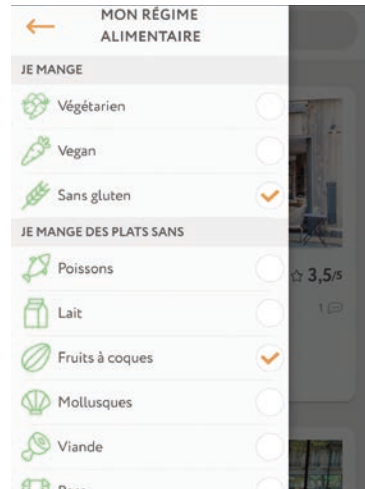


Des outils pour mieux informer ses convives sur la composition des plats

Pour permettre aux professionnels de se conformer sans contrainte au règlement Inco, qui leur impose d'informer leurs convives sur les 14 principaux allergènes à déclaration obligatoire pouvant être présents dans les menus, des solutions innovantes ont vu le jour, à l'image de Check My Menu. Cette dernière leur offre également la possibilité de délivrer une information claire concernant les valeurs nutritionnelles et la composition des plats, s'adaptant du même coup aux consommateurs souffrant d'intolérances ou ayant adopté un régime spécial.



En bref

Des applis de référencement

Check My Menu, c'est aussi une application de référencement de restaurants permettant aux convives, via la géolocalisation, de trouver rapidement des établissements adaptés à leur profil, leurs goûts ou envies du moment (sans lait, sans gluten, sans fruits de mer, vegan, végétarien, halal ou encore bio...). D'autres solutions sont, elles aussi, positionnées sur ce créneau, comme Eats Possible, compatible avec iOS et Android et dotée de deux interfaces : l'une pour le consommateur et l'autre pour le restaurateur. « Aujourd'hui, on estime que 10 % de la population française est allergique à un ou plusieurs aliments. Environ 1 % de la population souffrirait par ailleurs de la maladie cœliaque, qui lui interdit de manger du gluten. Nous constatons également l'émergence des mouvements végétariens et végétaliens : 5 % des Français sont concernés et 46 % souhaiteraient que les restaurants classiques proposent un ou deux plats vegan à leur carte », précisent Nicolas Schmoll et Louise Laouenan, créateurs de l'application.

Des « autotests » côté convives

Outre l'information délivrée par les professionnels, des solutions permettent aux convives de tester eux-mêmes la présence d'allergènes tels que l'arachide et le gluten. C'est le cas de Nima, un testeur portable disponible depuis plus de 2 ans aux États-Unis et qui fait ses premiers pas sur le marché français. Associé à une application, ce dispositif permet par ailleurs de créer et fédérer une communauté de consommateurs partageant leurs différents retours d'expériences, au restaurant notamment. (source : L'Usine Digitale)

Check My Menu mise sur le QR code

Présentation. Check My Menu est une solution simple et efficace permettant aux professionnels de la restauration d'informer la clientèle de la présence de produits allergènes dans les préparations à l'aide d'un QR code.

Fonctionnement. Le chef de cuisine élabore sa recette puis transmet à l'équipe de Check My Menu (par mail, téléphone, fax...) l'ensemble des allergènes présents. Un QR code noir sur fond blanc est généré à partir des informations recueillies. Le chef n'a alors plus qu'à l'apposer sur sa carte. Côté convives, il suffit de flasher le QR code grâce à une application gratuite pour accéder à l'ensemble des informations. Via cette solution, il est aussi possible de renseigner les valeurs nutritionnelles de chaque préparation et d'indiquer précisément la composition des plats (végétarien, sans gluten, etc.).

Coût. Devis à la demande.

Création. 2016 par la société Trustelect (société informatique et de nouvelles technologies).

► www.checkmymenu.fr



Check My Menu

CELERI NOISETTE SESAME

OEUFS POISSON SULFITES

IL Y A T'IL DES ALLERGENES
DANS VOTRE ASSIETTE?



www.checkmymenu.fr

QUELS SONT LES AVANTAGES À SE DOTER D'UNE SOLUTION DE TYPE CHECK MY MENU ?

- Information instantanée pour le convive
- Mise à disposition du consommateur d'informations réglementaires obligatoires
- Aucun coût de réimpression des cartes