

Marktrecherche

zugutfuerdietonne.de

- + gefördert durch das Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
- + bietet eine Smartphone Applikation
- + viele Tipps zum Kauf und Aufbewahrung von Lebensmitteln
- + Mahlzeitenplan und Einkaufsliste in der mobilen Applikation
- + ändern der Personenzahl
- + Partyplaner
- + Rezepte für Reste...
 - o ... allerdings werden keine Mengenangaben beachtet
 - o Einkaufsliste enthält automatisch alle Zutaten, nicht nach Rezepten geordnet
- keine Planung für einzelne Wochentage
- keine Möglichkeit mit saisonalen Produkten zu planen
- keine Möglichkeit die Art der Küche zu wählen (vegetarisch, asiatisch)
- keine Berücksichtigung von Unverträglichkeit
- keine Verwaltung des vorhandenen Bestands

„Zu gut für die Tonne“ ist ein Projekt der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Die Website bietet viele Tipps zum Aufbewahren von Lebensmitteln und zum intelligenten Einkaufen von Lebensmitteln. Über die zugehörige App können Gerichte ausgewählt werden die man kochen möchte. Die Auswahl der Gerichte erfolgt über eine Zutatenauswahl. Für die gefundenen Gerichte kann dann noch die Personenanzahl verändert werden. Die Auswahl kann dann auf einer „Planerliste“ gespeichert werden. Die benötigten Zutaten werden gleichzeitig auf einem Einkaufszettel gespeichert.

In der Rezeptauswahl steht zu jedem Lebensmittel noch einige Informationen zur Haltbarkeit oder wie man Sie am besten lagert.

Auch gibt es Rezepte für Reste, hierbei gibt man an, von welchen Lebensmitteln man noch Reste hat und bekommt dafür passende Rezepte ausgegeben. Das System beachtet hierbei allerdings nicht, wieviel man noch von besagtem Lebensmittel hat.

Des Weiteren ist es nicht möglich für bestimmte Wochentage zu planen, saisonale Produkte oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden nicht beachtet, die Art der Küche ist nicht wählbar und der Lebensmittelbestand wird nicht verwaltet.

kochplaner.de

- + schlägt automatisch einen Wochenplan vor
- + für einzelne Tage können neue Vorschläge generiert werden.
- + Kochzeit
- + ändern der Personenzahl
- + Rezepte die am Vortag vorgekocht werden können
- + Zutaten können ausgeschlossen werden
- + automatische Einkaufsliste
- + Gemüse und Obst der Saison
- + bietet eine Smartphone Applikation
- keine Berücksichtigung von Unverträglichkeit
- keine Möglichkeit die Art der Küche zu wählen (vegetarisch, asiatisch)
- keine Verwaltung des vorhandenen Bestands

Mit Kochplaner.de lassen sich automatisch Wochenpläne erstellen, dabei werden für die einzelnen Tage Vorschläge gemacht, die man bei nicht gefallen für jeden Tag einzeln ändern kann. Für die Rezepte lässt sich die Personenanzahl einstellen, es wird die benötigte Zeit angezeigt und wie gesund das Gericht ist. Ebenso ist es möglich einzustellen ob man ein Gericht schon am Vortag vorkochen möchte. Die Rezeptausswahl schließt saisonales Obst und Gemüse mit ein und es können auch Lebensmittel ausgeschlossen werden. Für die getroffene Auswahl wird eine Einkaufsliste erstellt. Kochplaner bietet auch ein Smartphone Applikation.

Es ist nicht möglich die Art der Küche zu wählen auch Lebensmittelunverträglichkeiten werden nicht beachtet. Außerdem kann der Lebensmittelbestand nicht verwaltet werden.

migros.ch/generation-m

- + automatischer Wochenplan
- + Vorschläge für Nebengerichte
- + Wissenswertes über Lebensmittel
- + Vorschläge für Zwischenmahlzeiten
- + saisonal
- + Rezepte lassen sich anpassen
- es lassen sich keine Zutaten ausschließen
- es lassen sich keine neuen Rezepte wählen
- kein Einkaufszettel
- Rezepte auf externen Seiten
- keine Berücksichtigung von Unverträglichkeit
- keine Möglichkeit die Art der Küche zu wählen (vegetarisch, asiatisch)
- keine Verwaltung des vorhandenen Bestands
- o keine App

Das Portal Generation M der Schweizer Supermarktkette Migros bietet einen einfachen Wochenplaner basierend auf der jeweiligen Jahreszeit. Neben den vorgeschlagenen Gerichten werden noch passende Nebengerichte, Vorschläge für Zwischenmahlzeiten und Wissenswertes zu Essen und Lebensmitteln angezeigt. Die Rezepte selbst kommen von einer externen Seite.

Da der Planer sehr einfach gehalten ist, bietet er keinen Einkaufszettel, es lassen sich keine Zutaten ausschließen, die Rezeptvorschläge lassen sich nicht ändern, Unverträglichkeiten werden nicht berücksichtigt, die Art der Küche lässt sich nicht auswählen und der Lebensmittelbestand lässt sich nicht verwalten.

Neben dem Wochenplan bietet die Seite viele Informationen zu Saisonalem Essen, Lebensmittelallergien und Intoleranzen, Diabetes, Haltbarkeit und Lagerung und Kochen mit Resten.