

# APRO.CON NEWS

Neues und Neuheiten aus der Welt der SYNER.CON Fachhandelsgruppe



## Smart vernetzt

  
**SUFFA**  
 Fachmesse für die Fleischbranche  
 21. – 23.10.2017  
 Messe Stuttgart  
**SYNER.CON**  
 in Halle 7  
 Stand 7B81.1

**Für Metzgermeister Philip Schelkle geht es bergauf: Im Raum Albstadt und Balingen betreibt er mittlerweile drei Filialen – eine vierte ist in Planung. Um Warenwirtschaft und Hardware wie Kassen, Waagen und Drucker standortübergreifend zu vernetzen, setzt er auf APRO.CON.**

Standardsoftware oder Branchenlösung? Die Landmetzgerei Wenk hat sich für Letzteres entschieden. Lange Zeit nutzte das Unternehmen .CWS als Warenwirtschaftslösung. Vor etwa zwei Jahren entschloss sich Wenk-Geschäftsführer Philip Schelkle, auf APRO.CON umzusteigen.

Landmetzgerei Wenk (6)

„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.“ Philip Schelkle überzeugte sich im Rahmen einer Live-Vorführung des SYNER.CON Fachhändlers Christian Braun von der Leistungsfähigkeit der Software. Besonders beeindruckt haben ihn die einfache Bedienbarkeit, der passgenaue Zuschnitt auf Metzgereibetriebe und

die Möglichkeit, auch Hardware wie Wägebrücken und Drucker von Drittanbietern mit zu vernetzen.

### Einfache Datenpflege

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 Syner-



## Landmetzgerei Wenk, Balingen

- Wachsender Metzgereibetrieb mit drei Filialen
- Bewährte Branchensoftware statt „08/15-Warenwirtschaft von der Stange“
- Einfache Etikettierung für Frisch- und SB-Waren
- Vernetzte Thekenwaagen übermitteln Abverkaufszahlen an das Haupthaus
- Zutatenlisten und Zubereitungshinweise auf dem Bildschirm der Thekenwaage einsehbar
- Digitale Waagenwerbung mit wenig Aufwand

gieeffekten und sparen sich Zeit bei der Datenpflege. Ändern sich beispielsweise die Inhaltsstoffe der Hausmacher-Salami aufgrund eines Lieferantenwechsels, 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. Dort zerlegen die Mitarbeiter die angelieferten Rinder- und Schweinehälften in Filets, Rippchen und viele andere Fleischspezialitäten. Die fertigen Teilstücke werden dann für den Transport in die Filiale vakuumverpackt und ausgezeichnet. Die 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 Gewichtsangabe. Besonderes Schmankerl: Die Landmetzgerei bedruckt die Etiketten zusätzlich mit Serviceinformationen wie Angaben zur Reifezeit und Zubereitung. So können später die Verkäuferinnen in der Filiale den Kunden besser beraten. Der Prozess für hausgemachte Wurstwaren wie den Verkaufsschlager „Schwäbische Schwarzwurst“ funktioniert ähnlich.

### Produktion für das SB-Regal

Wenk produziert neben Fleisch- und Wurstwaren für die Frischetheke auch Fertiggerichte in Dosen und Gläsern. Hierzu zählt klassische Hausmannskost



wie Kartoffelsuppe, Rinderroulade und Schaschlik. Damit die Produkte immer gleich schmecken, egal welcher Koch gerade in der Küche steht, rufen die Mitarbeiter Rezepturen und Produktionsanweisungen digital am Industrie-PC in der Produktion ab. Die fertigen Dosen und Gläser werden ähnlich wie bei den Frischeprodukten anschließend verwogen und etikettiert. Für jedes Produkt sind hierzu Inhaltsstoffe, Nährwerte, Zusatztexte und der Kilogrammpreis in die Warenwirtschaftssoftware hinterlegt. Der Mitarbeiter wählt in der Benutzeroberfläche lediglich das Produkt aus und erhält im Handumdrehen ein Etikett mit Preisangabe, das den Vorgaben der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) entspricht. Damit die Produkte im Regal in der Filiale noch ansprechender wirken, nutzen Philip Schelkle und seine Mitarbeiter hier ein gestaltetes Schmucketikett mit dem Logo der Metzgerei.

