



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

Einkauf - Planung - Beratung

Digitalisierung in Planung und Management von Verpflegungsbetrieben



**„Der Pessimist sieht in jeder
Chance eine Bedrohung.
Der Optimist in jeder
Bedrohung eine Chance.“**

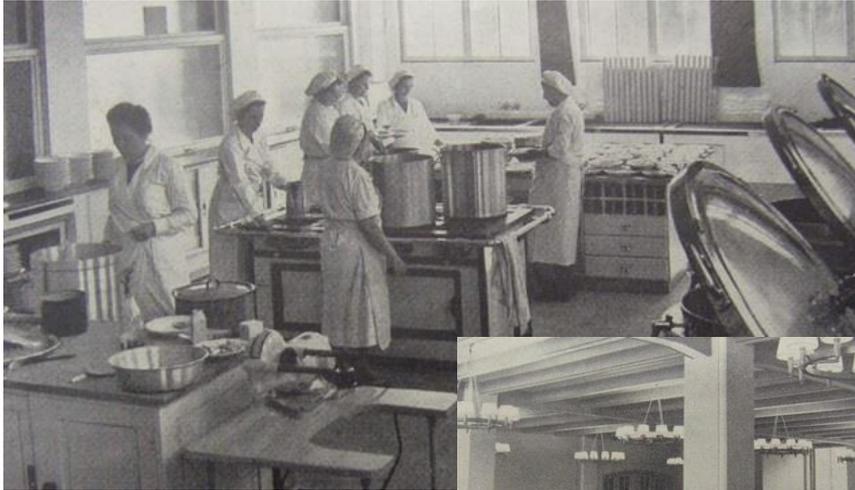
– aus Ostasien



Veränderung der
Rahmenbedingungen

Veränderung der Rahmenbedingungen

Zeitreise: Früher hieß es „Werkverpflegung“



Mann + Hummel,
Ludwigsburg



Stadtkrankenhaus
Worms, 70er Jahre



Krankenhaus an der Bracht
1959, Plettenberg

Veränderung der Rahmenbedingungen

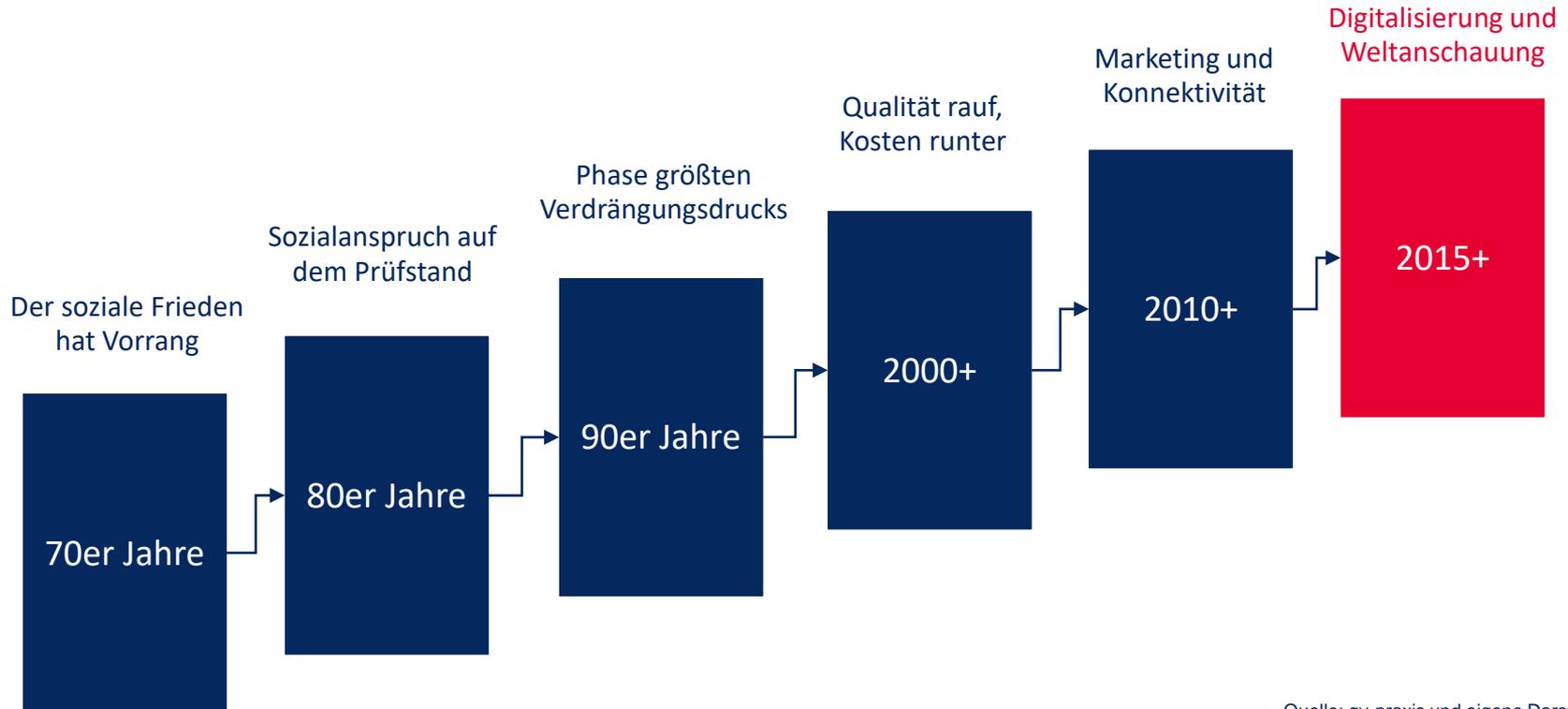
Heute: Sternegastronomie?!



Ralf Meyer, Augusta-Krankenhaus, Bochum

Veränderung der Rahmenbedingungen

Zeitreise: 70er Jahre bis heute



Quelle: gv-praxis und eigene Darstellung

Verbraucherverhalten im Wandel

Aktuelle Food-Trends



Globalisierung vs. Regionalisierung
Ständige Verfügbarkeit vs. Ressourcenschonung

Healthy Living

Bewusst gesund – weit über Ernährung hinaus

Konnektivität

Transparenz & Netzwerke

New Work

Veränderung der Arbeitswelt



Megatrends

Neo-Ökologie

Nachhaltigkeit & Verantwortungsbewusstsein

Individualisierung

Premium & Genuss

Quelle: Zukunftsinstitut

Verbraucherverhalten im Wandel

Food-Trend-Map 2018



Gesundheit

Functional Food Soft Health
Free From Flexitarier Spiritual Food
Healthy Hedonism

Lokal

Seasonal Food Wild Food
Regional Food
Brutal lokal

Global

Ethno Food Hybrid Food
Fusion Food

Genuss

DIY Food New Flavouring
Meet Food
Food Pairing Sensual Food
Küchenchefs Ess-thetik
Female Connoisseurs

Alltag

Fast Good

Infinite Food
New Breakfast
Convenience 3.0

Curated Food
New Snacking

Beyond Food

Qualität

Pure Food Fair Food
Ethic Food True Food
New Gardening Real Omnivores
Urban Farming Artisan
Re-Use-Food

Quelle: Zukunftsinstitut

Rahmenbedingungen

Erfolgreiche Gastronomie auf den Punkt



„Mehr Gesundheit“

„Mehr Genuss“

„Mehr Moral“

Plus: Authentizität (Gastronomie)

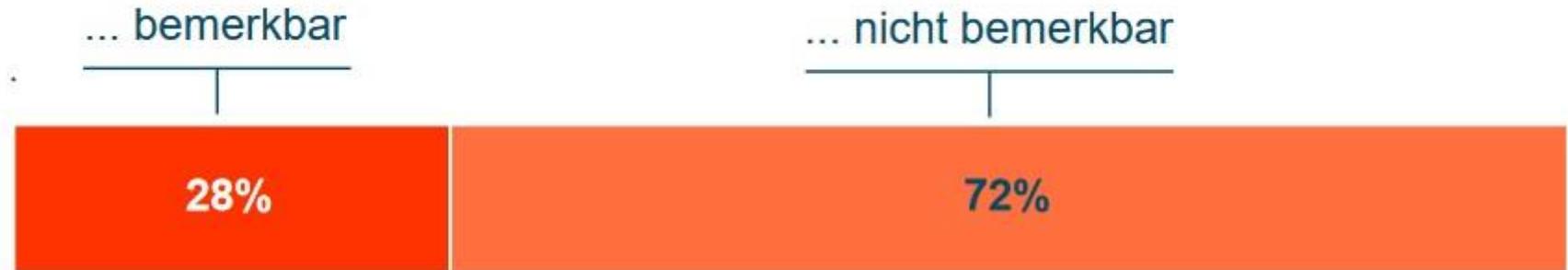
David Bosshart, 2013 & eigene Darstellung

Verbraucherverhalten im Wandel

Ca. 30% der GV-Betriebe können die derzeit hohe Konsumneigung auch im eigenen Betrieb bestätigen:

GV-Betriebe insgesamt:

Hohe Konsumneigung in Deutschland macht sich im eigenen GV-Betrieb ...



Quelle: GV-Barometer 2018

Digitalisierung als Rahmenparameter

Essen wird High-Tech



- Essen ist sozial und digital (z.B. Blogs)
- Industrie 4.0 – „Küche 4.0“
- Neue Delivery-Services
- Regionale Belieferungsmöglichkeiten
- Urban Farming – Hydrokultivierung
- 3D-Druck von Lebensmitteln
- Künstliche Intelligenz und Robotik



Quelle: <http://www.chloerutzerveld.com>; <http://www.tno.nl>;

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Alexa = neues Familienmitglied



Alexa,
frag' Chefkoch nach einem
Rezept für Thunfischsalat.

Quelle: www.chefkoch.de

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Künstliche Intelligenz



Domino's Pizza, Hamburg



Quelle: www.moley.com

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Data is King



Open Food Facts Deutschland Deutsch

Ein Produkt suchen + Entdecken Beitragen



Open Food Facts erfasst Informationen und Daten zu Nahrungsmitteln aus der ganzen Welt.

Produkt hinzufügen

Bild mit Strichcode

oder Strichcode Hinzufügen

Produkt ohne Strichcode

Anmelden

Melden Sie sich an, um Produkte hinzuzufügen oder zu bearbeiten.

Benutzername oder E-Mail-Adresse:

Passwort:

Open Food Facts - Deutschland

Entdecke OFF!

Open Food Facts ist eine Nahrungsmittelprodukt Datenbank – von allen, für alle!

Du kannst sie benutzen, um bessere Entscheidungen zu deiner Ernährung zu fällen, und da sie [Open Data](#) ist, jeder kann unsere Daten für jeden Zweck wiederverwenden.

→ Erfahre mehr über Open Food Facts

Mach mit!

Open Food Facts ist ein gemeinnütziges Projekt von tausenden Freiwilligen aus der ganzen Welt. Du kannst einfach mitmachen, indem du ein Produkt aus deiner Küche hinzufügst, und es gibt viele weitere Wege, über die du uns helfen kannst, Open Food Facts zu verbessern.

