

Antipositas

Konzeptüberarbeitung

Antipositas EAT

Antipositas EAT ist ein Konzept, welches in Kooperation mit verschiedenen Fast-Food-Ketten entsteht. Vielen Leuten ist nicht bewusst, dass sie sich falsch ernähren und daraus folgend nicht wissen wie sie sich besser ernähren könnten. Antipositas stellt aus diesem Grund Service-Points in den Restaurants auf, durch diese man sich über seinen Bodymassindex informieren kann und dadurch auch Empfehlungen bezüglich des Essens bekommt.

Wie benutzt man die Service-Points?

Aufmerksamkeit wird durch moderne Technik gewonnen. Die Kunden in dem Fast-Food-Restaurant stellen sich in einen Rahmen (eine Seite ist offen). Über den Köpfen des Kunden befindet sich ein Lasergrößenmesser, welcher die Größe des Kunden ausrechnet. Unter den Füßen des Kunden befindet sich eine Waage, diese errechnet das Gewicht des Kunden. Nun wird der Kunde gebeten auf einem Touchscreen aus Glas Eingaben zu seiner Bekleidung zu machen. Daraus wird ein ungefährender Wert des Bodymassindex errechnet. Als nächstes öffnet sich das Hauptinterface. Das Hauptinterface zeigt auf der linken Seite verschiedene angebotene Gerichte an (z.B. Burger, Wraps, Salate). In der rechten Spalte öffnet sich immer eine erweiterte Information zu den auf der linken Seite ausgewählten Gerichten. Bestätigt man dann seine Auswahl durch einen Button kommt man zur nächsten Ebene.

Auf dieser Ebene wird dann auf individuell auf jeden Kunden eingegangen. Hier erfährt der Kunde welche Zutaten auf dem Gericht für ihn optimal wären und welche er besser weglassen sollte. In der linken Spalte sind nun vertikal alle Zutaten aufgelistet und mit einem farbigen Symbol gekennzeichnet. Ein rotes Symbol würde in diesem Fall bedeuten, dass man diese Zutat lieber weglässt. Ein grünes Symbol heißt, dass man die Zutat ruhig verwenden darf. Man kann sich somit sein eigenes Gericht kreieren, welches momentan schon bei Fast-Food-Restaurants unter „Extrawünsche“ existiert.

Durch einen Klick auf den Button „Bestellen“ geht die Bestellung dann per Vernetzung in die Küche und es wird das gewünschte Gericht einige Minuten später serviert.

