



Ein systematischer Einkauf erleichtert es, steigendem Kostendruck und hohen Anforderungen an die Qualität zu begegnen. Wie das gelingt, zeigt das Beispiel der Bonner Werkstätten.

System schafft Spagat

Zunehmender Kostendruck bei nach wie vor hohen Qualitätserwartungen auf Kundenseite: Dieser Anspruch ist auch in den Bonner Werkstätten der Lebenshilfe, die Menschen mit Behinderungen bestmöglich am Arbeitsleben teilhaben lassen, aktueller denn je. Durch die Kooperation mit dem S&F-Einkaufsverbund und die Einführung des S&F-Einkaufs- und Warenwirtschaftssystems inklusive der Möglichkeit zur Speisenbestellung für interne und externe Kunden, konnten nicht nur die Warenkosten signifikant gesenkt, sondern insbesondere die Beschaffungsprozesse nachhaltig optimiert werden. Die Bonner Werkstätten haben sich im Jahr 2013 dem S&F-Einkaufsportal angeschlossen. Wie allen S&F-Einkaufskunden, wird der Einrichtung über die preislichen Vorteile einer Einkaufsgemeinschaft hinaus das internetbasierte Einkaufssystem kostenfrei zur Verfügung gestellt. Damit ist es möglich, regionale und überregionale Lieferanten auf einer Online-Bestellplattform zu hinterlegen. Die angeschlossenen Lieferanten übermitteln ihre Artikel- und Preisdaten direkt in das internetbasierte

System, sodass der Kunde tagesaktuell darauf zugreifen kann. In diesem Zuge werden von den Lieferanten auch die deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe gemäß den gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung übertragen.

„Zielsetzung war nicht nur, eine signifikante Verbesserung unserer Einkaufskonditionen zu erzielen – was definitiv erreicht wurde. Wichtig war für uns auch eine ganzheitliche Optimierung der Beschaffungsprozesse über

die gesamte Prozesskette von der Bestellung unserer internen und externen Kunden über den Einkauf, die Produktion bis zur Auslieferung“, erklärt Klaus Zalfen vom Zentraleinkauf der Bonner Werkstätten. Um das zu erreichen, nutzen die Bonner Werkstätten das kostenfreie S&F-Einkaufssystem sowie zwei kostenpflichtige Zusatzmodule zur Produktion und Speisenerfassung.

Neue und alte Lieferanten

Gemäß dem gemeinsam abgesteckten Projektplan wurde zunächst die Einkaufsphilosophie der Bonner Werkstätten erfasst und 1:1 im Einkaufsportale abgebildet. Das heißt, für jedes Warenssegment wurden die bestehenden Lieferanten sondiert sowie ggf. zusätzliche alternative Lieferanten der S&F-Einkaufsgemeinschaft angesprochen. Vom „Bäcker um die Ecke“ bis zum Grossisten wurde so das gesamte Food- und Non Food-Lieferantenspektrum der Einrichtungen abgebildet. „So konnten wir sowohl bei den bestehenden Lieferanten weiter einkaufen, als auch



„Mit dem neuen Einkaufsportale können wir bei bestehenden Lieferanten weiter einkaufen, konnten aber auch neue erschließen. Für die Akzeptanz ein wesentlicher Vorteil!“

Klaus Zalfen, Zentraleinkauf,
Bonner Werkstätten

neue Liefermöglichkeiten erschließen. Für die Akzeptanz des Portals war dies ein wesentlicher Vorteil!“, fügt Klaus Zalfen hinzu. „Wichtig war uns zudem, weiterhin alle Einkaufszügel in der Hand zu halten.“ Wesentliche Einsparungen resultierten zudem aus einer Optimierung der täglichen Einkaufsprozesse, z. B. konnte der Bestellprozess als solches durch die Verwendung sogenannter „Einkaufslisten“ deutlich vereinfacht und effizienter gestaltet werden. „Wir rufen nur noch die jeweilige Einkaufsliste auf, geben die Bestellmenge ein und versenden die Bestellung per Knopfdruck“, gibt Uwe Hartmann, Küchenleiter der Bonner Werkstätten, einen Einblick. Viel Zeit und Geld spart auch die automatisierte Preisüberwachung, die den Anwender bei der Bestellung direkt zum günstigsten Lieferanten führt. Das Portal zeigt dem Nutzer somit direkt bei der Bestellung an, ob zum Artikel eine günstigere Alternative besteht. Ergänzend hierzu werden seitens der S&F-Gruppe sogenannte „Marktpreisberichte“ zum Abgleich der Preise mit der aktuellen Marktpreisentwicklung laut Statistischem Bundesamt erstellt. „Für uns eine wesentliche Entlastung und Zuarbeit“, betont Klaus Zalfen.

Automatisch erfüllt

Frühzeitig wurden Rezepturen und Speisepläne erstellt, die wiederum mit den eigenen

Einkaufsartikeln verknüpft wurden. Dadurch ist es z. B. möglich, die Warenkosten je Rezeptur tagesaktuell auf Basis der speziell für die Bonner Werkstätten ausgehandelten Konditionen darzustellen. Zudem sind die Zutaten und Rezepturen mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen der Lieferanten verknüpft, sodass diese weitgehend automatisiert auf dem Speiseplan deklariert werden. „Das erleichtert uns die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen erheblich“, erklärt Klaus Zalfen.

Seit Jahresbeginn nutzen die Bonner Werkstätten das Zusatzmodul der Speisenerfassung für die Erfassung und Weiterverarbeitung der Bestellungen ihrer internen und externen Kunden wie eigene und externe Werkstätten, Kitas und Schulen. Diese Kunden können von den Bonner Werkstätten selbst im System angelegt und gepflegt werden. „Wir können dabei z. B. festlegen, welche Menülinien sichtbar sind und ob der Kunde einzelne Komponenten oder nur ganze Menüs bestellen darf“, sagt Uwe Hartmann, der die Einführungsphase maßgeblich mitgestaltet hat.

„Das Speisenerfassungsmodul für interne und externe Bestellungen schafft eine Transparenz, die bei unserer Größe mittlerweile lebensnotwendig ist.“

Uwe Hartmann, Küchenleiter,
Bonner Werkstätten



Zur Bestellerfassung erhalten die Kunden Zugang zur Bestellmaske im Internet. Dort wählen sie aus und können ihre bisherige Bestellhistorie einsehen. Die Bestellung wird anschließend ans System übertragen und fließt dort in die Produktionsplanung und Kommissionierung ein. Zudem erfolgt darauf basierend die Rechnungsstellung durch die Bonner Werkstätten. „Das Speisenerfassungsmodul hat die Bestellprozesse unserer internen und externen Kunden erheblich vereinfacht und schafft eine Transparenz, die bei unserer Größe mittlerweile lebensnotwendig ist“, resümiert Uwe Hartmann. **Oliver Schrock**

Foto: privat

Induktions-Systeme für Essen auf Rädern



Seniorenfreundlich + Sicher!

www.dinner-max.de

D-64409 Messel | Tel.: +49 (0) 6159 / 7178-0

DINNER MAX®