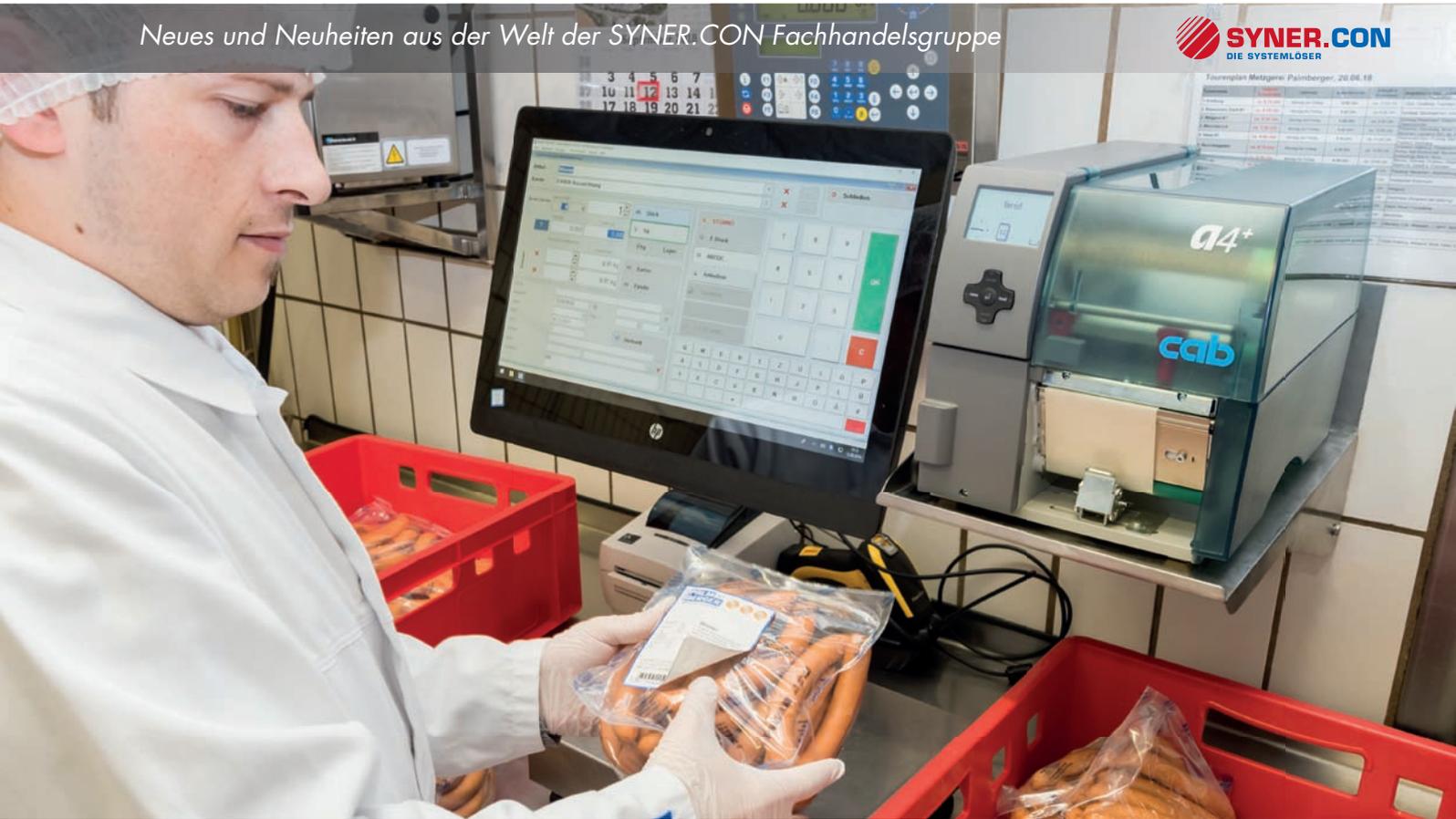


# a APRO.CON NEWS

Neues und Neuheiten aus der Welt der SYNER.CON Fachhandelsgruppe

**SYNER.CON**  
DIE SYSTEMLÖSER



## Exquisit etikettiert

Die Metzgerei Palmberger aus Rosenheim konzentriert sich auf den Vertrieb von bayerischen Spezialitäten. Bei Etikettierung, Bestellwesen und Faktura unterstützt APRO.CON.

