

# Einfach **online** einkaufen

Die Aaldering-Gruppe erleichtert sich die Einkaufsorganisation: Die drei Hotels gehen seit Kurzem online auf Einkaufstour.

Sie finden es nicht ziel führend, wenn Sie fünf Großpackungen Tiefkühl-erbsen bestellen, und Sie erhalten stattdessen fünfzig Einheiten Fertigsoße? Dann sind Sie damit sicherlich nicht alleine. Doch statt Ärger hilft in der Regel Handeln: „Krasse Fehler passieren beim Bestellen zwar selten“, bestätigt Jörg Nowakowski von der Aaldering-Gruppe, „doch jede Falschlief erung, die wegen Zahlendrehern oder krakeligen Handschriften passiert, ist ärgerlich, da man wirklich leicht vorbeugen könnte.“ Die Lösung, die der Leiter IT und Einkauf der Gruppe seinen Küchenchefs und Hauswirtschaftsleitungen seit vergangenen Herbst anbietet, ist der elektronische Einkauf. Alle Kataloge werden den einkaufsberechtigten Mitarbeitern der drei Hotels und zwei Pflegeeinrichtungen der Aaldering-Gruppe dabei online zur Verfügung gestellt. Bestellt wird per Internetzugang auf einer darauf spezialisierten Plattform. „Die perfekte Alternative zu Katalog gewälzen, Übertragsfehler und Zahlendreher beim Fax,“ findet Aaldering-Küchenchef Sven Mundra aus dem Hotel Atlanta im niederrheinischen Neukirchen-Vluyn bei Moers/Krefeld. „Der Online-Einkauf erspart mir viel Zeit und Ärger.“

Der technische Partner für diesen Online-Einkauf bei

Aaldering ist das Münchener Unternehmen Sensano.

## Virtuelle Bestellung

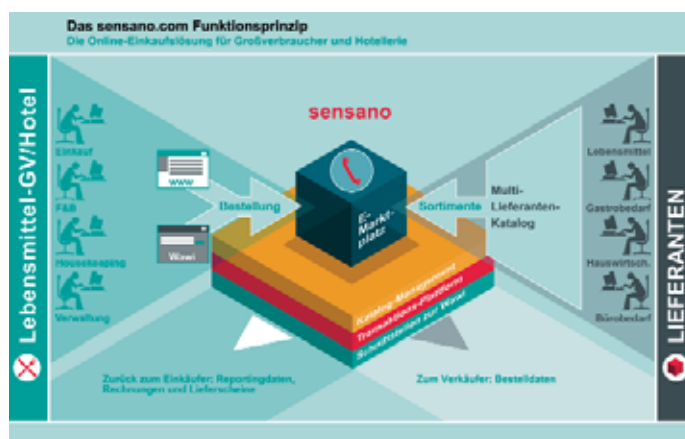
Unter [www.sensano.com](http://www.sensano.com) steht eine Internetplattform zur Verfügung, auf der alle relevanten Großlieferanten aus den Bereichen Lebensmittel-Großverbraucher, Hygiene und Hauswirtschaft, Büroartikel und einigen anderen Bereichen ihre Kataloge online für die Bestellungen der Kunden zur Verfügung stellen. Angebunden sind im Bereich Food unter anderem Edeka, Citti GV-Partner, Rewe und Servicebund – oder für Reinigung und Hauswirtschaft Igefa, Paul Hartmann und etliche mehr. Mehr als 150 Lieferanten sind bereits angebunden. Bei Bedarf und Interesse werden weitere Lieferanten, die für einen

Kunden wichtig sind, aufgenommen. Die Schnittstellenanbindung, Katalogdatenabgleich etc. übernimmt Sensano als IT-Dienstleister und erhält dafür eine umsatzgebundene Vergütung.

## Effizient und schnell

„Sensano hält sich aus den Preisverhandlungen völlig heraus. Wir verhandeln wie immer unsere Preise und diese werden ausschließlich unseren einkaufsberechtigten Mitarbeitern im vordefinierten Umfang zur Verfügung gestellt“, erklärt Jörg Nowakowski. „Wo wir keine eigenen Preise bzw. Sortimente verhandelt haben, bekommen unsere Leute die Standard-Katalogpreise angezeigt, sofern wir den Artikel und Lieferanten

zur Bestellung freigeben. Die speziell verhandelten Produkte sind besonders markiert und damit auf den ersten Blick erkennbar.“ Falsche Bestellungen oder Losgrößen oder ähnliche Fehler gehören damit für die Aaldering-Häuser der Vergangenheit an. „So lenken wir die Einkäufe in all unseren Betriebsstätten auf die zwischen Zentraleinkauf und den Profit-Center-Verantwortlichen gemeinsam vordefinierten Standards in Preis, Menge, Güte und Vielfalt“, schwärmt mittlerweile auch der zu Anfang eher noch skeptische Inhaber der Gruppe, Gerardus M. M. Aaldering. Schränkt das nicht die Köche und andere Mitarbeiter ein? „Nein“, meint Hotel-Küchenchef Sven Mundra: „Wir dürfen ja durchaus auch andere als die markierten Produkte bestellen. Und wenn wir dies häufig tun, oder z. B. unser Hotel am Luisenplatz in Potsdam und ich dies mehrmals gleichzeitig tun, ist dies ein Signal an unseren Zentraleinkauf: „Bitte dieses Produkt verhandeln.“ Wenn etwas dagegen längere Zeit von niemandem mehr bestellt wird, weiß der Zentraleinkauf: Dieses Produkt können wir von der Verhandlungsliste streichen. Rund 85 % der Lebensmittel-Bestellungen und mehr als die Hälfte aller Reinigungsmittel-Einkäufe bei Aaldering laufen schon jetzt über diese Plattform.



