

Alles, was Ihre Küche braucht

- ✓ Alle Lagerorte, Fach für Fach
- ✓ Einkauf per Foto erfassen
- ✓ „Was kann ich kochen?“
- ✓ Einkaufszettel per SMS & WhatsApp
- ✓ Sprachbefehle
- ✓ Für Familie, WG und Restaurant
- ✓ Warnung vor Ablauf, täglich
- ✓ Kühlschrank per Foto anlegen
- ✓ Ersatz-Vorschläge
- ✓ Geschäfte, Preise, Wege
- ✓ Nährwerte der Mahlzeiten
- ✓ Handy, Tablet und PC

Ihre Daten

Anmeldung mit E-Mail oder Google. Die Daten Ihres Haushalts liegen in einem Rechenzentrum in Zürich und sind nur für die Mitglieder sichtbar. Ihr Standort wird nicht gespeichert.



Gleich ausprobieren

Code scannen und NutriGiro mit Beispieldaten testen – ohne Anmeldung, nichts wird gespeichert.

nutrigiro.pages.dev/?konto=demo



Hörmann Dienstleistungen und Vertrieb

App-Entwicklung · 3D-Druck · Schulungen · Hard- und Software

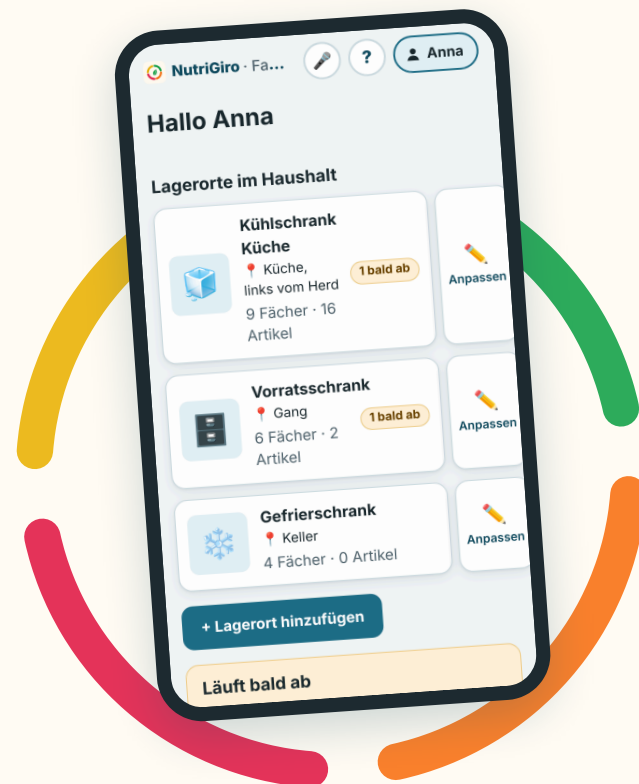
hdv-online.ch · +41 78 66 55 696



NutriGiro

Wissen, was da ist. Kochen, was geht.
Kaufen, was fehlt.

Die Küchen-App für Haushalte und Gastronomie



Kennen Sie das?



Hinten im Kühlschrank wird der Joghurt still und leise zu alt – und landet im Abfall.



Im Laden stellt sich die Frage: Haben wir noch Rahm? Und wer hat eigentlich schon Brot gekauft?



Am Abend steht man vor vollen Fächern und weiss trotzdem nicht, was man kochen soll.

DIE LÖSUNG

NutriGiro bringt alles in einen Kreis



Lagern

Jeder Kühlschrank, jedes Fach, jeder Vorrat – mit Haltbarkeit.



Kochen

Auf Knopfdruck sehen, welche Rezepte mit dem Vorrat gehen.



Einkaufen

Der Einkaufszettel füllt sich fast von selbst – und geht per SMS oder WhatsApp.



Ernähren

Energie und Nährwerte der gekochten Mahlzeiten im Blick.



Läuft auf **Handy, Tablet und PC** direkt im Browser – ohne Installation. Auf Wunsch liegt NutriGiro wie eine App auf dem Startbildschirm.