→ Erfahre mehr darüber, wie du mitmachen kannst

Neueste hinzugefügte Produkte:

→ Produkte (z. B. von unserer mobilen App), die vervollständigt werden müssen

10624 Produkte Produkte nach Kriterien anzeigen...

 Vollkornspaghe — bio — 500 g	 Haltbare fettarme Milch —	 Hähnchen-Salami — Gutfried —	 Edamer — Milbona — 400 g e	 Premium Kabeljaurücken ohne Haut —	 Der große Bauer Schokobälle.	 Kuchen Glasur — Ruf — 200 g
---	--	---	---	---	---	--

food
watch 
die essensretter

Quelle: <https://de.openfoodfacts.org/>

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: „Sehender“ Automat (Vending)



Quelle: <https://youtu.be/8pPCIPHTe3M>

Digitalisierung als Rahmenparameter

Der digitale Gast 4.0: Kontaktloses Bezahlen



Quelle: Fotolia

Veränderungen der Rahmenbedingungen

Convenience 3.0: Smarte Esslösungen



Mieles „Dialoggarer“:
Revolutionäre (?) neue
Gartechnik auf Basis
elektromagnetischer Wellen



Mieles „Invisible Kitchen“:
Kochberatung auf
Knopfdruck

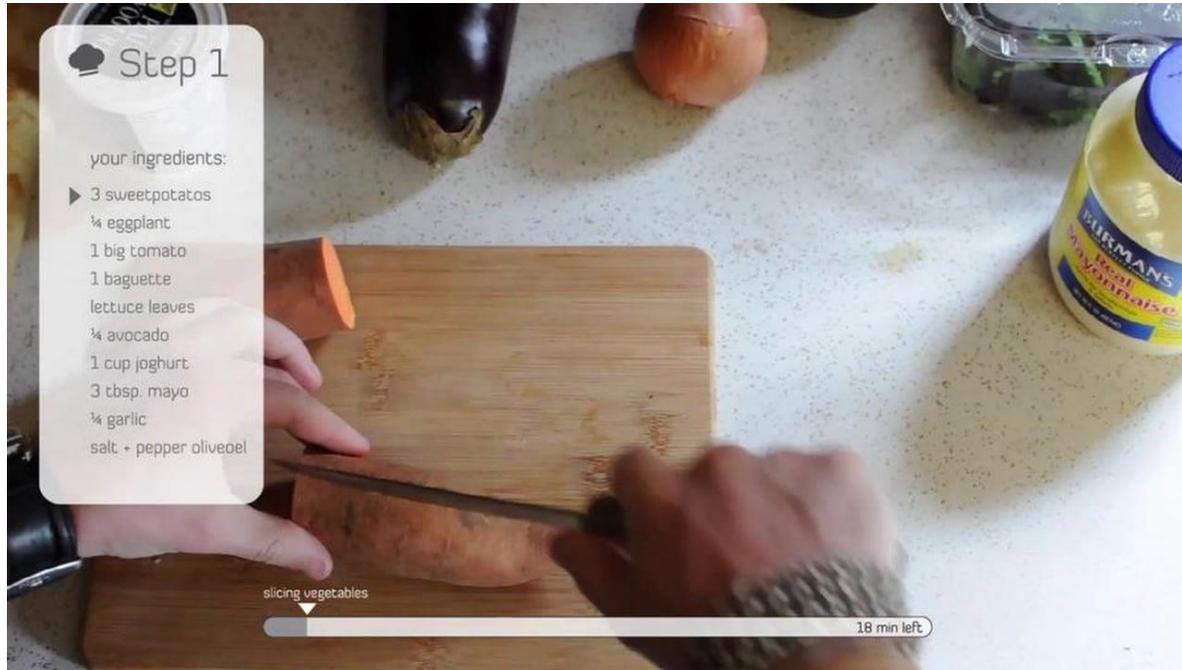


**Samsungs „Family Hub
Refrigerator“:**
Dein Kühlschrank kauft ein

Fotos: MIELE, Samsung

Digitalisierung als Rahmenparameter

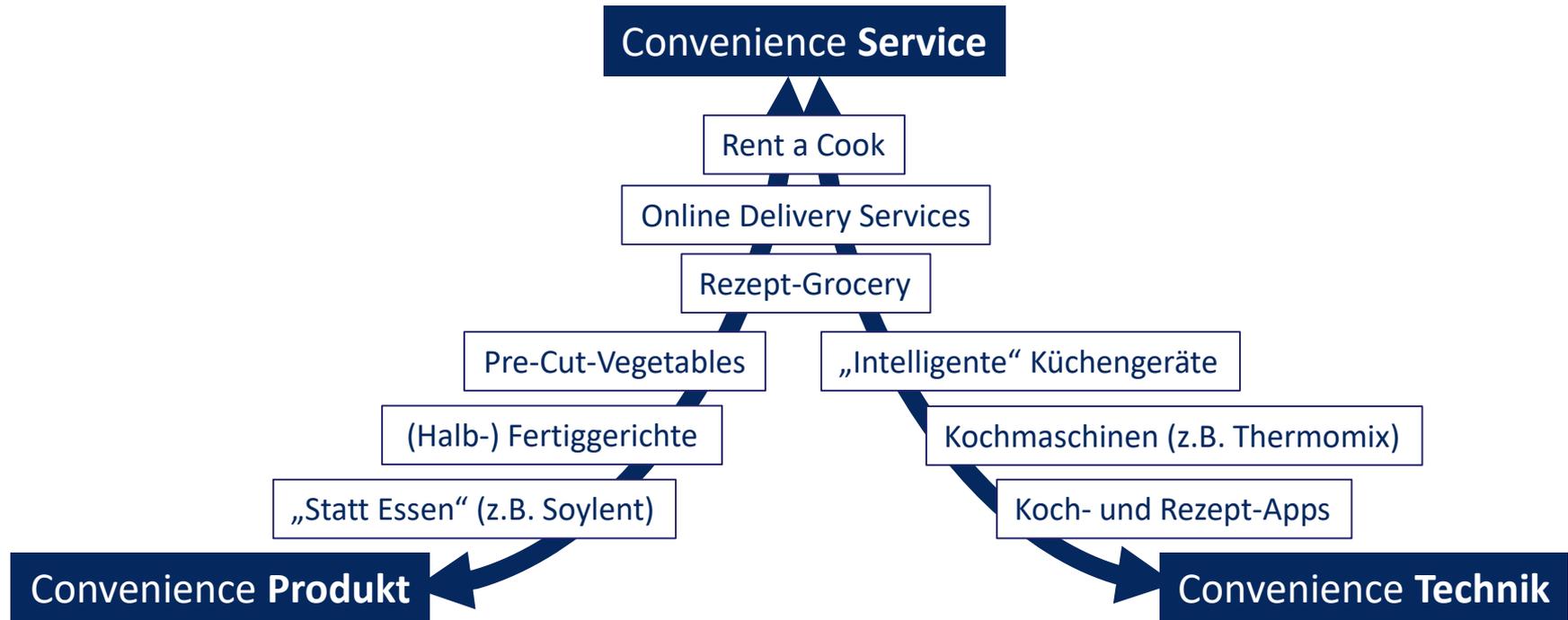
Der digitale Gast 4.0: Augmented Reality Cooking



Quelle: https://www.youtube.com/watch?v=L_8jOT16dkc

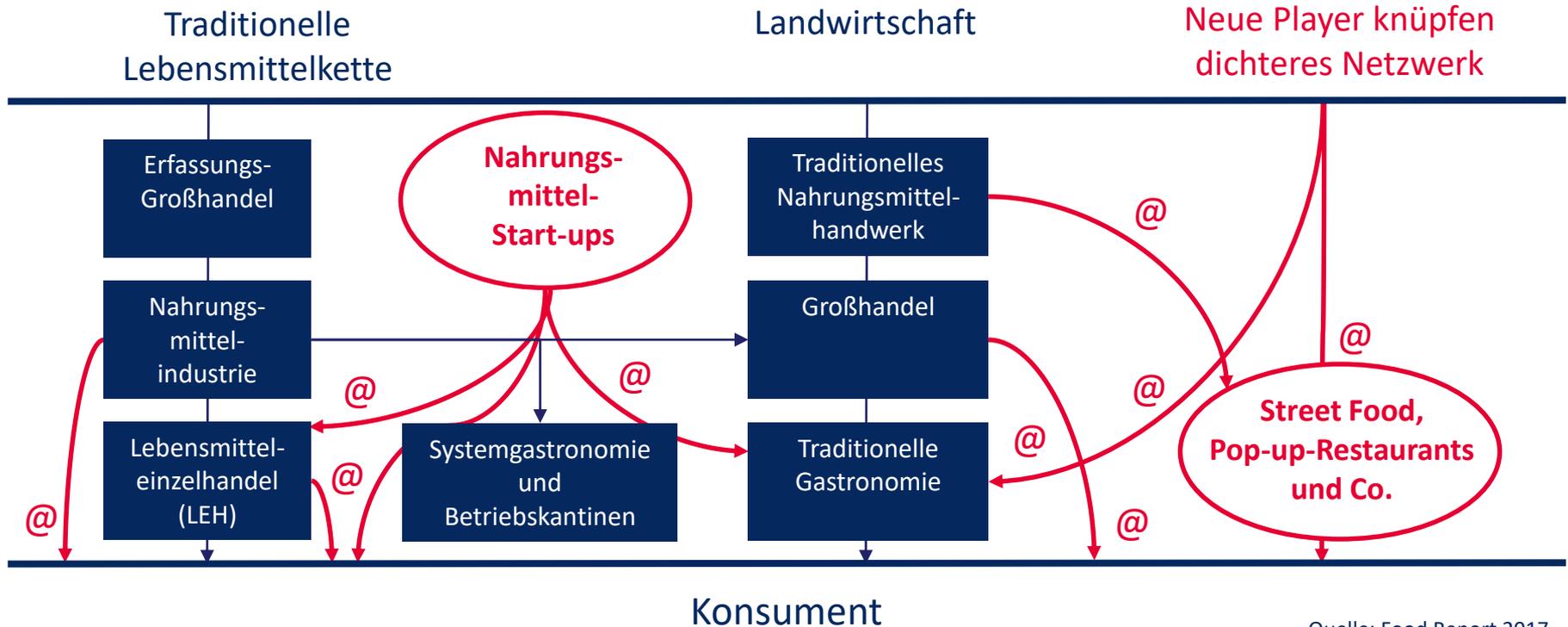
Veränderungen der Rahmenbedingungen

Convenience 3.0: Smarte Esslösungen



Quelle: Food Report 2017

Veränderung der Rahmenbedingungen Supply Chain Management → Wertschöpfungsnetzwerk



Quelle: Food Report 2017

Veränderung der Rahmenbedingungen

Beispiel: UberEats



UBER EATS

Uber für Geflipt

Lass dir das Essen deiner Wahl aus deinen Lieblingsrestaurants in Amsterdam Uber-schnell liefern.

