

# DAS DIGITALE ERFOLGSREZEPT

*FoodNotify behält den Überblick: Das Warenwirtschaftssystem, das den Koch und Gastronomen mit nur wenigen Klicks von jeder Menge Büroarbeit befreit und die Lösung für alle ist, die lieber kochen statt rechnen.*

Das System hinter FoodNotify ist so einfach wie genial und erleichtert die Arbeit von Köchen um einiges. Der Geistesblitz dazu kam – wie sollte es anders sein – in einem Restaurant. Das daraus etwas so Vielfältiges wird, war damals noch nicht klar. Heute steckt hinter FoodNotify aber noch viel mehr als nur ein Allergenmanagementsystem: Rezeptmanagement, Speisekarten-Design, Kalkulation und Bestellung sind nur wenige Funktionen, die sich in einer Anwendung vereinigen. Wenn es so einfach ist, wieso ist denn darauf vorher noch keiner gekommen? Genau das haben sich auch Christina und Thomas Primus gefragt und haben es einfach gemacht.

#### Kalkulation leicht gemacht

Öffnen, Zulieferer eingeben, kalkulieren: Wird FoodNotify erstmals geöffnet, muss der Gastronom bei der Anmeldung einmal seine gewohnten Zulieferer angeben. Im Hintergrund holt sich die Software nach der Eingabe von Kontaktinformationen

und Kundennummern der Händler automatisch den Warenkorb und die kundennindividuellen Preise. Hier liegt bereits der erste Vorteil: Die lästige Datenpflege entfällt, Warenkörbe und Preise sind stets synchron mit dem jeweiligen Großhändler und das ganz automatisch.

Hat der Gastronom seinen gewünschten Warenkorb dann fertig zusammengestellt, kann er über FoodNotify bestellen, Speisekarten oder Buffetkärtchen designen, den Deckungsbeitrag errechnen, Lagerstände kontrollieren, die Inventur abwickeln, Allergene anzeigen lassen oder Menüs planen. Lieferung und Bezahlung erfolgen wie gewöhnlich durch den Händler direkt.

Was so einfach wie sinnvoll klingt, war ein Jahr lang harte Vorarbeit. Die Geschichte der Gründer ist allerdings leicht erzählt.

#### Wie alles begann

José ist Koch eines spanischen Restaurants in Wien und, wenn man so will, der Anfang der Geschichte. Zwei der Stammgäste des beliebten Spaniers sind die Kulinarikfans

Thomas und Christina Primus, damals beide im Finanzwesen tätig. Sie kennen die Speisekarte des Restaurants auswendig: authentische andalusische Tapas und andere Spezialitäten nach Großmutter's Küche. José ist ein Koch aus Leidenschaft, doch ihm fehlt viel zu oft die Zeit, um sich auch persönlich um seine Gäste zu kümmern. „Für mich sind meine Gäste viel mehr als nur Kunden, die bedient werden müssen. Sie sind Freunde, sie sind Familie, mit denen ich schöne Stunden verbringen will. Leider wird der Alltag in unserem Restaurant von Betriebsüberprüfungen, Registrierkassenpflicht, Allergenkennzeichnung, Einkauf, ständiger Kontrolle der Lagerstände und allerhand anderen administrativen Lasten bestimmt“, so José. So viel zur Ausgangslage, die den meisten Köchen bekannt sein sollte.

Eines Abends erzählte José dem Ehepaar von den notwendigen Übeln des Gastronomiealltags. „Wir waren überrascht, dass in der heutigen Zeit der Digitalisierung keine Software oder App verfügbar ist, die Josés

Foto: Alexander Gotter



Koch José (li.), hier mit dem Gründer Thomas Primus (re.), war Impulsgeber für die Entstehung von FoodNotify.



Das Gründerteam: Adnan Hanić, Mirza Muharemagić, Christina und Thomas Primus (v. li. n. re.).

