

Miami Warenwirtschaft

Allgemeines

Das Miami Warenwirtschafts-Modul ist sowohl mit der Gastronomie-Lösung Miami als auch der Handelslösung Tampa einsetzbar. Die Warenwirtschaft ist ein Zusatzmodul, da diese Funktionalität nicht von allen Anwendern benötigt wird.

Jedoch ist die Warenwirtschaft bei entsprechender Lizenzierung integraler Bestandteil von Miami. Dies bedeutet, dass die Warenwirtschaft nicht über Schnittstellen mit Daten versorgt wird, sondern direkt mit Miami Stamm- und Bewegungsdaten arbeitet. Dadurch ist die optimale und homogene Zusammenarbeit zwischen Stammdaten, Kassenbuchungen und Warenwirtschaftsdaten gewährleistet. Daten müssen niemals doppelt gepflegt werden, es ist auch nicht möglich, dass die Datenintegrität zwischen Kasse und Warenwirtschaft auseinander läuft.

Dies ist ein großer Vorteil gegenüber Kassensystemen, in denen an ein Kassensystem eine Fremd-Software über Schnittstellen angebunden wird. Auch bei Anbindung einer in sich außerordentlich leistungsfähigen Warenwirtschaft an ein leistungsfähiges Kassensystem kann es zu teilweise erheblichen Problemen dadurch kommen, dass die Schnittstellen dazwischen nicht optimal arbeiten. Auch im Falle von Updates des Kassensystems oder der angebundenen Warenwirtschaft können Probleme auftreten, da möglicherweise die Schnittstellen nicht alle Eventualitäten berücksichtigen.

Die Warenwirtschaft ermöglicht ständig optimalen Überblick über Bestände, und hilft dadurch, Fehlbestände auf Grund von Diebstahl oder falscher Kalkulation zeitnah zu vermeiden. Ein Beispiel dazu: Sollte Ihnen ein Kilo Rinderfilet fehlen, kann dies entweder dadurch geschehen, dass es gestohlen wurde, oder aber auch, dass beispielsweise ein neuer Koch Steaks immer zu dick schneidet. Die Folge ist in beiden Fällen, dass Ihre Kalkulation nicht mehr stimmt. Deshalb ist es wichtig, solche Fehlbestände frühzeitig zu entdecken, um negative Folgen für Ihr Unternehmen zu vermeiden. Dies ist ohne Warenwirtschaft nur mit großem Aufwand möglich.

Einsatz im Handel

Im Handelsbereich liegt Sinn und Zweck einer Warenwirtschaft auf der Hand. Bei einem Sortiment von mehreren 1000 oder 10000 Artikeln sind die Bestände einzelner Artikel nicht anders zu kontrollieren, als über eine IT-gestützte Warenwirtschaft. Eine jährliche Inventur (bei der das Objekt häufig sogar geschlossen werden muss oder die alternativ am Wochenende durchgeführt wird, reicht für eine gute Bestandsführung nicht aus. Es hilft Ihnen nicht viel, wenn Sie am Jahresende feststellen, wie viel fehlt, denn möglicherweise fehlten diese Bestände schon viele Monate zuvor.

Es ist zu beachten, dass Fehlbestände auf unterschiedliche Weise entstehen können: Diebstahl durch Kunden, durch Mitarbeiter, durch Falschliefereung des Lieferanten.

Mit der Miami-Warenwirtschaft können Sie bereits während des Jahres einzelne Produktgruppen zählen. Dadurch können Fehlbestände kurzfristig aufgedeckt werden, und die Inventur zum Jahresende wird in der Regel wesentlich verkürzt.

Dadurch kann auch Ursachen leichter auf den Grund gegangen werden. Sind die Fehlbestände beispielsweise in einer Abteilung wesentlich größer als in anderen, könnte ein dort tätiger Mitarbeiter verantwortlich dafür sein. Oder es lohnt sich, in dieser Abteilung konzentriert auf Diebstahl durch Kunden zu prüfen.