Sensano bündelt wichtige Großlieferanten für die Online-Bestellung.

Jörg Nowakowski im Zentraleinkauf kann sich davon zu beliebigen Zeiträumen Reportings erstellen, in denen er die Einkäufe nach verschiedenen Kriterien aufsplitten kann. Er kann sich die Einkäufe einzelner Häuser, frei definierte Zeiträume oder auch Lieferanten, Kostenstellen oder Produktgruppen ansehen. Diese Controlling-Möglichkeit ist in einer dezentralen Organisation wie bei Aaldering eine große Arbeitserleichterung für den Leiter des Zentraleinkaufs: „Bis auf frische Brötchen vom Bäcker und Frischfleisch laufen hier alle Bestellungen zeitgleich CC: bei den einzelnen Hoteldirektoren oder auch bei mir auf. Wir können sie bei Bedarf über das entsprechende Reporting-Tool im Sensano-Einkaufssystem auswerten und uns die auf verschiedenen Ebenen untergliederten Daten auswerfen lassen. So bin ich immer auf dem Laufenden“, erklärt er.



Gerardus Aaldering (li.) und Jörg Nowakowski sind für die Aaldering Gruppe für einen effizienten Online-Einkauf verantwortlich.

Und der Einstieg in das System? „Nun schwierig war es nicht, zwei Stunden Schulung und man ist ‚drin‘“, erklärt Küchenchef Sven Mundra. „Die Merklisterstellung muss allerdings zuerst gemacht werden. Das heißt, am Anfang stand erst einmal Arbeit: „Frisches/Fleisch“, „Trockenprodukte“, „Tiefgekühltes“ heißen die Merklister, unter denen die Küchenchefs ihr jeweiliges Kernsortiment mit Durchschnittsmengen vor dem ersten Bestellvorgang zugeordnet haben. Ist dies einmal geschehen, muss der Bestellende für eine Standardbestellung nur noch die Mengen

aktualisieren und auf „Abschicken“ drücken. Die Bestellung geht dann direkt in das System des Lieferanten. Und die Hotels erhalten unmittelbar ihre Eingangsbestätigung zurück: „Übertragung war erfolgreich, Bestellung ist aufgenommen“. Kein Fax, das im Speicher hängen bleibt, kein Mitarbeiter, der sich eine Zahl im Übertrag falsch notiert. Nur wenn es äußerst schnell gehen muss, z. B. für den nächsten Morgen, greift man zum Telefon.

Das System hat sich in einer anderen Branche schon seit Jahren bewährt: Die Beschaffungsplattform sensano.com wurde im

Jahr 2000 als internetbasierte Einkaufsplattform für Pflege- und Altenheime von den beiden heutigen Vorständen Markus Behrens und Dr. Thomas Behrens gegründet. Wegen der Bedeutung der Küche als Wirtschaftsfaktor für diese Einrichtungen, nahm der Lebensmittelbereich immer größeren Raum ein. Dr. Thomas Behrens erklärt: „So können wir heute allen professionellen, progressiven Großküchenbetreibern und Caterern eine umfassende, schnelle und übersichtliche Einkaufslösung, mit sämtlichen relevanten Lieferanten und ideal für ihre Bedürfnisse, bieten.“ Der Beweis: Rund 350 Träger und Einrichtungen nutzen die Plattform bereits für ihren Lebensmitteleinkauf. Eine Reihe großer Gruppen und Einkaufsgesellschaften nutzt das System zudem über Lizenzverträge für Bestellplattformen im eigenen Internet-Angebot.

Miriam Leunissen-Weikl

Fotos: Aaldering Gruppe

## Überraschen Sie Ihre Gäste mit neuen Ideen.

Unser Komplett-Sortiment bietet Inspiration.

Lassen Sie sich inspirieren: Unter 10 000 Artikeln finden Sie in klaren Qualitäts- und Preisstufen alles für abwechslungsreiche und ansprechende Angebote – einfach online oder mit persönlicher Beratung. **REWE-Großverbraucher-Service – ganz groß bis ins Detail.**

**REWE-Großverbraucher-Service**  
Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18 · 55130 Mainz  
Tel. 0 61 31/5 02-0 · kontakt@rewe-gvs.de  
Info und Online-Bestellung: [www.rewe-gvs.de](http://www.rewe-gvs.de)

