

## Kostenminimierung durch zeitnahe Datentransparenz

Mehr als ein Kassensystem: spoon ist ein neuartiges Controlling-, Qualitäts- und Kommunikationsinstrument mit in-



tegriertem Warenwirtschafts-tool und Personalplanungsmo-dulen, das die Optimierung ei-nes Gastronomiebetriebes in den Bereichen Management, Service, Personal- und Waren-wirtschaft ermöglicht. Gegrün-det im Jahr 2000 in Berlin, zählt das Unternehmen spoon eGastronomie Systeme heute Gastronomiebetriebe in ganz Deutschland zu seinen Kunden – darunter die Schranenhalle in München.

Nach Aussage der spoon-Macher erzielen Betriebe, in denen das System im Einsatz ist, Kosteneinsparungen zwi-

schen 3 und 6 % des Umsatzes – sowohl im Bereich Waren als auch beim Personal. Aus-schlaggebend dafür ist die zeit-nahe Transparenz über sämtli-che Umsatz- und Kostenberei-che zur sofortigen Gegensteue-rung bei Planabweichungen. So wird der tatsächliche Wareneinsatz täglich und in Echtzeit mit dem Soll abgeglichen – der Gastronom ist in der La-ge, unmittelbar zu reagieren. Entsprechend funktioniert das in Echtzeit wirksame Control-ling zur Steuerung der Perso-nalkosten. Der Restaurantleiter wird direkt von der Kasse über

seine momentane Mitarbeiter-Profitabilität informiert. Darüber hinaus ermöglicht spoon – nach Vorgaben von erfahrenen Gastronomen und Controllern entwickelt – eine erhebliche Reduzierung des Management-Aufwandes, u.a. dank einfachster Auswer-tungs- und Controllingtools mit der Möglichkeit, selbst-ständig jede Art von Bericht zu generieren, oder dank des re-duzierten Aufwandes in der Personalabteilung durch direkte Übernahme der Daten aus dem spoon-System in die Lohn-abrechnung. [www.spoon.de](http://www.spoon.de)