

LEBENSMITTELEINKAUF 2.0



Im Rahmen des unregelmäßig stattfindenden Jour-Fixe des F&B Manager Clubs ging es Mitte Juni im Wiener Hotel Melia um ein spannendes Thema: Warenwirtschaft goes digital. F&B Manager Club Mastermind Mark Lewis lud das Start-up „FoodNotify“ zur Präsentation und wie sich herausstellte, steckt das Projekt längst nicht mehr in den Kinderschuhen... Fast zwanzig Fachleute lauschten fasziniert und überlegten im Anschluss, wie man den eigenen Wareneinkauf zukunftsfit machen könnte... Ein GASTWIRT-Interview mit FoodNotify Verkaufsleiter Rainer Felsner.

GASTWIRT: Herr Felsner, FoodNotify hat sich seit der Gründung sehr dynamisch entwickelt – zunächst war es ja gar kein Warenwirtschaftssystem, wie es sich heute präsentiert?

Rainer Felsner: Das stimmt, Thomas Primus hat vor sechs Jahren im Zuge der Allergeninformationsverordnung mit FoodNotify eine Möglichkeit geschaffen, automatisch Allergene zu kennzeichnen und in Speisekarten anzuzeigen. Rezeptdatenblätter mit allen Allergen- und Zusatzstoffinformationen sowie Nährwerten konnte man dann ganz einfach aus dem FoodNotify System ausdrucken. Das geht immer noch, aber mittlerweile geht halt noch viel mehr.

Wie schnell war klar, dass da nicht nur mehr geht, sondern dass es mehr braucht?

Wir haben von Beginn an sehr eng mit unseren Kunden zusammengearbeitet – das ist der Vorteil eines Start-ups. (lacht) Wir haben mit bestehenden Kunden gesprochen und dann geschaut, welche Bedürfnisse wir mit FoodNotify noch abdecken können. Wir haben viele gute Anregungen und Wünsche

gesammelt und nach und nach eine Tendenz erkannt, was Einzelwünsche waren und wo es am Markt wirklich Bedarf gibt.

Was für Input kam da, welche Probleme gibt es in den Betrieben – wie habt ihr darauf reagiert?

Ein gutes Beispiel ist die Deckungsbeitragsrechnung. Es ist tatsächlich so, dass sich viele Gastronomen mit der Kalkulation schwer tun – sich dieser Schwäche aber bewusst sind. Mit unserem Tool kann jeder seinen Wareneinsatz mit ein paar Klicks individuell kalkulieren. Er kann Grenzen festlegen und seit neuestem – das war auch wieder so ein Kundenwunsch – schickt das System eine Mitteilung, wenn diese selbst definierten Limits überschritten wurden.

Noch ein wichtiges Thema im modernen Gastronomie-einkauf sind Schnittstellen und Datenaustausch. Es gibt viele Stand-alone Lösungen zu verschiedenen Bereichen. Wir verbinden uns mit diesen Systemen. Wir bieten allen Gastro Lieferanten und Händlern die Möglichkeit, ihre Online-shops über uns zugänglich zu machen. Damit kann



Den Wareneinsatz nach allen Regeln der Kunst analysieren – immer häufiger wird der Traum wahr.

ein Gastronom über FoodNotify bei seinem Wunschlieferanten einkaufen, aber alles was danach kommt – Liefercheinadministration bis Zahlungsverkehr – wird vom jeweiligen Lieferanten abgewickelt. Unser Ziel ist Einfachheit und Effizienz: FoodNotify kann zum Beispiel mit allen gängigen Kassensystemen kommunizieren. Damit können Sie als Gastronom ganz automatisch Ihre Lagerstände mit den Verkäufen abgleichen lassen und Inventur und Warenwirtschaft werden ein Stück einfacher. Genau das wollen wir erreichen.