**SÜFFA**  
Fachmesse für die Fleischbranche  
20.–22.10.2018  
Messe Stuttgart

**SYNER.CON**  
in Halle 7  
Stand A13

Die Metzgerei Palmberger beliefert vor allem Gastronomiebetriebe, Hotels, Kantinen, Großverbrauchermärkte sowie privat und zentral geführte Lebensmitteleinzelhändler. Der Löwenanteil des Ertrags entfällt auf den Großhandel. Um die traditionell hergestellten Wurst- und Fleischwaren von Berchtesgaden bis München flächendeckend anbieten zu können, beliefert das Unternehmen seine Kunden mit eigener Fahrzeugflotte und arbeitet mit Vertriebspartnern zusammen. Das Unternehmen bietet in Kooperation mit einem Logistikdienst-

leister seine Waren sogar deutschlandweit an. Daneben betreibt der in zweiter und dritter Generation geführte Betrieb drei Filialen für den Endverbraucher. Bereits vor 10 Jahren hat das Unternehmen APRO.CON als Stand-Alone-Lösung für die Etikettierung eingeführt. Seit April 2018 nutzt Palmberger das Warenwirtschaftssystem nun auch für Faktura, Filialanbindung, Preispflege und -kalkulation. „Wir haben die Einführung seit langem mit unserem APRO.CON Ansprechpartner, der Firma Mörtl, und unserem IT-Dienst-

leister geplant“, so Andreas Palmberger, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Palmberger. „Zuvor hatten wir eine Software auf Unix-Basis verwendet. Wir wollten aber das sehr spezielle Wissen, diese Eigenlösung zu betreiben, nicht mehr vorhalten. Zudem hatten gerade jüngere Mitarbeiter Probleme mit der Bedienung der in die Jahre gekommenen Benutzeroberfläche.“

### Zentrale Artikeldatenbank

Bei dem sehr hohen Auftragsvolumen sind Verpackung, Kommissionierung



## Metzgerei Palmberger, Rosenheim

- Verwaltung von 2.500 Artikeln in APRO.CON
- Vorgefertigte Formulare für eine aufwandsarme Abwicklung von Bestellungen
- Rezepturdatenbank für eine LMIV-konforme Etikettierung
- Automatische Berechnung von Nährwertangaben auf Basis des Rezepts
- Individuelle Etikettierung nach Kundenwunsch

und Etikettierung heute wichtige Säulen des Palmberger Vertriebsgeschäfts. Flexibilität spielt dabei eine besonders große Rolle. „Wenn ein Kunde bis morgens acht Uhr bestellt, erhält er die Ware noch am selben Nachmittag“, erklärt Andreas Palmberger. „Um dies zu leisten, müssen alle Rädchen perfekt ineinandergreifen.“ Palmberger hat daher sämtliche Informationen wie Zutatentexte, Inhaltsstoffe und kundenspezifische Preise zu den circa 2.500 Artikeln in der APRO.CON Datenbank hinterlegt – automatische Nährwertberechnung inklusive. Das Unternehmen nutzt im Zuge der Umstellung zudem einheitliche Nummernkreise. Diese bilden heute die Grundlage für eine schnelle und korrekte Abwicklung aller Bestellungen – von der Kommissionierung bis zur Rechnungsstellung.

