

Jetzt neue Rezepte-App entdecken: foodfittery revolutioniert Welt des Kochens Nahezu unendliche Rezeptvariationen für individuellen Genuss ohne Kompromisse

- ▶ Seit Oktober gelauncht: Innovative Rezepte-App foodfittery stellt eigene Vorlieben und Bedürfnisse der User in den Fokus
- ▶ Kulinarik für aufgeschlossene Foodies: Rezepte in Profikoch-Qualität einfach und flexibel nach Low Carb, vegetarisch, vegan und Co. filtern
- ▶ Unendliche Flexibilität dank modularem Rezeptaufbau: Nicht nur einzelne Zutaten austauschen, sondern ganze Geschmacksmodule nach individuellen Vorlieben auswählen
- ▶ Was weg muss, muss weg: Weniger Food-Waste dank Rezeptvorschlägen basierend auf übriggebliebenen, vorhandenen Zutaten
- ▶ Bereits jetzt Millionen Rezeptvariationen in der kostenfreien App verfügbar – viele weitere Features folgen

München. Was soll ich bloß heute kochen? Wer beim Öffnen des Kühlschranks regelmäßig ideenlos bleibt, findet von nun an kreative Unterstützung bei allen Kochabenteuern. Hinter der neuen App foodfittery steckt das führende Hausgeräteunternehmen BSH, das auch die Marken Bosch, Siemens und Neff umfasst. Rezepte lassen sich dank eines einzigartigen modularen Aufbaus ganz einfach an den gewünschten Ernährungsstil anpassen und Zutaten können mit einem Klick gegen Alternativen getauscht werden. Ziel und Vision der Gründer von foodfittery Maïke Kirschbaum und Gabriel Djohar ist es, ab sofort die Welt des Kochens zu revolutionieren. Das Besondere: foodfittery geht dank des modularen Aufbaus auf jedes Bedürfnis der User ganz individuell ein und schlägt kurzerhand das perfekte Rezept vor.

Gesund und abwechslungsreich ins neue Jahr

Mit dem neuen Jahr stehen bald auch die neuen Vorsätze vor der Tür, aber die Ideen für Abwechslung auf dem Teller bleiben aus – wie ernährt man sich eigentlich konstant gesund, ohne täglich lange tüfteln zu müssen? foodfittery hilft gern – denn die neue kostenlose Rezepte-App berücksichtigt persönliche Vorlieben, Ernährungsgewohnheiten und Lebensmittelunverträglichkeiten genauso wie übrig gebliebene Zutaten im eigenen Kühlschrank und bleibt dabei vor allem eins: abwechslungsreich! Ganz unkompliziert trifft foodfittery so den Geschmack von jedem – kreativ, einfach und lecker. Und wer vorhandene Zutaten in der Küche so einfallsreich verwertet, braucht sich gleich weniger Sorgen um unnötige Lebensmittelverschwendung zu machen. Bereits jetzt dürfen sich Foodies bei foodfittery auf Millionen Rezeptvariationen freuen. Und das ist erst der Anfang – zahlreiche weitere Features sind bereits in Planung und schon in Kürze in der App verfügbar.

#RethinkRecipes – grenzenlose Kochideen für jedes Bedürfnis

Das Geheimnis richtig guter Rezepte liegt im Detail. Das Spiel mit den Zutaten hat foodfittery perfektioniert und bietet so immer die passende Idee für das schnelle Mittagessen, die Familienfeier oder den gesunden Snack zwischendurch. Dabei setzt die durchdachte App auf urbane Food-Trends, schnelle Zubereitung und ausgewogene Zutaten. Zugeschnitten auf persönliche Präferenzen: Kocheinsteiger lernen so spielerisch wie Profiköche Rezepte aufbauen und zaubern zuhause aus eigenen und von foodfittery vorgeschlagenen Zutaten

schnell knackige Power-Salate, bunte Bowls, herzhafte Pasta, angesagtes Thai-Food und schon bald auch Low-Carb-Gerichte, Veganes und vieles mehr.

