

LANDMETZGEREI WENK, BALINGEN

Alle Standorte smart vernetzt



Metzgerei Wenk, Balingen

- Klassischer Metzgerbetrieb mit konstantem Betriebswachstum
- Anbindung der Filialen an die Warenwirtschaft per vernetzter Thekenwaagen
- Hausgemachte Fertigerichte in Gläsern und Dosen
- Einfache Etikettierung für Filiallieferungen und SB-Artikel
- Digitale Werbung auf den Thekenwaagen zur Verkaufsförderung

Für viele Metzgereien heutzutage gilt: Expandieren oder das Geschäft schließen. So auch für Metzgermeister Philipp Schelkle. Im Raum Albstadt und Balingen betreibt er mittlerweile drei Filialen. Eine vierte befindet sich bereits in Planung. Um Warenwirtschaft und Hardware wie Kassen, Waagen und Drucker standortübergreifend zu vernetzen, setzt der Familienbetrieb die Warenwirtschaftslösung APRO.CON ein.

Standard-Software oder Branchenlösung? Die Landmetzgerei Wenk hat sich für Letzteres entschieden. Lange Zeit nutzte das Unternehmen die Warenwirtschaftslösung eines Waagenherstellers. Vor etwa zwei Jahren entschloss sich Geschäftsführer Philip Schelkle, auf APRO.CON umzusteigen. „Viele große Hersteller konfigurieren ihre Software für den Massenmarkt. Unsere individuellen Bedürfnisse gehen da unter“, erklärt der Metzgermeister. „Mit APRO.CON haben wir eine flexible Lösung gefunden, die uns bei allen Arbeitsschritten – vom Produktionsraum bis in die Filiale – unterstützt.“

Heute fungiert die Warenwirtschaftslösung als digitales Gehirn des Unternehmens. In einer Datenbank sind sämtliche Rezepturen, Produktionsdaten, Preise, Etikettendaten und vieles mehr hinterlegt. Die Mitarbeiter der Metzgerei Wenk profitieren so von Synergieeffekten und sparen sich Zeit bei der Datenpflege. Ändern sich beispielsweise Inhaltsstoffe, genügen nur wenige Klicks in der Software, um die Rezeptur zu ändern. Nachgelagerte Schritte wie die Aktualisierung der Zutatentexte auf dem Etikett erledigt das System selbstständig.

Etikettierung für die Filialen

Das Familienunternehmen produziert im Stammhaus in Albstadt. Mitarbeiter zerlegen hier angelieferte Rinder- und Schweinehälften. Die fertigen Teilstücke werden für den Transport in die Filialen vakuumverpackt und ausgezeichnet. Etikettendaten wie Inhalt, Fleischherkunft und Schlachtdatum lassen sich bei Wareneingang in der Datenbank der Warenwirtschaftslösung hinterlegen. Ein Fingertipp am vernetzten Verwiegeterminal – bestehend aus Wägebrücke, Etikettendrucker und Industrie-PC – genügt, und der Mitarbeiter erhält das passende Etikett mit Gewichtsauszeichnung. Besonderes Schmankerl: Die Metzgerei bedruckt die Etiketten zusätzlich mit Serviceinformationen wie Angaben zur Reifezeit und Zubereitung. So können später die Verkäuferinnen in den Filialen Kunden besser beraten. Wenk bedruckt auch hausgemachte Fertiggerichte in Dosen und Gläsern wie Rinderroulade oder Schaschlik selbst. Hierzu verwiegt der Mitarbeiter das Produkt und wählt dann das passende Etikett aus der Datenbank aus. Für jedes Produkt sind hier Inhaltsstoffe, Nährwerte, Zusatztexte und der Kilogrammpreis hinterlegt – das Etikett ist so garantiert LMIV-konform.

Filialkontrolle per Thekenwaage

Um auch in den Filialen stets den Überblick zu behalten, hat Philip Schelkle seine Thekenwaagen mit der Warenwirtschaftssoftware vernetzt. Jüngst hat er alle Standorte mit Touchscreen-Waagen der FreshWay Line von METTLER TOLEDO ausgestattet. „Heutige Waagen sind äußerst leistungsfähig und unterscheiden sich nur in Details“, so der Metzgermeister. „Wir haben uns für FreshWay entschieden, da die Benutzeroberfläche ausgezeichnet mit der Software harmoniert. Außerdem bieten die Auto-Papercut-Funktion und die flache Bauweise unseren Mitarbeitern an der Theke sehr guten Komfort beim Bedienen.“

Die Waagen übermitteln nach Ladenschluss die Abverkaufszahlen an das Haupthaus. Besonderer Clou: Die Verkäuferinnen melden sich vor Schichtbeginn am Touchscreen per Fingertipp auf eine Touch-Taste an. So erfasst das System Arbeitszeiten automatisiert und erhält gleichzeitig Leistungsdaten zu den einzelnen Mitarbeitern – etwa Verkäufe pro Stunde. Im Büro kann Philip Schelkle dann Statistiken und alle relevanten wirtschaftlichen Kennzahlen einsehen. Besonders hilfreich ist die Renner/Penner-Liste.

Infokiosk

Im Verkaufsraum wird Kundenservice großgeschrieben: Auf dem großen Bedienerbildschirm der Thekenwaagen lassen sich sämtliche Informationen zu den Wurst- und Fleischwaren einblenden. Unhygienische und veraltete Ringbücher sind damit passé. Die Landmetzgerei stellt so sicher, dass alle gesetzlichen Vorgaben zur Auskunftspflicht eingehalten werden. Kommt seitens des Kunden eine Rückfrage zu in den Albstängel enthaltenen Allergenen, ruft der Mitarbeiter die Informationen kurzerhand auf dem Bedienerbildschirm der Waage auf. Außerdem sind sämtliche Garanweisungen und Zubereitungstipps in der Daten-



Blick in die Produktion: Dank APRO.CON erhält jede Dose mit nur wenigen Klicks und geringem Aufwand ihr korrektes Etikett.

bank hinterlegt. Jeder Mitarbeiter kann so ohne Schulungsaufwand Auskunft geben, wie lange und bei welcher Temperatur der Rollbraten im Backofen bleiben muss.

Smarte Waagenwerbung

Die großen Kundenbildschirme seiner Thekenwaagen nutzt Philip Schelkle, um Angebote zu bewerben. SYNER.CON Fachhändler Christian Braun hat hierzu die Digital Signage-Funktion von APRO.CON speziell an die Anforderungen der Metzgerei angepasst. Der Metzgermeister benötigt lediglich ein entsprechendes Bild, die Erstellung des Angebotstextes und die Verteilung auf die Filialwaagen sind im Handumdrehen erledigt. Die Angebotspreise pflegt Wenk zentral im Haupthaus ein. Endet der Aktionszeitraum, stellt die Warenwirtschaftssoftware den Preis automatisch auf den regulären Verkaufspreis zurück.

Weitere Informationen unter

→ www.aprocon.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 (06203) 14 207
Mail: info@braun-waagen.de