

Gourmethaus: Köche kochen für Köche mit KitCat365

Gourmethaus in Salzburg bietet Service für Gastronomen: Restaurants und Caterer können sich Speisen zuliefern lassen, so als ob sie eine zusätzliche externe Küche hätten. Gourmethaus kocht sogar nach den Rezepturen der Kunden. Viel Aufwand! Doch mit KitCat365 hat man die Vielfalt perfekt im Griff. KitCat365 ist eine Lösung für Großküchen, bewährt sich aber auch in dieser „kleinen großen Küche“ – sogar in Corona-Zeiten.

„KitCat erleichtert uns die Arbeit ganz enorm, wir können viel schneller auf Kunden reagieren und bessere Ergebnisse erreichen“, freut sich Hermann Hussauf, Gründer und Geschäftsführer von Gourmethaus. „Die Zettelwirtschaft hat ein Ende.“

Gourmethaus, gegründet 2011, beschäftigt sieben Mitarbeiter, großteils Köche, und expandierte kürzlich auf 600 Quadratmeter Betriebsfläche. Zu den Kunden zählen rund hundert Restaurants, Hotels und Caterer, darunter so bekannte wie die Stiegl Brauwelt im heimischen Salzburg, die Jennerbahn-Gastronomie in Bayern und das Event-Hotel Scalaria am Wolfgangsee, wo zahlreiche Veranstaltungen von Red Bull und VW stattfinden. Ein Fuhrpark mit vier Lieferwägen verschafft Hussauf eine Reichweite von Vorarlberg bis Wien und weit nach Deutschland hinein.

Nach dem Motto „Köche kochen für Köche“ dient Gourmethaus seinen Kunden als zusätzliche externe Küche samt Mannschaft, bereit auf Abruf. Fachkräftemangel, Koch krank, oder die Küche ist für die kommende Veranstaltung schlichtweg zu klein? Kein Problem, Gourmethaus springt ein.

Restaurants und Caterer können aber auch kontinuierlich einen Teil ihrer Produktion auslagern, etwa lästige und zeitintensive Arbeiten. Knödel, Spätzle und Nockerl, frische Salate und Dressings, Kuchen, Torten, Strudel und Desserts, Fingerfood und vieles mehr – Gourmethaus liefert verlässlich, auf Wunsch auch erhitzt.

Wo ist die Liste?

Was das Konzept in Österreich einzigartig macht: „Wir kochen nach den Rezepturen der Kunden“, erklärt Hussauf. „Die Speisen sollen die Handschrift des jeweiligen Restaurants tragen.“

So unterschiedliche Rezepturen und Mengen erfordern freilich einen beträchtlichen Aufwand an Organisation. Hussauf suchte deshalb eine leistungsfähige Lösung für die Großgastronomie. Die ersten Jahre behalf man sich mit einzelnen Excel-Listen, aber nun sollte eine professionelle Lösung folgen. Hussauf prüfte verschiedene Anbieter, war allerdings entweder mit den

Funktionen oder mit dem Preis unzufrieden, oder gleich mit beidem. Fündig wurde er schließlich bei KitCat365, einer bewährten Lösung für Großküchen und Catering.

KitCat365 basiert auf Microsoft Dynamics 365 Business Central, einer verbreiteten ERP-Plattform, die früher unter dem Namen Microsoft Dynamics NAV und ursprünglich unter Navision bekannt war. „Navision habe ich schon bei Do & Co kennengelernt“, erinnert sich Hussauf. Die Lösung bot sämtliche Funktionen, die das Gourmethaus benötigte, und der Preis war angenehm moderat. Besonders überzeugte Hussauf die persönliche und unkomplizierte Betreuung durch Stefan Gurszky, Geschäftsführer und Mastermind der Gastrolösung.

IT aus der Cloud

Hussauf wählte die einfachste und sicherste Variante: KitCat365 komplett aus der Cloud. Das erforderte keine Ausgaben für neue Hardware und keine Gedanken an Backup und Security. Wird alles automatisch erledigt. Um Upgrades und gesetzliche Neuerungen kümmern sich Microsoft und das KitCat-Team. Als Endgerät genügt Hussaufs Notebook.

