

FLEISCHEREI FREIER, KANDEL

Alle Geschäftsbereiche vernetzt



Fleischerei Freier, Kandel

- Eigene Produktionsstätte und zwei Filialen
- Vertrieb an Gastronomie, Groß- und Einzelhändler
- Vernetzung aller Bereiche mit APRO.CON
- Nahtlose Integration von Touchscreen-Waagen
- Vereinfachte Kalkulation und Rezeptverwaltung
- Komfortable Fakturierung

Die Freier GmbH & Co. KG im pfälzischen Kandel vereint traditionelles Fleischerhandwerk und moderne Technologie. Mit der Warenwirtschaftslösung APRO.CON hat Geschäftsführer und Inhaber Bernd Freier sämtliche Unternehmensbereiche vernetzt, um schneller auf Kundenanfragen reagieren zu können und Betriebsprozesse zu optimieren.

Obwohl Bernd Freier seinen Zerlege- und Produktionsbetrieb erst 2010 gründete, zählt das mittelständische Unternehmen bereits heute in der Region zu den Top-Adressen für Fleisch- und Wurstwaren. Seine Produkte vermarktet der Unternehmer an Großhändler, Gastronomen und Endverbraucher. Hierzu betreibt er zwei Filialen – eine klassische Metzgerei für Privatkunden und eine Verkaufsstelle für Geschäftskunden. Um alle Unternehmensbereiche vom Wareneingang über die Produktion und Etikettierung bis hin zu den Kassen in den beiden Filialen miteinander zu vernetzen, setzt Bernd Freier auf APRO.CON. In der Datenbank sind sämtliche Lieferanten- und Kundendaten, Rohwaren, Artikel, Artikelpässe, Rezepturen, Etiketten sowie Preise gespeichert. „Wir kannten APRO.CON vor der Geschäftsgründung bereits aus der Praxis und waren von der Leistungsfähigkeit der Software überzeugt. Also setzten wir vom ersten Tag an auf diese Warenwirtschaftslösung“, erzählt Bernd Freier.

Flexible Warenwirtschaft

Fester Bestandteil der Unternehmensstrategie ist eine konsequente Kundenorientierung mit kurzen Reaktionszeiten. „Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass sie auch kurzfristig noch Steaks von uns bekommen, wenn das Grillfest besser läuft als gedacht“, erklärt Jeanette Göpfert, Qualitätsbeauftragte und Assistentin der Geschäfts-



Von der Rezepturenpflege bis zur Preiskalkulation – Bernd Freier hat mit APRO.CON alle Geschäftsbereiche stets im Blick.

leitung bei Freier. „Flexibilität ist, auch dank unserer Warenwirtschaftslösung, eine unserer großen Stärken.“ Mit APRO.CON lassen sich dringliche Bestellungen mit zugehöriger Fakturierung schnell abwickeln. Bestellungen oder Angebote werden einfach per Mausklick in Aufträge und später in Rechnungen und Lieferscheine umgewandelt. Alle erforderlichen Daten wie Lieferadressen, Artikelnummern oder Preise sind im System hinterlegt und müssen nicht bei jedem Arbeitsschritt erneut manuell eingegeben werden.

Höchste Qualitätsansprüche

Um die hohen Qualitätsstandards in der Produktion aufrecht zu erhalten, pflegt Bernd Freier alle Rezepturen in seinem Warenwirtschaftssystem. Mitarbeiter in der Produktion greifen per Industrie-PC auf Zutatenlisten sowie Herstellungshinweise zurück und dosieren mit einer angeschlossenen Waage Zutaten auf das Gramm genau. Die Software ist einfach und intuitiv bedienbar, sodass die Wurstspezialitäten wie die Hausmacher Bratwurst immer gleich schmecken – egal, wer das Brät mischt.

Innovativer Service

Informationen zu Artikeln erhält die Kundschaft in der Metzgerei nicht nur über die Auszeichnungsschilder, sondern auch vom Verkaufspersonal. Die mit der Warenwirtschaft vernetzten Kassenwaagen liefern auf Knopfdruck Zutatenlisten oder Informationen über enthaltene Allergene. Weiterer innovativer Service für den Kunden: Bei Freier wandert kein Euro über den Tresen. Auf jeden Kassenzettel druckt die Fleischerei mit Hilfe von APRO.CON zusätzlich einen QR-Code, auf dem die Einkaufssumme hinterlegt ist. Die Kunden bezahlen im Anschluss kontaktlos und somit hygienisch an einem Bezahlautomaten.

Die Abverkaufszahlen beider Filialen werden in Echtzeit an die Warenwirtschaftssoftware übertragen. In der Filiale für Geschäftskunden erfassen die Verkäuferinnen Bestellungen darüber hinaus auf dem Touchscreen der Mettler Toledo Kassenwaagen oder verbuchen Retouren direkt im System.

Wirtschaftlichkeit im Blick

Um ökonomisch zu arbeiten, müssen Bernd Freier und Jeanette Göpfert die Geschäftszahlen, vor allem bei der Preiskalkulation, stets im Auge behalten. „Die Gewinnspannen einzelner Produkte sind mitunter sehr gering. Hier können schon geringe Veränderungen in der Kostenstruktur wie abweichende Lieferantenpreise die Wirtschaftlichkeit eines Produktes beeinflussen“, verrät Jeanette Göpfert. Um bei über 150 Artikeln die Übersicht zu behalten, pflegt sie sämtliche Kostenpunkte im Warenwirtschaftssystem. Auf Knopfdruck sieht sie sofort die Herstellungs- und Materialkosten eines Einzelprodukts und kann auf dieser Basis den Verkaufspreis berechnen. Zudem wertet Jeanette Göpfert regelmäßig von APRO.CON bereit gestellte Statistiken zu Produktion, Verkauf oder Warenbestand aus, um frühzeitig auf Negativtrends reagieren zu können.

Kompetenter Partner

Betreut wird die APRO.CON-Installation vom SYNER.CON Partner Christian Braun. Hat die Fleischerei Probleme oder benötigt sie eine individuelle Anpassung der Warenwirtschaft, kann sie sich immer auf die Unterstützung durch den APRO.CON-Support verlassen. „Uns gefallen vor allem die kurzen Kommunikationswege und schnellen Entscheidungsprozesse“, so Jeanette Göpfert. „Mit SYNER.CON haben wir einen Partner, der sich sowohl in der Fleischbranche als auch mit Warenwirtschaft hervorragend auskennt – und schnell reagiert, wenn es mal brennen sollte.“

Weitere Informationen unter

- www.freier-gutes-fleisch.de
- www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Ch. Braun**
Edingen-Neckarhausen
Tel: +49 (06203) 14 207
Mail: info@braun-waagen.de