### Filialkontrolle per Thekenwaage

Um auch in den Filialen stets den Überblick zu behalten, hat Philip Schelkle seine Thekenwaagen mit der Waren-



*„Dank APRO.CON sehen wir Zutatenlisten und Zubereitungstipps direkt am Waagenbildschirm ein und drucken sie für den Kunden aus. Mehr Komfort geht nicht.“*

**Ronald Kohlweg**  
Verkaufsleiter Landmetzgerei Wenk, Balingen

wirtschaftssoftware 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 sämtliche Abverkaufszahlen per gesicherter Datenverbindung an das Haupthaus. Besonderer Clou: Die Verkäuferinnen melden sich vor Schichtbeginn am Touchscreen per Fingertipp auf eine Touch-Taste an. So erfasst die Landmetzgerei Wenk 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. Von Artikeln, die besonders gut laufen, muss er mehr produzieren. Bei Waren, die sich eher schleppend verkaufen, ist es vielleicht sinnvoller, die Produktion vorerst einzustellen. Durch die Vernetzung der Thekenwaagen ist die Landmetzgerei Wenk auch in Sachen GoBD auf

der sicheren Seite. Sämtliche Bondaten werden nach Vorgaben des Finanzamts automatisiert an den zentralen Server im Unternehmen übermittelt und für den Fall einer Betriebsprüfung gespeichert.

### Infokiosk statt Ringbuch

Im Verkaufsraum wird Kundenservice bei Wenk großgeschrieben. Auf dem großen Bedienerbildschirm der Thekenwaagen lassen sich sämtliche Informationen zu den Wurst- und Fleischwaren einblenden – unhygienische und schwer aktuell zu haltende Ringbücher sind damit passé. Zum einen stellt die Landmetzgerei 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. Zum anderen sind sämtliche Garanweisungen und Zubereitungstipps in der Datenbank hinterlegt. Jeder Mitarbeiter kann so ohne großen 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 Wochen- und Sonderangebote 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 das Wenk-Team zentral im Haupthaus ein. Endet der Aktionszeitraum, stellt die Warenwirtschaftssoftware den Preis automatisch auf den regulären Verkaufspreis zurück.

### Zukünftig auch Preiskalkulation

Mit der Kombination aus Touchscreen-Thekenwaage von METTLER TOLEDO und APRO.CON Warenwirtschaftssoftware hat die Landmetzgerei Wenk viele Prozesse vereinfacht und automatisiert.

Künftig soll der Einsatz der Warenwirtschaftssoftware noch weiter ausgedehnt werden. „Als nächstes wollen wir das Thema Preiskalkulation angehen“, sagt Philip Schelkle. „Viele Metzger denken beispielsweise, Kochwurst sei die profitabelste Sorte, da der Wareneinsatz hier am geringsten ist. Bedenkt man jedoch die Kosten für den Garprozess und Mitarbeiter, stimmt diese Aussage nur bedingt. Um ganz genau zu wissen, was wir an unseren Wurst- und Fleischwaren verdienen, wollen wir in Zukunft mit unserer Warenwirtschaftssoftware auch Material- und Betriebskosten erfassen.“



**Spezialität des Hauses** Mitarbeiter etikettieren Gläser und Konserven mit wenigen Handgriffen. Die Etikettenlayouts kommen direkt aus der Warenwirtschaftssoftware.



**Erfolgreicher Tag** APRO.CON vernetzt die Thekenwaagen aller Wenk-Filialen mit dem Haupthaus – und ermöglicht so eine schnelle Verkaufskontrolle.

