

Neues und Neuheiten aus der Welt der SYNER.CON Fachhandelsgruppe



Eine Frage der Etikette

Handwerkslust statt Verwaltungsfrust: Der Lamplhof in Pfaffenhofen an der Glonn nutzt APRO.CON, um seine Spezialitäten vom Fleckvieh-Ochsen korrekt zu etikettieren, lückenlos rückverfolgbar zu machen und seine Warenwirtschaft zu vereinfachen.

In der hofeigenen Metzgerei des Lamplhofs vor den Toren Münchens legt der Chef noch selbst Hand an. Tag für Tag stellt Michael Lampl hier Spezialitäten vom Ochsen wie Rib Eye Steak oder die beliebten Oxenknacker selbst her. Seitdem er im Juni 2015 die Warenwirtschaftslösung APRO.CON eingeführt hat, bleibt dem Metzgermeister wieder mehr Zeit für sein Handwerk. „Früher haben wir mit verschiedenen, voneinander losgelösten Systemen

beispielsweise für Büroarbeiten oder Verwiegung gearbeitet. Da ging viel Zeit für Papierkram drauf“, sagt Michael Lampl. „Mit APRO.CON haben wir alle Waagen und Etikettendrucker im Betrieb vernetzt und müssen weniger Zeit in Verwaltungsaufgaben stecken. Das ist eine enorme Arbeitserleichterung.“ Michael Lampl kannte APRO.CON bereits von Betrieben, in denen er zuvor gearbeitet hatte. Überzeugt haben ihn vor allem die Transparenz und das ein-

fache Handling der Warenwirtschaftssoftware. „Das Programm ist quasi selbsterklärend“, so Michael Lampl.

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 Würsterzeugnisse lückenlos rückverfolgen zu können, hinterlegt er



Blick in den Stall Hier züchtet der Lamplhof Fleckvieh-Ochsen für seine hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten.



Cleveres Quartett Vernetzt mit Touchscreen-Industrie-PC, Wägebrücke und Etikettendrucker wird APRO.CON zur leistungsfähigen Kommissionier- und Auszeichnungstation.

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 Würsterzeugnisse im eigenen Hofladen, in Bauern- und Spezialitätenläden aus der Umgebung und an Gast-

ronomen. Für jede dieser Kundengruppen hat der Unternehmer in seiner Warenwirtschaftssoftware das passende Etikett parat. Seine Mitarbeiter wählen an der Verwiegestation – einer Kombination aus PC, 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 Preisaufruck 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 Verhandlungs-

sache. 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. Erst kürzlich hat Michael Lampl die Angaben auf seinen Etiketten um eine Nährwertdeklaration erweitert. Im Herbst 2016 hat Michael Lampl die Angaben auf seinen Etiketten um eine Nährwertdeklaration ergänzt – denn seit 13. Dezember 2016 ist diese für nahezu alle vorverpackten Lebensmittel verpflichtend. Für die Lamplhof-Mitarbeiter in der Etikettierung ändert



Etikett auf Knopfdruck Die Mitarbeiter des Lamplhofs drucken mit APRO.CON einfach Schmucketiketten für den Verkauf im Hofladen (links) oder Schwarz-Weißetiketten für Waren, die an Restaurants oder Gaststätten vertrieben werden.

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 neben Chargenrückverfolgung und Etikettierung 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 von der GoBD vorgeschrieben – 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 Geschäftschluss 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.



„Mit APRO.CON haben wir alle Waagen und Etikettendrucker im Betrieb vernetzt und müssen weniger Zeit in Verwaltungsaufgaben stecken. Das ist eine enorme Arbeitserleichterung.“

Michael Lampl

Geschäftsführer Fleischerei Lamplhof

Lamplhof, Pfaffenhofen an der Glonn

- Eigene Fleckvieh-Ochsenzucht
- Hofeigene Schlachtung und Produktion
- Erfassung von Ohrmarken mit lückenloser Fleischrückverfolgung
- Komfortable und LMIV-konforme Etikettierung für den eigenen Hofladen und Partnerbetriebe
- Zentrale Preisverwaltung und einfache Pflege von Angebotspreisen auf den Ladenwaagen
- GoBD-konforme Speicherung sämtlicher Bondaten



Präzise Preiskalkulation

Wissen, was die Wurst kostet: APRO.CON unterstützt Fleischer und Metzger dabei, den Überblick über Herstellungskosten zu behalten und den korrekten Preis zu finden.