Die Einführung erfolgte äußerst zügig: Im August 2019 fiel die Entscheidung für KitCat365, im September nahm das Gourmethaus bereits den Echtbetrieb auf. Der gesamte Küchenbetrieb, von Angebot und Auftrag über Bestellung, Warenlager, Produktion und Lieferung bis hin zu Rechnung und Mahnung läuft nun durchgängig in KitCat365 ab. In der Großküchenlösung sind nicht nur die Stammdaten von Lieferanten und Kunden hinterlegt, sondern alle Produkte, Mengen und Preise, alle Rezepturen, Nährwerte und Allergene.

Ein Angebot lässt sich damit viel schneller kalkulieren und auf Knopfdruck per E-Mail versenden. Genauso schnell entsteht am anderen Ende der Kette die Rechnung: Ein Knopfdruck, und sie ist per E-Mail unterwegs. Die Lagerverwaltung bietet einen Überblick über die Bestände und macht auch gleich Bestellvorschläge. Mit dem Notebook hat Hussauf alle Informationen sogar unterwegs im Griff, wenn er etwa einen Kunden oder Lieferanten besucht. Das erweist sich bei Rabattverhandlungen als extrem nützlich, er kann sofort abfragen, wie groß denn die Bestellmengen nun tatsächlich waren.

Hogast-Schnittstelle

Gourmethaus ist Hogast-Partner, als Lieferant: Gourmethaus bietet seine Produkte auch über Hogast an. Allerdings verlangt Hogast, dass Rechnungen in einem eigenen elektronischen Format übermittelt werden. Hussauf benötigte daher eine spezielle Schnittstelle. Bei anderen Software-Lösungen wäre daraus ein teures Entwicklerprojekt geworden. Gurszky erledigte es ohne großen

Aufwand. Die KitCat-Lösung hat nun einen Hogast-Button. Ein Knopfdruck – und sämtliche Bestellungen über Hogast sind abgerechnet.

Gurszky sieht Gourmethaus als Beispiel dafür, dass sich KitCat365 auch für „kleine große Küchen“ eignet und rechnet. „Wir kamen sehr schnell in den Echtbetrieb, die Lösung läuft 24/7 und benötigte keinerlei Investitionen in Hardware. Zu dem schnellen Erfolg hat viel beigetragen, dass der Kunde wusste, was er will, und seine Stammdaten, Rezepte und Artikel rasch einpflegte.“

Als günstig (und nicht zuletzt kostengünstig) erwies sich, dass Hussauf auf die Standard-Einstellungen von KitCat365 vertraute und sie kennen und schätzen lernte. Letztendlich gab es dann wenig Bedarf, später noch aufwändige individuelle Anpassungen vorzunehmen. Der Standard stellt ja eine Art „Best Practice“ dar, destilliert aus vielen Jahren und vielen Kundenerfahrungen.

Die Feuerprobe bestand die KitCat-Lösung in der Corona-Krise. Gourmethaus brach ein großer Teil der Aufträge weg. Hussauf konnte den Betrieb sehr schnell auf Sparflamme herunterfahren, startklar, um bei einer Lockerung der Restriktionen rasch wieder aufzudrehen.

Köche mit iPad

KitCat365 lässt sich beliebig erweitern und birgt im Hintergrund sämtliche Möglichkeiten einer vollwertigen ERP-Lösung, weit über die eigentliche Gastro-Software hinaus. Tatsächlich plant Gourmethaus schon bald weitere Ausbauschritte. Demnächst erhält jeder der Köche ein eigenes iPad. Dann werden Arbeitsaufträge und Rezepturen nicht mehr ausgedruckt (Papier kann in falsche Hände geraten), sondern per WLAN an die Tablets übermittelt.

Vielleicht bindet man auch die Waage über WLAN an – ein Verwiegen kann dann nicht mehr passieren. Naheliegender wäre, später vielleicht die Logistik und Routenplanung über KitCat365 abzuwickeln. Falls irgendwann benötigt, ließe sich sogar eine Chargenverfolgung umsetzen. Die Kontrolle für das Bio-Gütesiegel konnte Hussauf bereits sehr entspannt lösen; auf Knopfdruck waren alle gewünschten Produkte und Mengen ausgewiesen. Um auch die ERP-Funktionen zu nutzen, will Hussauf bald die gesamte Buchhaltung in KitCat365 erledigen, also sämtliche betrieblichen Zahlen erfassen.

„Alles geht mit KitCat viel schneller“, meint Hussauf. „Die Lösung spart uns Arbeit, Zeit und Geld. Ich bin sehr zufrieden!“

www.kitcat365.com

www.gourmethaus.at