### Flexible Verpackung

Palmberger vakuumverpackt seine Wurst- und Fleischspezialitäten direkt nach der Produktion und versieht sie mit einem Lageretikett. Ein Mitarbeiter wählt hierzu am Touchscreen-Industrie-PC in APRO.CON einfach den Artikel aus einer Liste. Auf Knopfdruck erhält er das passende Etikett mit Abpackdatum. Dank des flexiblen Vorverpackens kann das Unternehmen auf spontane Bestellungen schnell reagieren.

H 2vo B [3]

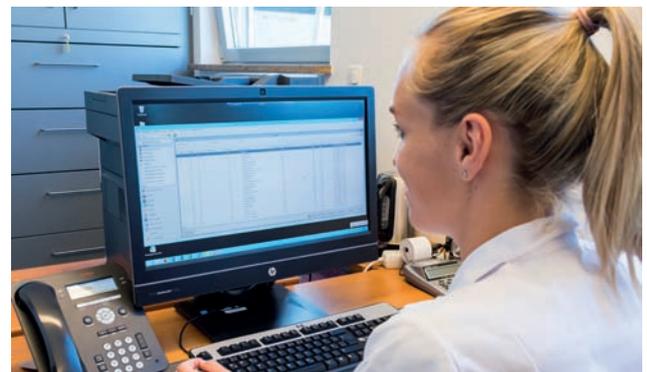
Steht ein Auftrag an, holt der zuständige Mitarbeiter die bestellten Artikel aus dem Kühlhaus, verwiegt die Waren gegebenenfalls und wählt den zu beliefernden Kunden in APRO.CON aus. Die Software stellt auf Basis dieser Informationen ein Etikett mit dem gewünschten Layout des Kunden und allen LMIV-relevanten Informationen wie Zutatentexte, Inhaltsstoffe, Allergenkennzeichnung, Herkunft, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nährwertangaben, Chargennummer und Gewicht bereit.

### Individuelle Etikettierung

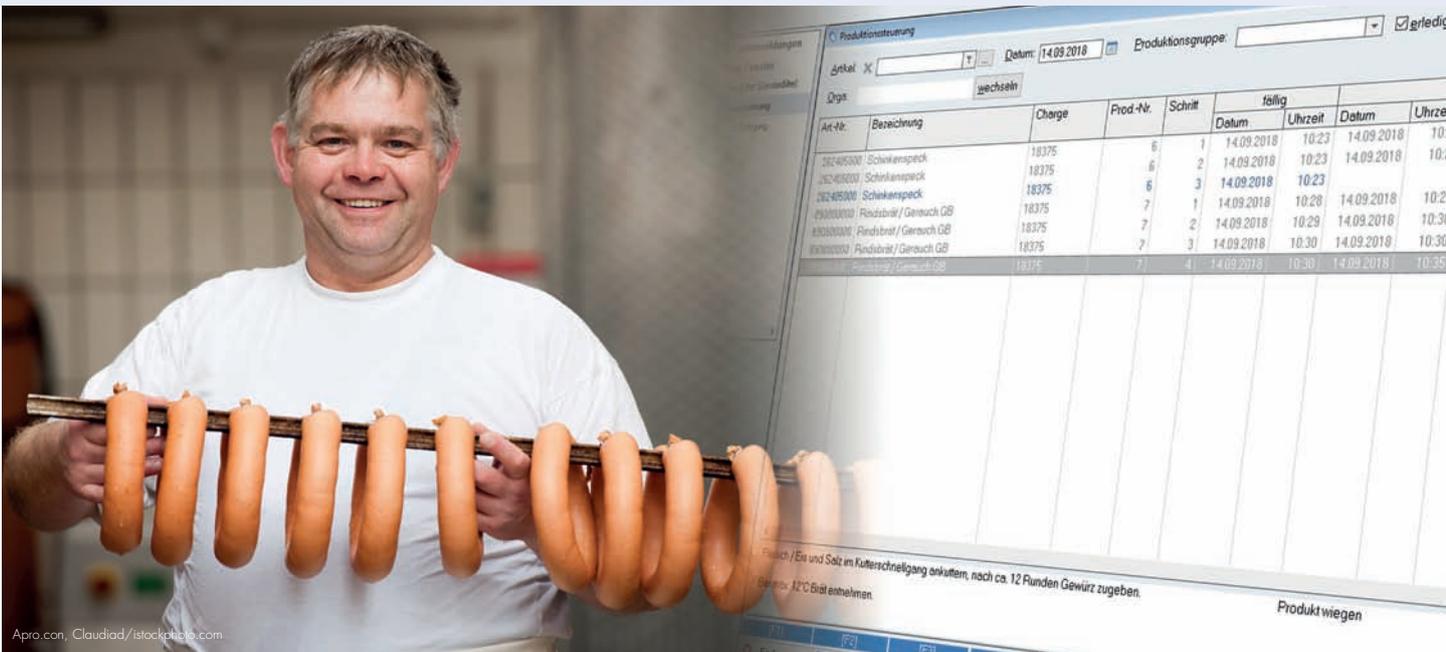
In der APRO.CON Etikettendatenbank ist für jeden Kunden ein anderes Etikett hinterlegt. Die Metzgerei Palmberger kann so ohne großen Aufwand auch auf die individuellen Ansprüche der einzelnen Kunden eingehen. „Der eine will sein Etikett mit seinem eigenen Logo, der andere wiederum mit dem Palmberger Logo. Der Nächste hätte sein Etikett gerne ohne Preisauszeichnung oder möchte sein SB-Regal mit optisch ansprechenden Schmucketiketten für den Kunden attraktiver machen“, sagt Andreas Palmberger. „Alle diese Wünsche zu erfüllen, wäre für uns händisch nicht möglich. In APRO.CON genügt ein Fingertipp.“