Egal, ob Filialmetzger oder Landfleischerei: Die genaue Kenntnis der Herstellungskosten ist für den Geschäftserfolg ein entscheidender Faktor. Schon wenige Cents Unterschied im Kostendeckungsbeitrag entscheiden mitunter, ob die Wurst wirtschaftlich ist – oder eben nicht. Um letzteres zu vermeiden und den Überblick über verschiedene Kostenarten zu behalten, bietet APRO.CON eine umfassende Zerlege- und Rezeptur-

kalkulation. Damit lassen sich Herstellungskosten schnell, exakt und transparent berechnen. Auf Knopfdruck erhalten Metzger sämtliche Material- und Herstellungskosten unter Berücksichtigung aller Ausgaben – von den Einkaufspreisen bis hin zu Personal-, Maschinen- und Fixkosten.

Von den Kosten zum Preis

Das Herzstück des Moduls ist die Rezepturdatenbank. Hier sind sämtliche Mengen von Zutaten und Rohstoffen für Fleisch- und Wurstprodukte gespeichert – inklusive Berechnung tagesaktueller Materialkosten. Ebenfalls in die Kalkulation fließen hinterlegte Herstellungskosten, etwa für Personal oder Maschinen, mit ein. Besonders nützlich: In APRO.CON lassen sich mehrere Rezepturvarianten anlegen, etwa um Kunden mit individuellen Produktvariationen zu beliefern. Verschachtelte Rezepturen sind zudem ideal, um bei Bräten oder anderen Unterrezepturen den Überblick zu behalten.

Mit dem Zusatzmodul Artikelkostenrechnung erweitern Metzger ihre Warenwirtschaft um eine zusätzliche Preiskalkulation auf Artikelebene. Damit lassen sich Kostenätze und -gruppen sehr einfach pflegen. Auf Wunsch berechnet die Software automatisch den Verkaufspreis.



13.99 €/kg APRO.CON unterstützt Metzger dabei, den Überblick über ihre Herstellungskosten zu behalten und einen wirtschaftlichen Preis zu finden.



Catering inklusive?

Profi-Tipp: Das Modul Partyservicekalkulation bindet das Catering-Angebot mit in die Warenwirtschaft ein. Metzger kalkulieren damit Portionspreise für Menüs oder Buffets und erstellen automatisiert auftragsbezogene Angebotstexte.

Jetzt vormerken!

Erleben Sie APRO.CON 14.5 live vom 20. bis 22. Oktober in Stuttgart auf der SÜFFA 2013, dem Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie.

SÜFFA
SYNER.CON
in Halle 7
Stand A13



Schonfrist vorbei!



Bereits seit 25. Mai ist die Übergangsfrist für die neue Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) abgelaufen. Wer sich bis jetzt noch nicht mit dem Thema Datenschutz beschäftigt hat, ist gut beraten, dies tunlichst nachzuholen.

Die DSGVO dient in erster Linie dazu, die Bearbeitung personenbezogener Daten innerhalb der Europäischen Union eindeutig zu regeln und zu vereinheitlichen. Sie betrifft prinzipiell alle Unternehmen – also auch Metzger und Fleischer, die Daten von Kunden, Mitarbeitern oder Lieferanten in irgendeiner Form verarbeiten. Bei groben Verstößen drohen Bußgelder bis zu 20 Millionen Euro oder bis zu vier Prozent des jährlichen Umsatzes. In der Praxis schicken Behörden bei erstmaligen oder kleineren Verstößen oft nur eine Ermahnung. Die weit größere Gefahr geht von Anwälten und Abmahnvereinen aus, die ein lohnen-

des Geschäft wittern. Ein hieb- und stichfestes Datenschutzkonzept ist deshalb ein Muss. Im Nachfolgenden finden Metzgereien und Fleischereien Antworten auf die wichtigsten Fragen im Zusammenhang mit der DSGVO.

