

Im großen Stil standardisiert

Bei täglich rund 10.000 Mahlzeiten für 35.000 Mitarbeiter muss die Organisation dahinter reibungslos verlaufen. BASF in Ludwigshafen hat sich daher ein ausgeklügeltes Warenwirtschaftssystem „stricken“ lassen.

Allergen- und Zahlenjonglage während des ohnehin schon stressigen GV-Alltags ohne Probleme zu meistern, grenzt fast schon an Zauberei – insbesondere wenn im Jahr rund 2,2 Mio. Mahlzeiten in zehn Betriebsrestaurants ausgegeben werden. Das ist der Fall beim deutschen Chemiekonzern BASF

am Hauptsitz in Ludwigshafen am Rhein und an den umliegenden Standorten im Umkreis von 30 km. Bei der Verköstigung der rund 35.000 Mitarbeiter setzt BASF seit 2015 auf das Warenwirtschaftssystem von Kost. Die Anforderungen sind dabei vielfältig, denn neben der gesamten Gemeinschaftsverpflegung in

den Betriebsrestaurants sind auch die gehobene Abendgastronomie, das Bankettgeschäft sowie die gastronomischen Bedürfnisse des BASF Hotel René Bohn und der Weinkeller zu verwalten. Nicht zu vergessen ist das unternehmenseigene Gesellschaftshaus, ein Restaurant auf Sternenniveau mit historischem Ambiente.

Foto: Kost



„Unsere emotionale Visitenkarte“, wie Michael Wirth, Projektleiter OPUS, es nicht ohne Stolz beschreibt.

„Das alte Warenwirtschaftssystem war aus der Wartung gelaufen und hat unsere Anforderungen nicht mehr erfüllt. Da wir schon sehr viele eigene Anpassungen der Software gemacht haben, wäre ein sehr großes Update notwendig gewesen“, begründet Michael Wirth den Systemwechsel. Damit war 2012 das Projekt OPUS ins Leben gerufen, das für Optimierung der Prozesse und Systeme steht.

Welle für Welle

„Wir wollten alles aus einer Hand, ein System, das alle unsere Bereiche – von der Gemeinschaftsverpflegung über die Hotellerie und das Bankett- und Cateringgeschäft bis hin zum Weinkeller – abbildet und bedienen kann“, nennt der Projektleiter OPUS den Hauptgrund dafür, dass Kost das Rennen machte. Zusätzlich mussten auch noch die hohen IT-Sicherheitsanforderungen von BASF berücksichtigt werden. Michael Wirth räumt ein, dass man sich von vornherein darüber bewusst war, „dass niemand eine 100%ige Lösung bieten konnte, aber Kost hatte im Vergleich zu den anderen Anbietern einen sehr hohen Deckungsgrad und auch in unserer Kennzahlen-Bewertung überzeugt.“ Die Entscheidung für diese Lösung wurde bei BASF gemeinschaftlich mit allen relevanten Abteilungen getroffen.

Zum Jahresende 2014 startete Kost mit den ersten Workshops zur Einführung des Warenwirtschaftssystems bei BASF, in die alle betrof-

„Wir wollten weg vom Papier und die papierintensiven Prozesse, wie das Bestellwesen, auf ein elektronisches System umstellen und durch automatisierte Workflows vereinfachen.“

Michael Wirth, Projektleiter OPUS, BASF

fenen Mitarbeiter aus den Fachabteilungen von Anfang an involviert waren. „Wie gehen wir diesen riesigen Berg an?“ war eine der ersten Fragen, die sich Michael Wirth zu Projektbeginn stellte. Gemeinsam mit Kost-Geschäftsführer Michael Cikerle, der sich federführend einbrachte, wurde dann die „Idee der Wellen“ entwickelt. Um die Organisation nicht zu belasten, sollte das Projekt in einzelnen Implementierungswellen umgesetzt werden. Begonnen wurde mit dem Weinkeller, wo bereits ein halbes Jahr später die Kost Business-Software live gegangen ist. Danach folgten schrittweise die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung

Die klassische GV wird nun zusammen mit den anderen gastronomischen Geschäftsbereichen bei BASF, Hotellerie, Bankett- und Cateringgeschäft, in einem System verwaltet.

und Abendgastronomie über die Hotellerie bis hin zur Einführung des Kost Catering-Systems im Bankettbereich im Mai 2016.

Automatischer Überblick

Heute läuft die komplette Warenwirtschaft von BASF mit Kost. Auf die Zusammenstellung der Menüpläne inklusive Allergenauszeichnung folgt die Bestellung der Waren für die rund 10.000 Portionen, die täglich bereitgestellt werden. Der Wareneingang wird im Gutschriftverfahren gebucht und mit den Lieferanten gegenverrechnet – eine besondere Funktionalität der Business Software. Auch die Informationen zu den Verkaufsartikeln werden in das System eingepflegt und an 50 verschiedene Kassen verteilt. Im Gegenzug gehen die Kassenumsätze wieder in das System zurück, werden dort konsolidiert und dann an die relevanten SAP-Schnittstellen weitergeleitet.

In der gehobenen Gastronomie, im Bankettgeschäft und bei Tagungen setzt BASF auf das Cateringmodul des Softwarespezialisten. Auch das gesamte Weinkeller-Management – sprich Einkauf, Lagerhaltung und Verkauf – wird über das Unternehmen abgewickelt. „Natürlich kommt es noch hier und da zu kleinen Anpassungen der Software, was aber oft auch mit neuen Vorschriften, wie der LMIV zu tun hat“, erklärt Michael Wirth.

Schlanke Prozesse

„Wir wollten weg vom Papier und die papierintensiven Prozesse, wie das Bestellwesen, auf ein elektronisches System umstellen und durch automatisierte Workflows vereinfachen“, erinnert sich der Projektleiter. Dank der Kost Business-Software profitiert BASF jetzt von einer Harmonisierung und Standardisierung der warenwirtschaftlichen Prozesse sowie von mehr Transparenz beim Belegfluss und der Verbuchung im angebundenen SAP-System.

Im Zuge des Projekts wurden auch neue Schnittstellen entwickelt, die den kompletten Automatisierungsprozess erst ermöglicht haben. So werden z. B. eine enorme Anzahl von Kunden, Lieferanten, Mitarbeitern und Kostenträgern täglich aus SAP importiert. Auch der Entgeltabzug, der die Bezahlung beschleunigt, ist bei den Mitarbeitern sehr beliebt. Er ermöglicht ihnen, im Betriebscasino mit dem Werksausweis zu bezahlen, wobei der Verpflegungsabzug mit dem nächsten Gehalt verrechnet wird.

Der Ludwigshafener Chemiekonzern hat jetzt eine zentrale Datenbasis für alle warenwirtschaftlichen Prozesse, in der alles zusammenläuft. Das ist die Grundvoraussetzung, um betriebsübergreifend arbeiten zu können. „So können wir die Prozesse schlank halten. Alles ist integriert – das ist ein Riesenvorteil“, berichtet Michael Wirth.