### Einheitliches Bestellwesen

APRO.CON kommt aber nicht nur in der Etikettierung und Kommissionierung zum Einsatz, sondern bildet zudem das Rückgrat des Bestellwesens. Der Clou: Auch Vertriebspartner und firmeneigene Vertreter erfassen ihre Bestellungen über das APRO.CON System der Metzgerei Palmberger. Anschriften, Zahlungsmodalitäten, Artikel und ausgehandelte Preise sind in einer Kundendatenbank hinterlegt. Der Mitarbeiter erfasst bei Auftragseingang alle Informationen mithilfe vorgefertigter Formulare und Drop-Down-Menüs mit nur wenigen Mausklicks, anstatt wie früher alles manuell einzugeben. Daraus lassen sich später auch Lieferscheine und Rechnungen per Knopfdruck generieren. In APRO.CON ist darüber hinaus ein Modul für das Mahnwesen integriert. Dieses macht der Buchhaltung jeden Tag Vorschläge zu Kunden, die ihr Zahlungsziel überschritten haben. Der Mitarbeiter kann dann entscheiden, ob er eine Mahnung generiert oder dem Kunden noch etwas Zeit gibt.



**Fachmännische Faktura** Die Palmberger Mitarbeiter erfassen Bestellungen dank APRO.CON Datenbank schnell und einfach in ihrem Warenwirtschaftssystem – und generieren Lieferscheine und Rechnungen per Mausklick gleich mit.



# Frisch eingetroffen

Mit Release 14.5 führt APRO.CON eine Fülle neuer Werkzeuge ein und erweitert altbewährte

Module um zusätzliche Komfortfunktionen. Hier die Neuerungen im Überblick.