Welche Daten dürfen erhoben werden?

Prinzipiell dürfen Metzger- und Fleischerbetriebe zunächst keine personenbezogenen Daten erheben. Eine Datenverarbeitung ist nur zulässig, wenn...

- die betroffene Person hierzu explizit eingewilligt hat,
- die Informationen zur Auftrags-erfüllung notwendig sind (z.B. die Adresse des Kunden, um ein Catering vor Ort durchzuführen),
- die Informationen für vorvertragliche Maßnahmen erforderlich sind (z.B. die E-Mail-Adresse zum Übermitteln der Grillgutpreise auf Kundenwunsch),
- die Informationen zur Wahrung berechtigter Interessen dienen (z.B. die Auswertung der Kundendatei, um bestimmte Kunden zielgerichtet mit Werbung anzusprechen).

Neu ist in diesem Zusammenhang auch, dass der Kunde explizit auf sein Widerrufsrecht hingewiesen werden muss. Somit sind vorangekreuzte Kästchen in Newslettern oder die Einwilligung der Datenverarbeitung durch Schweigen nicht mehr zulässig. Mit dieser Regelung wird ebenfalls unterbunden, dass eine Vertragserfüllung von der Einwilligung zur Datenverarbei-

tung seitens des Kunden abhängig gemacht wird.

Was ändert sich auf den Unternehmenswebsites?

Viele Metzgereien nutzen ihre Homepage zum Bewerben von Sonderangeboten, informieren Kunden über die aktuelle Tageskarte für den Mittagstisch oder haben sogar einen Onlineshop implementiert. Da die Website große Außenwirkung hat, sollten Metzgereien und Fleischereien sich mit größter Priorität hierum kümmern. Nach DSGVO müssen Betriebe eine rechtskonforme Datenschutzerklärung auf der Homepage hinterlegen. Diese muss unter anderem Informationen zu folgenden Punkten enthalten:

- Rechtsgrund und Speicherdauer von personenbezogenen Daten,
- Logfiles und Cookies,
- Tracking- und Analysedienste (Google Analytics, Facebook-Pixel),
- Registrierungsmöglichkeiten,
- Einbindung sozialer Netzwerke und
- Nutzung externer Zahlungsdienstleister wie Klarna oder PayPal.

Nützliche Links

Allgemeine Leitfäden:

bit.ly/ZDH_Leitfaden
bit.ly/WKO_Leitfaden

Muster Datenschutzerklärung:

bit.ly/Uni_Münster_Muster
bit.ly/IHK_Muster

Muster Verarbeitungsverzeichnis:

bit.ly/BayLDA_Verzeichnis
bit.ly/BVD_Verzeichnis

Datenschutzfolgenabschätzung:

bit.ly/IHK_Folgenabschätzung

Beschäftigtenschutz:

bit.ly/IHK_Mitarbeiterdatenschutz
bit.ly/DSK_Mitarbeiterdatenschutz

Deutscher Fleischer-Verband:

<http://bit.ly/Fleischer-Verband>

Eine ausführliche Checkliste aller verpflichtenden Angaben erhalten Metzgereien und Fleischereien auf den Websites der IHK. Apropos Web: Bei Newslettern müssen Betriebe den Nachweis der Einwilligung durch den Kunden erbringen – und zwar nach dem Double-Opt-In-Verfahren. Idealerweise meldet sich der Kunde etwa auf der Website für den Newsletter an und muss das Abonnement zusätzlich per Link in einer E-Mail bestätigen.

Was ist das neue Verarbeitungsverzeichnis?

