

Jongleur der 1.000 Speisen



Feinkost & Catering Hamm, Griesheim

- Catering-Service, Großhandel und vier Filialen
- Vernetzung aller Bereiche mit APRO.CON
- Vereinfachte Kalkulation und Rezeptverwaltung für über 2.150 Rezepturen
- Automatisch aus jedem Catering-Auftrag erzeugte Artikel- und Produktionslisten
- Detaillierte Hinterlegung aller Zutaten, Mengenanteile und produktrelevanter Kostenstellen

Ob fünf Grillwürstchen oder 5.000 Menüs: Feinkost Hamm aus Griesheim bei Darmstadt macht's. Die Metzgerei stemmt einen hochprofessionellen Catering-Service, Großhandel und vier Filialen. Bei der Vernetzung hilft die Warenwirtschafts-Software APRO.CON. So hat Inhaber Thiemo Hamm die Wirtschaftlichkeit aller Bereiche immer im Blick.

Wer Thiemo Hamm am Haupthaus der Metzgerei in Griesheim antreffen möchte, muss Glück mitbringen. Oft genug packt der Inhaber des Familienbetriebs in dritter Generation gerade beim Auf- oder Abbau eines Events mit an. Catering ist für Hamm die zentrale Säule des Geschäfts und erbringt fast die Hälfte des Umsatzes. Zusätzlich gehören vier Filialen in der Rhein-Main-Region zu der Metzgerei mit 116-jähriger Geschichte. Produziert, gekocht und zubereitet wird im Haupthaus in Griesheim. „Party-Service und Metzgerei gehen bei uns Hand in Hand. Da war es unbedingt notwendig, die beiden Bereiche in einer Softwarelösung abzubilden“, erklärt Thiemo Hamm. Vor acht Jahren sah die Welt noch anders aus. Hamm verwaltete Catering und Produktion mit zwei unterschiedlichen Lösungen, musste zwei separate Artikelstämme pflegen. Dann fiel ihm eine Demo-CD von APRO.CON in die Hände. „Die Warenwirtschaft war schon damals flexibel genug, um beides abzubilden – und ist heute bei uns nicht mehr wegzudenken.“

2.150 Rezepturen gespeichert

Die APRO.CON-Datenbank ist bei Hamm das elektronische Gehirn des Betriebs. Die Synapsen reichen in alle Bereiche. Die Erfassung am Wareneingang, Lager- und Produktionslisten, die Filialverwaltung und Wirtschaftlichkeitsrechnung, Großhandel, Lieferscheine, Buchführung und die Zeiterfassung des Personals laufen in APRO.CON zusammen.



Mit APRO.CON hat Inhaber Thiemo Hamm die Wirtschaftlichkeit aller Bereiche immer im Blick.

Das Herzstück der Software bilden die Module zur Kalkulation und Rezepturenverwaltung. Über 2.150 Rezepturen halten Thiemo Hamm und sein Team aktuell in der Datenbank vor. „Damit gehören wir sicher zu den Spitzenreitern in Deutschland“, rechnet der Inhaber auf. Bei der Fleischwurst ist das etwa der Kilowattverbrauch der Räucherammer, die Zeit in der Maschine, der aktuelle Strompreis, weiterhin die Zeit im Fleischwolf, die Personalarbeitszeit in Minuten und vieles mehr. „Ich weiß sofort und schon bei der Kalkulation, ob ein Produkt oder Catering-Angebot wirtschaftlich ist und was ich daran verdiene“, so Hamm zum Vorteil Kostensicherheit. Gleichzeitig ist APRO.CON flexibel genug, um auch die mitunter ausgefallenen Sonderwünsche der Catering-Kunden zu verwirklichen. Dank APRO.CON muss Hamm keine doppelte Datenpflege betreiben und spart viel Aufwand ein. Bei der Pflege der Datensätze zeigen sich zusätzlich Synergieeffekte: „Ich muss beispielsweise nicht jede Rezeptur anfassen, wenn sich eine Zutat ändert, sondern brauche nur einmal die Zutat überarbeiten.“

Produktionslisten für alle

Wenn heute bei Hamm das Telefon klingelt und ein neuer Catering-Auftrag eintrifft, erstellen die Mitarbeiter das Angebot direkt in APRO.CON und stimmen es per PDF-Export mit den Kunden ab. Sind alle zufrieden und der Auftrag steht an, generiert APRO.CON auf Basis des Angebots automatisch separate Artikel- und Produktionslisten für die kalte Küche, die warme Küche, die Wurst- und Fleischproduktion und den externen Getränkelieferanten. So weiß jeder genau was zu tun ist – und welche Zutaten benötigt werden.

Thiemo Hamm: „Ich kann Ihnen sofort und exakt sagen, wie viel Liter Olivenöl ich für die Marinade bei 1.000 Portionen Carpaccio benötige.“ Koordination ist essentiell: Allein in Hamms Küche arbeiten 15 Kräfte, 10 Fahrzeuge stehen draußen für Auslieferungen bereit. „Für ein Variété-Event haben wir auch schon mal mit neun Küchencontainern eine mobile Großküche vor Ort errichtet und waren dort mit 50 bis 60 Leuten im Einsatz.“

Nie im Regen

Dank eines sauber gepflegten Datenbestands und dem APRO.CON Zusatzmodul Deklaration gelang der Metzgerei auch der Umstieg auf die aktualisierte Lebensmittel-Informationsverordnung mit vergleichsweise überschaubarem Aufwand. „Allein schon, weil unsere Großhändler das wollten, mussten wir die Umstellung fristgerecht hinbekommen“, so der Metzgermeister. Als Nutzer des APRO.CON Wartungsvertrags kann Hamm sich bei allen Problemen oder Änderungen, die über das Alltägliche hinaus gehen, auf schnellen Support verlassen: „Die Hotline reagiert sehr schnell und lässt einen nie im Regen stehen. Viele Anfragen lassen sich zudem per Remote-Zugriff lösen. Wenn ich zum Beispiel auf einem Etikett das Logo nicht mehr auf der linken, sondern auf der rechten Seite aufdrucken möchte, muss dazu nicht extra jemand herfahren. Das geht übers Netzwerk deutlich schneller.“ Für die Beratung und Betreuung vor Ort zeichnet SYNER.CON-Fachhändler und –Partner Christian Braun verantwortlich.

Für seine Filialen hegt Thiemo Hamm derzeit den Wunsch, Zutaten und Allergen-Informationen nicht mehr per Leitz-Ordner, sondern digital bereitzustellen: „Direkt auf Thekenwaagen oder auf iPads könnte ich mir das gut vorstellen.“ In den Filialen ist, kein Zufall, eine reich bestückte Heiße Theke der Hingucker und Magnet in der Vesperzeit. So finden Catering und klassisches Metzgereisortiment wieder zusammen.

Weitere Informationen unter

- www.amm-hamm.de
- www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Ch. Braun**
Edingen-Neckarhausen
Tel: +49 (06203) 14 207
Mail: info@braun-waagen.de