## Produktionssteuerung

- Komplet neu entwickeltes Modul
- Optimale Steuerung und Definition der Arbeitsschritte im Produktionsprozess auf Basis der Kalkulation
- Funktionen zur Fehlervermeidung und Einhaltung der Produktionsvorgaben für herausragende Produktqualität
- Sicherung der korrekten Arbeitsschritte und zeitlicher Abfolgen bei Produkten mit längeren Reifungsprozessen
- Integriertes Qualitätsmanagement mit automatischer Dokumentation während der Produktion auf Chargenebene

## Statistik und Auswertung

- Erweiterte Funktionen zu Statistiken und Kennzahlenberechnung
- Jederzeit tiefe Einblicke in Produktions- und Verkaufstatistiken des Betriebs
- Exakte betriebswirtschaftliche Auswertungen und präzise Statistiken für fundierte Geschäftsentscheidungen

## Web-Filialbestellung

- Unkomplizierte Filialbestellungen bei der Zentrale per Mobilgerät

- Integration von tages- und filialabhängigen Regeln – z.B. Bestellung von leicht verderblichen Produkten nur am Produktionstag für optimale Frische
- Aufnahme von Kundenbestellungen in der Filiale
- Automatische Aufnahme von Neukunden in die APRO.CON Datenbank reduziert den Eingabeaufwand für persönliche Daten bei Folgebestellungen

## Preispflege

- Neue Preispflegefunktion für die bequeme Massenpreiseingabe
- Übersichtliche Darstellung von Preisdaten in Excel-ähnlicher Tabellenform

## Fiskalisierung

- Unterstützung des nach GoBD seit 1. Januar 2018 verpflichtenden DATEV-CSV-Formats
- Automatische Belegarchivierung von Angeboten, Lieferscheinen und Rechnungen

## Schnittstellen

- Anbindung an Waagen der Hersteller HÖFELMEYER und SYSTEC
- Anbindung an Skipper Waagenfamilie von OHAUS
- Webshop-Anbindung für die Onlineshop-Software MAGENTO

# Nachhaltigkeit bringt's

Bei vielen Fleischerbetrieben rückt der Nachhaltigkeitsgedanke immer weiter in den Vordergrund.

Öftmals führen bereits minimale Prozessoptimierungen zu einer besseren Ressourcennutzung. Wer hier ansetzen möchte, erhält mit APRO.CON einen leistungsstarken Helfer.



**Voll im Trend** Wer auf Nachhaltigkeit setzt, dem gibt APRO.CON Werkzeuge an die Hand, um dies auch in der Filiale zu bewerben – etwa in Form von digitaler Waagenwerbung.

## Verbrauch im Auge behalten

Generell ist die Wurst- und Fleischproduktion relativ ressourcenintensiv. Umso wichtiger ist es, den Überblick über laufende Kosten für Strom, Wasser und Gas zu behalten, schon alleine aufgrund der Preisfindung. APRO.CON bietet hier Funktionen, um den Verbrauch und Preise konstant zu erfassen und zu überwachen. So können Metzgermeister beispielsweise leicht einsehen, welche Einsparung etwa eine optimale Auslastung der Räucherammer zur Folge hat. Dieses Prinzip lässt sich mit separaten Zählern für jede Anlage noch weiter ausbauen. Gerade ältere Geräte wie Kühlkammern entpuppen sich so oft als regelrechte Stromfresser. Eine Neuinvestition rechnet sich hier meist schon nach wenigen Jahren und trägt nachhaltig zum Umweltschutz bei.

**E**s gibt viele gute Gründe für nachhaltige Betriebspraktiken: Um sich von der Konkurrenz abzuheben, um auf veränderte Verbrauchserwartungen zu reagieren, um zum Umweltschutz beizutragen oder um die eigenen Kosten zu reduzieren. Egal, wie die Motivation dahinter auch aussehen mag, APRO.CON unterstützt Metzger und Fleischer bei ihrem Vorhaben. Mit Hilfe der Warenwirtschaftssoftware lassen sich viele Prozesse durchgängig auf Nachhaltigkeit trimmen – vom Wareneingang über die Produktion bis hin zum Abverkauf.

