

LANDFLEISCHEREI KNEUSEL, MANSFELD

Betrieb auf Knopfdruck



Landfleischerei Kneusel, Mansfeld

- Eigene Produktion und Schlachtung sowie sechs Metzgereifilialen und Vertriebsservice
- Vernetzung aller Bereiche mit APRO.CON
- Vereinfachte Preiskalkulation und Rezeptverwaltung
- Schnellere Auftragsabwicklung durch hinterlegte Formulare
- Komfortable Fakturierung
- Automatische Generierung von Fiskaldateien

Die Landfleischerei Kneusel aus Mansfeld in Sachsen-Anhalt stellt hochwertige Wurst- und Fleischwaren aus eigener Produktion und Schlachtung her. Der Mittelständler betreibt sechs Metzgereifilialen in der Region und einen Vertriebsservice. Bei der Vernetzung hilft APRO.CON.

Seit der Unternehmensgründung 1991 ist die Landfleischerei Kneusel enorm gewachsen: Carsten Kneusel beschäftigt mittlerweile rund fünfzig Mitarbeiter, betreibt sechs Filialen und beliefert mehr als zwanzig Gaststätten, Einzelhändler und öffentliche Einrichtungen wie Kindergärten mit seinen Waren. „Für uns war 2013 der Punkt gekommen, an dem wir uns eingestehen mussten, dass es ohne eine professionelle Warenwirtschaftslösung nicht mehr geht“, erklärt Carsten Kneusel. „Verwaltungsprozesse wie Produktionsplanung, Auftragsabwicklung oder Preiskalkulation haben einfach zu viel Zeit verschlungen.“ Der Unternehmer machte sich auf die Suche nach einer geeigneten Warenwirtschaftssoftware. Nachdem er ein halbes Jahr verschiedene Anbieter getestet hatte, entschied sich Carsten Kneusel auf Empfehlung von Fachhändler und SYNER.CON Partner Rolf Hänsel von der Firma Melzig für APRO.CON. Ausschlaggebend für Carsten Kneusels Investitionsentscheidung war, dass die Software sich in allen Unternehmensbereichen einsetzen lässt und einfach zu bedienen ist.

Lückenlose Rückverfolgung, genaue Rezeptur

Die QS-zertifizierte Fleischerei schlachtet und zerlegt die lebend angelieferten Schweine selbst. Dabei werden die Daten auf den Ohrmarken der Tiere per Industrie-PC in APRO.CON erfasst und jedes Schwein erhält eine individuelle Chargennummer. Diese Nummer verknüpft die Software im späteren Produktionsprozess automatisch mit der Chargen-

nummer des fertigen Produkts. Damit kann Carsten Kneusel per Mausklick im System einsehen, an welchem Tag ein bestimmtes Produkt hergestellt wurde und von welchem Tier es stammt. Im Falle von Fehlproduktionen oder Kundenbeschwerden ist er so auf der sicheren Seite und kann den Fehler auf Chargenebene eingrenzen. Nach dem Zerlegeprozess gelangen die Schweineteile in die Produktion. Der in APRO.CON erstellte Produktionsplan gibt Aufschluss, wie viele Wiener, Blut- Gelb- oder Leberwürste die Mitarbeiter produzieren müssen. Die Mengenangaben der Zutaten berechnet das System automatisch auf Basis der Zielmenge.

Direktvertrieb und Zwischenhandel

Die Fleischerei liefert die fertigen Waren neben den eigenen Filialen auch an Abnehmer aus Gastronomie, Einzelhandel und öffentlichen Einrichtungen. Für eine schnellere Auftragsabwicklung sind sämtliche Produkt- und Kundendaten sowie vorgefertigte Formulare im System hinterlegt. So können die Mitarbeiter Angebote, Aufträge und Lieferscheine in nur wenigen Schritten erstellen, ohne alle Informationen per Hand eingeben zu müssen. „Für Kunden, bei denen wir in der Vergangenheit schlechte Erfahrung in Bezug auf pünktliche Bezahlung gemacht haben, gibt das System automatisch eine Sofortrechnung mit aus“, erklärt Carsten Kneusel. „Die Kunden erhalten dann ihre bestellten Waren erst, nachdem sie diese bezahlt haben.“ Den Warenbedarf für die eigenen Niederlassungen geben die Filialleiter nach Geschäftsschluss an den vernetzten Thekenwaagen von METTLER TOLEDO ein. In der Nacht übermittelt die Waage an die Warenwirtschaftssoftware, welche Waren am nächsten Morgen benötigt werden. Auf Basis dieser Filialbestellung stellen die Kommissionierer die entsprechenden Produkte zusammen.

Wirtschaftlichkeit im Blick

Carsten Kneusel führt alle drei Monate Inventuren in seinen Filialen durch, um zu sehen, wie sie wirtschaften. Da alle angelieferten und verkauften Produkte in APRO.CON verbucht sind, sieht er auf einen Blick, wie viel Ware etwa durch Gewichtsverlust abhanden gekommen ist. Er wertet außerdem regelmäßig Abverkaufsstatistiken aus, um auf das Kaufverhalten seiner Kunden reagieren und die Produktion entsprechend steuern zu können. Um zu sehen, wie viel er an einem Produkt verdient, hat der Unternehmer sämtliche Kostenpunkte in APRO.CON hinterlegt. Das System ermittelt auf Basis von Lieferantenpreisen, Arbeitslöhnen und Fixkosten wie Strom und Wasser automatisch einen Preis, der für die Fleischerei profitabel ist.

GDPdU-Integration

Auch für die Dokumentationspflicht nach GDPdU ist Carsten Kneusel bestens gerüstet: Seit kurzem übertragen alle Kassenwaagen in seinen Filialen Daten in APRO.CON per DSL anstatt ISDN. Durch die schnellere Verbindung stellt Carsten Kneusel eine reibungslose Kommunikation der beiden Systeme sicher.



APRO.CON errechnet automatisch auf Basis der Zielmenge die Mengenangaben der Zutaten – damit die Lieblingswurst immer gleich schmeckt.

Mit einem Upgrade auf die neue APRO.CON Version 14 kann Carsten Kneusel das Erstellen der Fiskaldaten auf den Kassenwaagen direkt aus der Software heraus anstoßen. Ist der Fiskalisierungsvorgang abgeschlossen, legt das System die Fiskaldaten automatisch auf dem Server des Betriebs ab. Die Fleischerei spart sich dadurch viel Zeit, da die Filialmitarbeiter die Daten nicht jeden Abend umständlich per Hand an das Haupthaus übermitteln müssen. Mit ihrer automatisierten Lösung verhindert das Unternehmen außerdem, dass Mitarbeiter das Übermitteln der Fiskaldaten vergessen. So stellt die Landfleischerei Kneusel sicher, dass alle gesetzlichen Regelungen konsequent umgesetzt werden.

Weitere Informationen unter

- www.kneusel.com
- www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Firma funk it.consulting**
Ostrhauderfehn
Tel: +49 (04952) 899410
Mail: info@funk-online.de