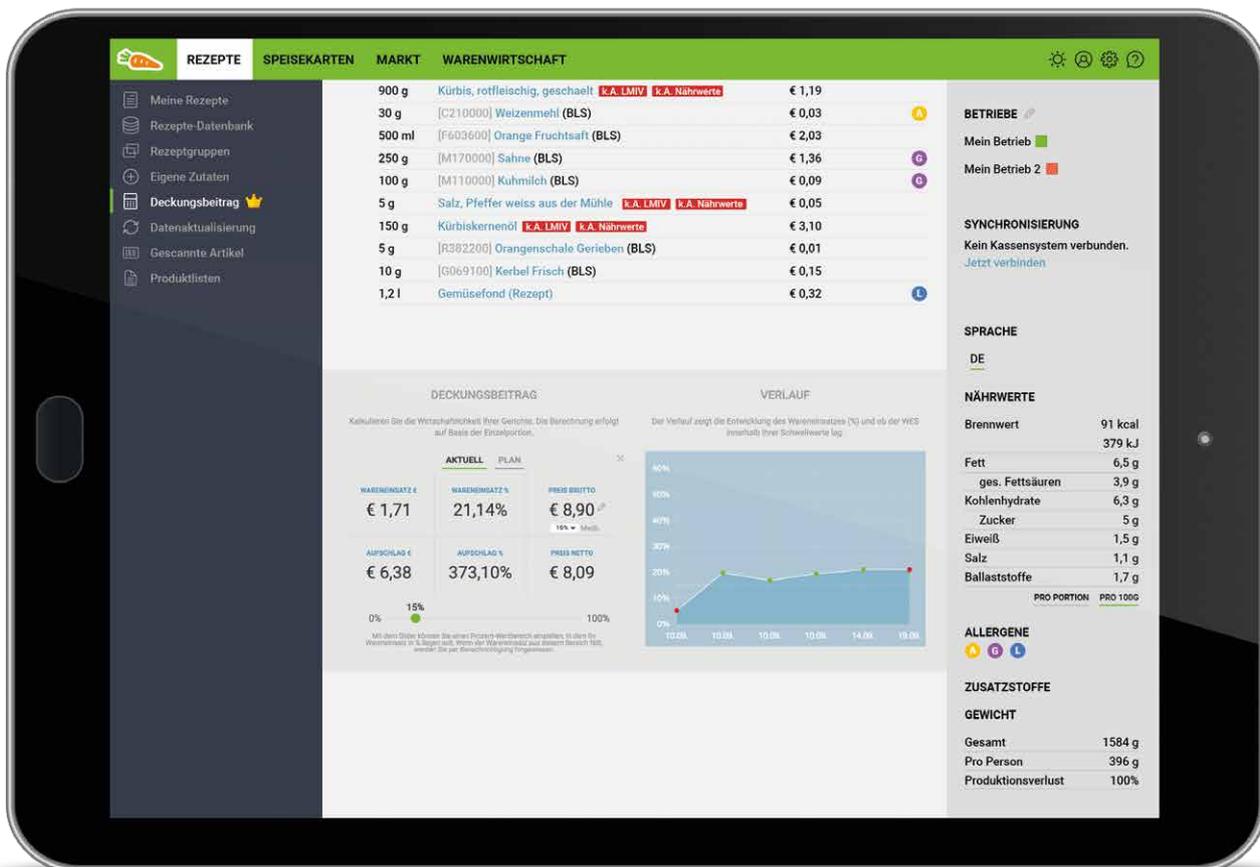
Wie ist das Feedback – gibt es vielleicht zwei, drei konkrete Geschichten dazu?

Was so einfach klingt – und jetzt, wo es funktioniert, auch ganz logisch scheint – war ein sehr langwieriger und schwieriger Prozess. Wir hatten am Anfang das unglaubliche Glück, mit sehr innovativen Kunden zusammenzuarbeiten, die die Themen Wirtschaftlichkeit und Effizienz sehr ernst genommen haben. Wir haben FoodNotify mit unseren Kunden und für unsere Kunden entwickelt und wir sind sehr stolz darauf.

