



© Panthermedia.net/Hendron

Immer mehr Gastronomie- und Catering-Betriebe greifen auf EDI zurück und sparen so Zeit, Kosten und Arbeit.

# Nahtlos integriert

Go Gastro & Catering setzt via integrierter EDI-Lösung auf direkte Warenbeschaffung ohne Umwege.

WIEN/LINZ. Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind die Säulen der zeitgemäßen Gastronomie. Auch das oberösterreichische Unternehmen Go Gastro & Catering hat sich diese Versprechen auf die Fahnen geschrieben. Um ihnen auch gerecht zu werden, bedarf es einer effizienten Lösung in der Warenbeschaffung. Eine direkt im Warenwirtschaftssystem

integrierte EDI-Lösung ermöglicht Go Gastro eine einfache und rasche Kommunikation mit Geschäftspartnern.

## Sicher und sauber

Bereits seit vielen Jahren setzt das Linzer Unternehmen auf Elektronischen Datenaustausch – und gilt laut Melanie Blazek, verantwortlich für Warenwirtschaft und Einkauf, „seit Jahren

als Vorreiter in der Branche, vor allem, wenn es um die Anbindung vieler kleiner Partner geht.“

Im Zuge der erfolgreichen Umstellung ihres Warenwirtschaftssystems auf Delegate hat Go Gastro & Catering nun auch die Dienstleistungen ihres langjährigen EDI-Partners Editel erweitert. So wird seit Anfang September 2020 für die gesamte Lieferantenkommunikation das

Konvertierungsservice der Editel genutzt, um so – in den Worten Blazeks – „eine noch sicherere und sauberere Integration der Daten zu ermöglichen“.

## Arbeits- und Zeitersparnis

Durch die nahtlose Integration der Daten in das unternehmens-eigene Warenwirtschaftssystem – konkret geht es um Artikelstammdaten, Bestellungen und Lieferscheine – erspare man sich „erheblichen manuellen Aufwand bei der Warenbeschaffung“, erklärt Blazek, die auch von einer großen Zeitersparnis aufgrund der erleichterten Kommunikation berichtet. So habe man in der Vergangenheit „immer wieder einzelne Lieferanten kontaktieren müssen, wenn es beispielsweise Probleme mit den Artikelstammdaten gab“. Derlei falle nun gänzlich weg.

Aktuell bereitet man sich schon auf weitere EDI-Projekte vor, u.a. die Erweiterung von Herkunftsinformationen im elektronischen Lieferschein und eine mögliche Umstellung auf elektronische Rechnung. Go Gastro & Catering wurde 2002 gegründet und ist auf Betriebsverpflegung und Catering spezialisiert. Über den Go-Onlineshop werden auch Weine und Spezialitäten vertrieben. (red)

## 95 Prozent Frequenz

Der Welser Handel verzeichnet eine positive Bilanz.

WELS. Die Händler in Wels blicken auf eine starke erste Einkaufswoche nach dem Wiederaufsperrern zurück: 85.000 aufgezeichnete Messungen bedeuten 95% der Vorjahresfrequenz – und das trotz fehlender Gastronomie und Schulen.

Mit Aktionen wie den Schnäppchentagen am letzten Wochenende wurde der Umsatz weiter angekurbelt. An den bei-

den Tagen wurden über 25.000 € via Wels Card-Gutscheine in über 130 Betrieben (von 230 Partnern) eingelöst. In Summe kauften Kunden heuer bereits im Wert von 270.000 € mit der Wels Card ein. Von langen Warteschlangen und überfüllten Geschäften ist man indes weit entfernt, wie Wels Marketing & Touristik in einer Aussendung mitteilte. (red)



© Wels Marketing &amp; Touristik

In Wels wird nach dem Ende des Handels-Lockdowns wieder eifrig geshoppelt.