

fideHotel

Für jedes Wetter gerüstet fideHotel – die neue F&B-Logistiklösung schlägt ein bei den Grand Hotels Bad Ragaz

fideHotel – die F&B-Logistiklösung von Fidevision – ist eine Software auf ABACUS-Basis. Sie hilft Hotels, den komplexen Food & Beverage-Bereich rationell zu organisieren. "Wetterfee" Sandra Boner befragte anlässlich der Fachmesse Igeho Stefan Dürst – er ist Leiter Einkauf der Grand Hotels Bad Ragaz – über seinen Erfahrungen mit der neuen Lösung.



Stefan Dürst, Leiter Einkauf und Norbert Zinauer, Leiter Lagerhaltung, beide Grand Hotels Bad Ragaz, "Wetterfee" Sandra Boner, Jürg Semadeni, stellvertretender Geschäftsführer und Guido Morger, Geschäftsführer der Fidevision AG (v.l.n.r.).

Sandra Boner: Sie haben bei den Grand Hotels Bad Ragaz mit fideHotel eine neue Software im F&B-Bereich eingeführt. Warum haben Sie sich zu diesem Schritt entschieden?

Stefan Dürst: Das Vorgängerprogramm war nicht sehr stabil und hatte seine Grenzen erreicht. Unser Unternehmen wurde immer komplexer und damit konnte das Programm nicht mithalten. Gleichzeitig waren wir überzeugt, dass im F&B-Bereich noch grosses Optimierungspotenzial vorhanden war.

Warum haben Sie sich für die F&B-Logistiklösung der Fidevision auf der Basis von ABACUS entschieden?

Auf der Suche nach Alternativen hatten wir Gelegenheit, fideHotel bei einem Referenzkunden in Betrieb zu sehen. Dabei konnten wir auch mit Leuten reden, die bereits mit dieser Software arbeiten. Was wir hörten und sahen, beeindruckte uns. Ein anschliessender Besuch beim Hersteller überzeugte uns endgültig.

Was kann die F&B-Logistiklösung der Fidevision?

Sie ist eine Branchensoftware, die alle Aspekte des F&B-Management von der La-

gerbewirtschaftung über das Bestellwesen bis zum Inventar abdeckt. Zudem bietet die Lösung Schnittstellen sowohl zum Verkauf als auch zum Finanz- und Rechnungswesen. Sie hilft uns, den ganzen F&B-Bereich äusserst rationell zu gestalten und Fehler weitgehend auszuschliessen. Dazu liefert die Software von Bestandeslisten über Listen offener Bestellungen bis hin zu Rentabilitätsanalysen einzelner Produkte oder Produktgruppen eine ganze Reihe von wichtigen Auswertungsfunktionen für das Management. Diese so genannten Reports lassen sich beliebig erweitern und präzise auf die Bedürfnisse eines Betriebs anpassen.

Wir decken mit fideHotel die Bereiche Beverage, Nonfood und Food mit Ausnahme der Frischprodukte ab. Den Einkauf der Frischprodukte überlassen wir unserem Küchenchef, weil sein Sortiment saisonal abhängig ist und die Anlässe im Haus stark variieren.

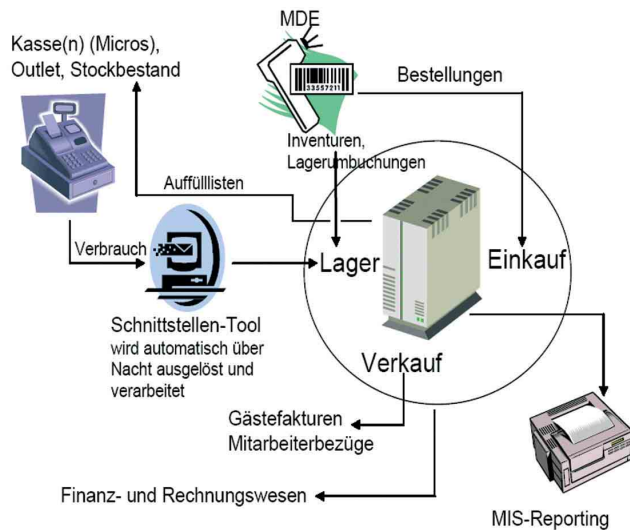
Wie läuft zum Beispiel eine Warenbestellung mit fideHotel ab?

Da entsprechende Parameter definiert sind, erkennt fideHotel, wann ein bestimmter Artikel bestellt werden muss, so dass es automatisch eine Bestellung erzeugt. Diese faxen wir dem Lieferanten, könnten sie aber auch per E-Mail übermitteln.

Für jede Bestellung generiert das System eine Navigationsnummer, die sich von der Bestellung über den Lagereingang bis zum Bezahlen der Rechnung durchzieht. Das vereinfacht die Kontrolle des gesamten Ablaufs.

Fehler seien weitgehend ausgeschlossen, sagen Sie. Wie ist das möglich?