Einsatz in der Gastronomie

In der Gastronomie ist vor allem in größeren Objekten die Warenwirtschaft jedoch genauso wichtig, und je nach Objekt auch gut anzuwenden. Trotzdem ist in der Gastronomie die Konzeption für den Einsatz der Warenwirtschaft häufig komplexer und sollte im Vorfeld gut bedacht werden.

Speziell im Bereich der Getränke ist eine Warenwirtschaft in der Gastronomie immer sinnvoll einsetzbar. Über Rezepturen können auch Cocktails und Mischgetränke einfach und sinnvoll erfasst und gebucht werden.

Im Speisenbereich ist die Art, wie die Warenwirtschaft eingesetzt wird, stärker vom Objekt abhängig. Natürlich ist es erforderlich, die Rezepturen zu hinterlegen, um zutreffende Bestandszahlen zu erhalten.

Dies ist durchaus sinnvoll, wenn Sie eine feste Speisekarte haben. Auch bei zusätzlichen Aktionskarten oder Tages- bzw. Wochen-Menükarten ist dies möglich, da diese Aktionen sich häufig (wenn auch in längeren Abständen) wiederholen.

Wie detailliert Rezepturen angelegt werden, ist natürlich ebenfalls eine Überlegung wert.

Es besteht die Möglichkeit, nur zum Beispiel Fleisch, Fisch und Edelgemüse per Rezeptur zu erfassen. Dies reduziert den Aufwand erheblich, und bringt Ihnen zumindest Kontrolle über die im Einkauf wirklich teuren Zutaten.

Andererseits kann es auch sinnvoll sein, z.B. Pommes Frites zu erfassen, wenn der Jahres-Einkaufsbetrag dafür 10.000,- oder mehr Euro beträgt. Dann sind die für ein Menü benötigten Pommes zwar nicht teuer, wenn jedoch bei jedem Essen statt der vielleicht kalkulierten 100 Gramm dann 120 Gramm serviert werden, werden aus €10.000,- plötzlich €12.000,-, und dies ist dann schon wieder soviel Geld, dass sich die Erfassung durchaus lohnt.

Daher wird in vielen gastronomischen Betrieben die Rezeptur sehr detailliert erfasst, um auch verhältnismäßig preisgünstige Produkte zu verwalten, die in der Summe über einen längeren Zeitraum jedoch größere Beträge kosten.

Der Einsatz einer Warenwirtschaft für Speisen ist naturgemäß sehr schwierig, häufig unmöglich, in Sterne-Restaurants. Hier hat der Küchenchef völlig freie Hand, was seine Speisen anbelangt, häufig wird täglich etwas Neues kreiert. In diesen Restaurants geht es um Kochkunst, und Kunst lässt sich nicht so einfach in Zahlen fassen. Hier ist der Einsatz der Warenwirtschaft für Speisen unserer Erfahrung nach nicht sinnvoll oder möglich. In diesen Restaurants wird die Warenwirtschaft dann vorrangig für den Wein eingesetzt, denn gerade dort ist eine entsprechende Verwaltung umso wichtiger, wenn Weine 3- oder 4-stellige Beträge im Einkauf gekostet haben.

Die Konzeption des Warenwirtschaftseinsatzes in der Gastronomie ist sehr komplex und vielschichtig. Wenn Sie 20 Küchenchefs nach einem Konzept befragen, erhalten Sie vermutlich mindestens 15 verschiedene Konzepte. Falls Sie dazu Fragen haben, hilft Ihnen das KasSys-Team bei der Erarbeitung eines entsprechenden Konzeptes speziell für Ihren Anwendungsbereich, basierend auf den Erfahrungen mit unterschiedlichsten Gastronomie-Objekten und langjähriger Erfahrung.

Bestandteile der Warenwirtschaft

Artikelpflege

Artikel können in Miami als Verkaufsartikel, Lagerartikel oder als Verkaufs- und Lagerartikel verwendet werden.

Es besteht die Möglichkeit, zu Artikeln Stücklisten beziehungsweise Rezepturen zu hinterlegen. Diese Stücklisten bzw. Rezepturen können bis zu 3-stufig ausgelegt werden. Das bedeutet, dass ein Artikel eine Rezeptur beinhaltet, die wiederum eine weitere Rezeptur beinhaltet, und in der eine dritte Rezeptur enthalten ist.