Leben erleichtern könnte. Meine Frau und ich haben nach einiger Recherche dann entschieden, die Lösung des Problems selbst in die Hand zu nehmen. Ich merkte aber schnell, dass dieses Projekt zu umfangreich war, um es neben meinem Job zu machen. Es war eine schwere Entscheidung, damals die Sicherheit, die ich als Angestellter hatte, aufzugeben, aber ich war so überzeugt von der Idee, dass ich schließlich alles auf eine Karte setzte und meinen Job kündigte“, erzählt Primus.

#### Aus zwei werden vier

Im Zuge der Planung stießen Thomas und Christina Primus auf den Programmierer Mirza Muharemagić: „Als mir die beiden zum ersten Mal schilderten, was sie wollten, war ich von den Möglichkeiten und Herausforderungen, die eine derart vernetzte Software an den Entwickler stellt, enorm angezogen. Ich wollte wissen, ob wir so etwas Komplexes wirklich schaffen.“ Wenig später stieß dann neben dem IT-Spezialisten Muharemagić noch der Designer Adnan Hanić dazu.

#### OHNE DAS FEEDBACK VON JOSÉ UND DER ERSTEN KUNDEN WÄRE DIE SOFTWARE NIE SO GUT GEWORDEN.

Thomas Primus über die enge Kundenzusammenarbeit

Mit seinen Designentwürfen hauchte er der Funktionalität und Komplexität der geplanten Software Leichtigkeit und Leben ein. „Es war eine magische Zeit. Wir waren wie berauscht vom Ziel, eine Software zu schaffen, die einfach

Mein Bauchgefühl ist zwar gut, aber nie so genau wie eine exakte Kalkulation“, erzählt José.

Aber nicht nur die Rezeptverwaltung und die Bestellungen werden von FoodNotify erleichtert, sondern auch das Kassensystem und die Warenwirtschaft sind integriert. So können bereits einige Kassensysteme an die Software angebunden werden. Dadurch kann die Kasse als Zähler fungieren, wie oft ein Gericht verkauft

wurde. Daraus berechnet FoodNotify einen virtuellen Lagerstand in Echtzeit. Weiter werden die Gewinnspannen der Gerichte laufend überwacht und täglich aktualisiert. Durch einen Alarm meldet das System größere Abweichungen und informiert bei Erreichen eines Schwellenwertes den Gastronomen per E-Mail.

#### Volldigitalisiert

Wie für den Koch ist für FoodNotify der Erfolg und das Herzstück der Software das Rezept. „Bei der ersten Verwendung war ich erstaunt, dass unsere Händler alle an FoodNotify angebunden sind. Als ich das erste Rezept anlegte, war ich begeistert, wie einfach das ging. Ich fand sofort alle unsere Lebensmittel in der Datenbank. Die besten Funktionen sind für mich neben der übersichtlichen Darstellung der Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe, die centgenaue Deckungsbeitragsrechnung.

„Mein Bauchgefühl ist zwar gut, aber nie so genau wie eine exakte Kalkulation“, erzählt José.

Aber nicht nur die Rezeptverwaltung und die Bestellungen werden von FoodNotify erleichtert, sondern auch das Kassensystem und die Warenwirtschaft sind integriert. So können bereits einige Kassensysteme an die Software angebunden werden. Dadurch kann die Kasse als Zähler fungieren, wie oft ein Gericht verkauft

wurde. Daraus berechnet FoodNotify einen virtuellen Lagerstand in Echtzeit. Weiter werden die Gewinnspannen der Gerichte laufend überwacht und täglich aktualisiert. Durch einen Alarm meldet das System größere Abweichungen und informiert bei Erreichen eines Schwellenwertes den Gastronomen per E-Mail.