# Start frei!



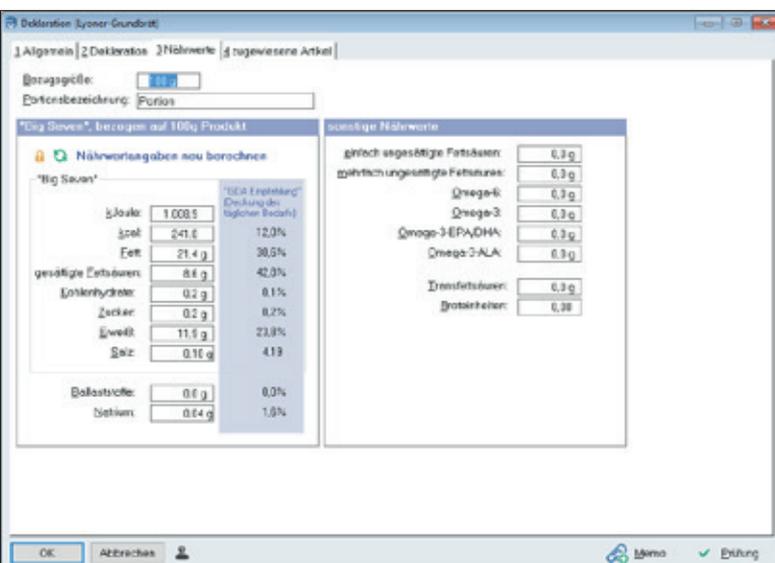
**APRO.CON 14.5 steht kurz vor der Vertriebsfreigabe. Auf der SÜFFA 2017 (Halle 7, Stand 7B81.1) können Messebesucher viele der neue Funktionen des Warenwirtschaftssystems bereits im Live-Betrieb erleben.**

**M**etzgereien und Lebensmittelhandwerk haben im harten Konkurrenzkampf mit Supermärkten auf der grünen Wiese keinen Cent zu verschenken. Nur wer weiß, was Geld bringt und wo Geld liegen bleibt, kann seinen Betrieb wirtschaftlich optimieren. **APRO.CON 14.5**

**punktet dazu mit neuen Statistikfunktionen und Kennzahlberechnungen** für Filialauswertungen. Was sind die Renner, was die Penner im Sortiment? Welche Produkte laufen wie in welcher Filiale? Was rechnet sich mehr, Ladenverkauf oder Catering? Welche Verschiebungen ergeben sich saisonal oder über die Jahre? „Wir vereinfachen es für APRO.CON Kunden mit Release 14.5 noch mehr, **fundierte Entscheidungen auf exakten betriebswirtschaftlichen Auswertungen** zu treffen“, so Jens Eden, APRO.CON Geschäftsführer. „Wir bringen mit Kennzahlen die Resultate auf den Punkt. Und wir bieten dem Betrieb mit den erweiterten Statistikfunktionen ein wertvolles Werkzeug, um produktions- und verkaufsseitig noch tiefere Betriebseinblicke zu gewinnen.“

### Neue APRO.CON Apps

APRO.CON Anwender haben mit der **Infokiosk-Funktion** bereits ein komfortables Werkzeug an der Hand, um mobil auf Artikel- und Produktionsdaten zuzugreifen. Erforderlich ist dazu lediglich ein Internet-Browser auf einem mobilen Endgerät wie Smartphone oder Tablet. Metzgereien sparen sich mit der Infokiosk-Funktion etwa die umständliche Organisation von Deklarationstexten in Ordnern. Verkaufsmitarbeiter können stattdessen über die Suchfunktion schnell Auskunft über Allergene und weitere Inhaltsstoffe geben. „Die **Funktionen von APRO.CON auch mobil verfügbar** zu machen, ist ein Schwerpunkt, den wir mit Release 14.5 bei den Neuerun-



**16,9 g Eiweiß** Nährwert-Tabellen können aus APRO.CON 14.5 per Mausclick an METTLER TOLEDO UC-Waagen gesendet werden – für den Ausdruck auf Kundenbons oder als Info-Anzeige für die Verkaufskraft.

