

Presseinformation

Frankfurt am Main, 25.09.2019

CompetenceDay 2019: Professionelle Digitalisierung in der Gemeinschaftsgastronomie

Mehr als 40 Führungskräfte und Entscheider aus allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie trafen sich beim **16. CompetenceDay** im **Hilton Garden in Frankfurt** am Main, wo die **CompetenceGroup** ihr jährliches Netzwerktreffen ausrichtete. Die vier Partnerunternehmen präsentierten den Teilnehmern moderne IT-Lösungen für Unternehmen im Bereich Care, Business und Education Catering.

Markus Herrlich, Geschäftsführer der Herrlich & Ramuschkat GmbH, begrüßte die Teilnehmer und stellte die Agenda und die Mitgliedsunternehmen der CompetenceGroup vor. Er betonte, dass die aktuellen, aber insbesondere die kommenden Generationen von Anwendern von Softwarelösungen mehr erwarten als nur das Verbuchen von Warenbewegungen, Käufen und Inventuren. Für die Generationen Y und Z gehören leicht und intuitiv bedienbare, mitdenkende Apps ebenso zum Alltag wie die Lieferung von bestellten Waren am nächsten Tag oder die Verfügbarkeit des Wissens der Welt jederzeit und überall per Smartphone.

Herrlich führte aus, wie die CompetenceGroup-Partner sich modernster Formen der Softwareentwicklung und der Zusammenarbeit im Team bedienen, um genau solche Software entstehen zu lassen, die die Anwender begeistert. Zunehmend rückt auch der verantwortungsvolle Umgang mit der Umwelt in allen Prozessen der Gemeinschaftsgastronomie in den Fokus der Anwendern, was in der Software ebenfalls berücksichtigt werden muss.

Manuel Klarmann, Gründer und CEO der Eaternity AG aus Zürich, führte den Teilnehmern eindrucksvoll die Auswirkungen der Herstellung von unterschiedlichen Lebensmitteln auf die CO₂-Emissionen und damit auf das Klima vor Augen. Ein Drittel aller von Menschen verursachten Emissionen von Treibhausgasen geht auf die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln zurück. Bedenkt man, dass sich durch die Wahl von unterschiedlichen Lebensmitteln die damit einhergehenden CO₂-Emissionen bis hin zum Faktor 100 unterscheiden können, wird deutlich, welche Auswirkungen auf das Klima sich durch entsprechende Information der Gäste erzielen lassen – ohne dass dafür neue Technologien entwickelt oder Einschränkungen in anderen Lebensbereichen hingenommen werden müssten.

Die Eaternity AG versorgt Restaurants mit Daten zu CO₂-Emissionen und anderen Werten zu Wasserverbrauch, Regenwald-Abholzung und Tierwohl-Zertifikaten für die angebotenen Rezepte und Menüs. Die Werte werden automatisch in das Warenwirtschaftssystem des Restaurants übernommen

und können von dort an Apps und Displays weitergegeben werden, um die Gäste über die Klimafreundlichkeit Ihrer Menüauswahl zu informieren.

Burghard Genter, Geschäftsführer der contidata Datensysteme GmbH, präsentierte das Portfolio von bargeldlosen Zahlungssystemen für die Gemeinschaftsverpflegung. Die zentrale Management-Software **MAXXplan** zur Verwaltung aller systemrelevanten Daten bietet das Unternehmen auch als Webanwendung GoBD-konform an. Mit der Online-Anwendung **MAXXapp** für Smartphones und Tablet-PC's haben die User eine Funktion, die heute in keinem Verpflegungskonzept fehlen sollte. Die Anwendung informiert die Essensteilnehmer über das aktuelle Menüangebot (z.B. Tages-, Wochen-, Monatsplan), Menüinformationen sowie Preise. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene werden dazu direkt aus dem Artikelpreisplan (Speiseplan) von der MAXXplan-SQL-Managementsoftware ausgelesen. Für die Nährwertberechnung ist ein Download bzw. Import des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS) vorgesehen. Sofern gewünscht, kann der Essensteilnehmer direkt seine Menüvorbestellung vornehmen. In der Transaktionsliste sind die getätigten Vorbestellungen und das aktualisierte Guthaben sofort ersichtlich. Ist das Guthaben verbraucht, kann der User komfortabel eine Online-Aufwertung (z. B. gegen SEPA-Lastschrift, Google Pay, PayPal, etc.) generieren. Je nach Wunsch kann die **MAXXapp** für die Mitarbeiter und Gäste als Download per Internet/Intranet zur Verfügung gestellt werden. Alternativ kann auch am **MAXXmoney-Aufwerter** ein QR-Code generiert werden, der direkt zum Download der App führt. Mit dem **MAXXplan-Datenschutz-Manager** stellt der Dortmunder IT-Systemanbieter den Kunden ein Werkzeug bereit, mit dem sie ihre umfangreichen Datenschutz-Aufgaben konzernweit managen können. Die Anwendung erfüllt die DSGVO-konforme Anonymisierung von personenbezogenen Daten unter Beibehaltung der GoBD-Fähigkeit. Eine Erstellung von anonymisierten Backups zur Weitergabe an Dritte gehört zum Funktionsumfang dazu.