Wo Daten manuell erfasst werden, sei es beim Inventar, beim Schreiben von Bestelllisten oder ähnlichem, können immer Fehler geschehen. Irren ist schliesslich menschlich. Die F&B-Logistiklösung schafft das manuelle Erfassen von Daten ab. Einerseits erfassen wir Daten mit mobilen Datenerfassungsgeräten, den so genannten MDE. Sie kommen beim Inventar zum Einsatz, dienen aber beispielsweise auch dazu, Lagerein- und -ausgänge zu erfassen. Andererseits fliessen Daten über mehrere Schnittstellen direkt ins System, so zum Beispiel von den Kassen an den einzelnen Verkaufspunkten. Es muss also niemand irgendwo eintippen, wie viele Flaschen Champagner an Sylvester verkauft wurden. Voraussetzung ist allerdings, dass die Stammdaten einwandfrei sind, und diese pflegen wir immer noch manuell.



Die F&B-Logistiklösung fideHotel auf einen Blick

Wie gross war der Aufwand, um die Stammdaten zu erfassen?

Wichtig war vor allem, gut zu überlegen, welche Stammdaten benötigt werden. Bei einer Flasche Wein beispielsweise sind dies über ein Dutzend Angaben: Das beginnt beim Namen des Lieferanten, geht über eine eigene Artikelnummer und die Artikelnummer des Lieferanten, den Einkaufspreis und die Lagereinheit, den Einstandspreis, den Lagerort, Rezepturen von Cocktails, Verknüpfungen mit den Micros-Kassensystemen, den MwSt-Codes und endet mit der Kontierung für die Buchhaltung. Ein grosser Teil dieser Daten war bei uns durch das vorherige System vorhanden und konnte relativ einfach als Datenbank übernommen werden.

Sie haben die Reports erwähnt, die das System liefert. Welche Bedeutung haben diese für Sie?

Durch unseren grossen und komplexen Betrieb laufen täglich unzählige Artikel. Ohne die Unterstützung einer guten F&B-Software wäre es sehr aufwändig, die Kontrolle über alle Warenströme zu behalten. Dank den verschiedenen Reports wissen wir jederzeit, was geliefert wird und wo wir stehen. Doch wichtig für das Management ist nicht nur die Kontrolle. Es gilt auch, regelmässig auszuwerten was man tut und laufend nach Verbesserungen zu suchen. Die Reports liefern uns verschiedenste Statistiken und Analysen, die uns als Grundlagen für Managemententscheide dienen.

Das System enthält eine grosse Anzahl von Standardreports, von denen wir aber nur wenige nutzen. Die meisten Reports hat die Fidevision für unsere Bedürfnisse entwickelt und angepasst. Sie fertigt jederzeit zusätzliche Reports an, wenn wir weitere Daten oder Auswertungen wünschen.

Sie verlassen sich voll und ganz auf Ihre Software. Was passiert, wenn das System abstürzt?

Bisher hat sich das System als äusserst stabil erwiesen. Trotzdem haben wir uns auf diese Situation vorbereitet und mit der Fidevision ein Notfallkonzept vereinbart. Tauchen kleinere Probleme oder Fragen auf, so machen wir gute Erfahrungen mit dem "7 x 12"-Stunden-Support.

Sie wollten mit der Einführung einer neuen Branchensoftware den F&B-Bereich optimieren. Ist Ihnen das gelungen?

Ja, wir haben mit fideHotel ganz wesentliche Verbesserungen erzielt: Wir arbeiten heute viel rationeller und sparen damit Personalkosten. Wir haben die Fehlerquote wesentlich gesenkt und wissen viel besser Bescheid über das, was in unserem Bereich läuft. Dank den verschiedenen Auswertungen verfügen wir über wertvolle Grundlagen für unternehmerische Entscheide. Und schliesslich sind wir froh zu wissen, dass unser System ausbaufähig ist.

Herr Dürst, wir danken Ihnen für das Interview. •

Attraktiv auch für Einsteiger

Die Fidevision bietet mit fideHotel ihre F&B-Logistiklösung im Baukastensystem an. Attraktive Einsteigerpakete sind bereits ab CHF 9'990.- exkl. MwSt. erhältlich. Darin inbegriffen sind die ABACUS-Module

- Auftragsbearbeitung Grundversion, 1 Benutzer
- Option Lager
- ABACUS Tool-Kit, 1 Benutzer plus drei Tage Dienstleistungen der Fidevision.

Als Option zu dieser Lösung bietet die Fidevision Schnittstellen zu Micros-Kassensystemen und zu mobilen Datenerfassungsgeräten an.

Zum Standard von fideHotel gehören unter anderem folgende Listen und Auswertungen:

- Stocklisten
- Auffülllisten
- Bestandeslisten (nach Micros-Kasse)
- Renditeanalysen
- Preisliste Wein
- Kontrolle Cocktails

Auskunft erteilen gern: Guido Morger und Jürg Semadeni



Fidevision AG
Eichwatt 5, CH-8105 Watt-Regensdorf
Tel. 044 738 50 70, Fax 044 738 50 80
www.fidevision.ch
info@fidevision.ch