## Planung ist das A und O

Nachhaltigkeit fängt bereits bei der Planung an. Nichts ist ärgerlicher, als

überproduzierte Wurst- und Fleischwaren entsorgen zu müssen. Dies kostet Geld und verschwendet wertvolle Ressourcen. APRO.CON unterstützt daher Metzger und Fleischerbetriebe bei einer passgenauen und bedarfsgerechten Produktionsplanung. Auf Basis historischer Werte und offenen Bestellungen lassen sich etwa die erforderlichen Mengen für jedes Produkt präzise vorausplanen. Das neue APRO.CON 14.5 erweitert diese Funktionen noch weiter: Mit der App für die Filialbestellung lassen sich leicht verderbliche Waren wie Innereien nur am Produktionstag bei der Zentrale ordern. Der Kunde bekommt so stets topfrische Produkte und der Betrieb reduziert die Ressourcenverschwendung langfristig.

## Papier reduzieren

Weniger ist mehr: Das gilt zumindest für den Papierverbrauch. APRO.CON bietet hier zahlreiche Ansatzpunkte – von digitalen Rezepturen auf Industrie-PCs in der Produktion über ein elektronisches Bestellwesen bis hin zu Deklarationen auf dem Tablet in der Filiale. Mithilfe der APRO.CON EDEFKAT-Schnittstelle lässt sich beispielsweise ein belegloser Datenaustausch mit Handelspartnern umsetzen. Und selbst da, wo Papier unbedingt notwendig ist, lässt sich vieles optimieren. Metzger können das Layout von Lieferscheinen zusammen mit Ihrem APRO.CON Ansprechpartner beispielsweise so anpassen, dass dieser maximal eine DIN-A4-Seite in Anspruch nimmt. Metzgereien

und Fleischereien sparen so schnell mehrere tausend Seiten Papier pro Jahr. Das rechnet sich.

**Nachhaltigkeit beweisen**

Bewusste Ernährung ist so hoch im Kurs wie nie zuvor: Wer sein Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft bezieht und selbst ressourcenschonend

produziert, sollte dies auch nach außen zum Kunden hin sichtbar machen. Mit APRO.CON erhalten Fleischerbetriebe hier ein leistungsstarkes Werkzeug für das Qualitätsmanagement, das jeden Arbeitsschritt dokumentiert und die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicherstellt. Die Produktion wird für den Kunden so

komplett transparent – die beste Voraussetzung, um die hochwertigen Waren zu bewerben. Metzger können dies etwa per Aufdruck auf dem Produktetikett bei vorverpackter Ware, auf dem Preisschild in der Warenauslage oder digital auf dem Kundenbildschirmen der Thekenwaage tun – natürlich auch mit APRO.CON.

Mettler-Toledo

# Fiskalisierung nachgefragt

**Die GoBD ist seit beinahe zwei Jahren in Kraft. Zeit, um ein vorläufiges Praxisfazit zu ziehen. Andreas Münch, Fleischermeister aus Lommatzsch, schildert seine bisherigen Erfahrungen.**

**Herr Münch, wie sind Sie auf das Fiskalisierungsgesetz aufmerksam geworden?**

Das war bereits 2015. Die Fleischerinnung hat uns Fleischer und Metzger sehr frühzeitig informiert, dass wir unsere Waagen und Kassensysteme umstellen müssen.

**Was Sie auch umgehend getan haben?**

Richtig. Ich hatte ohnehin vor, in der Zukunft meine Wiegetechnik zu modernisieren und mir neue EDV zuzulegen. Durch das neue Gesetz habe ich die Investition nach vorne gezogen. Ich wollte das möglichst zeitnah angehen, um Lieferengpässe und Preisanstiege gegen Ende der Umsetzungsfrist zu umgehen. Kollegen, die das Thema zu lange aufgeschoben haben, sind da ganz schön ins Schwimmen gekommen. Daher würde ich auch bei künftigen Gesetzesänderungen jedem empfehlen, sich schnellstmöglich darum zu kümmern.