Aber es ist schon so, dass ein Kunde, der neu zu FoodNotify kommt, sich erst einmal Zeit nehmen muss, es aufzusetzen und die Oberfläche so einzurichten, wie er es für seinen Betrieb braucht. Gemeinsam mit uns würden Sie zuerst Ihre Lieferanten und Händler anbinden und Rezepte erfassen – kurz gesagt, einmal in das System einarbeiten. Aber wenn Sie diese Mühen bewältigt haben, bekommen Sie alles in positivstem Sinne retour und das hören wir auch regelmäßig: Zeitersparnis und daraus natürlich Kostenersparnis und mehr Zeit für die Gäste als für Administration.

Wir sagen jedem Kunden zu Beginn dazu: Versetzen Sie sich bitte in die Situation zurück, wo Sie Ihr Lokal eröffnet haben. Sie haben ein Konzept erstellt, Personal gesucht, das Lokal eingerichtet. Das ist auch nicht von heute auf morgen gegangen. Ähnlich ist es bei FoodNotify – bis es funktioniert, braucht es eine Weile, aber wir versprechen Ihnen: Es zahlt sich aus, durchzuhalten, bis das System läuft! Tatsächlich sagen mir auch alle meine Kunden, dass es letztlich viel schneller ging und wesentlich einfacher war, als sie gedacht hatten. (grinst)





Alle gängigen Rezepte einzupflegen, dauert seine Zeit – läuft das System aber einmal, war es die Mühe allemal Wert.

Wie sieht das konkret aus – diese Vorarbeit?

In einem ersten Schritt vernetzen Sie sich mit Ihrem Lieferanten – da merken Sie zunächst noch nicht viel Veränderung, außer dass es zu Beginn vielleicht noch da und dort hakt, weil Sie das Handling noch nicht gewohnt sind (lacht). Als nächstes pflegen Sie Ihre Rezepturen ein – das erfordert auch ein wenig Geduld, aber die Belohnung ist, dass Sie es nie wieder tun müssen. Sie haben ab dann jederzeit den Wareneinsatz unter Kontrolle, die Allergenkennzeichnung ist stets aktuell und Sie können im Anschluss den dritten Schritt in Angriff nehmen: Sie verbinden Ihr Kassensystem mit FoodNotify und es ist geschafft. Jetzt läuft die Warenwirtschaft!

Das merken Sie, wenn Sie zum Beispiel mehr Martinigansl'n verkaufen als vermutet – das System ortet einen niedrigen Warenbestand, erinnert Sie ans Nachbestellen. Geben Sie Ok, wird die Bestellung automatisch abgewickelt und bei Lieferung der Lagerstand angepasst. Sie müssen die Vorschläge des Systems im kritischen Pfad nur im Auge behalten und bestäti-