#### Rezept- und Menüinspiration

Tausende Rezeptideen werden als Inspiration und zur Vereinfachung der Eingabe von FoodNotify zur Verfügung gestellt. Diese können mit einem Klick in die eigenen Rezepte übernommen und angepasst werden. Der ausgefeilte Speisekartenersteller mit ansprechenden Designs und der automatischen Übersetzungsfunktion in mehr als 100 Sprachen ist ein zusätzliches Benefit des Systems. Dazu noch die Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen, Ernährungsformen wie vegan und vegetarisch, Gütesiegel wie bio oder

AMA sowie Regionalität verspricht dem

Gastronomen Rechtssicherheit in Bezug

auf die Kennzeichnungsverordnung und

unterstützt kurzfristige Menüänderungen,

ohne dass die Kreativität der Küche leidet.

Eben einfach und genial und eine absolute

Zeitersparnis.

#### Was wirklich wichtig ist

Im November 2014 ging FoodNotify mit der ersten Version online. Das Produkt basiert auf einem Abonnement-System, das Gastronomen schon ab 40 Euro pro Monat nutzen können. In kürzester Zeit konnten Kunden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz gewonnen werden. Alleine durch die Einkünfte dieser Kunden hat Primus gemeinsam mit seinem Gründerteam über drei Jahre lang die Firma ohne Fremdfinanzierung weiterentwickelt. Heute sind über 800 Kunden mit der Software-Lösung von FoodNotify zufrieden. Einer der ersten und treuesten Kunden von FoodNotify ist José, der heute gemeinsam mit seinem

Team die meis-

te Arbeit im

Lokal über die

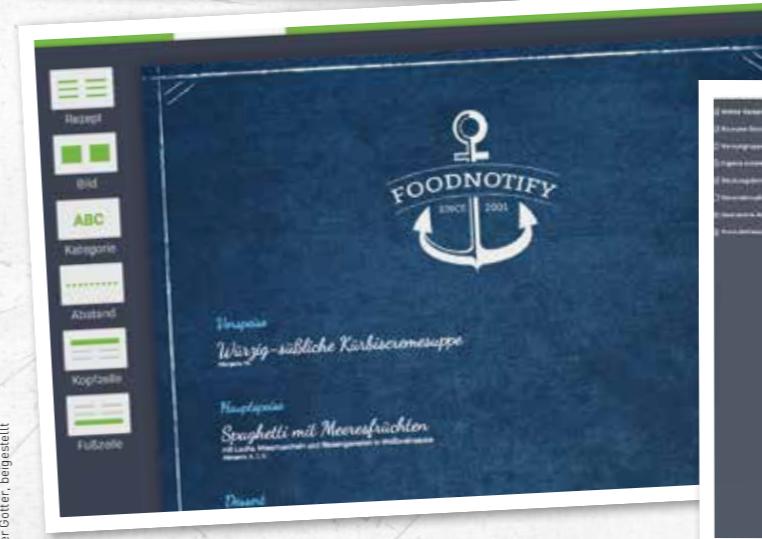
neue Software



1



2



3



4

erledigt. Der Wein wird bei Mindestbestand erreichtung automatisch nachbestellt, Speisekarten erstellt er per Drag and Drop und teilt diese mit einem Klick in sozialen Netzwerken. Auch die Inventur ist mit der Verbindung zum Kassensystem und dem FoodNotify-Bestellportal mit allen österreichischen Großhändlern mit ein paar Klicks erledigt. Jetzt kann er sich auf das konzentrieren, was für ihn wirklich wichtig ist: aufs Kochen und darauf, ein guter Gastgeber zu sein. Sie interessieren sich für FoodNotify? Dann melden Sie sich hier an:

[info.foodnotify.com/rollingpin](http://info.foodnotify.com/rollingpin)

1 Einfach und genial: das Warenwirtschaftssystem von FoodNotify 2 Auf einen Blick: Im FoodNotify-Markt können Sie bei jedem verfügbaren Händler bestellen oder einfach selbst Lieferanten anlegen 3 In Druckqualität mit wenigen Klicks: Speisekarten-Design leicht gemacht 4 Rezeptmanagement und Kalkulation: aus über 800.000 Artikeln wählen, um die eigenen Rezepte schnell zu erstellen und den Deckungsbeitrag zu kalkulieren.