



CONFIRM business consulting schafft Vorsprung

COMPUTERWELT 2010.02.12

15

PRAXISREPORT

COMPUTERWELT 03 12.02.2010

HASLAUER GASTRONOMIE GRUPPE SETZT AUF TAGESAKTELLE PLANUNG

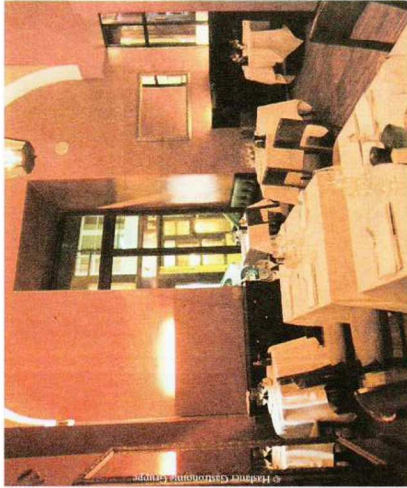
Im Mittelpunkt stehen gutes Essen und zufriedene Gäste

Aus diesem Grund entschloss sich Franz Haslauer ein Projekt zur Vereinfachung und besseren Aufbereitung der Daten zu starten. Folgende Ziele sollten dabei erreicht werden:

- Die Kassendaten sollen tagfertig zur Analyse zur Verfügung stehen.
- Sämtliche Daten des Einkaufs sollen täglich mit den Daten des Verkaufs abgeglichen und analysiert werden können.

- Laufende Sicherstellung der Datenkonsistenz zwischen den Subsystemen (Kassa, F&B-Programm, Reservierungsprogramm) und der Buchhaltung.
- Schaffung eines Steuerungsinstrumentes um auf Schwankungen in der Spitzengastronomie, bedingt durch die aktuelle wirtschaftliche Lage, besser reagieren zu können.

Mit der Umsetzung des Projekts wurde der Wiener IT-Dienstleister Confirm Business Consulting beauftragt, der vielfältige Kompetenz in der Erstellung von Analyse-Systemen vorweisen konnte und gleichzeitig auch betriebswirtschaftliches Know-how mitbringt. Ein weiterer Pluspunkt war die lange Erfahrung von Confirm in der Zusammenarbeit mit mittelständischen und kleinen Unternehmen (KMU) und das Wissen um die speziellen Anforderungen dieser Zielgruppe.



Auch wenn man im Lokal (im Bild: Novelli) selber nichts davon bemerkt: Sogar gutes Essen ist heute auf professionelle IT-Ausstattung angewiesen.

DEFINITION WICHTIGER KENNZAHLEN

Gemeinsam wurde analysiert, welche Kennzahlen wichtig sind, um Restaurants und Catering am besten steuern zu können. Die relevanten Daten aus Buchhaltung, Warenwirtschaft und Kassa wurden daraufhin übernommen und in der Analyseplattform *CoPlanner* zusammengeführt. CoPlanner ist ein Controlling-Werkzeug, mit dem die Haslauer Gastronomie Gruppe nun in der Lage ist, für jedes Restaurant individuell und im Detail zu planen. Die Anwendung läuft auf einem Sequel-Server, auf den auch remote, also von außen, zugegriffen werden kann. Haslauer rechnet den Nutzen mit dem Verkauf abgeglichen werden. Die neue Lösung hat einen klaren Return-on-Investment: Wir haben im Vergleich zur vorherigen Situation vier Tage pro Monat an Zeit gewonnen. Somit können wir unseren Gästen noch mehr Zeit und Qualität bieten.¹⁶ Der rasche Erfolg und die positiven Erfahrungen haben sogleich zwei Folgeprojekte initiiert, um umsatzseitig

Mühsames Abstimmen von Warenwirtschaft, Kassen und Reservierungssystemen ist in der Gastronomie notwendige Realität. Der Aufwand lässt sich mit IT-Unterstützung enorm reduzieren.

WIEN – Die Haslauer Gastronomie Gruppe führt zwei Restaurants in Wien: das Novelli und das Limes. Weiters verfügt die Gruppe über eine auf Business Catering spezialisierte Tochtergesellschaft, die unter anderem die Kantine der Mobilkom Austria betreibt. Das Restaurant Novelli bocaro con cucina steht seit der Eröffnung 1998 für italienische Lebensqualität mit anspruchsvoller mediterraner Küche und hervorragenden Weinen. Die Küchenchefs verwenden ausschließlich beste frische Zutaten und bereiten die Speisen nach Originalrezepten zu. Auszeichnungen wie die *Trophy Gourmet 2000* oder der *2002 Premio Arena di Verona*, als eines der fünf besten italienischen Restaurants außerhalb Italiens, bezeugen das höchste Niveau der authentischen Küche. Der Name des Restaurants in der Bräunerstraße ist dem venezianischen entliehen, das Ambiente ist jedoch Teil des traditionellen Wien, denn das Novelli liegt in der Nachbarschaft von Hofburg und Palais Pallavicini.

Das erst neu gestaltete Limes als Bar, Restaurant und Café soll, entsprechend der Lebenskultur des Mittelmeeres, Speisen für den ganzen Tag bieten: gemütliches Frühstück, für den Gusto zwischendurch oder hippestes Dinner. Modernes Design, gemischt mit einem Hauch Retro, sorgen für das Wohlbefinden der Gäste. Der Name des am Hohen Markt befindlichen Lokals leitet sich vom Stadtwall des alten Wien, eben dem Limes, ab.

STIEGENDER PLANUNGS-AUFWAND

Die Küche ist in beiden Restaurants italienisch-mediterran, dennoch erfordert die Ausrichtung der beiden Lokale eine unterschiedliche Planung und Zusammenstellung des Speiseangebots. Dazu kommt noch das Business Catering mit wieder anderem Einkaufsbedarf. Diese sehr unterschiedlichen Anforderungen führten dazu, dass der Abstimmungsaufwand beträchtlich gestiegen ist. Getrennte Datenquellen aus Warenwirtschaft und Kassa, sowie die verschiedenen Standorte trugen dazu bei, dass Auswertungen nur äußerst mühsam erstellt werden konnten. Die Abstimmung der langen Excelisten erforderte viel Handarbeit und nahm vier bis fünf Tage pro Monat in Anspruch. Auch konnte nicht flexibel auf die Bedürfnisse der einzelnen Standorte reagiert werden, weil die Daten nicht schnell genug verfügbar waren.

noch aktuellere Informationen zur Verfügung stellen zu können: Erstens die tägliche Aufbereitung und tagfertige Übernahme der Kassenumsätze, und zweitens die tägliche Aufbereitung und tagfertige Übernahme der Einkäufe und des Warenverbrauchs aus dem Warenwirtschaftssystem KOST.

Mit dem erfolgreichen Fortschreiten des Projektes und der funktionierenden Partnerschaft zwischen der Haslauer Gastronomiegruppe und Confirm entstand auch gleich das nächste Ziel: Gemeinsam soll ein Standardberatungspaket für Tourismus und Gastronomie geschaffen werden. Das vertikale Know-how, also die Branchenkompetenz, bringt dabei die Haslauer Gastronomiegruppe ein, während Confirm die IT-technische und betriebswirtschaftliche Umsetzung übernimmt. Damit können branchengleiche Betriebe künftig von praxisproben Know-how profitieren. Anstatt mühsam nach Daten zu suchen, stehen die Planungsinformationen auf Knopfdruck zur Verfügung und Gastronomen können sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren: ihre Gäste gut zu bewirten. [oh]