Ein Beispiel aus der Gastronomie:

Sie bieten ein Menü an, welches aus einer Tomatensuppe, einem Schnitzel, einem Dessert und einer Flasche Wein besteht.

Nun legen Sie erst die Rezeptur für die Tomatensuppe (die auch separat angeboten wird) an. Sie benötigen dafür alle Bestandteile der Tomatensuppe, also z.B. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, einen Font usw. Diese werden als Lagerartikel mit den jeweiligen Kilo-/Liter-Preisen angelegt.

Daraus erzeugen Sie dann die Rezeptur für die Tomatensuppe, also z.B. 0,125 kg Tomaten, 0,25 Zwiebel, 0,5 Knoblauchzehe, 0,3 Liter Font usw. Für den Font können Sie eine eigene Rezeptur anlegen, der dann allen Gerichten zugeordnet wird, der diesen Font ebenfalls enthält.

Genau so gehen Sie für das Schnitzel und das Dessert vor.

Die Einzel-Rezepturen, sowie die Flasche Wein, ordnen Sie nun dem Menü zu. Dies führt dazu, dass beim Verkauf eines Menüs alle Rezepturbestandteile aus den jeweiligen Beständen abgebucht werden.

Eine Rezeptur wird beispielsweise wie folgt angezeigt:

Stückliste / Rezeptur		
Menü 2		
Wiener Schnitzel	1,0000	S50WIENER
Schnitzelfleisch	0,1750	SFLSCHN
Möhren	0,0500	SGEMOEHRE
Folienkartoffel m. Quark	1,0000	S20FOLIENK
Saucenbinder	0,0500	LKU000001
Tomatensalat mit Zwiebeln	1,0000	S40TOMATE
Pinot Grigio Pecorari 0,75 L	1,0000	GWE000012
Einkaufspreis gesamt		4,57
Ertrag		6,23
Aufschlag		136,18%
Marge		57,66%

Im Handelsbereich ist diese Funktion gegebenenfalls sinnvoll nutzbar, wenn Sie z.B. zu einer verkauften Lampe grundsätzlich das entsprechende Leuchtmittel mitliefern. So stimmen dann Ihre Bestände sowohl bei den Lampen als auch den betroffenen Leuchtmitteln.

Für Lagerartikel können unter anderem Mindestbestände, Verpackungseinheiten, Gebinde, Lieferanten mit Einkaufspreisen angelegt werden.

Bestellwesen

Das Bestellwesen ermöglicht die Erstellung von Bestellvorschlägen, abhängig vom aktuellen Bestand, dem vorgegebenen Mindestbestand, eventuell vorhandenem Bestell-Ausstand (d.h. Mengen, die bereits bestellt, jedoch noch nicht geliefert sind) und der Sollmenge. Diese Bestellvorschläge können direkt in Bestellungen übernommen werden.

Selbstverständlich bestehen dabei alle manuellen Eingriffsmöglichkeiten, und natürlich können Bestellungen auch komplett manuell erstellt werden.

Wareneingang

Bereits erstellte Bestellungen können beim Wareneingang übernommen werden. Dabei kann die bestellte Menge als Liefermenge übernommen werden, oder, bei Abweichungen zwischen Bestell- und Liefermenge kann festgelegt werden, ob die Restmengen als Bestellungen offen bleiben sollen (Teillieferung, der Lieferant liefert aber nach) oder auf 0 gesetzt werden (Teilmenge, der Rest muss bei Bedarf erneut bestellt werden).

In Verbindung mit dem KasSys MDE (mobiles Datenerfassungsgerät) können die Wareneingänge natürlich auch direkt im Lager gescannt und dann in die Warenwirtschaft übernommen werden.

Inventur

Zur Inventur können Sie zunächst Zähllisten drucken, an Hand derer Ihre Mitarbeiter die tatsächlichen Bestände im Lager zählen. Selbstverständlich sind auch Teil-Inventuren möglich.

Bei der Inventurbuchung erhalten Sie ein Differenz-Buchungsprotokoll, in dem eventuelle Unter- oder Überbestände ausgewiesen werden.