**Sie haben sich für APRO.CON entschieden. Warum?**

Ich habe Herrn Hänsel aus dem SYNER.CON Verbund auf der Hausmesse eines Lebensmittelgroßhändlers kennengelernt. Dieser hat mir dann APRO.CON vorgestellt. Ich war von dem Komplettpaket sehr angetan. Letztlich bin ich über die Fiskalisierung zu APRO.CON gekommen, heute nimmt mir die Software aber vor allem in anderen Bereichen wie Filialkontrolle, Bestellwesen und Faktura viel Arbeit ab. Ich habe zudem eine Schulung beim APRO.CON Kompetenzpartner Herrn Funk in Leipzig besucht, und so den Umgang mit der Software schnell erlernt.

**Ist das sozusagen ein positiver Effekt der GoBD?**

Für mich persönlich schon. Ich musste letztlich in acht neue Waagen aus dem Hause METTLER TOLEDO und die



**Blick in die Filiale** Das Sammeln der Bondaten im Hintergrund übernimmt APRO.CON.

APRO.CON Warenwirtschaftssoftware investieren, habe im Gegenzug aber eine Lösung bekommen, die die Prozesse in meinem Betrieb enorm vereinfacht. Wer mit der Zeit gehen und konkurrenzfähig bleiben möchte, sollte dies aber ohnehin tun. Für uns hat sich also nur der Zeitpunkt der Einführung nach vorne verschoben.

**Die hohen Investitionskosten für kleine Handwerksbetriebe waren ja auch in den Medien ein Thema. Wie ist Ihre Erfahrung damit?**

Die sind natürlich – je nach Betriebsgröße – ganz schön happig. Ich finde es nach wie vor nicht gut vom Gesetzgeber, so ein Gesetz zu beschließen und das Lebensmittelhandwerk dann damit im Regen stehen zu lassen. Einen großen Förderpotopf hätte ich für angemessen gehalten. So sind wir Kleinen die Verlierer.

**Lassen Sie uns ins hier und jetzt blicken: Wie wirkt sich die GoBD auf Ihren Betrieb aus?**

In unserem Geschäftsalltag spüren wir davon quasi nichts. Die Kassen sammeln die Bondaten automatisch nach Geschäftsschluss und APRO.CON speichert diese dann wöchentlich auf einer externen Festplatte. Zusätzlich gibt es ein monatliches Backup auf einer zweiten Festplatte, um den Betrieb gegen Datenverlust abzusichern. Das funktioniert mit APRO.CON ganz automatisch und wir müssen uns um nichts kümmern. Kollegen, die eine Lösung mit manuellem Datentransfer per USB-Stick gewählt haben, müssen da natürlich mehr Aufwand betreiben.

**Vielen Dank für das Gespräch!**

Fleischer/Münch



1

# Starker Partner

**Alles aus einer Hand: Mit diesem Servicekonzept unterstützt die SYNER.CON Fachhandelsgruppe Metzgereien und Fleischereien in Sachen betriebliche Technik, APRO.CON Warenwirtschaft und Netzwerktechnik.**

**B**etriebliche Technik, IT und Warenwirtschaft sind in der heutigen Zeit eng verzahnt. Das bringt viele Vorteile mit sich, wirft aber auch Fragen auf. Welcher Partner ist für was zuständig? An wen wende ich mich bei Problemen? Muss ich bei Änderungswünschen oder neuen Installationen alle Techniklieferanten mit ins Boot holen? Um diese Fragen gar nicht erst aufkommen zu lassen und Metzgern und Fleischern so viel Arbeit wie möglich abzunehmen, bietet SYNER.CON umfassenden Service aus einer Hand – von der Thekenwaage bis hin zur Serverinstallation. Die SYNER.CON Fachhandelspartner, die selbst aus dem Lebensmittelhandwerk kommen, unterstützen Kunden bei Planung sowie Installation von Hard- und Software und übernehmen anschließend auch Wartung und Service. Für reibungsfreie Prozesse

bietet SYNER.CON Kunden marktführende Technik, Verbrauchsmaterialien sowie Software und ist mit vielen Herstellern eng verpartnert.