GIB DEINE ADRESSE AN

ESSEN FINDEN



Quelle: www.ubereats.com

Digitalisierung als Rahmenparameter

Ausblick: Künstliche Intelligenz

welt Abo Ticker Suche

Roboter „Sophia“ bekommt saudi-arabischen Pass

Veröffentlicht am 27.10.2017 | Lesedauer: 4 Minuten



„Sophia“ während einer Konferenz in Riad: „Ich bin immer glücklich, wenn ich von klugen Menschen umgeben bin“
Quelle: Arab News/Verified account @Arab_News

„Sophia“ ist ein Roboter, der aussieht wie ein Mensch. Saudi-Arabien hat ihm nun die Staatsbürgerschaft verliehen – und damit eine Diskussion über die Rechte der Frauen in dem Land ausgelöst.

ie lauscht. Sie lächelt. Sie sagt, sie sei etwas Besonderes. Und ja, man denkt

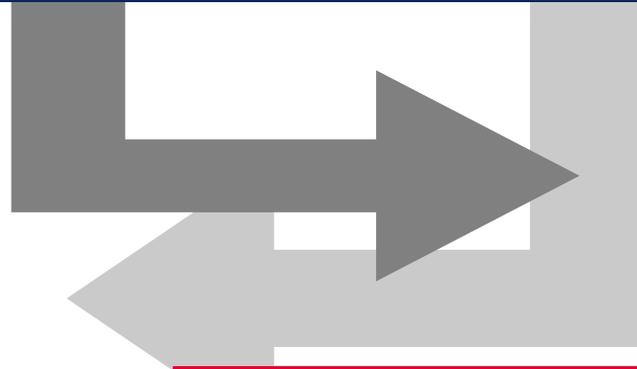
Anzeige welt+

Quelle: www.welt.de

Strategische Konsequenzen Gegenwartsproblematik



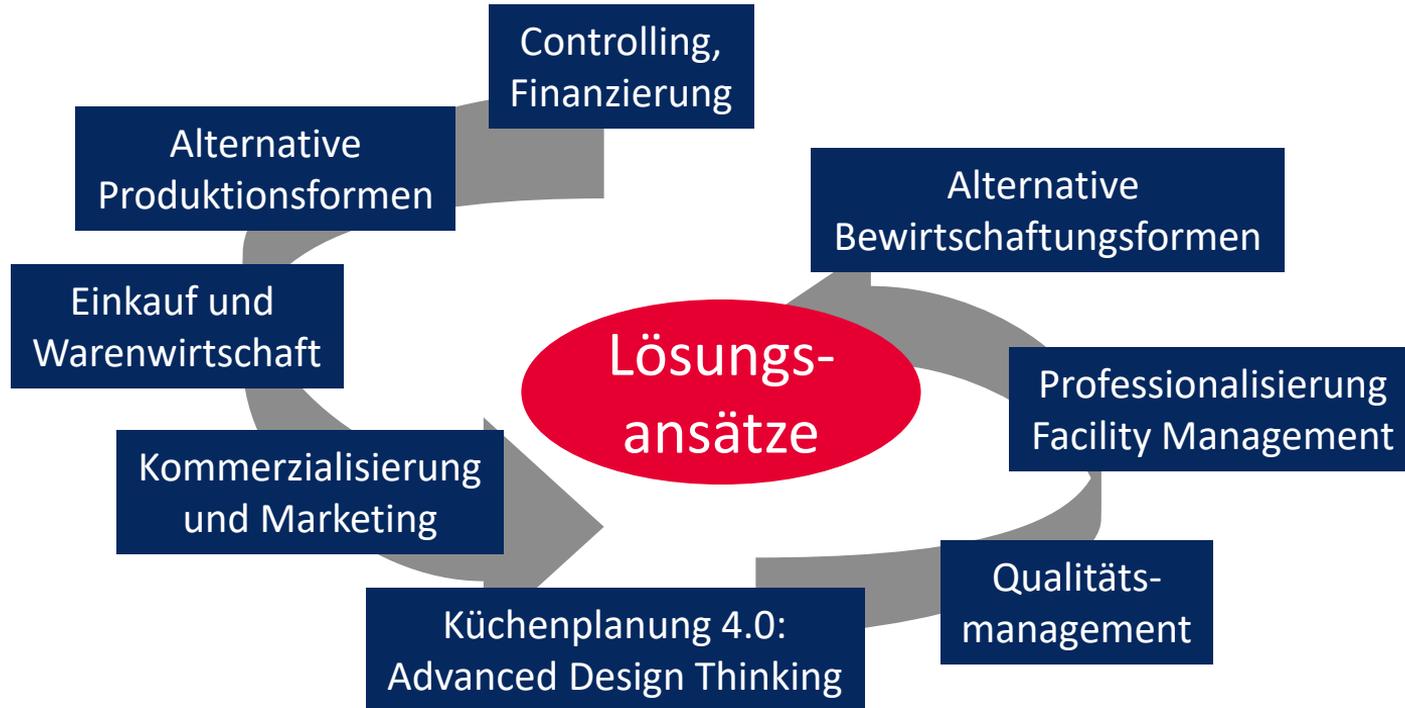
Versäumnisse
der Vergangenheit aufholen



Zukünftige Anforderungen
heute angehen!