Andreas Essing, Prokurist und Vertriebsleiter bei der Herrlich & Ramuschkat GmbH, zeigte den Teilnehmern den Entwicklungsstand von **cloudMenu**, der neuen selbstlernenden, intelligenten prozessorientierten IT-Lösung für die internationale Gemeinschaftsgastronomie. Mit **cloudMenu** können Anwender ihre Menüpläne LMIV-konform im individuellen Design - bebildert und mehrsprachig - gestalten und drucken sowie an Apps und Displaysysteme übergeben – und zeitgemäß und nachhaltig wirtschaften. Aktuell entwickelt ein Team bei Herrlich & Ramuschkat gerade das Einkaufsmodul von cloudMenu. Die Einführung von **cloudMenu** bei den ersten Kunden ist für das erste Halbjahr 2020 geplant.

„Ein Leitmotiv bei der Entwicklung von cloudMenu ist der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit Ressourcen.“ betonte Essing. So sind neben dem Wareneinsatz und dem Deckungsbeitrag auch weitere, von Anwendern relevanten Ziele mess- und visualisierbar, z.B.: das Verringern von CO2-Emissionen, der Anteil an Bio-Produkten am Gesamteinkauf sowie der Anteil regionaler Bezugsquellen. Die entsprechenden Informationen werden sowohl bei der Menüplanung als auch beim Einkauf angezeigt und helfen den Anwendern, diese qualitativen Aspekte bei der Arbeit mit der Software zu berücksichtigen.

Die qualitativen Ziele werden können dabei wie die kaufmännischen Kennzahlen in Form von Regeln und Limits direkt in den Menüplänen verankert werden: So werden dem Anwender für eine Menülinie mit klimafreundlichen Menüs auch nur Gerichte mit dieser Eigenschaft vorgeschlagen.

Enrico Bertoncello, Geschäftsführer der Integral Management oHG aus Köln, demonstrierte den Teilnehmern die Funktionsvielfalt der Integral Business Plattform „**Event-IS**“ Raumreservierung, Konferenzcatering, Besuchermanagement, Digital Signage und gab Einblicke in Visionen und Konzepte aus der Praxis.

Das Unternehmen bietet mit dem Kernprodukt „**EVENT-IS**“ in der Version 3.0 eine Systemlösung für alle: Kunden, Dienstleister, Gäste und Management die sämtlichen Funktionen zur Raumreservierung und Abwicklung von größeren Konferenzen sowie Meetings umfasst. „Unser Ziel ist es, dass wir Ihr Angebot auf verschiedenen Plattformen perfekt präsentieren. Wir erzielen damit innerhalb eines Unternehmens eine sehr hohe Mitarbeiterakzeptanz in den unterschiedlichsten Kundenzielgruppen“, erläuterte Bertoncello. Mit einer Anbindung zu Warenwirtschaftssystemen können die Artikelstammdaten zentral verwaltet sowie Zusatzinformationen wie Allergene und Zusatzstoffe bei Cateringbuchungen angezeigt werden. Die Teilnehmererfassung und Kostenabrechnung erfolgt nach den steuerlichen Unternehmensrichtlinien. Alle internen und externen Dienstleister erhalten die Aufträge automatisiert aus **EVENT-IS**, z.B. per E-Mail, SMS, Druck, Web-Terminal. Bei Änderungen oder Stornierungen von Buchungen werden die Dienstleister informiert, Veränderungen werden farblich sichtbar angezeigt. „Alles was gebucht wird, ist für das Reporting und Controlling im Event-IS Cockpit in Echtzeit sichtbar“, sagte Bertoncello. Detaillierte Auswertungen können in allen gängigen Formaten mit oder ohne Grafiken abgespeichert werden. Im Facility Management werden die Bereiche Arbeitsplatzbuchung, Poolfahrzeuge und Parkplatzverwaltung vollständig mit **Event-IS** abgedeckt. Event-IS 3.0 Online kann auf unterschiedlichen Plattformen eingesetzt werden, bietet eine Vielzahl an Schnittstellen u.a. mit integrierter Anbindung an MS Exchange bis hin zu Touch-Raumdisplays mit interaktiven Raumsuch- und Buchungsfunktionen.