gen in den Vordergrund gerückt haben“, so Jens Eden weiter. „APRO.CON 14.5 kommt deshalb mit zwei weiteren mobilen Anwendungen, unseren Apps für das Filial- und das B2B-Bestellwesen.“

Mitarbeiter übermitteln mit der **App für das Filialbestellwesen** ihre Bestellungen per Mobilgerät an die Zentrale und sparen sich so lästigen Papierkram und E-Mail-Verkehr. Besonders clever: Das Bestellwesen kann mit **tages- und filialabhängigen Regeln** hinterlegt werden. So lässt sich steuern, dass Filialen bei leicht verderblicher Ware ihre Nachlieferungen möglichst am Produktionstag bestellen, um den Kunden optimal frische Produkte zu bieten. Neben Filialbestellungen eignet sich die App auch für das **Erfassen von Kundenbestellungen**. Neukunden werden automatisch angelegt, so dass wie bei Bestandskunden keine zeitaufwändigen Neueingaben von Kundenstammdaten bei Folgebestellungen erforderlich sind. Tipp: Wer Kosten sparen möchte, kann im Bestellwesen mit der APRO.CON App sogar **auf PCs in den Filialen verzichten** und auf preiswerte Einsteiger-Tablets umsteigen.

**Do-it-yourself für Großkunden**

Metzgereien, die Groß- und Stammkunden wie Betriebskantinen und Catering-Kunden versorgen, sparen sich mit der App für das B2B-Bestellwesen jede Menge Arbeit bei der Bestellungserfassung. Über das **Web-Bestellformular** übermittelt der Kunde seinen Auftrag. Das heißt: **Kein umständliches Mitschreiben** mehr am Telefon, kein Nachpflegen per Fax oder Mail übersandter Bestellungen in Ihr Warenwirtschaftssystem, **kein zeitaufwändiges Nachprüfen** der mit dem Kunden vereinbarten Preis- und Zahlungskonditionen. Die App berücksichtigt bei der Bestellung automatisch alle kundenrelevanten Daten und Vereinbarungen, übermittelt den Auftrag an die APRO.CON Datenbank – aus der Sie ebenso einfach wie bequem per Mausklick Lieferschein und Rechnung erstellen. „Die Auftragsabwicklung gerade dieser wirtschaftlich oft wichtigen Großkundenbestellungen erfährt dadurch eine deutliche Vereinfachung und Arbeitserleichterung und sorgt gleichzeitig für einen sehr professionellen Außenaufttritt“, so Jens Eden. „Wer noch weiter in Richtung **Metzgerei im Internet** gehen möchte, kann mit APRO.CON 14.5 sein Warenwirtschaftssystem auch um einen Webshop ergänzen. Hierzu haben wir unsere Software um eine Anbindung zur Open Source Onlineshop-Software Magento für eine **Webshop-Anbindung** erweitert.“

**Verkauf zum Listenpreis** Die neuen APRO.CON 14.5 Preispflege listen ermöglichen es in einer übersichtlichen tabellarischen Ansicht – vergleichbar einer Excel-Tabelle – die Preise für unterschiedliche Preismodelle parallel zu pflegen.

**Steuerträger vermeiden**

Seit 1. Januar 2017 unterliegen mit Registrierkassen und Kassenwaagen erstellte Belege nach GoBD der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht und müssen einzeln gespeichert werden. Bereits ab Release 14 unterstützt APRO.CON hierzu die funktionale Anbindung von METTLER TOLEDO Retail-Waagen, um die erforderlichen Fiskaldateien direkt aus APRO.CON zu erstellen. Für alle Betriebe, die mit den GoBD noch in Verzug sein sollten, heißt es: Höchste Eisenbahn für ein Update! **APRO.CON 14.5 ist GoB- und GoBD-konform**, so können gedruckte Rechnungen nicht mehr geändert oder gelöscht, abgerechnete Aufträge nicht mehr zurückgesetzt werden. Version 14.5 unterstützt dazu darüber hinaus das neue, auf die von den GoBD geforderte Festschreibung von Buchungssätzen angepasste **DATEV-CSV-Format**, welches zum 1. Januar 2018 das bisherige Postversandformat ablöst.