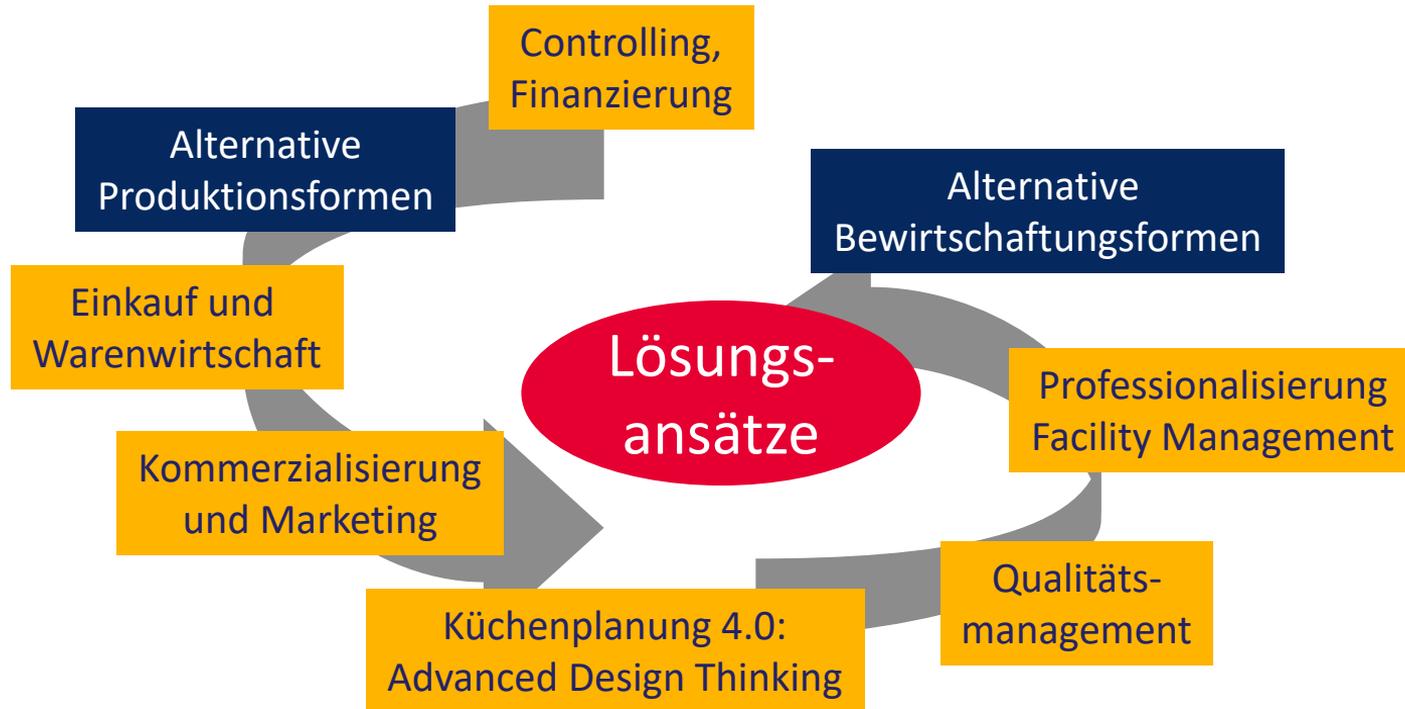
Strategische Konsequenzen

Lösungsansätze der Branche - Digitalisierung

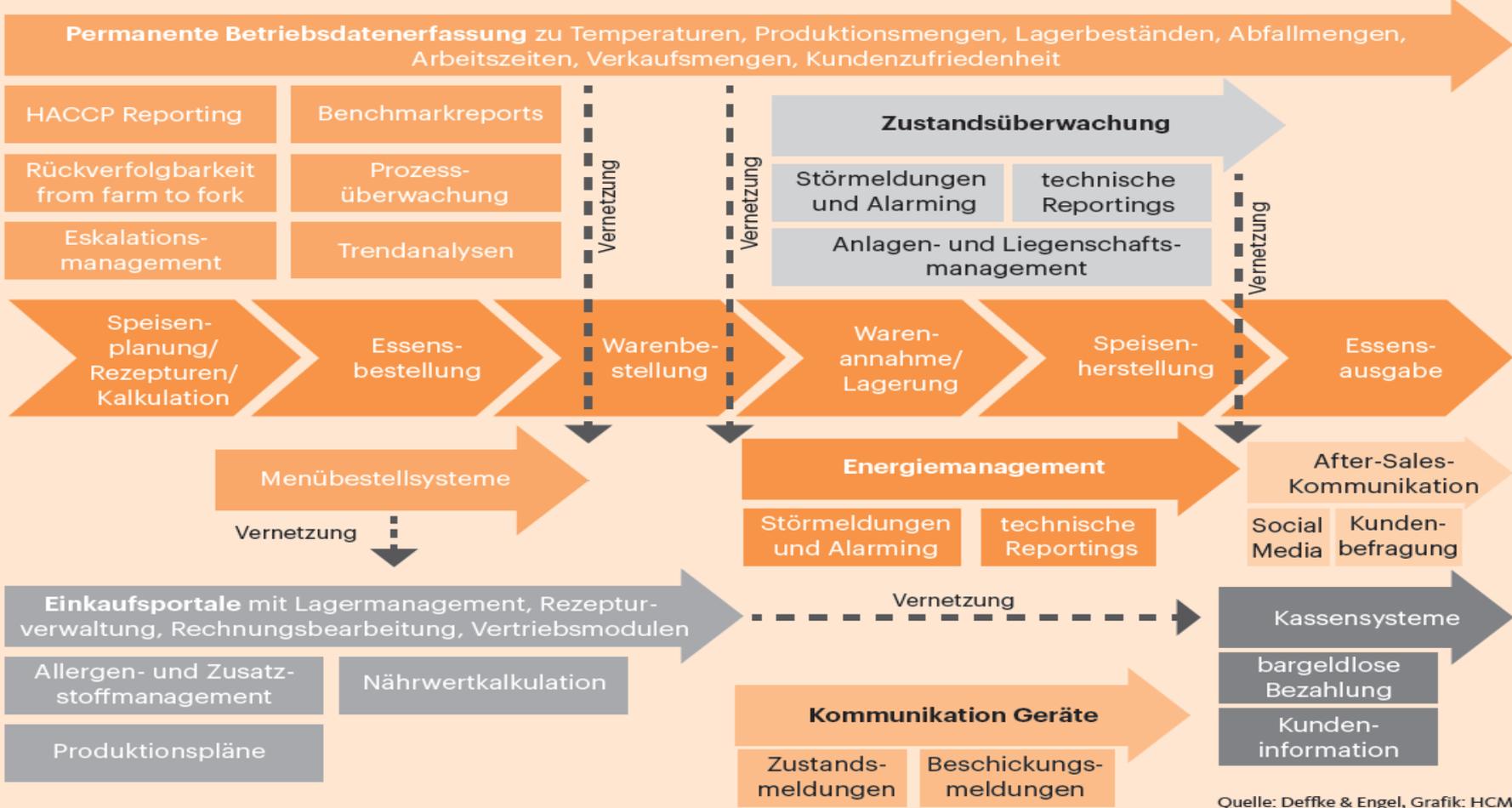


Strategische Konsequenzen

Lösungsansätze der Branche - Digitalisierung

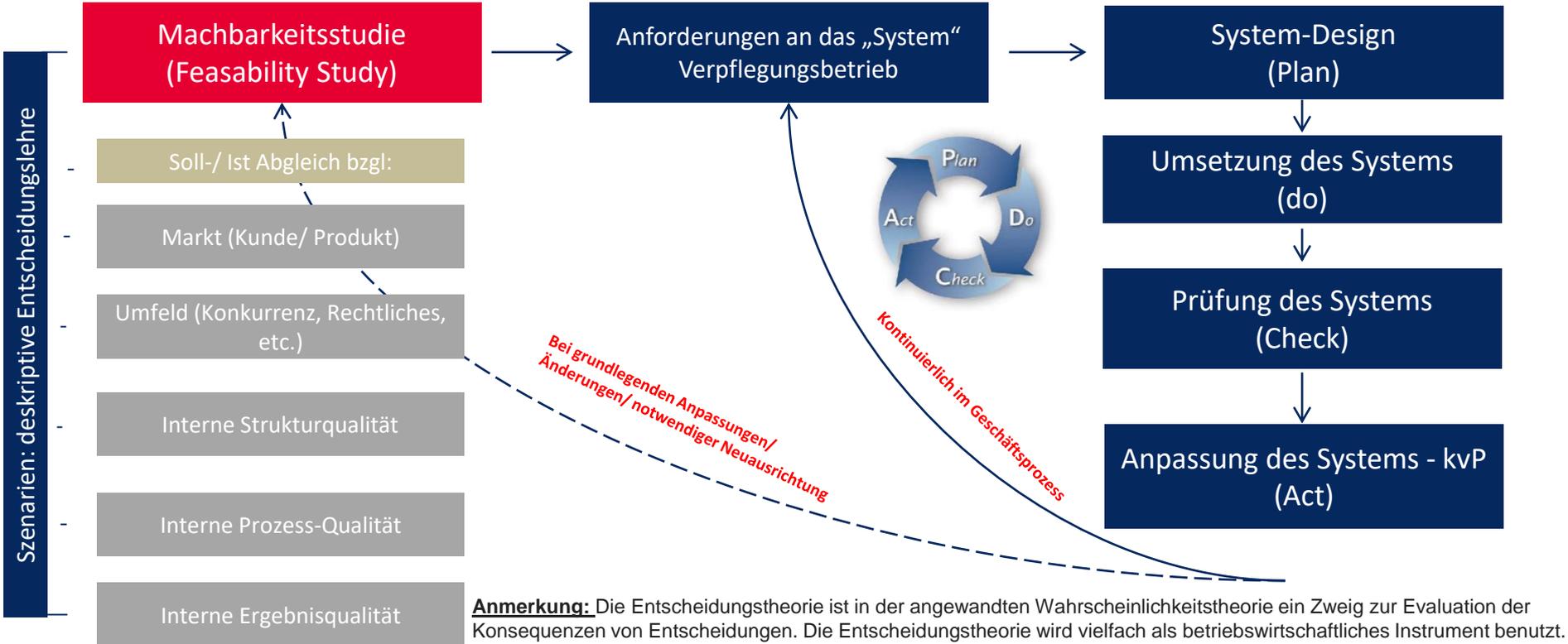


Betriebsplanung 4.0



Methodenwissen & Planungsgrundlagen

Einordnung Machbarkeitsstudie

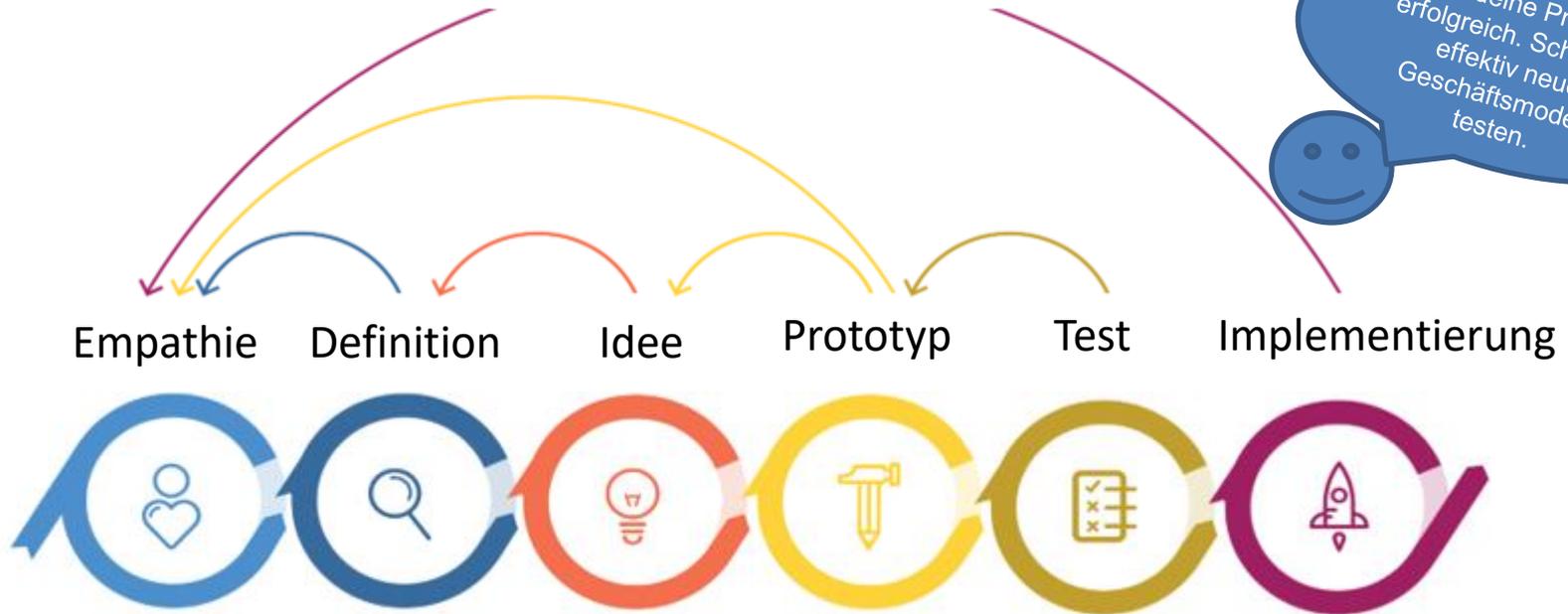


Methodenwissen & Planungsgrundlagen

Innovationsmanagement & Lean-Startup-Methode



Mach deine Produkte erfolgreich. Schnell & effektiv neue Geschäftsmodelle testen.



1. Verständnis des Problems

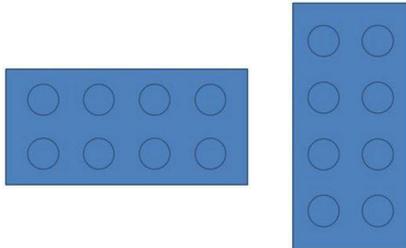
2. Erkundungsphase

3. Realisierungsphase

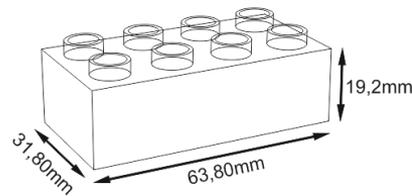
Methodenwissen & Planungsgrundlagen

BIM in Planung & Facility-Management

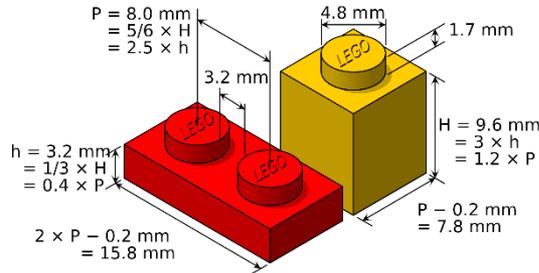
2D-CAD-Planung



CAD-Planung mit 3D-Ansatz



BIM-Planungsansatz Building Information Modeling (BIM)



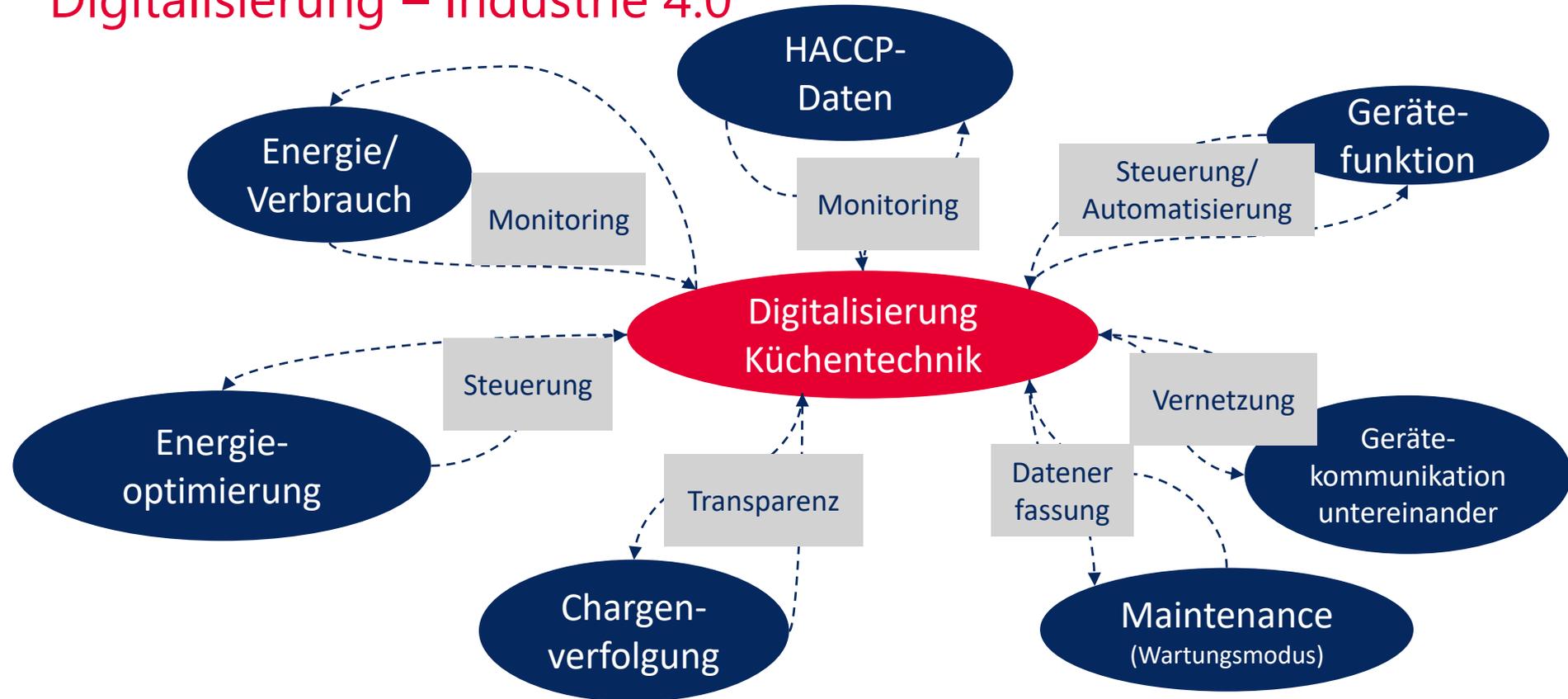
Hersteller: Lego
Material: Hartplastik
Abmessungen: 9,6*7,8*7,8mm
Gewicht: 2g
Anschlussstellen: 2/1 Steckpin oben bzw. unten Aufnahme für Steckpin
Farbe gelb oder rot
Herstellungsdatum: 2017
Abnutzungsgrad: neu
Zuletzt aufgebaut: 07. 2017
Abgebaut: 08/2017