Niklas Zimmermann, Key Account Manager bei der SANALOGIC Solutions GmbH, präsentierte Neuentwicklungen an einem realen Beispiel. Die neue interaktive Gästeinformation für im Speisesaal angebotene Speisen wurde zusammen mit Kunden entwickelt und umgesetzt.

Als Spezialist für das softwaregestützte Verpflegungsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung werden bei den meisten **SANALOGIC7** Kunden bereits Rezepturen mit Allergenen, Zusatz- und Inhaltsstoffen sowie darauf aufbauende Komponenten und komplette Menüs zentral angelegt und gepflegt. Funktionen der Menübestellung über PC, Mobilgeräte, Touch-Terminals oder Webzugriffe sind seit einiger Zeit in vielen Einrichtungen mit SANALOGIC-Software etabliert. Für Patienten, Bewohner oder Beschäftigte werden oftmals zur schnellen Verarbeitung und Vermeidung von Doppeltaufwand Stammdaten aus Verwaltungssystemen übernommen und in **SANALOGIC7** weiterverarbeitet. Entsprechende Unterstützungsfunktionen beim Import von Artikeldaten der gelieferten Lebensmittel, bei der Produktionsplanung und -steuerung bis hin zu Statistiken und personenbezogenen Rechnungen machen den Kunden das Arbeiten leichter.

Eine weitergehende Nutzung der vorhandenen Speiseplan-Daten war bisher insbesondere im Bereich des LMIV-konformen Drucks von Speiseplänen und der Ernährungsprotokollierung im Einsatz. Mit steigendem Informationsbedarf von Mitarbeitern und Besuchern ergab sich die Frage, ob diese Daten auch anschaulich für alle Gäste angezeigt werden können. Daraus wurden die neuen Funktionen für die Darstellung entwickelt und verfeinert.

Entscheidend für den Erfolg in der Umsetzung war die enge Zusammenarbeit der Beteiligten. Denn vom Kundenwunsch bis zur nutzbaren Funktion sind viele Schritte systematisch sauber zu bearbeiten. Nicht zu vergessen ist dabei die Prüfung auf Multiplizierbarkeit – was bei tagtäglich genutzten APPs selbstverständlich ist, ist eine wichtige Fragestellung bei branchenspezifischen Lösungen: kann der Lösungsansatz auch an anderer Stelle genutzt und eingesetzt werden? Je eher dies möglich ist, desto einfacher lassen sich die Kosten auf mehrere oder viele Schultern verteilen und desto günstiger wird die Umsetzung für den Einzelnen.

Über die CompetenceGroup:

Die CompetenceGroup ist eine strategische Allianz aus vier IT-Lösungsanbietern für die Gemeinschaftsgastronomie in den Bereichen Care, Business, Education und Event Catering. Dazu zählen die

- Herrlich & Ramuschkat GmbH, Hannover,
- contidata Datensysteme GmbH, Dortmund,
- Integral Management Systeme OHG, Köln
- SANALOGIC Solutions GmbH, Nieder-Olm/Mainz.

Das Kern-Portfolio der CompetenceGroup-Partner umfasst die Warenwirtschaft „MBS5“, die Online-Menüplanung „MBS5online“, das Menüwunscherfassungssystem „SANALOGIC7“, die Raumbuchungs- und Konferenzmanagement-Software „EVENT-IS“ sowie das bargeldlose Abrechnungssystem „MAXXsystem“. Der Nutzen für die Kunden liegt neben einer zentralen IT-Datenbasis im Daten- und Projektmanagement. In Kundenprojekten übernimmt jeweils ein Partner der CompetenceGroup („one face to the customer“) die Koordination für die erfolgreiche Einführung der IT-Lösung bei den Kunden.

Pressekontakt:

Jana-Christin Siebrecht
Fon +49 (0) 511-59 0 95-965
E-Mail: jcsiebrecht@herrlich-ramuschkat.de
www.competencegroup.de
sales@competencegroup.com