Metzger und Fleischer, die regelmäßig mit sensiblen Daten – etwa von Kunden oder Lieferanten – arbeiten, müssen ein Verarbeitungsverzeichnis anlegen. Es löst die bisherigen Meldungen beim Verfahrensregister ab und umfasst:

- den Zweck der Datenverarbeitung,
- die Kontaktdaten des zuständigen Ansprechpartners im Betrieb,
- eine Darstellung der Datensicherheitsmaßnahmen und
- eine Aufstellung der erhobenen Datenkategorien.

Rechtskonforme Muster finden Metzger und Fleischer auf der Website des Bayerischen Landesamts für Datenschutzaufsicht (BayLDA) oder des Bundesverbands der Datenschutzbeauftragten Deutschlands (BvD) e.V.

Wann benötigen Fleischer eine Datenschutzfolgenabschätzung?

Eine Datenschutzfolgenabschätzung ist, vereinfacht gesagt, eine Risikoanalyse für den Verlust sensibler Daten. Metzgereien und Fleischereien benötigen diese nur, wenn sie mit Scoring-Verfahren oder Profiling arbeiten. In der Praxis ist das nötig, wenn eine Metzgerei beispielsweise Kundenprofile oder Mitarbeiterstatistiken erstellt. Eine detaillierte Übersicht zur Vorgehensweise und zur Klassifizierung von Daten finden betroffene Betriebe unter anderem auf der Website der IHK München.

Benötigen Metzgerbetriebe einen Datenschutzbeauftragten?

Betriebe benötigen einen Datenschutzbeauftragten, wenn in der Regel mindestens zehn Personen mit der automatisierten Verarbeitung personenbezogener Daten beschäftigt sind. Einzige Ausnahme: Unterliegt die Verarbeitung einer Datenschutzfolgenabschätzung, ist die Bestellung eines Datenschutzbeauftragten unabhängig von der Anzahl der Personen notwendig. Für Filialmetzger mit mehreren Niederlassungen genügt ein einziger, gemeinsamer Datenschutzbeauftragter.

Wie schützen Metzgereien Mitarbeiterdaten?

Die DSGVO betrifft nicht nur Daten von Kunden und Lieferanten, sondern auch die der eigenen Angestellten. Hier gilt es, Mitarbeiter über die Verwendung der Daten zu informieren und dies entsprechend zu dokumentieren. Dies beinhaltet:

- die Einwilligung von Arbeitnehmern zur Verarbeitung persönlicher Daten, sofern die Datenverarbeitung nicht vom Arbeitsvertrag abgedeckt ist (beispielsweise zur Verwendung von Fotos der Mitarbeiter auf der Homepage),
- die Übereinstimmung von Betriebs- und Dienstsanweisungen mit den Vorgaben der DSGVO und
- Regeln für den Datentransfer im Betrieb (etwa die Übermittlung von Mitarbeiterdaten an Dienstleister zur Lohnabrechnung).

Ausführliche Informationen zum Beschäftigtendatenschutz finden Fleischerbetriebe im Kurzpapier der Datenschutzkonferenz DSK.

Wie sieht es mit der technischen Absicherung aus?

Laut DSGVO müssen rechtmäßig erlangte personenbezogene Daten gesichert und gegen unbefugten Zugang geschützt werden. Hierzu dienen sogenannte technisch-organisatorische Maßnahmen wie Zugriffsrechteverwaltung,

Checkliste für die DSGVO-Umsetzung

- Überblick über Daten verschaffen
- Dauer der Speicherung prüfen
- Betroffene Software identifizieren
- Gegebenenfalls Unterstützung holen
- Zuständigkeiten klären
- Maßnahmen planen
- Dokumentation erstellen
- Vortexte und AGBs prüfen
- Werbemaßnahmen/Newsletter prüfen
- Schutzmaßnahmen optimieren

Passwortschutz, Firewalls und regelmäßige Back-ups. Metzgereien müssen diese Sicherheitsmaßnahmen dokumentieren und auf Nachfrage an die Datenschutzaufsicht übermitteln. Für eine Bestandsaufnahme bestehender Systeme und die Planung möglicher Maßnahmen zum Datenschutz wenden sich betroffene Betriebe am besten an ihren IT-Administrator.