**Jetzt Update sichern!**

APRO.CON Kunden mit APRO.CON Pflegevertrag erhalten das neue, ab Ende 2017 verfügbare Release 14.5 kostenfrei. Falls Sie keinen APRO.CON Pflegevertrag haben, kontaktieren Sie bitte Ihren SYNER.CON Fachhändler. Er informiert Sie gerne zu unseren attraktiven Update-Konditionen für Frühbücher.

APRO.CON Starter zum Kennenlernpreis

Sie haben noch kein Warenwirtschaftssystem oder wollen umsteigen? Ihr SYNER.CON Partner vor Ort (siehe Seite 8) informiert Sie gerne zu unseren **günstigen Neukundentarifen**. Oder: Steigen Sie ein mit der preiswerten **APRO.CON Starter-Edition**, um APRO.CON in der Praxis kennenzulernen! Mit der Starter-Edition können Sie bereits sämtliche Waagendaten schnell und bequem pflegen und aktualisieren. APRO.CON Starter nutzt die gleiche Datenbank wie die Vollversion der Software. Damit stehen Ihnen **von Anfang an alle Wege offen**, Ihre APRO.CON Lösung künftig um weitere Module zu erweitern.





**Neue Verkaufskraft** Die Waagen der neuen METTLER TOLEDO Modellreihe FreshBase bringen ab sofort Touchscreen-Bedienkomfort preiswert an die Servicetheke.

# Idealer Touch-Komfort

**METTLER TOLEDO hat mit FreshBase die Nachfolgeneration seiner bewährten Waagen der bC Line vorgestellt. Augenscheinlichste Neuerungen sind die neue Gehäuseform und ein komfortabler Touchscreen, der die taktile Tastatur der bC-Line ablöst. FreshBase ist ab sofort bei Ihrem SYNER.CON Fachhändler erhältlich.**

**M**ETTLER TOLEDO wendet sich mit der neuen Waagenfamilie FreshBase Line an Lebensmittel-einzelhändler sowie Metzgereien und Fleischereibetriebe, die preisgünstig in das Wiegen mit Touch-Komfort einsteigen möchten. „Die neuen METTLER TOLEDO Waagen sind mit ihrem Touchscreen genauso einfach zu bedienen, wie wir es vom Smartphone her kennen“, so SYNER.CON Partner Michael Mörtl. „Eine Touchscreen-Bedienung ist viel interaktiver gestaltbar als eine feste Tastatur, wie sie die bC-Line noch hatte. Die FreshBase kann deshalb den Fachverkäuferinnen und -verkäufern auch viele Assistenzfunktionen wie eine schnelle Artikelsuche nach Artikelname bieten. Vieles ist selbsterklärend. Aushilfen und neue Mitarbeiter kommen dadurch schon nach kurzer Einarbeitung mit der Waage zurecht. Sie können die FreshBase schnell eigenständig und ohne teure Schulungen fehlerfrei bedienen.“

## Einfacher Wechsel für APRO.CON Anwender

Die Software der FreshBase-Waagen unterstützt u.a. Funktionen wie das Bezahlen mit der EC-Karte, Warenrückverfolgung, Durchbedienung oder die optionale Bonweiterleitung. Wichtig für

Anwender der APRO.CON Warenwirtschaftssoftware: „Alle Module unserer Warenwirtschaftslösung sind mit der FreshBase-Waagenfamilie vollständig kompatibel. Wer also von seinen in die Jahre gekommenen Waagen auf die neue FreshBase-Generation wechseln möchte, dem stellen sich dabei keine Hürden in den Weg“, so APRO.CON Geschäftsführer Jens Eden. „Was von der technischen Seite auch erwähnt werden sollte: Die FreshBase-Waagen

verwenden sogenannte Embedded Systems-Technologie. Sie punkten dadurch mit geringem Stromverbrauch, sind sehr rechenschnell und laufen äußerst stabil.“

