

WaWiKMU

Automatisches Warenwirtschaftssystem für KMUs im gastronomischen Umfeld

Programm / Ausschreibung	AT:net, Phase 4, AT-net (4) 5. Ausschreibung 2018	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.05.2018	Projektende	31.01.2020
Zeitraum	2018 - 2020	Projektlaufzeit	21 Monate
Keywords	Warenwirtschaftssystem;Gastronomiesoftware;Automatisierung;		

Projektbeschreibung

Das FoodNotify Warenwirtschaftssystem soll GastronomInnen ein Werkzeug an die Hand geben, womit sie Warenläufe im Unternehmen dokumentieren und überprüfen können – das ist hochrelevant, denn warentechnische Planungsfehler sind lt. KSV der häufigste Insolvenzgrund der Branche, zudem ein gesellschaftliches Problem der Verschwendung von Lebensmitteln (jährlich im Wert von 320 Mio. € allein in Österreich!).

Insbesondere für KMUs waren Warenwirtschaftssysteme bisher aber kaum leistbar oder aufgrund der Komplexität und des damit verbundenen Arbeitsaufwandes nicht einfach einsetzbar, denn der Großteil der bestehenden

Warenwirtschaftssysteme muss händisch mit Artikeln befüllt werden. Im Unterschied dazu liegt bei FoodNotify eine Artikeldatenbank - und ein praktisches Bestellsystem - dahinter, das bereits 90% des Gastronomie-Großhandels inkludiert und über Schnittstellen aktuell gehalten wird.

Weitere Alleinstellungen ergeben sich aus der Verbindung zum foodnotify Grundsystem, das auf die Auswertung von Rezepten hinsichtlich Allergen- und Zusatzstoff-Information fokussiert ist. Dazu kommt noch das neue Prognosemodell der Warenwirtschaft, das im Rahmen des gegenständlichen Vorhabens noch ergänzt werden soll.

Ausgangspunkt dieses Vorhabens ist der Prototyp des Warenwirtschaftssystems, der aktuell folgende Funktionen inkludiert: Lagerhaltung, Bestellübernahme, Verkauf, Inventur, Einkauf/Beschaffung. Der Reifegrad des Prototyps ist momentan mit TRL 6-7 zu benennen. Das Vorhaben umfasst ergänzend noch Erweiterung und Adaption von Schnittstellen (z.B. zu Registrierkassensystemen), Verbesserung der Usability und Barrierefreiheit, wichtige Zusatzfunktionen wie Bestellvorschläge und Reporting, Übersetzung des Systems, sowie UserIn-nentests zum Identifizieren von Problemfeldern bzw.

Anpassungsnotwendigkeiten.

Zur Markteinführung sind folgende Maßnahmen geplant: Online-Maßnahmen bündeln sich auf fünf Landingpages für die unterschiedlichen Betriebsformen (Restaurants, Hotels, Cafés & Bars, Franchise- & Kettenbetriebe, Kantinen & Mensen), SEM/SEA, Content-Marketing, Newsletter und Social Media. Offline werden vor allem bestehende KundInnen des Grundsystems und Kooperationspartner (Lebensmittel-Großhändler, Gütesiegel etc.) für gemeinsame Verbreitung eingebunden.

Die Projektergebnisse:

- o die Software auf TRL 9 – mit allen Funktionskomponenten marktreif
- o durch Pilotprojekte und Usertests an aktuellste Markterfordernisse adaptiert
- o Vertriebs- und Marketingplan entwickelt und evaluiert

o erste Bekanntheit gegeben

Wir denken dass unser Ansatz der Kombination von Warenwirtschaft mit Lebensmittelsicherheit inklusive Kennzeichnung und Ressourceneffizienz für KMU-Gastronomiebetriebe ein sehr wichtiges Digitalisierungswerkzeug „mit Sinn“ darstellt und möchten dies ausgehend von Österreich und Deutschland, später auch europaweit vertreiben.

Abstract

The FoodNotify merchandise management system shall assist gastronomers in documenting and checking the flow of goods – highly relevant, because miscalculations with respect to goods are the most common cause for insolvency in that industry according to KSV and also contribute to the severity of the problem food waste (with a value of EUR 320 million in Austria alone!)

Especially for SMEs merchandise management systems were hardly affordable so far. Additionally they weren't easy to use because of their complexity and the amount of work relating thereto – most of the existing systems have to be filled with articles manually. In contrast, FoodNotify already includes a database with an assortment of 90 % of the articles used in gastronomy wholesale, a database kept current via interfaces and connected to a practical order system.

Further unique selling points stem from the connection to the FoodNotify basic system, which is focused on the evaluation of recipes with regard to allergens and additives. What's more, is a new merchandise management forecast model, which shall be complemented within the frame of the concrete project.

Starting point for this project is the prototype of the merchandise management system, which currently includes the following functions: warehousing, order transfer, sale, inventory, purchase / procurement. The level of maturity can be described with TRL 6-7.

The project complementary comprises the extension and adaptation of interfaces (e.g. to a register system), the improvement of usability and accessibility, the development of important additional functions like order proposal and reporting, the translation of the system as well as user tests to identify problem areas respectively the need for adaptations. To launch the product, we plan the following: Online activities will include the development of five landing pages on the FoodNotify website for the different company forms (restaurants, hotels, cafes & bars, chain & franchised restaurants), SEM / SEA, content marketing, the sending of newsletters and social media measures. Offline we will involve existing customers of the basic system and cooperation partners (wholesale food distributors and institutions, which award seals of approval for example) in the distribution among others.

The project results:

- o software at TRL 9 – with all functional components brought to market maturity
- o Software adapted to present market requirements by pilot projects and user tests
- o Sales and marketing plan developed and evaluated
- o First publicity

We think, that our approach of combining merchandise management and food safety including labelling and the facilitation of resource efficiency for SMEs in gastronomy will result in a tool very meaningful in the age of digitization. Starting with Austria and Germany we later also want to market it Europe-wide.

Projektpartner

- FoodNotify GmbH