Anmerkung:

Einheitliche Arbeitsmethodik einer IT zum Zusammenwirken von Menschen, Prozessen und Werkzeugen in der Projektabwicklung in Theorie und Praxis

Entwicklungen Betriebstechnik

Digitalisierung – Industrie 4.0

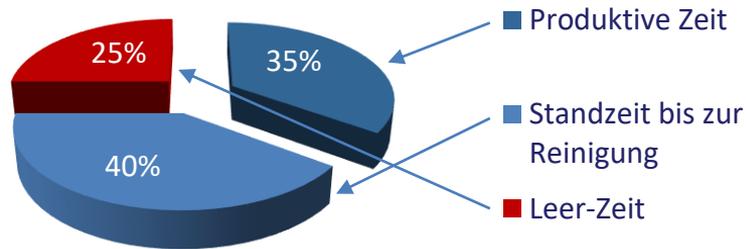


Entwicklungen Betriebstechnik

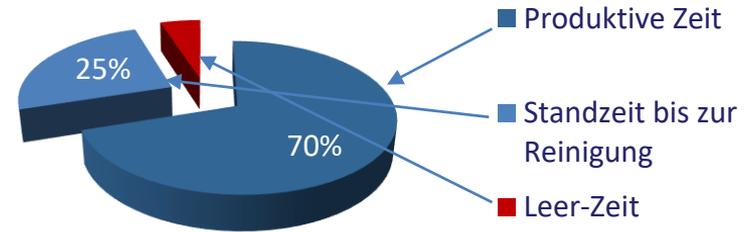
Multifunktionale Küchentechnik



Produktivität heute
konventioneller Geräteeinsatz



Produktivität morgen
multifunktionaler Geräteeinsatz



Wie erreichen wir das?

- Einsatz mehrerer Geräte, in welchen verschiedene Gar- und Prozessvorgänge schnell hintereinander oder parallel durchgeführt werden können
- Druckgartechnik, schnelle Heitziegel, Kombi-Techniken, neue Gartechniken (Beispiel: Dialoggarer von „Miele“)
- Garmethoden: **Automatisierung!** Niedrigtemperatur- und Übernacht-Garen, Dämpfen & Schmoren in einem Gerät
- Unkonventionell denken: Niedrigtemperatur-Garverfahren über Nacht im Schnellkühler mit zeitgleichem Rückkühlvorgang

Entwicklungen Betriebstechnik

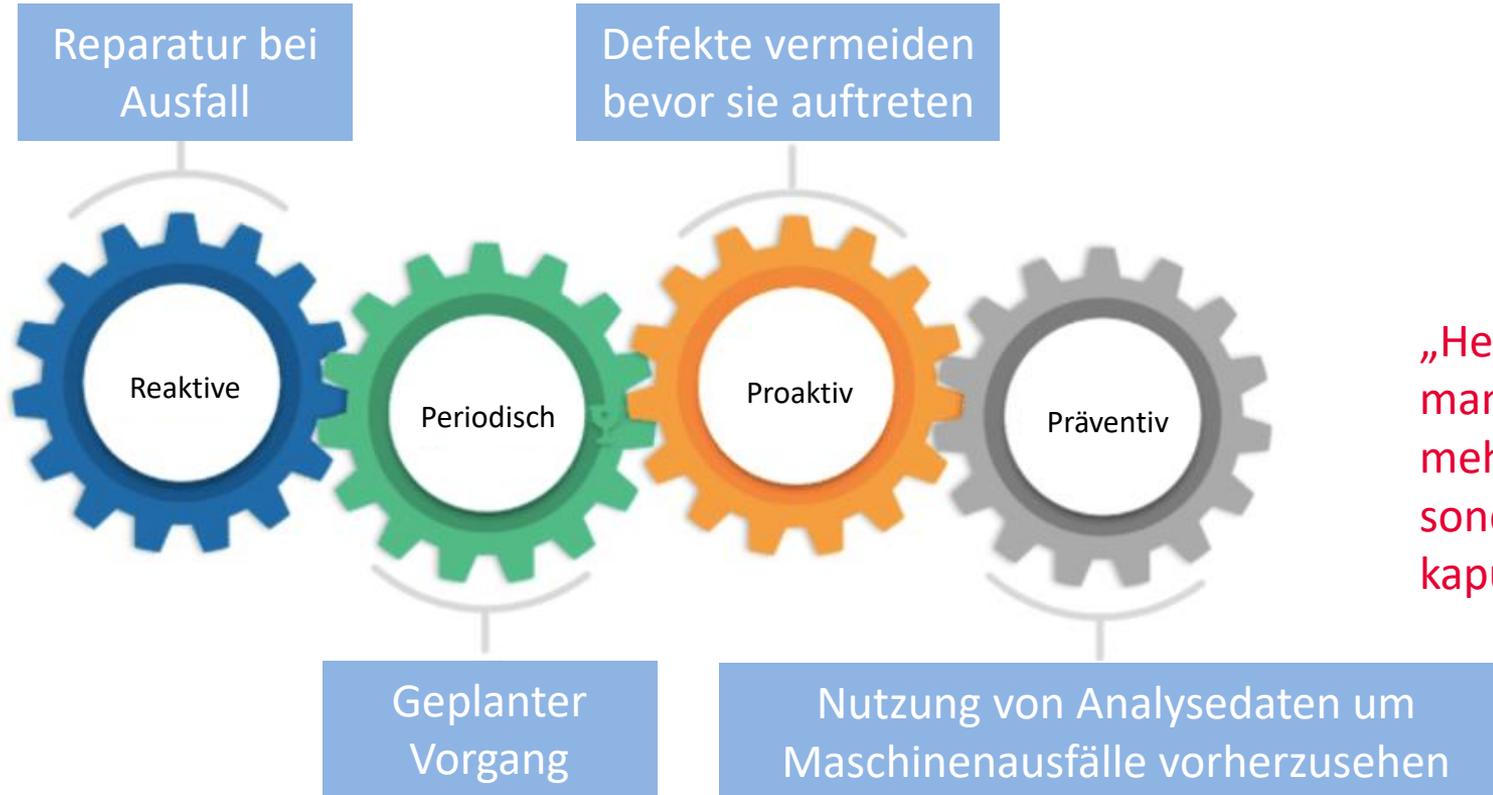
Vernetzung küchentechnischer Elemente



- Vernetzung zwischen Geräten zu Zwecken des Informationsaustausches wo es Sinn macht und die Funktionalität unterstützt
- Anwendungsbeispiel 1: bei korrespondierenden Gerätschaften - Heißluftdämpfer lässt vor Programmende den Schnellkühler anlaufen und kommuniziert direkt Ausgangstemperatur der Ware und Chargenmenge
- Anwendungsbeispiel 2: Kommunikation im Rahmen von Energieoptimierungsanlagen

Entwicklungen Betriebstechnik

Vorbeugende Wartung



„Heute repariert man Dinge nicht mehr wenn, sondern bevor sie kaputt gehen!“

Entwicklungen Betriebstechnik



Benutzeroberfläche MMI = Mensch-Maschine-Interface (Schnittstelle zum Anwender, Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine)

- MMI Schnittstelle als Kommunikationsplattform zum Anwender
- Möglichst verständlich
- Möglichst flexibel (abgestimmt auf wechselnde Qualifikation des Bediener)
- Intuitiver (Piktogramme)
- Programmierbar: mehr Intelligenz vom Koch zum Gerät



Entwicklungen Betriebstechnik



Benutzeroberfläche MMI = Mensch-Maschine-Interface
(Schnittstelle zum Anwender = Zwischen Mensch und Maschine)

Kundenspezifische Lösungen



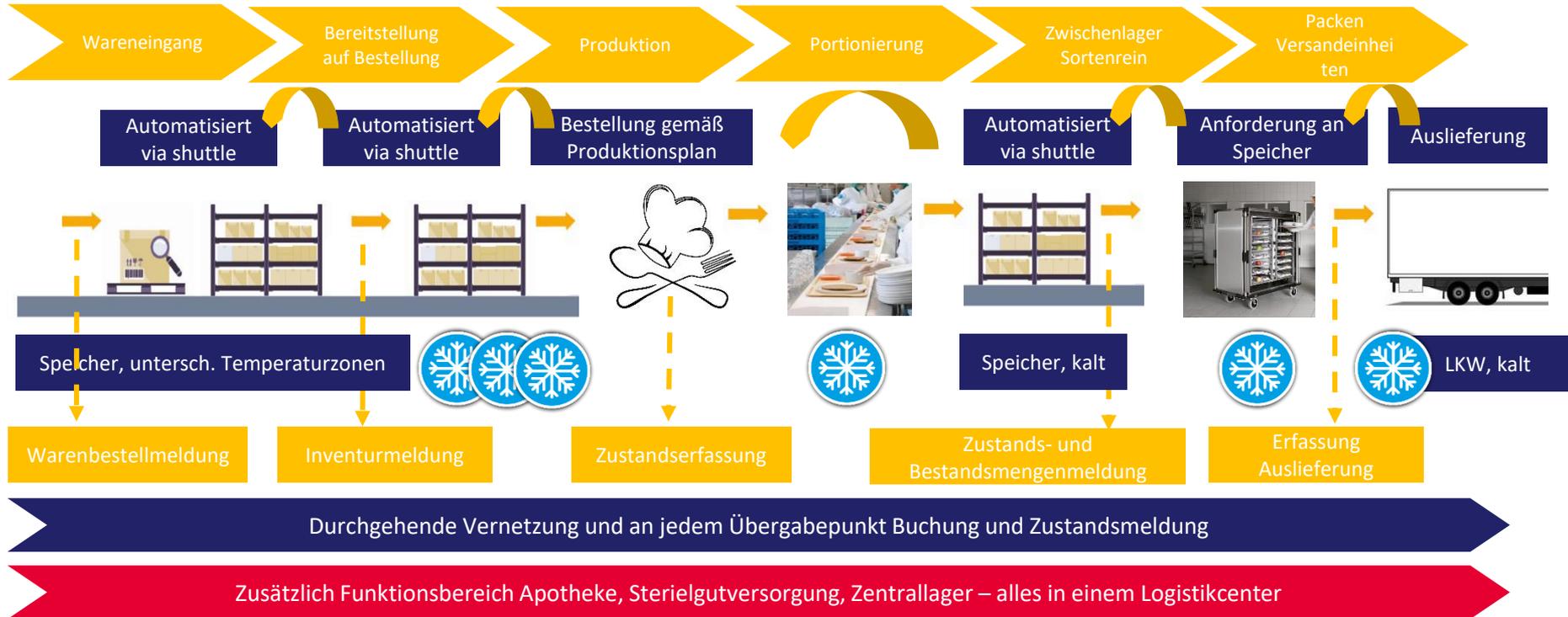
Entwicklungen Betriebsarten – Intra-Logistikcenter