Benötigen Fleischer externe Hilfe für die DSGVO-Umsetzung?

Im Internet lässt sich eine Vielzahl an Musterbögen, -formulierungen, Leitfäden und Checklisten von einschlägigen Verbänden finden. Diese bieten fundierte Informationen und Materialien rund um die DSGVO. Im Einzelfall und gerade bei Unklarheiten sind Metzgerbetriebe gut beraten, sich professionelle Unterstützung zu holen. Der Deutsche Fleischer-Verband berät Innungsmitglieder beispielsweise zu den juristischen Rahmenbedingungen.

DSGVO mit APRO.CON

APRO.CON bietet Betrieben viele kleine Helfer, die bei der Umsetzung der DSGVO unterstützen. Mit der Memo-Funktion lässt sich etwa hinterlegen, ob der Kunde der Datenverarbeitung zugestimmt hat.

Spitzen-Service an der Theke

Kompetentes Wissen und schnelle Auskunftsfähigkeit sind heute in Sachen Kundenservice das A und O.

Mit der APRO.CON Infokiosk-App erhalten Fleischereifachkräfte ein nützliches Helferlein an die Hand, das (fast) alle Kundenrückfragen beantwortet.

Jeder kennt es: das Ringbuch irgendwo im rückwärtigen Thekenbereich, in dem Inhaltsstoffe und Zutatenlisten abgeheftet sind. Bei Kundenrückfragen, beispielsweise zu Allergenen, heißt es, suchen und blättern – und hoffen, dass niemand vergessen hat, bei der letzten Rezepturänderung die entsprechende Seite zu aktualisieren. Mit der in APRO.CON enthaltenen Infokiosk-Funktion wird das Ringbuch für Deklarationstexte jetzt digital. Nutzer, die ihre Rezepturen bereits in der APRO.CON Datenbank pflegen, können damit sämtliche Produkte und Inhaltsstoffe, aber auch Zubereitungshinweise und Rezepte für den Kunden einfach per App mobil abrufen. Hierzu genügt bereits ein günstiges Einsteiger-Tablet.

Was ist in der Salami drin?

Die Infokiosk-App bietet Fachkräften an der Theke nützliche Such- und Filterfunktionen, um schnell auf Kundenrückfragen reagieren zu können. Beispielsweise lassen sich für Allergiker alle Wurstsorten anzeigen, in denen kein Sellerie enthalten ist. Metzger und Fleischer, die besonders großen Wert auf Kundenservice legen, hinterlegen in APRO.CON zudem Endkundenrezepte und Zubereitungshinweise. Fleischereifachkräfte können so etwa mit nur wenigen Fingertipps genau sagen, wie lange der

Sonntagsbraten im Ofen bleiben muss. Eine permanente Verbindung zur APRO.CON Datenbank stellt sicher, dass alle Informationen stets auf dem neuesten Stand sind.



Wissen, was drin ist Dank nützlicher Filter- und Sortierfunktionen können Fleischfachkräfte beispielsweise alle Produkte, in denen Senf enthalten ist, in der APRO.CON Infokiosk-App anzeigen lassen – und so Allergiker besser beraten.

Mehr Flexibilität in der Produktion

Profi-Tipp: Die Infokiosk-App lässt sich darüber hinaus auch als mobiles Nachschlagewerk im Produktionsraum einsetzen. Mitarbeiter können etwa Bedienungsanleitungen, Arbeitsanweisungen oder Zutatenlisten aufrufen – egal, ob sie gerade am Fleischwolf oder an der Knochenbandsäge arbeiten.



Premium im Dreiländereck

APRO.CON Exklusiv-Vertriebspartner, Premium-Partner für Mettler-Toledo Waagen und Graef Schneidemaschinen: Christian Braun und sein Team sind als Partner des Handwerks erste Adresse für über 2.000 Kunden in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen.



Bio- und Direktvermarkter-Boom
APRO.CON Partner Christian Braun betreut immer mehr landwirtschaftliche Betriebe.