Für die Familie. Für die Profiküche.

Alle im Haushalt oder im Team sehen immer denselben Stand – auf jedem Gerät.



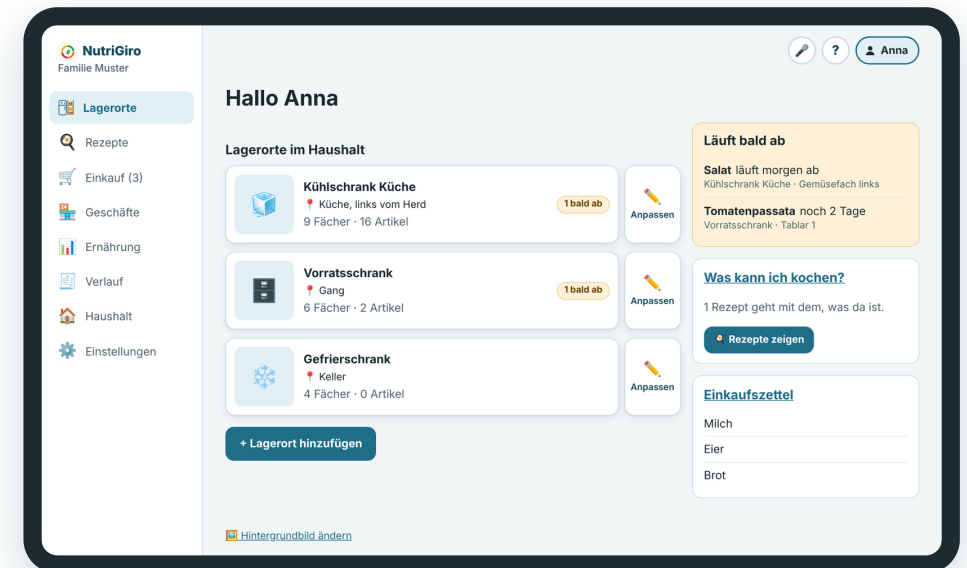
Zuhause

- Familie oder WG tritt mit einem **Code** bei.
- Wer einkauft, sieht, was fehlt – **keine Doppelkäufe**.
- Mehrere Haushalte möglich, z. B. Ferienwohnung.



Gastronomie

- Viele Kühl- und Tiefkühlgeräte, Lager und Keller **an einem Ort**.
- **Rezepte pflegt die Küchenchefin**, das Team sieht und kocht sie.
- Haltbarkeiten **jeden Morgen** im Blick, Warenfluss im Verlauf.



Auf Tablet und PC nutzt NutriGiro den Platz: Menü links, Inhalte in zwei Spalten.

Der Zettel, der mitdenkt

Was fehlt, landet mit einem Tipp auf dem gemeinsamen Einkaufszettel.

- **Aus dem Rezept:** Fehlende Zutaten auf Knopfdruck auf den Zettel.
- **Verschicken** per SMS, WhatsApp oder direkt an ein Mitglied des Haushalts.
- **Nach Geschäft geordnet** – mit Adresse und Weg in der Karten-App.
- **Preise pro Geschäft** und ein Standard-Laden pro Artikel.
- **Gespeicherte Zettel** wie „Grillfest“ jederzeit wieder holen.



SMS

Öffnet die SMS-App des Handys mit dem fertigen Text.



WhatsApp

Ein Tipp – und der Zettel ist im Chat.



In der App

Direkt in den Posteingang eines Mitglieds.



„Milch und zwei Joghurt auf den Einkaufszettel.“

Einfach sprechen: NutriGiro versteht kurze Sätze – auch „Die Butter ist leer“ oder „Zeig mir die Rezepte“.

Jedes Fach an seinem Platz

NutriGiro bildet Ihre Küche so ab, wie sie wirklich ist – Fach für Fach.

