

Handwerkslust statt Verwaltungsfrust



Lamplhof, Pfaffenhofen

- Hochwertige Produkte vom Hofeigenen Fleckvieh-Ochsen
- Vertrieb über den eigenen Hofladen und Partner
- Lückenlose Produkt-rückverfolgung
- Etikettierung nach Kundenwunsch
- Zentrale Preisverwaltung und -distribution
- Fiskalfähige Theken-waagen nach GoBD

Der Lamplhof in Pfaffenhofen an der Glonn produziert vor den Toren Münchens hochwertige Wurst- und Fleischspezialitäten vom selbst aufgezogenen Fleckvieh-Ochsen für den eigenen Hofladen und lokale Geschäftspartner. Damit die Produkte ohne großen Aufwand korrekt etikettiert im Regal landen und lückenlos rückverfolgbar sind, hat Geschäftsführer Michael Lampl die Warenwirtschaftssoftware APRO.CON eingeführt.

Erfolgskurs Transparenz

Michael Lampl, ist wichtig, dass seine Kunden wissen, wo die Produkte herkommen. Deshalb arbeitet er nur mit Partnern aus der Region zusammen, die er persönlich kennt. Um die eigenen Fleisch- und Wurst-erzeugnisse lückenlos rückverfolgen zu können, hinterlegt er in seiner Warenwirtschaftslösung die Ohrmarken der geschlachteten Ochsen. Kommt eine Nachfrage vom Kunden, kann Michael Lampl mit einem einfachen Klick auf die Wochencharge genau sehen, welche Tiere verarbeitet und welche Fleischerzeugnisse produziert wurden. Bei der Herstellung des am Knochen abgehängenen Dry Aged Beef kann der Metzgermeister anhand der Chargennummer einfach kontrollieren, wie lange das Fleisch bereits hängt. Sind die sechs Wochen Reifezeit erreicht, lässt Michael Lampl den Ochsen vom Haken.

Für jeden Anlass das richtige Etikett

Michael Lampl verkauft seine Fleisch- und Wursterzeugnisse im eigenen Hofladen, in Bauern- und Spezialitätenläden aus der Umgebung und an Gastronomen. Für jede dieser Kundengruppen hat der Unternehmer in seiner Warenwirtschaftssoftware das passende Etikett parat. Seine Mitarbeiter wählen an der Verwiegestation – einer Kombination aus PC,



An der Verwiegestation etikettieren die Lamplhof-Mitarbeiter mit Hilfe von APRO.CON Fleisch- und Wurstprodukte für den eigenen Hofladen, Wiederverkäufer und die Gastronomie.

Waage und Etikettendrucker – das passende Etikett bequem per Knopfdruck aus. Für den Verkauf vorverpackter Produkte im eigenen Laden um die Ecke ist ein Etikett mit dem Lamplhof-Logo ohne Preisaufdruck in der Datenbank hinterlegt. Das Fleisch oder die Wurst wird in diesem Fall erst im Laden beim Verkauf an den Kunden verwogen. Beim Vertrieb an Restaurants und Gaststätten verwendet Michael Lampl ein neutrales Schwarz-Weiß-Etikett. Für jeden Kunden aus diesem Bereich ist in der Datenbank ein individueller Preis hinterlegt, denn dieser ist je nach Abnahmemenge Verhandlungssache. Beliefert der Lamplhof Wiederverkäufer, erhalten diese ihre Waren mit dem gewünschten Endkundenpreis etikettiert. Auch hier wählen die Lamplhof-Mitarbeiter beim verwiegen lediglich den Kunden aus, die hinterlegten Preis- und Etikettenangaben werden dann automatisch von der Software abgerufen und gedruckt. „Viele Direktvermarkter, die wir beliefern, sind kleine Traditionsbetriebe und können selbst nicht etikettieren“, erklärt Michael Lampl. Die freuen sich natürlich riesig, wenn wir ihnen unsere Waren fix und fertig verpackt und etikettiert anbieten können.“

Eines haben sämtliche Etikettentypen bei all der Vielfalt dann doch gemeinsam. Sie entsprechen allesamt den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Verpflichtende Angaben wie Fleischherkunft, enthaltene Zutaten und Allergene oder das Mindesthaltbarkeitsdatum sind für jedes Produkt in der APRO.CON-Datenbank hinterlegt. Im Herbst 2016 hat Michael Lampl die Angaben auf seinen Etiketten um eine Nährwertdeklaration erweitert – denn seit 13. Dezember 2016 ist diese für nahezu alle vorverpackten Lebensmittel verpflichtend. Für die Lamplhof-Mitarbeiter in der Etikettierung ändert sich dadurch nichts. Die Nährwertangaben sind für jedes einzelne

Produkt im Warenwirtschaftssystem hinterlegt und kommen automatisch mit aufs Etikett – egal, ob für Partnerbetriebe, den eigenen Hofladen oder für den Webshop.

Komfortables Preis-Management

Der Lamplhof nutzt seine Warenwirtschaftssoftware außerdem zur Verwaltung der Fleisch- und Wurstpreise im Hofladen. In seiner Datenbank hat Michael Lampl sämtliche Artikelpreise hinterlegt, möchte er diese ändern, geschieht das mit nur wenigen Mausklicks. Die Software überträgt dann die neuen Preise in der Nacht an die per WLAN mit der Warenwirtschaftssoftware vernetzten Thekenwaagen im Verkaufsraum des Hofladens. Michael Lampl ändert seine Preise ständig, schließlich gibt es jede Woche neue Angebote im Programm. Das Zurückändern auf den Normalpreis spart sich der Unternehmer jedoch – dies übernimmt seine Warenwirtschaftslösung für ihn automatisch, sobald der Aktionszeitraum abgelaufen ist.

GoBD-konforme Thekenwaagen

Der Lamplhof musste wie viele andere deutsche Lebensmittelbetriebe seine Waagen und Kassen bis 1. Januar 2017 auf fiskalfähige Systeme umstellen. Hierzu hat Michael Lampl mit Unterstützung seines SYNER.CON Fachhändlers Michael Mörtl den Hofladen Ende 2016 mit PC-Thekenwaagen der Evo Max Line von METTLER TOLEDO ausgestattet. Heute übermitteln die Lamplhof-Mitarbeiter die Bondaten bequem per Fingertipp auf dem Waagen-Touchscreen nach Geschäftsschluss an die Warenwirtschaftssoftware. Diese legt sämtliche Rechnungsdaten gebündelt in einer Datenbank auf dem Server des Lamplhofs ab. So erfüllt Michael Lampl sämtliche Fiskalisierungsvorgaben und kann im Falle einer Betriebsprüfung alle erforderlichen Daten richtlinienkonform digital an das Finanzamt übermitteln.

Weitere Informationen unter

- ➔ www.lampl-hof.de
- ➔ www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Michael Mörtl**
Gilching
Tel: +49 (8105) 37 70 17
Mail: info@waagen-moertl.de