Die Ideen dazu liefern experimentierfreudige Profiköche und Rezeptentwickler aus dem foodfittery-Team. Einer dieser kreativen Köpfe ist Jakob Ebnet. „Für mich war es in der Entwicklungsphase besonders spannend, meine Denkweise sichtbar zu machen und den Menschen die Freiheit beim Kochen bewusst zu machen.“

Auch Maike Kirschbaum und Gabriel Djohar, die die Idee von foodfittery ins Leben gerufen haben, möchten den Menschen zuhause mehr Vielfalt in der Küche bieten. „Professionelle Köche streben nicht nur nach kulinarischen Geschmackserlebnissen, sie müssen parallel auch auf Allergene, Extrawünsche und verschiedenste Geschmäcker reagieren können. Aber so geht es jedem einzelnen von uns auch oft zuhause. Wir suchen vergeblich das perfekte Rezept aber scheitern häufig an der Kreativität das Rezept nach unseren eigenen Vorstellungen umzusetzen und so anzupassen, dass es trotzdem gelingt.“ so Maike Kirschbaum. „Es wurde getüftelt, kreierte und probiert – im engen Austausch mit Jakob, sodass wir nun eine Rezeptwelt mit nahezu unendlichen Möglichkeiten bieten können.“

Millionen von Rezeptvarianten blitzschnell auf Knopfdruck

Ermöglicht werden die modularen Rezepte durch umfangreiche Algorithmen, die das Rezept in Echtzeit anpassen und umschreiben. Durch eine einfache Oberfläche speisen die Foodfittery Köche in Windeseile Rezeptmodule in standardisierten Daten in die mächtige Rezeptmaschine ein. Diese ist in der Lage, ausgewählte Rezeptmodule richtig zusammenzufügen und einen entsprechenden Kochanleitungstext zu generieren – und das Ganze blitzschnell auf Knopfdruck. Auf diese Weise entstehen Millionen von Rezeptvarianten, die sämtliche Diäten und Ernährungseinschränkungen berücksichtigen können.

foodfittery denkt weiter

Bei foodfittery sind die Gerichte – angelehnt an die Denkweise von Profiköchen – modular aufgebaut. So kann sich jedes Gericht an individuelle Anforderungen und Wünsche anpassen und wird jedem Anspruch gerecht. Das erweitert den eigenen Kochhorizont und hilft außerdem dabei, Zutaten aus dem Kühlschrank aufzubrauchen. Ein wichtiger Beitrag zu weniger Food-Waste. Schon in Kürze werden sich diese Module noch umfangreicher tauschen lassen. Dann lässt sich mit ganzen Aromaketten und Grundmodulen, wie Teigsorten, experimentieren. Die Reise von foodfittery hat gerade erst begonnen.

Jetzt ausprobieren! Foodfittery steht ab sofort für iOS Nutzer im App Store und für Android Nutzer ab Frühjahr 2022 im Play Store kostenfrei zum Download zur Verfügung.

Journalistenkontakt:

Foodfittery – BSH Hausgeräte GmbH
Michael Hegendörfer
E-Mail: pr@foodfittery.com
Tel.: +49 170 5707712

Segmenta Communications GmbH
Nicole Neufeld
E-Mail: neufeld@segmenta.de
Tel.: +49 174 2931658

Foodfittery ist eine modulare Rezepte-App für jeden Anspruch. Das in der Applikation dargestellte Tool bietet Rezepte an, die flexibel auf individuelle Bedürfnisse und Vorlieben angepasst werden können und immer gelingen. Foodfittery nimmt es sich zum Ziel Menschen bei Alltagsherausforderung zu unterstützen und ihnen kochen einfacher zu machen. Das hochskalierbare Backend der App bietet Nutzern die Möglichkeit Rezepte durch gezielte Filterfunktionen zu suchen, wodurch eine bewusstere, inspirationsgetriebene und nachhaltige Lebensweise entsteht. Der modulare Aufbau ist in gemeinsamer Entwicklung mit Profiköchen entstanden und gewährleistet Nutzern das Austauschen von Zutaten und das Einstellen einer Low Carb, vegetarischen oder veganen Ernährung. Hinter foodfittery steht die BSH Hausgeräte GmbH, ein weltweit führendes Unternehmen der Hausgerätebranche. Neben Bosch, Siemens, Gaggenau und Neff umfasst das Portfolio auch die Ökosystemmarke Home Connect, sowie verschiedene Servicemarken, darunter Kitchen Stories.

Mehr Informationen unter www.foodfittery.com