

FLEISCHEREI RÖHRS, JORK



LMIV-Etikettierung per Knopfdruck im Alten Land



Fleischerei Röhrs, Jork

- Älteste Metzgerei in Norddeutschland
- Belieferung von Hofläden und Direktvermarktern in der Region
- Vereinfachte Einwaage und Kommissionierung mit APRO.CON
- Richtlinienkonforme Deklarationen mit wenig Aufwand

Als sie gegründet wurde, gab es weder Kennzeichnungsvorschriften noch EU-Zertifizierungen: Die Fleischerei Röhrs in Jork ist mit ihrer über 300-jährigen Tradition die älteste Fleischerei Norddeutschlands. Inhaber Friedrich Röhrs macht den Betrieb mit modernen Helferlein aus den Bereichen Software und Technik fit für die Zukunft.

Seit 1709 gibt es die Fleischerei in Jork. Das kleine Städtchen liegt einen Steinwurf von der Elbe, im Alten Land zwischen Hamburg und der Nordsee. „Wir gehören zu den drei ältesten Metzgereien ganz Deutschlands“, verrät Inhaber Friedrich Röhrs. Das ist ein Pfund – aber auch Verantwortung für den Fleischermeister. Denn Tradition allein sichert heute keinen Betrieb mehr. Moderne Herausforderungen wie Dokumentationspflichten, Verordnungen und der Discounter am Ortseingang wollen gemeistert werden. Im Angebot seiner Fleisch- und Wurstspezialitäten ganz traditionell, hat Röhrs seine Fleischerei daher zu einem modernen Betrieb ausgebaut.

Fachwerk und Verkaufsautomat

Ein stattliches Backstein-Fachwerkhaus beheimatet die Verkaufsräume und die Produktion der Fleischerei. Um die Mittagszeit steht die Schiebetür selten still: Die Heiße Theke lockt Mitarbeiter der umliegenden Firmen genauso wie Touristen auf Durchreise. Vor dem Fachwerkhaus: Der „Röhrs-o-mat“, ein Wurstautomat für alle Spontangriller und Vergesslichen. „Ein Projekt meines Sohnes“, erklärt Röhrs. „und bei unseren Kunden wirklich beliebt. An schönen Sonntagen steht oft eine lange Schlange davor.“



Mit APRO.CON erstellen die Mitarbeiter im Handumdrehen LMIV-konforme Etiketten.

2014: Neue Software im Betrieb

Um sich noch besser der Produktion und der Kundschaft widmen zu können, beschloss Röhrs 2014, eine neue Warenwirtschaftssoftware einzuführen. Seine Bestandslösung, die Software eines Waagenherstellers, war ihm zu komplex, zu umständlich in der Bedienung: „Wir haben keine Extra-Bürokräft, die sich den ganzen Tag um so etwas kümmern kann. Ich habe deswegen eine Software gesucht, die modern ist, sich schnell bedienen lässt und mit der auch ein IT-Laie zurecht kommt“, so Röhrs. Auf einer Fachmesse empfahl ihm SYNER.CON Fachhändler Gerrit Budke aus Osnabrück schließlich die Branchenlösung APRO.CON. Neben der übersichtlichen Bedienung überzeugte Röhrs besonders, dass diese Software bereits alle Funktionen für LMIV-konformes Kennzeichnen mitbrachte.

Warenausgang und Etikettierung zuerst

Bei der Umstellung zäumte Röhrs das Pferd von hinten auf und fing zunächst mit den Bereichen Warenausgang und Etikettierung an. Bei der Einwaage und Kommissionierung behält Röhrs jetzt mit APRO.CON alle Prozesse im Blick. Auch die Etiketten – samt LMIV-konformen Zutatentexten – generiert der Fleischer aus Jork mit APRO.CON. Alle Rohwaren und Zutaten hat sein Team dazu bereits zuvor Jahr in die Datenbank eingepflegt. Die Software verwaltet auch die Rezepturen und kann so für jede einzelne Wurstspezialität automatisch errechnen, welche Zutaten in welcher Menge und Beschaffenheit enthalten sind. Für Röhrs

bedeutet das: Per Knopfdruck erhält er passende Etiketten mit einer vollständigen Zutatenliste und allen Angaben, die die Lebensmittel-Informationsverordnung fordert. Allergene sind, wie vorgeschrieben, per Fettdruck hervorgehoben. Gestaltung und Logo entsprechen dabei Röhrs Vorgaben. So verpackt und etikettiert, liefert die Fleischerei eine Auswahl ihrer Spezialitäten, von der Mettwurst bis zum Aufschnitt, auch an Hofläden und Direktvermarkter der Region aus.

Weniger Büroarbeit

„Die Erstumstellung auf die neue Software war natürlich ein großer Schritt. Doch der Aufwand war geringer, als befürchtet“, so Friedrich Röhrs im Rückblick. „Und jetzt laufen viele Prozesse deutlich besser ab. Wenn ich beispielsweise einen neuen Artikel anlegen will, geht das rasch in fünf bis zehn Minuten. Und schon habe ich den Datensatz samt Zutatentext im System.“

Als nächstes möchte die Fleischerei Röhrs nun auch ihre betriebswirtschaftlichen Aktivitäten in APRO.CON abbilden. „Da ist mein Sohn, der neben Fleischermeister auch gelernter Betriebswirt ist, bereits dran.“ Friedrich Röhrs hat überdies noch eine andere Baustelle im Blick. Die Allergeninformationen für lose Ware sind im Ladenverkauf derzeit noch einfach in einem Ordner abgelegt. In Zukunft sollen die Verkaufskräfte die Allergene an den Thekenwaagen nachschlagen und per Knopfdruck auf einen Bon drucken können. Ein weiterer Schritt, der den Verwaltungsaufwand im Betrieb reduziert und Metzgern wie Röhrs mehr Zeit fürs Wesentliche verschafft, der Ausübung der eigenen Handwerkstradition.

Weitere Informationen unter

- ➔ www.altlaender-spezialitaeten.de
- ➔ www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Budke Systeme OHG**
Osnabrück
Tel: +49 (541) 16 677
Mail: info@budke.de