## Robustes Gehäuse

Ob Scheuerspuren vom Putzen oder von Messerspitzen verursachte Kratzer und Schrammen am Gehäuse: Optische Macken an den Thekengeräten sind ärgerlich und machen nicht den



**Echter Hingucker** Das farbige 7-Zoll-Kundendisplay in LED-Backlight-Technologie überzeugt mit hoher Blickwinkelstabilität, Blendfreiheit sowie hervorragenden Helligkeits- und Kontrastwerten für beste Sicht- und Lesbarkeit.

besten Kundeneindruck. Die Waagen der FreshBase Line zeichnen viel, wenn es einmal nicht zimmerlich zugeht. Das Aluminiumdruckguss-Gehäuse ist äußerst stoßfest, weitere Gehäuseelemente sind von einer durchfärbten ABS-Polymer-Oberfläche ummantelt, auf der Schrammen und Scheuerspuren nahezu unsichtbar bleiben. Praktisch gegen versehentliches Ausschalten oder Trennen der Datenverbindungen, etwa beim Reinigen der Waage: Alle Kabelzuführungen erfolgen zugentlastet an der Gehäuseunterseite. Dort befindet sich auch, geschützt vor versehentlichem Betätigen, der Ein/

Aus-Taster. Die pflegeleichte Edelstahlwägeplatte ist mit einem Handgriff abnehmbar. Sie lässt sich damit schnell separat reinigen. Nach Abnahme der Wägeplatte ist die für Bon- und Etikettenrollen mit bis zu 120 Millimeter Durchmesser geeignete Druckereinheit sofort frei zugänglich. Rollenwechsel sind auch in Spitzenzeiten schnell erledigt. Wer die FreshBase Line an der Servicetheke während verkaufsschwacher Zeiten für das Vorverpacken nutzt, entscheidet sich für die Modellvariante mit Doppeldrucker, um mit nur einem Touch-Tipp zwischen Bon- und Etikettendruck zu wechseln.

## Bislang verfügbare Modellvarianten



**FreshBase T mit Kundendisplay und Doppeldrucker**  
Multifunktionale Thekenwaage für den bedienten Verkauf und das Vorverpacken für SB-Auslagen



**FreshBase T mit Kundendisplay**  
Thekenwaage für den bedienten Verkauf mit kundenseitigem 7-Zoll-Farbdisplay und im Gehäuse integrierten Bon-/Etikettendrucker

# Jetzt anfordern!

Produkte für ein starkes Lebensmittelhandwerk:

Der neue SYNER.CON Produktkatalog ist da!



SYNER.CON bietet Ihnen als unabhängiger Verbund erfahrener Fachhändler für Metzgereien und Lebensmittelbetriebe eine breite Auswahl an marktführenden Produkten, neutrale Beratung und umfassende Dienstleistungen. Als Ansprechpartner für Ihren gesamten Technikbedarf erhalten Sie von Ihrem SYNER.CON Fachhändler sowohl Einzelprodukte als auch schlüsselfertige Gesamtlösungen.

SYNER.CON ist mit elf Vertriebs- und Servicestandorten in Deutschland und Österreich vertreten. SYNER.CON

Fachhändler sind erfahrene Branchenkenner und mit allen Aspekten Ihres Handwerks vertraut. Alle Mitglieder sind zertifizierte METTLER TOLEDO Premium-Partner. Mit APRO.CON vermarkten wir exklusiv eine speziell für Metzgereien und kleine Lebensmittelbetriebe entwickelte und am Markt bewährte Warenwirtschaftssoftware.

Sie wollen mehr wissen? Jetzt neuen Produktkatalog **kostenfrei anfordern** bei Ihrem SYNER.CON Fachhändler (Kontakt Daten S. 8) **oder herunterladen** unter [www.syner-con.de](http://www.syner-con.de).

