Software schafft einfachen Zugang zu regionalen Produkten

„Salzburg schmeckt“ bringt ein Warenwirtschaftsprogramm, das der Gastronomie einen einfachen Zugang zu regionalen Produkten ermöglicht. Den Mitgliedsbetrieben wird die Software kostenlos zur Verfügung gestellt.

Im Rahmen eines Pressegespräches am Hof der Familie Mangelberger wurde nicht nur Bilanz über fünf Jahre SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gezogen, sondern auch die neue Software vorgestellt.

Fotos: Dürnberger

2019 hat das Salzburger Agrar Marketing das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt. „Fünf Jahre später haben wir bereits mehr als 2.600 Erzeugnisse von rund 350 Produzenten zertifiziert – und es werden laufend mehr“, freuen sich die Gründerväter des Herkunftssiegels, der Obmann des Salzburger Agrar Marketings, Landesrat Josef Schwaiger, und der Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg, Rupert Quehenberger, über den großen Erfolg der Herkunftsauszeichnung. Im Rahmen einer Pressekonferenz am Hof der Familie Mangelberger in Seekirchen zogen sie am Dienstag Bilanz und gaben einen spannenden Ausblick auf künftige Pläne.

Per Mausklick vernetzt

Das Bewusstsein für regionale Lebensmittel steigt, auch im Gasthaus fragen immer mehr Gäste nach der Herkunft der Lebensmittel. Zunehmend lauter wird daher auch der Ruf nach einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung. „Ich muss zugeben, dass ich dieser verpflichtenden Herkunftskennzeichnung noch vor einigen Monaten skeptisch gegenüberstand. Der Grund ist die große Mehrbelastung für unsere Wirte, was die Dokumentation betrifft. Mit einer Basisversion eines Warenwirtschaftsprogramms, das wir unseren zertifizierten Mitgliedsbetrieben kostenlos zur Verfügung stellen, lösen wir viele dieser Probleme quasi per Mausklick“, erläutert Schwaiger. „Gleichzeitig bieten wir unseren Genusshandwerkern die Möglichkeit, ihre Waren tagesaktuell zu verkaufen. Bislang war das hauptsächlich nur für größere Produzenten möglich, die im Gastro-Großhandel gelistet waren. Jetzt sind alle eingeladen, ihre Produkte in Gastronomie und Hotellerie anzubieten“, ergänzt LK-Präsident Quehenberger.

> Wir sparen uns nun viel Zeit, weil wir auf einen Blick sehen, was verfügbar ist, und wir mit einem Klick bestellen können.
>
> **Christoph Wagner**

Moderne Softwarelösungen wie Warenwirtschaftssysteme können im Gastgewerbe Arbeitsprozesse erheblich vereinfachen und gleichzeitig die Transparenz erhöhen. Für Ernst Pühringer, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer, ist diese Technologie kein Neuland. In seinen Betrieben, „Hotel Gasthof Hölle“ in Salzburg und „Hotel Gasthof Bräuwirt“ in Bergheim, nutzt er bereits ein solches System, um Bestellungen und Bestände effizient zu verwalten. Früher war es insbesondere beim Einkauf bei kleineren regionalen Produzenten aufwändig, Verfügbarkeiten, Preise und Bestellungen telefonisch oder per E-Mail abzuklären. Ein Warenwirtschaftssystem erleichtert diese Aufgaben, indem es nicht nur die Bestellungen zentralisiert, sondern auch die notwendigen Angaben zur Herkunft der Lebensmittel automatisch speichert. Mittlerweile verlangt auch das Gesetz in der Gemeinschaftsverpflegung eine lückenlose Dokumentation der Herkunft bestimmter Produkte wie Milch, Fleisch und Eier.

Modulare Erweiterung

Das Warenwirtschaftsprogramm, das in Kooperation mit dem Salzburger Agrar Marketing entwickelt wurde, vereinfacht den Zugang zu regionalen Anbietern. Dies soll Gastronomen ermutigen, verstärkt auf regionale Lebensmittel zu setzen. Die necta-Softwarelösung bietet im Basispaket die Listung der Produkte und das Bestellsystem. Mit einem eigenen Zugang können die Produzenten selbst ihre Angebote erstellen sowie Preise und verfügbare Mengen aktualisieren. „Wer Zusatzfunktionen wie eine automatische Rechnungslegung, die Dokumentation für die Buchhaltung, eine automatische Bestellliste oder eine Anbindung an die Großhandelssoftware wünscht, kann das durch einen monatlichen Pauschalbetrag von 24 Euro dazubuchen“, so der Firmengründer von necta, Reinhold Fenz.

Große Zeitersparnis

Einer der Ersten, der dieses Bestellsystem testet, ist der gastronomische Leiter des Restaurants Weitblick in Kaprun, Christoph Wagner. Aktuell bezieht er von 35 kleineren und größeren Lieferanten Lebensmittel aus der Region. „Etwa fünf Stunden pro Woche haben wir bislang für die telefonische oder schriftliche Bestellung unserer Grundprodukte aufgewendet. Das ist ein enormer personeller Aufwand. Mit dem neuen Warenwirtschaftsprogramm sparen wir uns wahnsinnig viel Zeit, weil wir auf einen Blick sehen, was aktuell regional verfügbar ist, und mit einem Klick bestellen können. Besser geht es nicht.“