

Die Küche ist ja **KEINE INSEL**

AGÖ-Sponsoreninterview mit Stefan Gursky, Geschäftsführer Provaria GmbH.

AGÖ: Provaria ist seit einigen Jahren aktiver Sponsor der AGÖ. Was versprechen Sie sich von diesem Engagement?

Mag. Stefan Gurszky (SGU): Die AGÖ ist für uns eine wichtige Möglichkeit, zu wissen, was sich in der Branche gerade so tut. Was sind die neuesten Trends in der Gemeinschaftsverpflegung, was bewegt die Branche? So wissen wir immer, ob wir mit unserer Lösung am Puls der Zeit sind, ob es neue Anforderungen gibt etc. Unter den Mitgliedern der AGÖ wird zum Beispiel das Thema Verwaltung von Allergenen seit einiger Zeit immer wieder heiß diskutiert – da wissen wir, dass wir mit KIT-CAT vorne dabei sind.

AGÖ: Erklären Sie bitte kurz das Unternehmen Provaria?

SGU: Wir beschäftigen uns mit Unternehmenssoftware, verkaufen also rein an Unternehmen. Zu unseren Lösungen gehören das ERP System Microsoft Dynamics NAV, das Unternehmensbereiche wie Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung, Lagerverwaltung, Produktion etc. abdeckt. Dazu passend Microsoft Dynamics CRM, um sämtliche Kontakte des Unternehmens zu verwalten und gewinnbringend in Marketing, Vertrieb und Service einzusetzen und Microsoft SharePoint als Business Plattform. Zu diesen Systemen beraten wir unsere Kunden umfassend und passen sie auf die jeweiligen Geschäftsanforderungen an. Wir sind österreichweit sehr gut aufgestellt – neben unserer Zentrale in Graz haben wir auch Büros in Wien und Wels.

AGÖ: Welche der Lösungen aus Ihrem Portfolio sind nun für die Gemeinschaftsverpflegung interessant?

SGU: Natürlich KITCAT, die Warenwirtschaftslösung speziell

für Großküchen und Caterer. Aber ich denke mir, dass je nach Betriebsgröße auch ein CRM-System sehr hilfreich sein kann und mit SharePoint wichtige Prozesse im Unternehmen erleichtert werden können. Die Küche ist ja keine „Insel“ im Unternehmen – unser Vorteil ist hier sicher, dass unsere Systeme gut an bestehende Lösungen angebunden werden können.

AGÖ: Es hat zwar etwas gedauert, aber inzwischen dürfte, abgesehen von kleinen Einheiten wie Kindergärten oder Schulbuffets, jeder Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie mit EDV-Unterstützung arbeiten. Warum sollte man nun auf ein neues System, etwa auf Kitcat, umsteigen?

SGU: Natürlich arbeiten so gut wie alle Unternehmen mit EDV-Unterstützung. Wir sehen aber häufig, dass es sich dabei nicht um integrierte Systeme, sondern um Tools wie Excel handelt. KITCAT dagegen ist voll in die Microsoft-Umgebung integriert und basiert auf dem ERP-System Microsoft Dynamics NAV. Und das ist auch für unsere Kunden im Bereich der Großküchen ein Vorteil, da Dynamics NAV eine weltweit eingesetzte und erprobte Basis ist, mit der von Lagerhaltung, Einkauf, Verkauf bis hin zu Personalverwaltung und Finanzbuchhaltung sämtliche Unternehmensbereiche abgedeckt werden können. Durch die ständige Weiterentwicklung durch Microsoft bleibt auch unsere Lösung immer am Puls der Zeit – so ist eine Bedienung über Tablets, online Zugänge, Verfügbarkeit der Software in der Cloud etc. bei uns keine Zukunftsmusik mehr, sondern bereits jetzt problemlos möglich.

AGÖ: Eine Erfahrung, die Sie vermutlich auch immer wieder machen: Es gibt begeisterte Anwender, die perfekt mit den angebotenen

Tools arbeiten, und es gibt eher misstrauische Kunden, die möglichst wenig damit zu tun haben wollen. Wie überzeugen Sie diese?

SGU: Wichtig ist hier immer: Was ist der ganz spezielle Nutzen für das Unternehmen, für den Kunden im Einzelnen? Wir erarbeiten in einem Workshop die genauen Anforderungen gemeinsam mit dem Kunden. Mit KIT-CAT werden die Prozesse so angepasst, dass sie überschaubar bleiben und leicht abzubilden sind. Der Vorteil für den Kunden ist dann im Endeffekt eine Zeit- und damit auch Geldersparnis.

AGÖ: Wenn Sie die technische Entwicklung der vergangenen Jahre betrachten: Wo liegen in Ihrer Branche die größten Veränderungen?

SGU: Ganz sicher beim Thema Cloud. Vor einigen Jahren musste noch jedes Unternehmen auch beachtlich in Hardware investieren, um eine neue Software lauffähig zu machen. Mittlerweile kann man das auslagern – man kauft entweder die Software und „mietet“ sozusagen nur die Hardware dazu. Oder man mietet gleich das gesamte Paket aus Software und Hardware. Außerdem ist aus unserer Sicht der elektronische Austausch von Daten immer wichtiger geworden. In der GV also zum Beispiel die Anbindung von Kassensystemen oder elektronischer Beleg austausch mit Editel.

AGÖ: Haben sich die Ansprüche Ihrer Kunden aus der GV in der letzten Zeit geändert? Was ist den Küchenleitern bzw. den Einkäufern heute wichtig?

SGU: Wir merken hier wie auch in anderen Branchen: Zeit ist Geld. Das verwendete System muss einfach und schnell bedienbar sein und soll keinen zusätzlichen Aufwand für die Mitarbeiter bedeuten, sondern Zeit spa-



IT und Betriebsverpflegung gehören für ihn einfach zusammen: Mag. Stefan Gursky ist einer von drei Geschäftsführern von Provaria.

ren. Gestiegene Rohstoffkosten und zunehmender Druck auf Einkaufspreise erfordern mehr Flexibilität in der Rezeptverwaltung und Menüplanung. Und dann natürlich das Thema Verwaltung von Allergenen, Inhaltsstoffen, Nährwerten – es gibt eigentlich kein Gespräch mit einem Küchenleiter, wo diese Punkte nicht angesprochen werden. Und hier sind wir wirklich stolz auf unsere Vorreiterrolle – KITCAT konnte das bereits vor der gesetzlichen Verpflichtung zur Ausweisung.

AGÖ: Gestatten Sie uns einen Ausblick auf die nähere Zukunft. Was erwartet uns aus Ihrer Branche in nächster Zeit an Trends und neuen Entwicklungen?

SGU: Ich bin der Meinung, dass die Software noch stärker in die Cloud gehen wird. Sozusagen „software as a service“ – ich zahle als Kunde für die Leistungen, die ich benötige und lagere Hardware aus. Damit beantworten wir außerdem gleichzeitig die Nachfrage danach, Systeme nicht nur vom PC im Unternehmen, sondern von überall aus zugänglich zu machen.