- **Alle Lagerorte:** Kühlschrank, Gefrierschrank, Weinkühlschrank, Vorratsschrank, Keller.
- **Fertige Vorlagen** mit Ablagen, Schubladen, Türfächern und Gemüsefach – oder ganz frei aufgebaut.
- **Ort und Foto** zu jedem Gerät, damit alle wissen, wo was steht.
- **Umräumen per Fingerzug** von einem Fach ins andere.
- **Teil entnehmen** oder alles – der Bestand stimmt immer.
- **Verlauf** mit jedem Zu- und Abgang.



Vorlagen zum Start

Moderner Kühlschrank

Kühl-Gefrier-Kombination

Gefrierschrank

Weinkühlschrank, 2 Zonen

Vorratsschrank

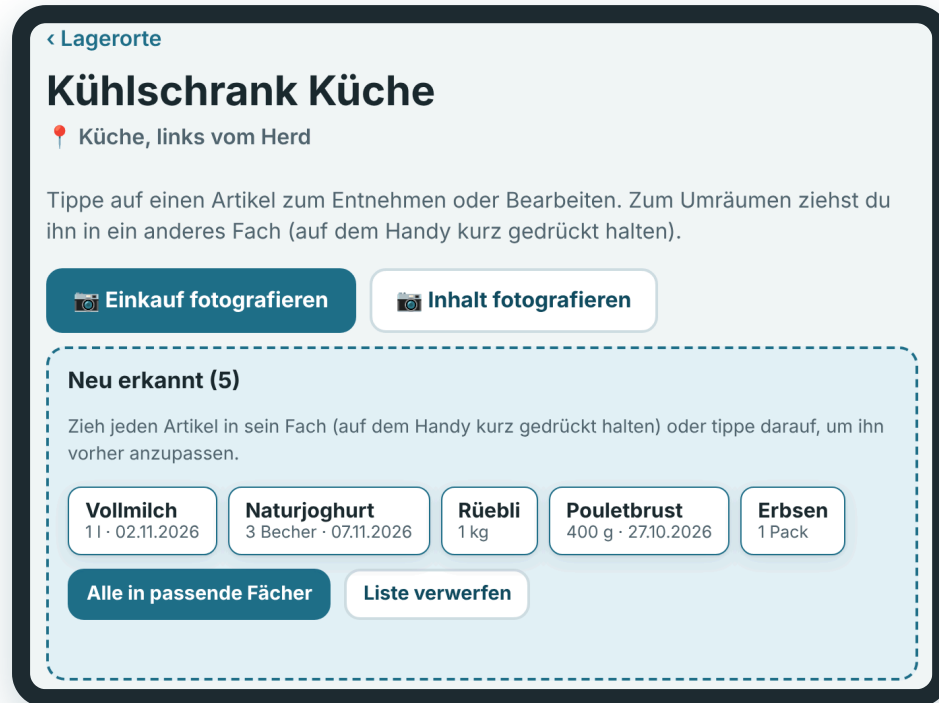
Eigener Aufbau

7 Uhr

Jeden Morgen eine Nachricht an alle im Haushalt: Was läuft heute ab, was in zwei Tagen? So wird verbraucht statt weggeworfen.

Fotografieren statt tippen

Ein Foto genügt: NutriGiro erkennt, was Sie eingekauft haben, und schlägt das passende Fach vor.



Der Einkauf

Name, Menge und Haltbarkeitsdatum werden erkannt – ein Tipp, und alles liegt im richtigen Fach.

Der Kassenzettel

Artikel und Preise werden übernommen – ganz ohne Abtippen.

Der offene Kühlschrank

Aus einem Foto entsteht der Lagerort mit Fächern – samt Inhalt.

Was kann ich heute kochen?

Ein Knopf vergleicht alle Rezepte mit allem, was in Kühlschrank und Vorrat liegt.



- **Zuerst, was ganz aufgeht** – und darunter, was bald Ablaufendes verbraucht.
- **Kluger Ersatz:** Kein Parmesan? Dann Sbrinz. Kein Rahm? Crème fraîche.
- **Gekocht – fertig:** Die Zutaten werden aus dem Bestand genommen, Aufgebrauchtes kommt auf den Einkaufszettel.
- **Ernährung:** Energie, Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett der letzten 7 Tage.