

METZGEREI TRINKBERGER, PALLING

Mit Netz und Datenbank besser Bescheid wissen



Metzgerei Trinkberger, Palling

- Hotel-Gasthof, sieben Filialen und Lebensmittel-laden
- Nahtlose Integration von Touchscreen-Waagen
- Richtlinienkonforme Deklarationen mit wenig Aufwand
- Höhere Wirtschaftlichkeit dank APRO.CON Filial-auswertung

Verkaufskräfte der Metzgerei Trinkberger können exakt Auskunft geben und Zutaten oder Allergene direkt an der Waage einsehen. Rudolf Trinkberger Junior hat dazu seine Filialen mit der Warenwirtschaft APRO.CON vernetzt.

Rund um den schönen Chiemsee betreibt die Metzgerei Trinkberger sieben Filialen. Das Herz des Unternehmens schlägt in Palling. Hier ist die Produktion und hier betreiben die Trinkbergers neben der Metzgerei und einem kleinen Lebensmittelladen auch den Hotel-Gasthof Michlwirt. Zwischen blühenden Geranien, Urlaubern und Genießern hat Rudolf Trinkberger Junior alle Hände voll zu tun. Denn für den wirtschaftlichen Betrieb aller Standorte ist es für ihn notwendig, stets den Überblick über alle Aktivitäten zu behalten.

Nach 15 Jahren neue Waagen

Lange Zeit gelang dies ohne EDV-Unterstützung. Doch in den letzten Jahren hat die Familie den Betrieb behutsam ausgebaut, die Produktion EU-konform modernisiert, in den umliegenden Orten Filialen hinzugewonnen. 2014 beschloss der Metzgermeister: eine Warenwirtschaftssoftware muss her. „Wir haben bei neuen Produkten, Preisen und Angeboten jedes Mal alle Filialen informiert und die Daten wurden dann händisch eingegeben. Das war zeitaufwändig und fehleranfällig. Wechselnde Preise von Geschäft zu Geschäft konnten da schon mal vorkommen“, erinnert sich Trinkberger. Für die Vernetzung sprachen zudem zwei weitere Anlässe: Rudi Trinkberger wollte seinen Betrieb für die Kennzeichnungsvorgaben der LMIV fit machen – und seinen alten Waagenbestand nach 15 Jahren im Einsatz in den Ruhestand schicken.

Auf weißem Blatt begonnen

An seinen Waagen-Fachhändler gab Trinkberger daher die Parole aus „Wenn, dann machen wir gleich alles“. Zur Vernetzung empfahl SYNER.CON Fachhändler Michael Mörtl die Warenwirtschaftssoftware APRO.CON. Als neues Waagenmodell entschied sich Trinkberger für die UC Evo Line von Mettler-Toledo, mit zeitgemäßer Touchscreen-Bedienung und großen Kundenbildschirmen. Mörtl und Trinkberger legten bei der Umstellung mit der Software los und installierten die Warenwirtschaft APRO.CON. Anschließend galt es, die Artikel- und Stammdatenbank aufzubauen und die Informationen zu über 850 Artikeln einzugeben. Trinkberger holte sich dazu eine Hilfskraft mit an den Schreibtisch und hatte in weniger als vier Wochen alle Daten im System. Das Aufstellen und Installieren der neuen Waagen in allen Filialen ging anschließend innerhalb eines Wochenendes über die Bühne. „Vor, während und nach der Umstellung gab's am Service wirklich nichts zu beanstanden“, summiert Trinkberger heute. „Jetzt hilft mir bei kleinen Problemen die APRO.CON-Hotline weiter und sollte es mal bei der Hardware haken, ist ein Techniker schnell zur Stelle.“

Allergen-Info am Screen

Ganz der ursprünglichen Zielsetzung entsprechend, liefen bei Trinkberger mit Inkrafttreten der neuen Kennzeichnungsverordnung LMIV-konforme Etiketten und Produktpässe aus dem Drucker. Alle Angaben für die Etiketten, darunter Zutatentexte, Allergene und Nährwerte, berechnet APRO.CON dabei vollständig automatisiert, auf Knopfdruck. Die Software wertet dazu die Rezepturen und die im System hinterlegten Zutaten aus und bringt die errechneten Werte in die gewünschte Form. Mit Ordern und Kladden zur Kundeninfo hält sich die Metzgerei übrigens nicht mehr lange auf: Alle Zutaten und Allergene können die Verkäuferinnen in den Filialen in Zukunft direkt an der Waage abrufen. Für viele Produkte im Sortiment ist das jetzt schon möglich. Nach der Eingabe der PLU genügt ein Tipp auf die Info-Schaltfläche am Waagen-Touchscreen, und die Liste wird eingeblendet. „Will der Kunde schwarz auf weiß sehen, was in der Wurst enthalten ist, können unsere Filialkräfte die Zutaten auch direkt an der Waage über den Bondrucker ausdrucken. Das geht alles deutlich schneller als der Griff zum Ordner. Wichtig war für mich auch: Die Informationen sind immer aktuell, da sie direkt aus unserer Datenbank stammen“, so Trinkberger.

Mehr Renner für die Filialen

Mit der APRO.CON Filialauswertung konnte Rudi Trinkberger nun auch das erste Mal belastbare Zahlen gewinnen, welche Spezialitäten sich in welchen Filialen gut verkaufen – und welche nicht. „Wir nennen das die Renner und die Penner. Wenn ich von einem Aufschnitt beispielsweise 20 Kilogramm in eine Filiale liefere und später sehe, dass davon nur fünf verkauft wurden,



*Alles neu:
Mit APRO.CON und
den neuen Theken-
waagen ist Rudi
Trinkberger für die
Zukunft gerüstet.*

dann habe ich hohen Schwund, sprich: viel Arbeit, wenig Ertrag.“ Manche Produkte hat Trinkberger daher bereits aus dem Sortiment genommen oder die Mengen reduziert. Schnelldreher sind dafür jetzt ausreichend bevorratet. Das Ergebnis: Der Ertrag steigt.

Mit der neuen Warenwirtschaft und der Waagen-Frischzellenkur ist die Metzgerei Trinkberger nun auch in den Bereichen Verkauf und Verwaltung für die Zukunft gerüstet. Das hat ganz praktische Vorteile: Wenn ab Dezember 2016 die Nährwerttabelle für vorverpackte Ware zur Vorschrift wird, können die Pallinger sich entspannt zurücklehnen – die Technik dazu haben sie sich bereits 2014 ins Haus geholt. Wie lang es den Michlwirt samt Metzgerei in Palling eigentlich gibt? „Schon immer“, sagt Rudi Trinkberger und schaut, dass es so bleibt.

Weitere Informationen unter

- www.michlwirt.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