1975 gegründet, ist die Firma Ch. Braun seit über zehn Jahren Mitglied im SYNER.CON-Verbund. Metzgereien, aber auch Kantinen, Großküchen, Bäckereien und Landwirte vertrauen der langjährigen Erfahrung und Kompetenz des Unternehmens, wenn es um Warenwirtschaftssystem, Waagen, Schneidemaschinen und Kassen geht.

ist es uns gelungen, in vier Jahrzehnten einen großen und treuen Kundenstamm – viele davon in der Metropolregion Rhein-Neckar, im Raum Stuttgart sowie im Schwarzwald – aufzubauen“, so Geschäftsführer Christian Braun, der das in Edingen-Neckarhausen, vor den Toren Mannheims beheimatete Unternehmen in zweiter Generation führt.

Flucht nach vorn an, um sich gegen die Supermärkte auf der grünen Wiese zu behaupten. Aber auch immer mehr landwirtschaftliche Betriebe haben APRO.CON bereits für sich entdeckt. Christian Braun: „Ich bin mir sicher, dass wir in diesem Marktsegment auch künftig viele Neukunden gewinnen werden. Mit APRO.CON vermarkten wir eine Warenwirtschaftslösung, die dank Modulen wie der Ernteerfassung auch für Landwirte wie etwa Spargel-, Erdbeer- und Gemüsebauern attraktiv ist. Direktvermarktung und Bio-Boom bieten uns dafür die besten Voraussetzungen.“

„Wir legen großen Wert auf eine von Vertrauen getragene partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Das beginnt bei der Beratung, geht weiter mit Schulungsmaßnahmen und schließt natürlich auch einen schnellen und zuverlässigen Service mit ein. So

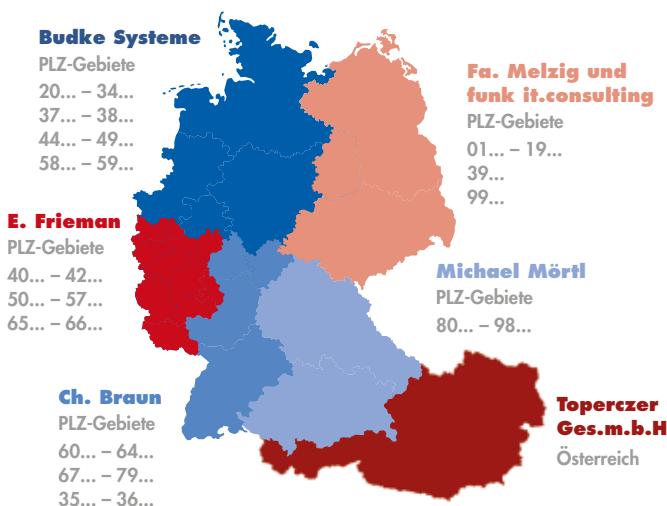
Waren es zunächst vor allem klassische Metzgereibetriebe, die Braun und sein Team betreuten, so ist das Bild mittlerweile wesentlich vielschichtiger und bunter. Viele seiner erfolgreichen Kunden traten mit zusätzlichen Angeboten wie Catering und Partyservices die

bilderfabrik / Fotolia

Wir sind für Sie da

Fragen zu APRO.CON? Rufen Sie uns an oder mailen Sie uns.

Ihr SYNER.CON Fachberater steht Ihnen gerne Rede und Antwort.



- Budke Systeme OHG** Tel.: 05 41 / 16 677
info@budke.de
- E. Frieman** Tel.: 0 59 21 / 30 86 22
info@Frieman-Nordhorn.de
- Ch. Braun** Tel.: 0 62 03 / 14 207
info@braun-waagen.de
- Michael Mörtl** Tel.: 0 81 05 / 377 017
info@waagen-moertl.de
- funk it.consulting** Tel.: 0 49 52 / 899 410
info@funk-online.de
- Firma Melzig** Tel.: 03 59 55 / 44 542
info@waagen-haensel.de
- Toperczer Ges.m.b.H.** Tel.: +43 (0) 1 706 47 47
office@Toperczer.com