

54 | GV-PRAXIS

Ergo Gourmet, das Verpflegungsunternehmen des deutschen Versicherungskonzerns Ergo, setzt auf KOST-Softwarelösungen aus Graz.



Bild: Ergo

KEINE ANGST vor Allergenen

Der deutsche Betriebsgastronom Ergo Gourmet hat sich mit der Grazer „KOST Business Software“ auf die Allergenkennzeichnung vorbereitet.

Täglich 6500 Essen an sechs Standorten in elf Casinos – Ergo Gourmet, Tochter der Ergo Versicherungsgruppe AG, ist der gastronomische Inhouse-Dienstleister des renommierten Versicherungskonzerns. Mitarbeiter und Kunden besuchen die Casinos in Berlin, Hamburg und Düsseldorf, Köln, Mannheim und München, um frische und vielseitige Köstlichkeiten zu genießen. Bewusste und gesunde Ernährung wird hier großgeschrieben. Zur Wahl stehen täglich – neben der Tagessuppe, den knackigen Salaten und schmackhaften Beilagen – bis zu sechs verschiedene Menüs, von der geschmorten Rinderroulade bis hin zum Gemüse-Mille-Feuille mit Safranrisotto.

Neben diesen kulinarischen Genüssen erfahren die Gäste selbstverständlich, welche Speisen für Vegetarier und Allergiker



Bild: fotolele

Die KOST Business Software ermöglicht die lückenlose Darstellung aller Zutaten, Zusatzstoffe und Allergene – weit über die Erfordernisse der LMIV hinaus.

nicht geeignet sind. Jede Komponente ist detailliert gekennzeichnet. Diese für manche lebenswichtigen Informationen finden Besucher auf der Homepage, im Eingangsbereich der Casinos oder direkt am Counter.

„**Eine kundenfreundliche** Darstellung ist uns hier sehr wichtig. Damit dies gelingt, nutzen wir, soweit es die technische Infrastruktur zulässt, die komfortablen Präsentations-Features der KOST Business Software“, sagt Andreas Goldbeck, Geschäftsführer von Ergo Gourmet. So weit, so gut. Die größere Kunst besteht jedoch in der effizienten Verwaltung und Bereitstellung der dafür notwendigen Produktdaten und -beschreibungen. Dafür bildet ebenfalls die IT-Lösung des Grazer Software-Herstellers die Basis. „Eine integrierte und von uns gepflegte Datenbank liefert den verschiedenen Betriebsbereichen genau jene Informationen, die sie



für ihre tägliche Arbeit benötigen. Und das gilt nicht nur für die Menüplanung, das Rezepturen-Management oder die Produktion. Auch der Einkauf greift mit einem Klick auf alle aktuellen Preise zu, die je nach verhandeltem Zeithorizont vollelektronisch in das System eingespielt werden, und hat dadurch zusätzlich die perfekte Zahlenbasis für Gespräche und Verhandlungen mit Lieferanten“, beschreibt Goldbeck den Software-Einsatz weiter.

Was nach perfekter Kommunikation klingt, sah nicht immer derart rosig aus. Eine Business-Software, die händische Eingaben und zeitaufwendige Nachjustierungen reduziert, sollte das Altsystem ablösen. „Wir suchten in erster Linie ein umfassendes

System, das unsere unternehmensinternen, hohen Qualitätsstandards erfüllt“, erzählt Goldbeck. Im direkten Vergleich mit anderen Lösungen stellte sich die KOST Business Software als eine Alternative heraus, die sowohl dem Umfang als auch der Komplexität der Unternehmensprozesse von Ergo Gourmet gerecht wurde, insbesondere aufgrund der lokalen Datenbankstruktur. Sie bildet sämtliche Abläufe rund um Warenwirtschaft, Verwaltung und Organisation in einem übergreifenden System ab und liefert darüber hinaus einen zentralen Wissenspool über alle verwendeten Lebensmittel und Produkte. „Daher entschieden wir uns für KOST. Die Implementierung ging in nur wenigen Monaten über die Bühne. Im September

2013 konnten wir die Lösung für alle Casinos einsetzen“, berichtet Goldbeck.

Der Einführung der neuen Lösung standen die Mitarbeiter positiv gegenüber. „Das gesamte Projekt sollte eine Gemeinschaftsleistung sein, um die notwendige Akzeptanz in der Belegschaft zu erreichen. Und so meldeten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Anfangszeit alles, was ihnen bei der Lösung als umständlich oder nicht perfekt auffiel. Das Team von KOST leistete dann – teils über Nacht – wertvolle Programmierarbeit, um das System an unsere Erfordernisse anzupassen“, erinnert sich Goldbeck.