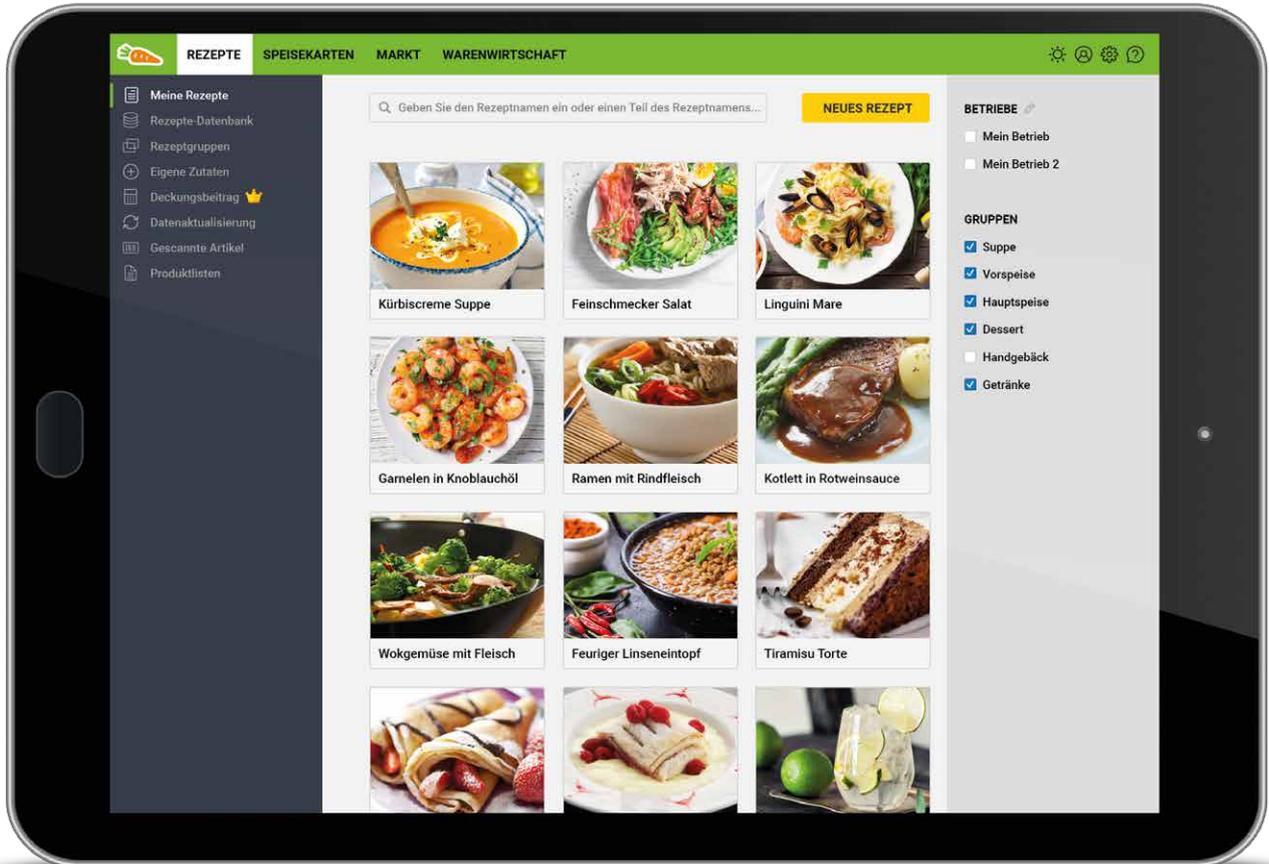
gen. Selbstverständlich können Sie auch gegebenenfalls korrigieren – das System macht nichts ohne Ihr Wissen.

Das klingt cool, aber schon nach Aufwand...

(lacht) Glauben Sie mir, den größeren Aufwand hatten unterm Strich unsere Programmierer – die haben einen tollen Job gemacht und entwickeln das System immer weiter. Wir haben eine Menge Zeit und Energie investiert und ich kann Ihnen jetzt ein richtig gutes Produkt anbieten. Die Zeit und das Geld, das Sie als Gastronom brauchen, um FoodNotify für sich optimal in die Gänge zu bringen, ist denke ich gut investiert. Die Rückmeldungen unserer Kunden sind alle sehr, sehr positiv!

Wie geht's weiter?

Wir verstehen uns als Problemlöser und nachdem wir immer nachfragen und gut zuhören, haben wir schon wieder jede Menge Anregungen gesammelt – derzeit ist Abfallvermeidung ein großes Thema.



Einkaufslisten, Allergenaufstellungen, Speisekarte in Wort und Bild, Kalkulationskontrolle, Lagermanagement – aus der lästigen Pflicht wird ein Vergnügen.



winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.



Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.
www.winterhalter.at