

METZGEREI BRATH, KARLSRUHE

Alle Prozesse im Griff



Metzgerei Brath, Karlsruhe

- Reduzierung des Verwaltungsaufwands durch bereichsübergreifende Vernetzung mit APRO.CON
- Verwaltung sämtlicher Kunden-, Produkt- und Lieferantendaten in der APRO.CON Datenbank
- Aufwandsarme LMIV-konforme Etikettierung
- Einfache Preispflege mit automatischer Rücksetzung von Angebotspreisen
- Zubereitungshinweise für den Kunden über Thekenwaage aufrufbar

Heiko Brath betreibt zusammen mit seiner Frau eine Metzgerfiliale in der Südweststadt Karlsruhes. Der Metzger-, Grillmeister und Meister-Fleischsommelier hat sich auf Dry-Aged-Produkte spezialisiert und nutzt erfolgreich aufmerksamkeitsstarke Social-Media-Kanäle. Für optimale Prozesse in Produktion und Filiale sorgt APRO.CON.

Eine enge Einbahnstraße, wenig Gastronomie, kaum Parkplätze: „Eigentlich ist die Straße, in der sich unsere Filiale befindet, eine tote Straße“, so Heiko Brath. „Dennoch haben wir unseren Filialumsatz in den letzten zwölf Jahren vervierfacht.“ Erreicht hat dies der Metzgermeister nicht etwa durch das Umschwenken auf die Party-Service-Schiene wie viele seiner Kollegen, sondern durch den Fokus auf Fleischwaren höchster Qualität und ein breites Angebot an Grill- und Fleischkursen für Privatpersonen und Unternehmen. Einen maßgeblichen Anteil an seinem Erfolg haben auch die Social-Media-Aktivitäten der Metzgerei. „Angefangen hat alles mit Grill- und Produktbildern auf Facebook“, sagt Heiko Brath. „Viele unserer Kunden lesen keine Tageszeitung. Über Social Media erreichen wir mehr Menschen und können den Erfolg direkt messen. Später kamen noch Instagram und YouTube dazu.“ Heute haben die Video-Tutorials der Metzgerei teilweise über 100.000 Aufrufe.

Entlastung bei der Verwaltung

Mit steigenden Umsatz- und Mitarbeiterzahlen sowie neuen Geschäftsfeldern wurde auch der Verwaltungsaufwand immer größer. Die Metzgerei erledigte viele administrative Aufgaben damals noch händisch, was viel Zeit verschlang, die dann anderswo fehlte. Heiko Brath entschied sich daher 2014 die Warenwirtschaftslösung APRO.CON einzuführen, um die Prozesse in den Bereichen Faktura, Preispflege,

Produktion und Etikettierung effizienter zu gestalten. Aufmerksam war er auf die Lösung durch seinen SYNER.CON-Fachhändler Christian Braun geworden. „Viele denken, dass sich eine Warenwirtschaftslösung erst ab einer bestimmten Größe des Filialnetzes lohnt“, so Christian Braun. „Das Beispiel der Metzgerei Brath beweist das Gegenteil. Mit unseren Modulen lässt sich die Software bedarfsgerecht anpassen – und bei Betriebswachstum flexibel erweitern.“ Neben dem modularen Aufbau und fairen Preismodell hat Christian Brath außerdem die einfache Handhabung und die deutsche Sprachausführung im Backend der Software überzeugt. Neue Mitarbeiter erlernen den Umgang dank der intuitiven Bedienung schnell. Aufwendige Schulungen sind nicht nötig.

Alles in einer Datenbank

Das Herzstück der Warenwirtschaftssoftware ist die APRO.CON Datenbank. Hier sind sämtliche Produkte, Preise, Artikelpässe, Nährwertdeklarationen, Etiketten- und Kundeninformationen gespeichert. Daraus ergeben sich Synergieeffekte in vielen Bereichen. Bestellt ein Stammkunde per Telefon, kann der Mitarbeiter in der Software den Kunden per Dropdown-Menü direkt auswählen und muss so nicht alle Adress- und Rechnungsangaben jedes Mal aufs Neue manuell eintippen. Hinterher lassen sich auf dieser Basis auch Rechnungen und Lieferscheine mit nur wenigen Mausklicks generieren. Besonders nützlich: Die Software bezieht auch kundenspezifische Konditionen automatisch in die Rechnungsstellung mit ein.

Heiko Brath etikettiert außerdem solche Fleischprodukte, die in den Versand gehen. An seiner Etikettierstation wählen die Mitarbeiter hierzu einfach das Produkt in der Warenwirtschaftssoftware aus und erhalten auf Knopfdruck ein Etikett, auf dem sämtliche erforderlichen Angaben wie Zutaten, Nährwertangaben und Mindesthaltbarkeitsdatum LMIV-konform aufgedruckt sind.

Präzise Preispflege

Die APRO.CON Warenwirtschaftssoftware kommt aber nicht nur hinter den Kulissen zum Einsatz, sondern übernimmt auch die Preispflege der Kassenwaagen in der Filiale. Ändert sich der Preis für ein Produkt, pflegen die Mitarbeiter der Metzgerei Brath dies zentral in der Software ein und diese verteilt die Informationen an alle Waagen der UC Line von METTER TOLEDO in der Filiale. „Wir müssen an der Waage selbst nichts mehr einstellen. Egal, ob es sich um Preisinformationen, das Anlegen von Verkäufern oder das Belegen der Festtasten handelt. Das ist äußerst komfortabel“, so Heiko Brath. Der Metzgermeister und Fleischsommelier hat außerdem regelmäßig Fleisch- und Wurstwaren wie seine Eigenkreation die „Alte Wutz“, quasi eine Dry-Aged-Pork-Variante, im Sonderangebot. Hierzu gibt er im APRO.CON Warenwirtschaftssystem einfach den Angebotspreis und -zeitraum ein. Ist das Angebot abgelaufen, stellt die Software den Preis automatisch auf den Normalpreis zurück und minimiert so den Pflegeaufwand.



Die Grill- und Fleischkurse bei Heiko Brath sind oft schon Monate im Voraus ausgebucht.

Besonders hilfreich: Die Mitarbeiter der Metzgerei sind zwar sehr gut geschult, alles können sie sich jedoch auch nicht merken. Fragt ein Kunde nach der optimalen Kerntemperatur oder Zubereitungstipps, ruft der Mitarbeiter über den Touchscreen der Thekenwaage die gewünschte Information kurzerhand auf: „Filet im Blätterteig 45 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen“.

Service per Hotline

Um seine Warenwirtschaftssoftware auf dem neuesten Stand zu halten und um sich umfassenden Support per Telefon und Fernwartung zu sichern, hat Heiko Brath den APRO.CON Pflegevertrag abgeschlossen. „Bislang läuft die Software absolut zuverlässig und ausfallsfrei. Dennoch ist es beruhigend zu wissen, noch eine Option in der Hinterhand zu haben. Gerade bei Rückfragen und kleineren Problemen ist das Gold wert.“

Weitere Informationen unter

- www.aprocon.de
- www.metzgerei-brath.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Christian Braun**
Edingen-Neckarhausen
Tel: +49 (6203) 14 20 7
Mail: info@braun-waagen.de