(Steuerung, Durchführung und Organisation des Materialflusses)

- **Komplett vernetzte Intralogistik-Center als externe Funktionszentren für mehrere Abnehmer**
 - im Care-Sektor für Kliniken aktuell in Realisierung – inklusive der Integration von Verpflegungsleistungen
- **Kombination von Beispielsweise**
 - Materiallager
 - Apotheke
 - Küche
 - Zentralsterilisation
- **Vorteile:**
 - Flächeneinsparung, Personaleffektivität, Einsparungen im Transportprozess zu den Abnehmern, Degressionseffekte in der Lagerhaltung, Energiekonzepte

Rahmenbedingungen

Entwicklungen Betriebsarten – Intralogistikcenter

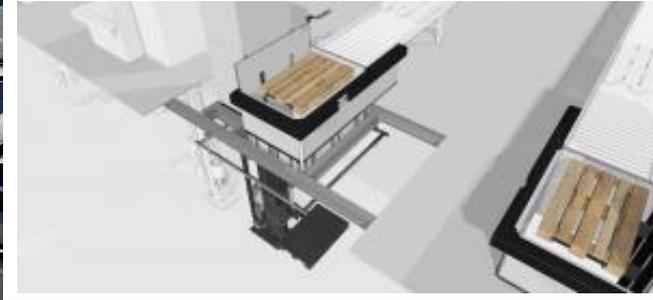


Rahmenbedingungen

Entwicklungen Betriebsarten – Intralogistikcenter



Quelle: <https://www.knapp.com>



Entwicklungen Betriebstechnik

Digitalisierung – Weiterentwicklung



Quelle: audi-mediacycenter.com



Unterstützende Systeme:

- Technischer Bereich/ Prozess
 - Automatisierung
 - Prozessunterstützung
 - Logistik
- Management/ Administration
- Information
 - Produkt
 - Prozess
 - Qualität

Mit dem Ziel

- Kommunikation mit Kundschaft
- Gastronomiequalität erlebbar machen

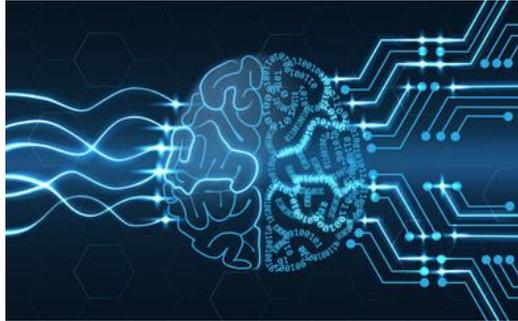
Digitalisierung in 5 Schritten

Aufbau eines Leitfadens

Schritt	Leitfaden		Aufkommende Fragen
1.	Bestandsaufnahme		Wo stehe ich? Was habe ich? Was fehlt mir?
2.	Eingrenzung von Handlungsbedarfen		Wo möchte ich hin und was muss ich dafür tun?
3.	Ermittlung technischer und personeller Bedarfe		Wen brauche ich und was muss ich anschaffen?
4.	Klärung von Kosten und Finanzierung		Was habe ich davon? Was kostet es mich?
5.	Umsetzungsplanung		Wie machen wir konkret weiter?

Zusammenfassung

Digitalisierung – Weiterentwicklung



- Automatisierung – Globalisierung – Digitalisierung (Industrie 4.0) Geschwindigkeit des Wandels nimmt extrem zu
- Künstliche Intelligenz (Artificial Intelligence, Machine Learning): Ist die nächste industrielle Revolution

Definition: *Ist ein Teilgebiet der Informatik, welches sich mit der Automatisierung intelligenten Verhaltens und dem Maschinellen Lernen befasst.*

- Künstliche Intelligenz: Fluch oder Segen? Werden Menschen „überflüssig“? Wird in Zukunft jeden betreffen!
- Welche Arbeitsplätze, welche Qualifikationen, wo ist der Mensch wettbewerbsfähig gegenüber den Maschinen?
Kreativität, Emotionen, ...

Entwicklungen Betriebstechnik

Digitalisierung – Weiterentwicklung

The background is a grayscale photograph of a professional kitchen with stainless steel equipment. Two large, semi-transparent arrows are overlaid on the image: a blue arrow pointing from the left towards the center, and a red arrow pointing from the right towards the center. They meet at a point in the middle of the kitchen.

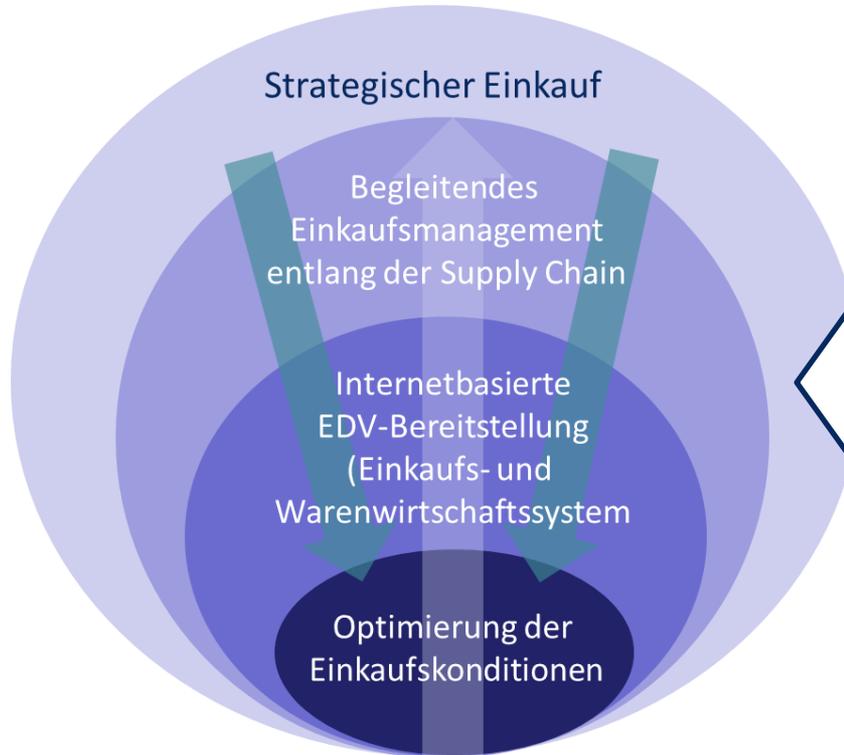
Wieviel Technik
braucht der
Koch?

Wieviel Koch
braucht die
Technik?

Einkaufsmanagement 4.0

Einkaufsmanagement 4.0

Anforderungen an den „Einkauf von morgen“



Einkaufsmanagement 4.0:

1. Optimale Einkaufsstrategie
2. Optimaler Prozess: Einkaufsmanagement
3. Optimaler Prozess: EDV-Warenwirtschaft
4. Optimaler Preis

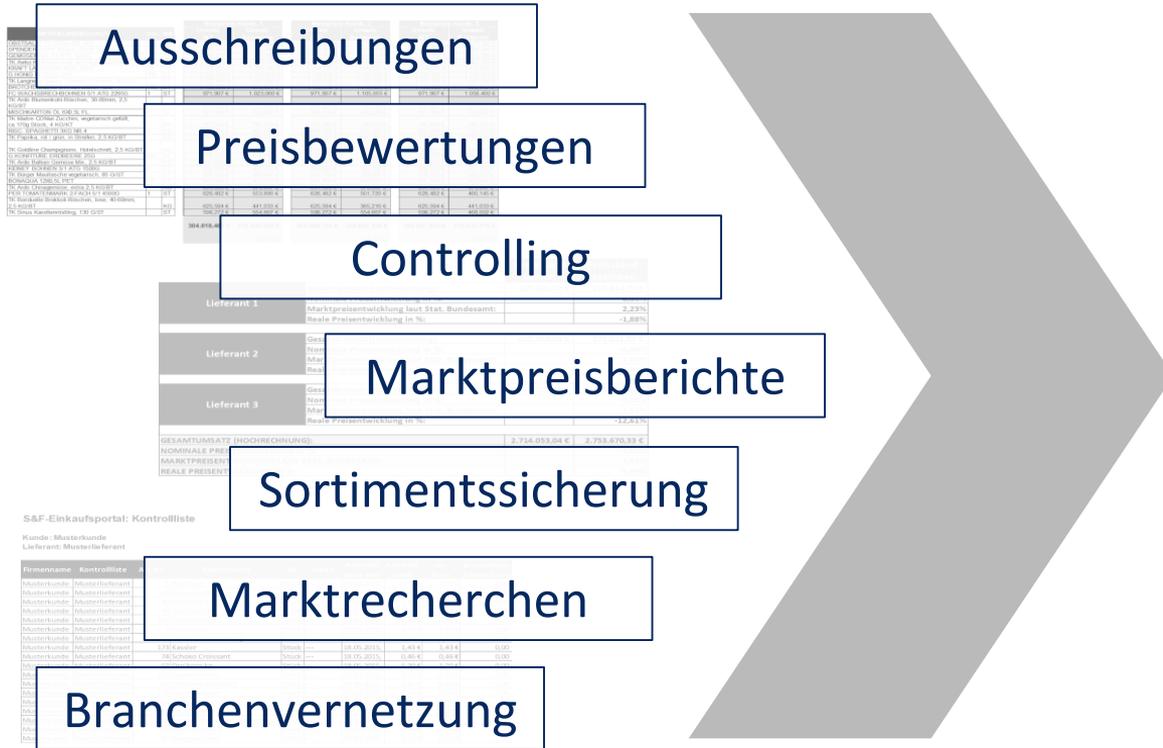
Die optimale Einkaufsstrategie

Wie lautet Ihre Einkaufsstrategie?



