

# Lebenswichtige Informationen

Um Gäste darüber informieren zu können, welche Speisen für Vegetarier oder Allergiker geeignet sind, braucht es eine Vielzahl an Produktdaten, die effizient verwaltet werden müssen. ERGO Gourmet verwendet dafür eine Software des Grazer Anbieters KOST.

DÜSSELDORF – Der Betriebsgastonom ERGO Gourmet hat sich mit der KOST Business Software der Grazer Softwareschmiede KOST auf die ab kommenden Dezember verpflichtende Allergenkennzeichnung vorbereitet. Die Lösung bildet nicht nur Allergene, Zusatzstoffe und wichtige Zusatzinformationen am Menüplan ab, sondern sorgt für schnelle Betriebsprozesse und dient zudem als Grundlage für Preisverhandlungen.

ERGO Gourmet, Tochter der ERGO Versicherungsgruppe AG, ist der gastronomische Inhouse-Dienstleister des Versicherungskonzerns und bereitet täglich 6.500 Mahlzeiten an sechs Standorten in elf Casinos zu. Mitarbeiter und Kunden besuchen die Casinos in Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Köln, Mannheim und München, um frische Speisen zu genießen. Zur Wahl stehen neben der Tagessuppe, Salate und Beilagen, täglich bis zu sechs verschiedene Menüs, von der geschmorten Rinderroulade bis hin zum Gemüse-Mille-Feuille mit Safranrisotto.

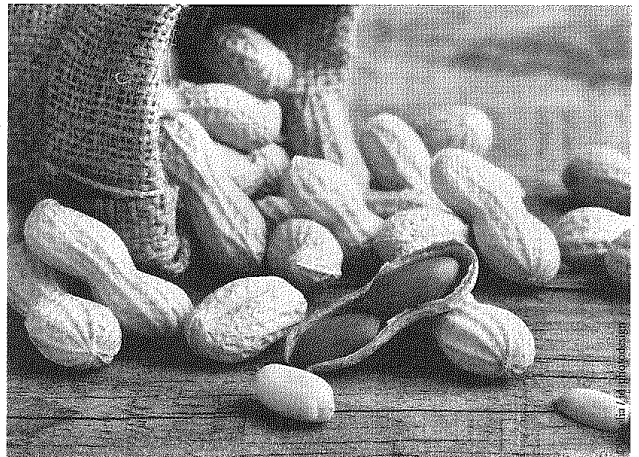
## WICHTIGE INFORMATIONEN

Gesunde Ernährung wird dabei groß geschrieben und daher ist es notwendig, die Gäste darüber zu informieren, welche Speisen für Vegetarier und Allergiker geeignet oder nicht geeignet sind. Alle Lebensmittel sind dementsprechend detailliert gekennzeichnet. Diese für manche Gäste lebenswichtigen Informationen finden sich 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 Präsentations-Features der KOST Business Software“, sagt Andreas Goldbeck, Geschäftsführer von ERGO Gourmet. Die größere Herausforderung besteht jedoch in der effizienten Verwaltung

und Bereitstellung der dafür notwendigen Produktdaten und -beschreibungen, die ebenfalls auf Basis der KOST Business Software erfolgt. „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 voll-elektronisch in das System eingespielt werden, und hat dadurch zusätzlich die perfekte Zahlenbasis für Gespräche und Verhandlungen mit Lieferanten“, beschreibt Goldbeck den Software-Einsatz.

## ZENTRALER WISSENSPOOL

Die Bereitstellung all dieser Informationen war jedoch vor dem Einsatz der neuen Software deutlich komplizierter. Ziel von ERGO Gourmet war es daher, das Altsystem durch ein Werkzeug zu ersetzen, das händische Eingaben und zeitaufwändige Nachjustierungen reduziert. „Wir haben ein umfassendes System gesucht, das unsere unternehmensinternen Qualitätsansprüche erfüllt“, erklärt Goldbeck. „Im direkten Vergleich mit anderen Lösungen stellte sich die KOST Business Software als einzige Alternative heraus, die sowohl dem Umfang als auch der Komplexität der Unternehmensprozesse von ERGO Gourmet gerecht wurde, insbesondere aufgrund der lokalen Datenbankstruktur.“ Die neue Software bildet nun sämtliche Abläufe rund um Warenwirtschaft, Verwaltung und Organisation in einem übergreifenden System ab und liefert einen zentralen Wissenspool über alle verwendeten Lebensmittel und Produkte. Auch die Mitarbeiter von ERGO Gourmet sind mit der neuen Software zu-



Für viele Menschen ein Genuss, für Allergiker eine Bedrohung: Speisen, wie etwa Erdnüsse, die bestimmte Allergene enthalten, müssen ab Dezember gekennzeichnet werden.

frieden. Andreas Goldbeck ist es gemeinsam mit seinem Geschäftsführerkollegen Norbert Sebastian gelungen, die persönliche Begeisterung für die Business Software von KOST auf alle Beschäftigten im Unternehmen überspringen zu lassen. „Das gesamte Projekt sollte eine Gemeinschaftsleistung sein, um die notwendige Akzeptanz in der Belegschaft zu erreichen“, sagt Goldbeck. Aus diesem Grund waren die Mitarbeiter in der Anfangszeit angehalten, alles, was ihnen bei der Lösung als umständlich oder nicht perfekt auffiel, zu melden. „Das Team von KOST hat dann – teils über Nacht – wertvolle Programmierarbeit geleistet, um das System an unsere Bedürfnisse anzupassen.“

## INDIVIDUELLES ANGEBOT

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. Die zentrale Verwaltung der Datenbank sowie die 8-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 Ge-

spräche mit neuen Lieferanten, die benötigten Jahresmengen einfach per Mausclick hochrechnen und bei Bestellungen vom integrierten Best-Price-Prinzip profitieren, da dadurch nur beim günstigsten Lieferanten geordert werden kann“, erläutert Goldbeck.

## TRANSPARENZ

ERGO Gourmet richtet seine Produkte nach den Bedürfnissen der Auftraggeber und Gäste aus. Transparenz steht dabei im Vordergrund. „Wie eingangs 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“, sagt Goldbeck.

Ergänzt wird der Online-Speiseplan durch eine detaillierte Aufstellung, die neben den Zusatzstoffen auch Nährwerte sowie Allergene und zusätzlich die Energiedichte der Speisen in einem Ampelsystem darstellt. Die Liste der 14 deklarationspflichtigen Allergene sucht man jedoch auf der Homepage vergeblich, denn ERGO Gourmet informiert seine Casino-Gäste auch darüber, welche Schalenfrucht – ob Erdnuss oder Pekannuss, Cashew oder Paranuss – in der Speise enthalten ist, womit die Liste auf zwanzig mögliche Allergieauslöser angewachsen ist. „Die Deklaration von Zusatzstoffen und Allergenen ist für uns nicht zuletzt aufgrund der KOST Business Software zum Alltag geworden, sodass der Stichtag der Lebensmittel-Informationsverordnung am 13. Dezember 2014, ein Tag wie jeder andere sein wird“, zieht Goldbeck Bilanz. [pi/oli]

## DIE 14 ALLERGENE

Die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) verpflichtet die Gastronomie ab 13. Dezember 2014 alle Speisen, die bestimmte Allergene enthalten, für Gäste verständlich und sichtbar zu kennzeichnen.

Zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gehören glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme), Krebstiere, Eier, Fisch (außer Fischgelatine), Erdnüsse, Soja bzw. Sojabohnen, Milch (inklusive Laktose), Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse sowie Pistazien und Mandeln), Seilerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>), Lupinen und Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische.