

AGÖ-Sponsor Karl Hemmelmayr:

Gut geplant ist schon gewonnen

Das Unternehmen Software Hemmelmayr wurde von Karl Hemmelmayr 1982 im oberösterreichischen Eferding gegründet. Hemmelmayr entwickelt und adaptiert Softwarelösungen für KMU. Mit dem System „Plankoch“ bietet der EDV-Spezialist ausgefeilte Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung an. Warenwirtschaft, Logistik, Abrechnung und Analyse gehören ebenso zu „Plankoch“, wie zum Beispiel mit dem Modul Plankoch-EZD eine spezielle Lösung für Essen auf Rädern.

Lagerführung, Planung, Beschaffung, Verrechnung, Kassa und Essensanmeldung über betriebliche Netzwerke in Betriebsrestaurants finden sich genauso im Leistungskatalog wie Organisations- und Strategieplanung. Als EDV-Spezialisten und auch als Betriebsberater wissen sich Karl Hemmelmayr und sein Team auf die individuellen Vorgaben des jeweiligen Kunden einzustellen. Im Rahmen eines Profinetzwerkes wird dabei mitunter auch auf die Expertise von Küchen- oder GV-Spezialisten zurückgegriffen, um für die Auftraggeber die optimale Lösung zu entwickeln.

Als einen großen Vorteil gegenüber anderen Anbietern beschreibt der Firmenchef seinen Standort in der Nähe von Linz. „Wir können in ganz Österreich innerhalb kurzer Zeit bei den Kunden sein. Und das wollen wir auch, weil uns die persönliche Betreuung nach wie vor sehr wichtig ist.“ Auch wenn natürlich viele Aktualisierungen und Supports online ablaufen, der Kontakt soll auch nach der Installation eines Systems nicht abreißen.

Als zweites Atout führen die oberösterreichischen EDV-Spezialisten an, dass es sich bei ihren Produkten um österreichische Entwicklungen handelt. „Das hat mit Chauvinismus nichts zu tun, aber unsere Lösungen sind eben auf österreichische Gesetze und Anforderungen abgestimmt.“

Was muss eine moderne Software-Lösung können, um auch für die Zukunft zu bestehen? Hemmelmayr: „Eine gute Software muss ausbau- und anpassungsfähig sein. Sie soll in der Basis so gestaltet sein, dass auch künftige Entwicklungen jederzeit berücksichtigt und implementiert werden können.“ Als Beispiel sei hier etwa die Angebotsausweitung in der Betriebsgastronomie genannt. Reichte es früher, zwei bis drei Menüs zu verwalten, sind heute durch Komponentenwahl,

Zwischen- und Schichtverpflegung und die Installation von ganztägig geöffneten Cafeterias viel höhere Anforderungen an die EDV entstanden. Und was sollen Unternehmer oder Großküchenleiter in erster Linie bedenken, wenn sie sich für neue Betriebssoftware entscheiden? „Zuerst einmal muss man sich darüber klar werden, wie es in den nächsten fünf Jahren weitergehen soll. Wo wollen wir dann stehen, wie wird sich das Umfeld entwickeln oder welche Umsatzziele verfolgen wir, das sind die Fragen, die man sich als Erstes stellen muss“, so der Experte.

Dabei zeigte Hemmelmayr in der Vergangenheit Kontinuität und Anpassungsfähigkeit. „Eines unserer ersten Systeme haben wir zum Beispiel vor über 20 Jahren, 1988, in der Kü-

che von BMW in Steyr installiert, kurz darauf folgte die VOEST (Caseli). Beide sind noch heute unsere Kunden. Gemeinsam mit den Verantwortlichen konnten wir unser System hier über Jahre kontinuierlich weiterentwickeln und an die stets neuen Erfordernisse anpassen.“

-bal-

Karl Hemmelmayr führt das Unternehmen gemeinsam mit Leopoldine Hemmelmayr und Norbert Biermayr.



Bild: Privat