Optimierung der Beschaffungsprozesse

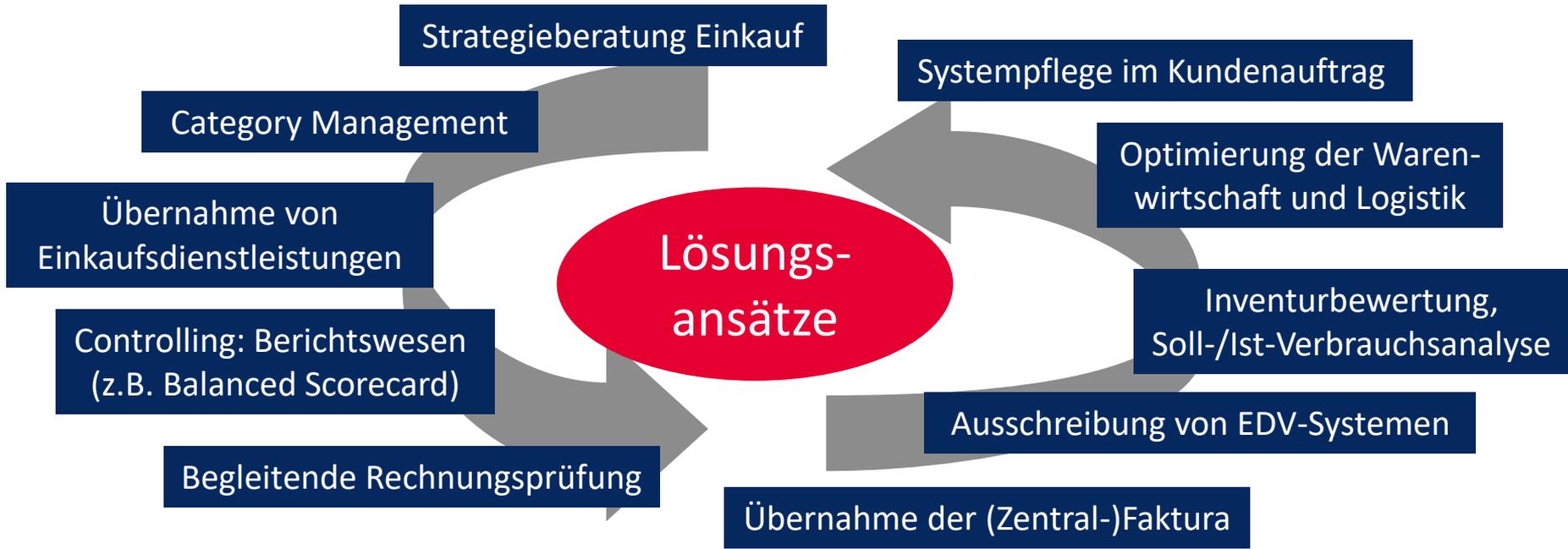
Begleitendes Einkaufsmanagement



- ✓ Erfassung der Gastbedürfnisse und Food-Trends
 - ✓ Laufende Aktualisierung der Sortimente
 - ✓ Berücksichtigung der weiteren Prozess- und Strukturkosten
-
- ✓ Ihr „optimaler“ Preis

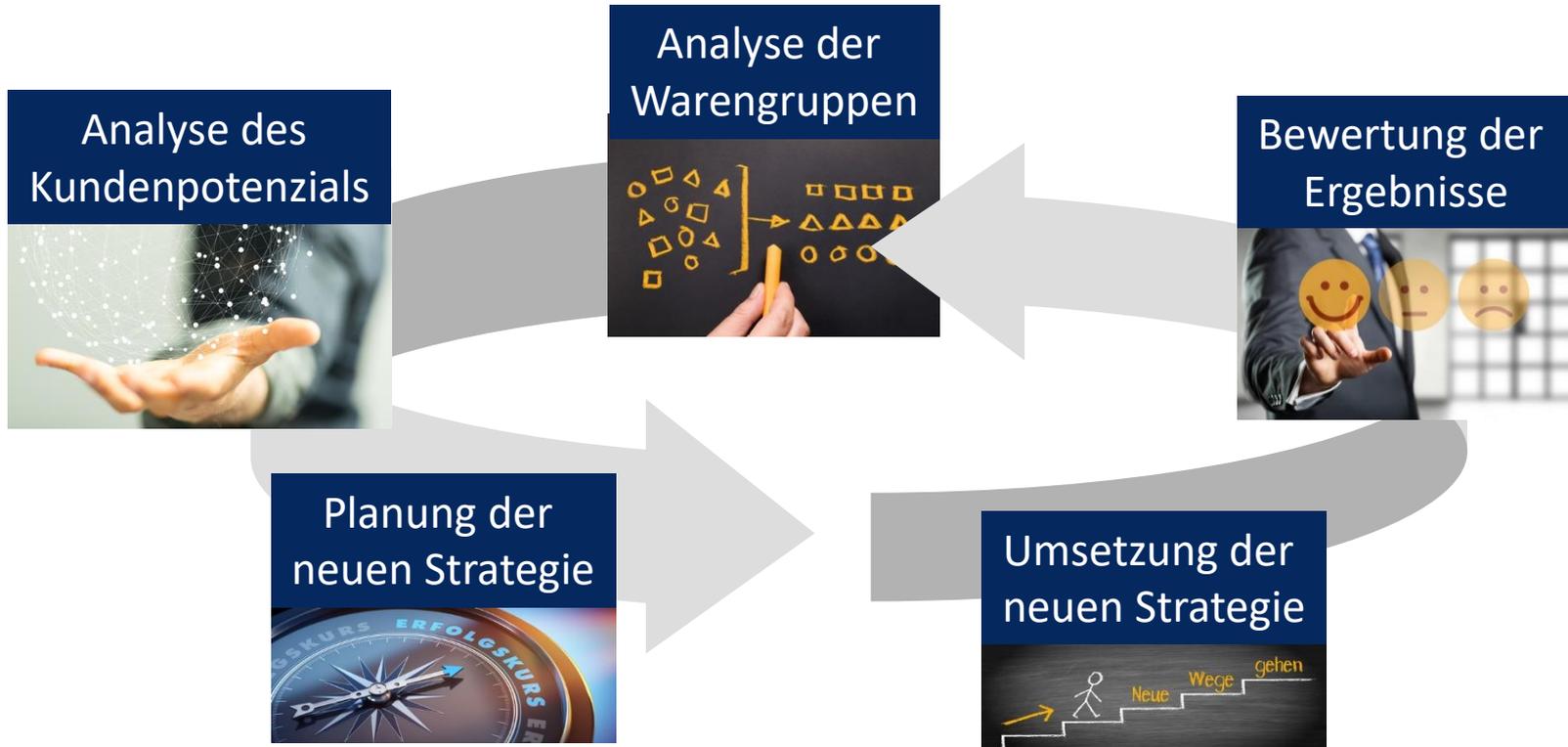
Optimierung der Beschaffungsprozesse

Ergänzende Einkaufsdienstleistungen



Optimierung der Beschaffungsprozesse

Category Management (Warengruppenmanagement)



Optimierung der Beschaffungsprozesse

Plausibilisierung der Lagerbestände (Inventurbericht)

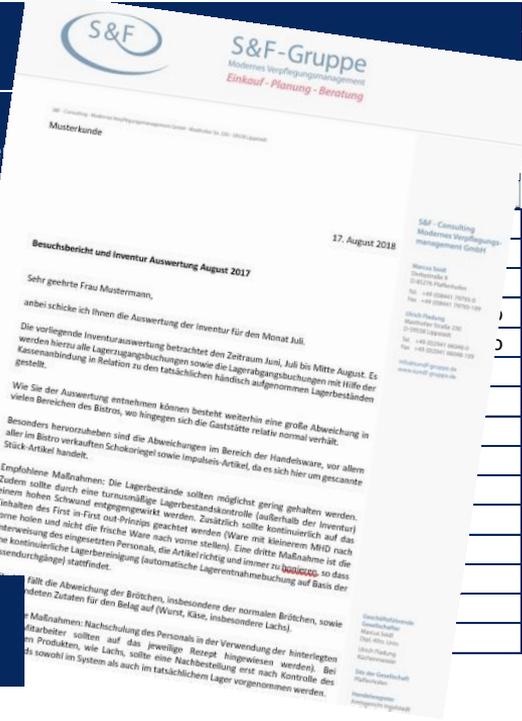


Auswertung - SOLL-IST Verbrauchsanalyse

Lieferant	Artikelnr.	Bezeichnung	Bestell-einheit	SOLL-Menge (Lagerbestand)	IST-Menge (Inventurbestand)	Differenz	Lage
Musterlieferant	00026	EIER GEKOCHT&GESCH.140 ST/EIMER	UVP (140 x ST)	0,00	1,00	1,00	
Musterlieferant	00030	WIESENHOF EIFIX VOLLEI 1KG PKG.	UVP (12 x ST)	0,00	0,00	0,00	
Musterlieferant	00033	WIESENHOF VOLLEI 10KG SCHLAUCH	UVP (10 x Kg)	0,00	1,00	1,00	
Musterlieferant	01030	BLOCKBUTTER 10KG KARTON	UVP (10 x Kg)	0,00	1,00	1,00	
Musterlieferant	03001	H-MILCH 3,5% 0,5L PKG.	UVP (12 x ST)	0,00	5,33	5,33	
Musterlieferant	03002	H-MILCH 1,5% 1L PKG.	UVP (12 x ST)	0,00	0,00	0,00	
Musterlieferant	03003	H-MILCH 3,5% 1L PKG.	UVP (12 x ST)	0,00	2,17	2,17	
Musterlieferant	03015	H-MILCH 1,5% 5L PKG.	UVP (5 x Kg)	0,00	12,00	12,00	
Musterlieferant	03052	KAKAOTRUNK 0,5L GLASFL.	UVP (12 x ST)	0,00	2,67	2,67	
Musterlieferant	03053	ERDBEERTRUNK 0,5L GLASFL.	UVP (12 x ST)	0,00	0,00	0,00	
		K 0,5L GLASFL.	UVP (12 x ST)	0,00	1,00	1,00	
		JNK 0,5L GLASFL.	UVP (12 x ST)	0,00	0,00	0,00	
		INE 1L 30% PKG.	UVP (12 x ST)	0,00	0,00	0,00	
		MAGERQUARK 10KG EIMER	UVP (10 x Kg)				
		INE 30% 5L	UVP (5 x Kg)				

Kontrolle der dezentralen Lagerbestände auf Plausibilität vor Ort

Inventurbericht zum Lagerbestand



Optimierung der Beschaffungsprozesse

EDV-Warenwirtschaft



Internetbasiertes Einkaufsportale

EDV-Systemvoraussetzungen



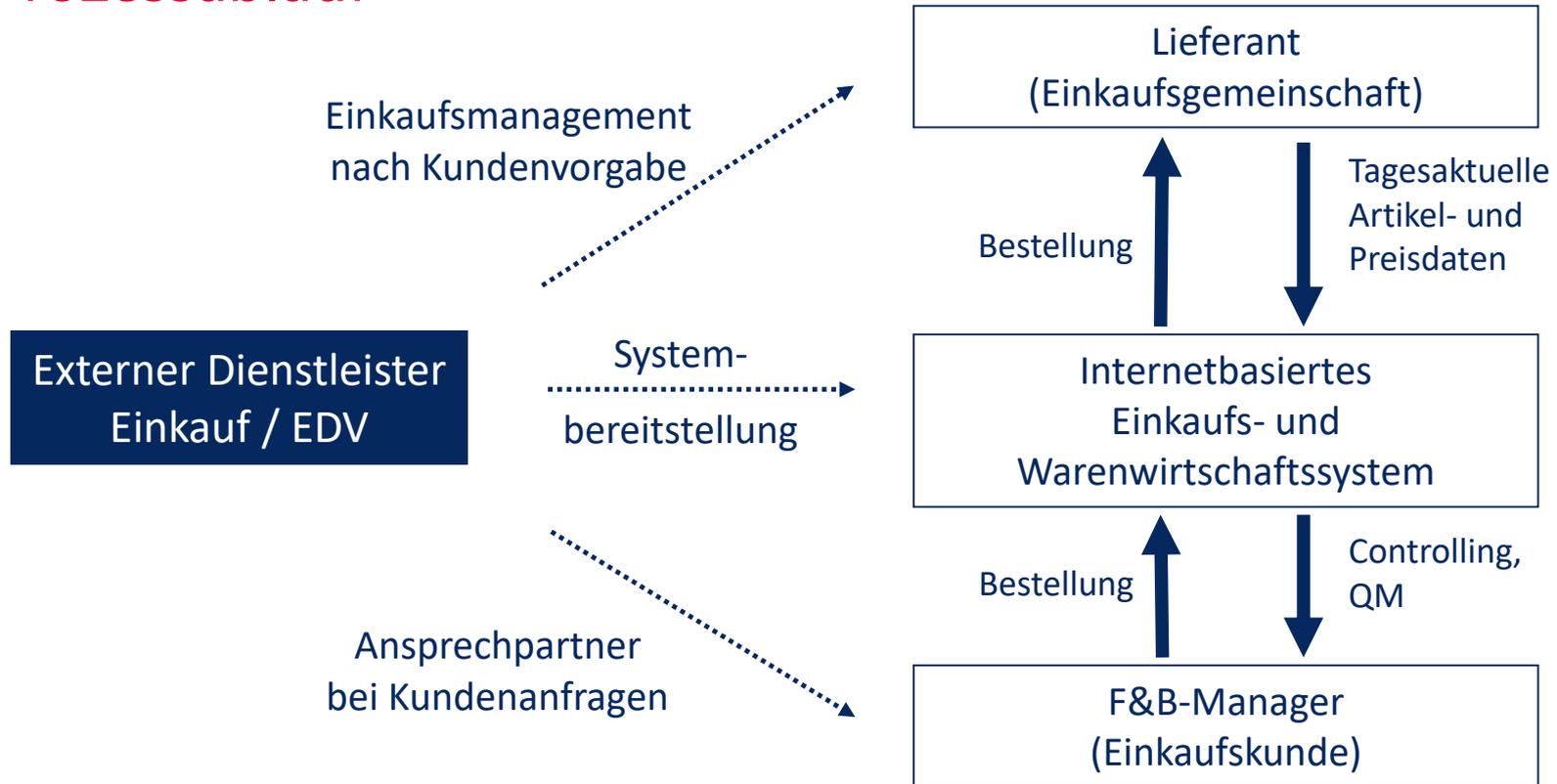
- „Standard“-PC
- Internetbrowser
(Internet Explorer, Mozilla Firefox)
- Internetzugang \geq DSL