Heute arbeitet jeder der elf Betriebe von Ergo Gourmet mit seinem individualisierten Artikelpool, der von der Zentrale gesteuert und gepflegt wird. „Je nach Region und Saison können die Rezepte und Einkaufsartikel einfach variiert werden. In Berlin beispielsweise wird derzeit eine bestimmte Limonade stark nachgefragt. Diese wird nur dort gekauft und ist somit auf der Wareneinkaufsliste der anderen Casinos nicht sichtbar“, erklärt Goldbeck anhand eines Beispiels.

Die zentrale Verwaltung der Datenbank sowie die Acht-Wochen-Planung der Menüs und Rezepturen stellen sicher, dass aktuelle Preise, Zusatzstoffe und Informationen an alle Casinos unmittelbar weitergegeben werden. „Das System von KOST bildet sämtliche relevanten Informationen vom Einkauf bis zum Verkauf komplett ab. So kann Ergo Gourmet jederzeit auf die aktuellen Zahlen zugreifen, für Gespräche mit neuen Lieferanten die benötigten Jahresmengen per einfachem Mausklick hochrechnen und bei Bestellungen vom integrierten Best-Price-Prinzip profitieren, da dadurch nur beim günstigsten Lieferanten geordert werden kann“, erläutert Goldbeck.

Ergo Gourmet richtet seine Produkte nach den Bedürfnissen der Auftraggeber und Gäste aus. Höchste Transparenz steht dabei im Vordergrund. „Wie eingangs



Michael Cikerle, CEO KOST Business Software GmbH.

beschrieben, veröffentlichen wir die Menüpläne auf unserer Website, wo Mitarbeiter und Kunden schnell und direkt darauf zugreifen können. Die Speisepläne der Ergo Gourmet Website gehören zu den am meisten angeklickten Seiten innerhalb des Konzerns“, so Goldbeck.

Ergänzt wird der Online-Speiseplan durch eine detaillierte Aufstellung, die neben den Zusatzstoffen auch Nährwerte sowie Allergene und zusätzlich die Energiedichte der Speisen im Ampelsystem darstellt. Die Liste der 14 deklarationspflichtigen Allergene sucht man vergeblich, denn Ergo Gourmet informiert seine Casino-Gäste auch darüber, welche Schalenfrucht – ob Erdnuss oder Pekannuss, ob Cashew oder Paranuss – in der Speise enthalten ist; womit die Liste auf 20 mögliche Allergieauslöser angewachsen ist. „Die Deklaration von Zusatzstoffen und Allergenen ist für uns zum Alltag geworden, sodass der Stichtag der Lebensmittel-Informationsverordnung am 13. Dezember 2014 ein Tag wie jeder andere war“, zieht Goldbeck Bilanz.

Die App „Mittagstisch“ informiert

Mit der mobilen App „Mittagstisch“ machen KOST Business Software und der App-Entwickler KonKaApps die Großverpflegung smart und erfüllen die Lebensmittel-Informationsverordnung. Neben der bestehenden, komfortablen Abbildung aller Organisations- und Verwaltungsabläufe stellt die neue Applikation die täglichen Menüpläne auf Smartphones oder Tablets dar und kombiniert diese mit dem individuellen Allergienprofil des Nutzers. Im Hintergrund des praktischen Service arbeitet die KOST Business Software, welche alle Waren – vom Einkauf bis zum Menüplan – und die damit verbundenen Allergene erfasst.



So kann der Startbildschirm der App am Smartphone aussehen.

Die Bedienung der mobilen Applikation ist kinderleicht: Im ersten Schritt lädt sich der Mitarbeiter oder Gast die „Mittagstisch-App“ auf sein Smartphone. Nun kann er sein persönliches Allergienprofil erstellen, das automatisch mit dem Menüplan abgeglichen wird. So weiß der Besucher zu jeder Zeit, welches Tagesangebot für ihn persönlich am besten passt.

„Die Mittagstisch-App ist ein Zusatzangebot, das Unternehmensküchen attraktiver für die Konsumenten macht und die Lebensmittel-Informationsverordnung erfüllt. Gemeinsam mit KonKaApps begleiten wir die Großverpfleger in eine smarte Zukunft, die das gesundheitliche Wohl von Gast und Mitarbeiter in den Vordergrund stellt“, ist Michael Cikerle, Geschäftsführer KOST Business Software, überzeugt.

Mithilfe der Applikation können Guthaben für die Konsumation in einer Kantine aufgeladen werden, der Menüplan abgerufen und das eigene Allergienprofil erstellt und dann beides kombiniert werden. „Gemeinsam mit KonKaApps bieten wir der GV eine durchgehende, zukunftsorientierte und zugleich gesetzeskonforme Lösung, die den Gast direkt am Smartphone über Allergene in den angebotenen Tagesspeisen informiert“, sagt Michael Cikerle.

Bild: KonKaApps