

PRESSEINFORMATION

spoon eGastronomie Systeme

Warenwirtschaft leicht gemacht

Berlin, 01.12.2006 – Seit 2005 ist die Berliner Firma spoon mit dem gleichnamigen Kassen-, Controlling- und Warenwirtschaftssystem für die Gastronomie auf dem Markt und seither stetig gewachsen. Ob Sarah Wiener, Stefan Schneck, die Schrammshalle in München, die Systemgastronomie-Gruppe Sausalitos, das bekannte Berliner Restaurant Borchardt – für die Nutzer ist das unkomplizierte stochastische Warenwirtschaftssystem der Berliner ein wichtiger Grund dafür, dass sie sich für spoon entschieden haben. Mittlerweile wird spoon in zahlreichen Betrieben in Berlin, München, Frankfurt, Düsseldorf und Essen eingesetzt.

Als Kai Riecke 1999 von einer Erhebung las, dass sich 4 Prozent der Restaurantbesitzer ein Warenwirtschaftssystem angeschafft hatten, dass aber bereits nach einem halben Jahr 99 Prozent dieser Wirte es nicht mehr nutzten, handelte er. Er gründete die spoon eGastronomie Systeme GmbH. Gemeinsam mit erfahrenen Gastronomen, innovativen Strategen und Softwareprofis entwickelte er ein neuartiges Kassensystem mit integriertem Warenwirtschafts-Tool und ausgereiften Controlling-, Kommunikations- und Kundenbindungsfunktionen – eine innovative Managementlösung für Restaurants und Hotels.

Das Besondere an spoon: Mit ihm lassen sich Personalbedarf und Wareneinsatz – die größten Kostenfaktoren in der Gastronomie – in Echtzeit kontrollieren, in den Griff bekommen und das ohne mehr Aufwand. Der Wirt muss hier zum Beispiel nicht wie bei herkömmlichen Warenwirtschaftssystemen jeden Posten einzeln mit Mengen- und Preisangaben eingeben. Es genügt den Warenwert des Lieferscheins als Gesamtbetrag einzutragen. Das System erstellt dann kontinuierlich Soll-Ist-Analysen.

„spoon arbeitet dabei passgenau. Wir haben über zwei Jahre Testreihen durchgeführt und die von spoon vorhergesagten Inventurbestände mit dem realen Inventurbestand abgeglichen. Die Varianz, also die durchschnittliche Abweichung zwischen unserer Vorhersage und dem gezählten Warenbestand, liegt bei unter drei Prozent. Das ist sensationell bei einem System, das dem Gastronomen sehr viel weniger Zeit zur Pflege abverlangt als übliche Warenwirtschaftssysteme und Inventuren fast überflüssig macht. spoon-Kunden benötigen im Allgemeinen weniger als zehn Minuten Datenpflege am Tag“, erläutert Geschäftsführer Kai Riecke die Vorteile von spoon.

Die leicht zu handhabende Bedienung der Management-Lösung und das zeitnahe Reporting haben auch den Berliner Gastronomen Stefan Schneck, der die Restaurants „Nola's“, „Nola's am Weinberg“ und „Schnitzelei“ betreibt, überzeugt. Von überall, ob vor Ort, vom Büro, von zu Hause oder unterwegs, kann er seine Zahlen abrufen. Dass ihn das System bei voreingestellten Parametern sogar mit einer E-Mail von der Kasse oder per SMS informiert, weiß er zu schätzen: „Ich habe schon immer nach einem Kassensystem gesucht, das meine hohen Erwartungen erfüllt und keines gefunden. Also ließ ich mir mit viel Aufwand eines programmieren. Dann wurde mir spoon vorgestellt. Das hat meine Erwartungen bei Weitem übertroffen. Heute habe ich spoon in allen meinen Betrieben im Einsatz.“

Ob Waren- und Kostenkontrolle, Einkaufsteuerung und Umsatzabfrage oder effektive Personalplanung, die Daten und Berichte liefern dem Restaurantbesitzer genaue Auskünfte über den derzeitigen Stand aller Vorgänge in seinem Betrieb, auch wenn er gerade nicht persönlich vor Ort ist. Eine wichtige Eigenschaft, die Betreiber mehrerer Filialen besonders zu würdigen wissen.

Bei vielen Kunden hat spoon zu einer erheblichen Kostenreduzierung beigetragen, so auch in den Restaurants von Roland Mary: „Durch den Einsatz von spoon haben wir allein in unserem Restaurant Pan Asia die Warenkosten um 3.000 Euro monatlich und die Personalkosten um 5.000 Euro senken können. Das System hat sich bewährt, deshalb haben wir spoon jetzt in allen Betrieben eingeführt.“ Roland Mary ist auch Inhaber des Borchardt und des Café am Neuen See.

Die spoon eGastronomie Systeme GmbH wurde im Jahr 2000 gegründet. Der Einsatz des Controlling-, Qualitäts- und Kommunikationssystems spoon mit integriertem Warenwirtschaftstool und Personalplanungsmodulen rechnet sich für die Betriebe bereits nach wenigen Monaten.

Aus einer Hand kann sich der Kunde Software, Hardware und Serviceleistungen nach dem Baukastenprinzip zusammenstellen. Jedes spoon-System wird schlüsselfertig ausgeliefert, sodass der Betrieb sofort starten kann. Die Preise variieren je nach Komplexität der geforderten Anwendung.

Pressekontakt:

Judith Bilger

Tel: +49 30 27907-200

Fax: +49 30 27907-208

E-Mail: presse@spoon.de

spoon eGastronomie Systeme GmbH

Sophienstraße 16

10178 Berlin

www.spoon.de