- ✓ Kein Installationsaufwand
- ✓ Zentrale Datenbereitstellung und -pflege

Internetbasiertes Einkaufsportale

Prozessablauf



Internetbasiertes Einkaufsportale

EDV-Systemvorteile



Prozessvorteile:

- ✓ Umfassende Kostentransparenz und Revisionssicherheit
- ✓ Prozessverbesserung (Bestellung, Produktvergleich, Inventur)
- ✓ Qualitätssicherung durch definierte Produkt-/ Sortimentsvorgaben
- ✓ Erschließung zusätzlicher Einsparungen (Produktvergleich)
- ✓ Tagesaktuelle Artikel- und Preisdaten aller Lieferanten
- ✓ Tagesaktuelle WE- und VK-Kalkulation Ihrer Rezepturen
- ✓ Gesetzeskonforme Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen (LMIV)
- ✓ Kompatibilität zu FIBU-, Speisenerfassungs-, Bestell- und Kassensystemen
- ✓ Kein Investitions- und Installationsaufwand



Optimierung der Einkaufskonditionen

Durchführung von Ausschreibungen



Foto: Fotolia

Optimierung der Einkaufskonditionen

Durchführung von Ausschreibungen

ARTIKELBEZEICHNUNG	Inh.	BE	Bestpreis Komb. 1		Bestpreis Komb. 2		Bestpreis Komb. 3	
			Umsatz IST	Umsatz Bestpreis	Umsatz IST	Umsatz Bestpreis	Umsatz IST	Umsatz Bestpreis
SCHIN.KRUSTENBRATEN CA14KG	1	KG	892,239 €	900,761 €	892,239 €	923,916 €	892,239 €	923,916 €
H-MILCH 3,5% 1L PKG.	12	ST	874,152 €	820,800 €	874,152 €	848,160 €	874,152 €	848,160 €
MISCHKARTON ÖL 6X0,5L FL.	1	ST	891,765 €	763,020 €	891,765 €	430,920 €	891,765 €	763,020 €
TK Maitre CONial Zucchini, vegetarisch gefüllt, ca.170g Stück, 4 KG/KT		KG	797,848 €	796,533 €	797,848 €	796,533 €	797,848 €	796,533 €
RISC. SPAGHETTI 3KG NR.4	3	KG	863,094 €	662,496 €	863,094 €	815,488 €	863,094 €	707,520 €
TK Paprika, rot / grün, in Streifen, 2,5 KG/BT		KG	796,290 €	726,000 €	796,290 €	726,000 €	796,290 €	726,000 €
TK Goldline Champignons, Hotelschnitt, 2,5 KG/BT		KG	794,311 €	698,403 €	794,311 €	756,667 €	794,311 €	756,667 €
G.KONFITÜRE ERDBEERE 25G	200	ST	738,720 €	619,200 €	738,720 €	619,200 €	738,720 €	584,424 €
TK Ardo Balkan Gemüse Mix, 2,5 KG/BT		KG	735,680 €	650,132 €	735,680 €	673,540 €	735,680 €	581,504 €
KIDNEY BOHNEN 3/1 ATG 1500G	1	ST	689,928 €	701,760 €	689,928 €	701,760 €	689,928 €	701,760 €
TK Bürger Maultasche vegetarisch, 85 G/ST		ST	656,133 €	326,667 €	656,133 €	326,667 €	656,133 €	326,667 €
BONAQUA 12X0,5L PET	12	ST	641,888 €	452,911 €	641,888 €	542,997 €	641,888 €	600,660 €
TK Ardo Chinagemüse, extra 2,5 KG/BT		KG	631,535 €	375,067 €	631,535 €	375,067 €	631,535 €	375,067 €
PER.TOMATENMARK 2-FACH 5/1 4500G	1	ST	628,482 €	553,890 €	628,482 €	501,720 €	628,482 €	460,145 €
TK Bonduelle Brokkoli-Röschen, lose, 40-60mm, 2,5 KG/BT		KG	625,594 €	441,033 €	625,594 €	365,216 €	625,594 €	441,033 €
TK Sinus Karottenröstling, 130 G/ST		ST	598,272 €	554,667 €	598,272 €	554,667 €	598,272 €	468,002 €
			304.618,466 €	272.020,567 €	306.094,120 €	269.632,396 €	305.097,835 €	270.033,170 €
				-10,70%		-11,91%		-11,49%

Optimierung der Einkaufskonditionen

Marktpreisbericht zur Preisentwicklung

		Preisstand Januar:	Preisstand Dezember:
Lieferant 1	Gesamtumsatz (Hochrechnung):	125.181,72 €	125.614,71 €
	Nominale Preisentwicklung in %:		0,35%
	Marktpreisentwicklung laut Stat. Bundesamt:		2,23%
	Reale Preisentwicklung in %:		-1,88%
<hr/>			
Lieferant 2	Gesamtumsatz (Hochrechnung):	605.864,03 €	575.621,51 €
	Nominale Preisentwicklung in %:		-4,99%
	Marktpreisentwicklung laut Stat. Bundesamt:		7,45%
	Reale Preisentwicklung in %:		-12,44%
<hr/>			
...			
<hr/>			
GESAMTUMSATZ (HOCHRECHNUNG):		2.714.053,04 €	2.753.670,33 €
NOMINALE PREISENTWICKLUNG IN %:			1,46%
MARKTPREISENTWICKLUNG LAUT STAT. BUNDESAMT:			7,45%
REALE PREISENTWICKLUNG IN %:			-5,99%

Einkaufsmanagement 4.0

Zusammenfassung: Digitales Wertschöpfungsmanagement

Optimierung der Einkaufskonditionen
(Bündelung des Einkaufsvolumens)

Internetbasiertes Beschaffungssystem
(Einkauf und Warenwirtschaft)

Innovationstreiber Vernetzung
(Food-/ Non Food-Partner)

Begleitendes Einkaufsmanagement
(Ganzheitliche Beschaffung)

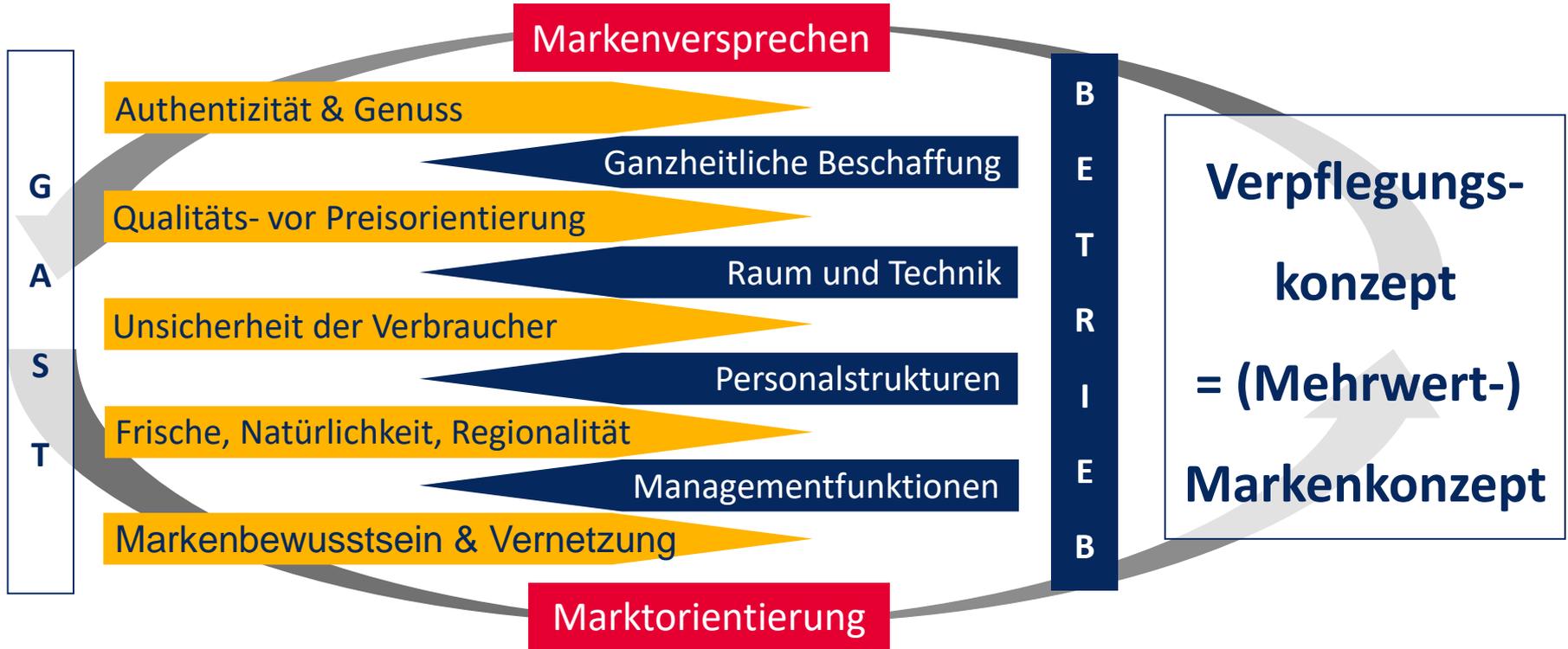
Strategische Konsequenzen

Lösungsansätze der Branche - Digitalisierung



Verpflegungsbetrieb als „Marke“

Marktorientierte Gastronomiekonzeption



Verpflegungsbetrieb als „Marke“



Marktorientierte Gastronomiekonzeption



Konsequenzen des Marktes:

- Proaktive Kenntnis der Wettbewerbssituation und Bedürfnisse Ihrer Kunden
- Berücksichtigung aktueller Food-Trends
- Flexibilität der Mittel und Strukturen
- Adäquate Management-instrumente

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!