## Die Produkte im Überblick

- Ladenwaagen
- Industriewaagen
- Schneidemaschinen
- Verpackungsmaschinen
- Lebensmitteltechnik
- Industrie-PCs
- Warenwirtschaft
- Zubehör

METTLER TOLEDO



RHEWA  
Waagen

GRAEF

VHENVAC  
QUALITY VACUUM SYSTEMS

CAITRON  
INDUSTRIAL SOLUTIONS



# Blitzschnelles Berichtswesen

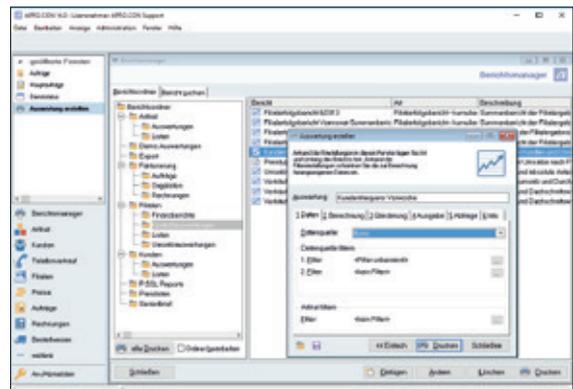
**Zahlen-Jongleure aufgepasst: Mit dem APRO.CON Management-Modul erstellen Sie Auswertungen noch schneller und einfacher.**

Metzgereien und Fleischereien erfassen und werten bereits mit der Standardversion von APRO.CON betriebswirtschaftliche Kennzahlen aus und erstellen vordefinierte Berichte wie Renner-/Pennerlisten oder Filialstatistiken. Das Management-Modul erweitert diese Funktionen. Metzger greifen damit auf den Artikelstamm zu und legen Filter und Einstellung für ihre Auswertungen selbst fest. Im Gegensatz zur APRO.CON Standardversion lassen sich die erstellten Auswertungen vervielfältigen, abspeichern und über das Dateiverzeichnis später wieder aufrufen. Sie wollen wissen, wie Ihre preisgekrönte Knoblauchwurst letzte Woche lief? Mit dem Management-Modul liefert

**Digitale Gedankenstütze** Mit der Memo-Funktion heften Sie digitale Post-Its an Datensätze an, beispielsweise „Zutatentext ändern“. Der Clou: Die Memos erinnern Sie in der Software an ausstehende Aufgaben – damit Sie nichts vergessen.

APRO.CON Ihnen die Antwort auf Knopfdruck. Wer es noch bequemer möchte, nutzt den Berichtsmanager, um Auswertungen automatisiert zu erstellen. Dann liegen die Zahlen der Vorwoche Montagmorgen bereits im Drucker oder E-Mail-Posteingang.

**Interesse geweckt?** Dann sprechen Sie uns an! Alle weiteren Informationen erhalten Sie von Ihrem SYNER.CON Fachhändler.



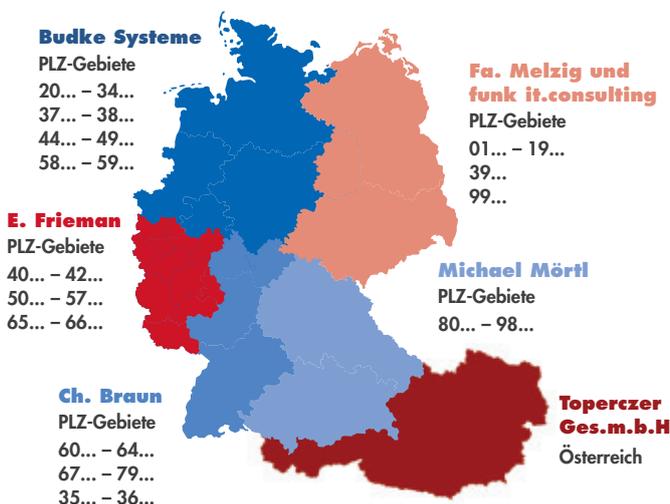
Apro.con, Weiler, Toledo



## 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.



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