Mit Hilfe des KasSys MDE können die Inventuren auch direkt im Lager gescannt und dann in die Warenwirtschaft übertragen werden.

Artikelverbrauch

Artikelentnahmen werden hauptsächlich über Kassenbuchungen durchgeführt. Bei jedem Artikelverkauf wird der Artikel vom Bestand automatisch abgebucht, falls es sich um einen Lagerartikel handelt, oder es werden die Artikelbestandteile, falls eine Rezeptur hinterlegt ist, abgebucht.

Über sogenannte Schwundbuchungen können in der Kasse alle Buchungen durchgeführt werden, die nicht umsatzrelevant sind, jedoch den Bestand verändern. Auch dabei werden die Rezepturen berücksichtigt. Über den zu definierenden Schwundgrund kann nachvollzogen werden, warum und von wem diese Buchung durchgeführt werden.

Zeitpunkt der Entnahmebuchung bei Kassenbuchungen: Es ist einstellbar, ob die Entnahmen direkt zum Zeitpunkt der Buchung (also der Rechnungslegung) erfolgt, oder erst bei Durchführung des Tagesabschlusses.

Die Entnahmebuchung durch den Tagesabschluss ist dann erforderlich, wenn die Kassen nicht online mit dem Zentralrechner, auf dem Artikelbestände geführt werden, verbunden sind.

Eine Buchung direkt während der Rechnungslegung hat den Vorteil, dass Bestände sehr viel aktueller sind. Jedoch kann dies die Gesamtperformance des Systems reduzieren, da vor allem bei umfangreichen Rezepturen die Anzahl der Buchungen sehr groß sein kann (zum Beispiel, wenn Sie detaillierte Rezepturen mit mehreren Unterrezepturen angelegt haben, können durch eine einzelne Rechnung zusätzliche etliche hunderte von Buchungen erforderlich sein).

Falls Sie in diesen Fällen trotzdem Ihre Bestände online verbuchen wollen, sollten Sie für einen schnellen Server und ein schnelles Netzwerk sorgen.

Daher sollten die Entnahmen beim Tagesabschluss gebucht werden, wenn folgende Faktoren zutreffen, oder aufeinander treffen: Umfangreiche Rezepturen, mehrere Kassen mit hoher Auslastung, langsamer Netzwerk-Server oder langsames Netzwerk.

Falls Artikelentnahmen auf andere Weise entstehen, können diese über die Verbrauchsbuchungs-Funktion erfolgen. Diese Funktion ermöglicht, Entnahmebuchungen von Lagerartikeln im Backoffice durch zu führen.

Optionale Erweiterungen

Mehrlager-Verwaltung

Falls Sie mehrere Lager haben, können Sie mit diesem Modul diese Lager verwalten. Bestände werden getrennt für jedes Lager geführt. Damit verbunden sind zusätzliche Funktionen zur Umbuchung zwischen den Lagern.

Für jede Kasse kann definiert werden, aus welchem Lager sie abbuchen soll. Und natürlich kann beim Wareneingang festgelegt werden, in welches Lager die Buchung erfolgen soll. Und natürlich können Inventurlisten für das Hauptlager und die Unterlager separat erfolgen.

Mobiles Datenerfassungsgerät (MDE)

KasSys bietet ein MDE an, mit dessen Hilfe sowohl Wareneingänge als auch Inventuren direkt im Lager gescannt werden können.

Nach Anschluss des MDE an den Backoffice-PC werden die damit erfassten Daten direkt in Warenwirtschaft eingespielt.



MiamiLogistik

Als Alternative zu dem MDE steht das MiamiLogistik-Modul zur Verfügung. Dabei handelt es sich um Software, die auf einem Windows-Tablet-Computer oder auch einem Netbook oder Notebook installiert wird, welches über WLAN an das Netz angeschlossen ist.

Mit dieser Lösung kann auf einfache Weise die Inventur oder Wareneingangsbuchungen direkt im Lager durchgeführt werden.



Die Bediener-Oberfläche ist an Miami angelehnt. Daher ist für die Mitarbeiter keine Umgewöhnung oder Einarbeitung erforderlich.