## **APRO.CON Exklusivvertrieb**

Fleischer erhalten die APRO.CON Warenwirtschaftssoftware exklusiv bei ihrem SYNER.CON Ansprechpartner. Dieser übernimmt Planung, Inbetriebnahme sowie den kompletten Service vor Ort. Auf Wunsch gestaltet SYNER.CON auch personalisierte Bonrollen und Etiketten – ganz nach den Vorstellungen des Kunden. Darüber hinaus haben Nutzer die Möglichkeit, einen APRO.CON Pflegevertrag abzuschließen. Dieser beinhaltet kostenfreien Support per Hotline, Fax, E-Mail oder Fernwartung. Damit lassen sich kleinere Probleme oder Rückfragen wie etwa zur Anpassung von Etiketten schnell und unkompliziert

aus der Welt schaffen. Für Nutzer des APRO.CON Pflegevertrags sind außerdem alle zukünftigen Software Updates inklusive.

## **METTLER TOLEDO Premium Partner**

Alle SYNER.CON Fachhändler sind zertifizierte METTLER TOLEDO Premium Partner. Sie haben Zugriff auf die gesamte Waagenpalette von METTLER TOLEDO Retail und besuchen regelmäßige Herstellerschulungen. Die SYNER.CON Fachhandelsgruppe ist so in der Lage, Lebensmittelbetriebe vom kleinen Landfleischer bis hin zum mittelständischen Filialmetzger umfassend zu betreuen. Das Angebot beinhaltet die Produktberatung, Beschaffung und den Geräteservice.

## **GRAEF Premium Partner**

Einige SYNER.CON Mitglieder sind darüber hinaus Premium Partner der

Firma GRAEF. Sie vertreiben die marktführenden Schneidemaschinen – made in Germany – selbst, sind bestens geschult und übernehmen auch die Gerätebetreuung sowie Wartung. Der Kundenstamm reicht vom kleinen Metzger bis hin zu flächendeckenden Einzelhandelsketten.

### CAITRON Vertriebspartner

Damit die IT ihren Weg leicht und hygienisch in die Produktion findet, bietet die SYNER.CON Gruppe moderne CAITRON Touchscreen-Industrie-PCs an. Die Geräte sind speziell für das Lebensmittelumfeld entworfen, auch mit Hygienehandschuhen leicht zu bedienen und ermöglichen die Anzeige benötigter Informationen wie Rezepturen oder Etikettendaten direkt in der Produktion. SYNER.CON vertreibt die CAITRON Lösungen und ist zentraler Ansprechpartner für den kompletten Service. Sollten Wartungsarbeiten fällig sein oder es zu einem Ausfall kommen, erhält der Kunde für die Dauer der Reparatur ein Ersatzgerät.

### OHAUS, RHEWA und Co.

Die SYNER.CON Fachhandelsgruppe vertreibt darüber hinaus noch viele weitere führende Produkte und Services für die Branche. Interessenten erhalten ausführliche Informationen von ihrem SYNER.CON Ansprechpartner auf Seite 8.

Mettler-Toledo, Caitron, Graef



2



3

**Qualität für Qualitätsmetzger** SYNER.CON bietet unter anderem marktführende betriebliche Technik von METTLER TOLEDO (1), CAITRON (2) und GRAEF (3) an.

## Support für APRO.CON 10 endet

**APRO.CON 10 ist End-of-Life-Produkt. Jetzt kostengünstig auf die neueste Version umsteigen!**

**M**it APRO.CON 10 erhalten Metzgereien und Fleischereien seit mehr als acht Jahren eine leistungsstarke Warenwirtschaftslösung, die sie bei ihren Betriebsprozessen unterstützt. Um Kapazitäten zu schaffen und die Entwicklung neuer Module und Funktionen voranzutreiben, bietet APRO.CON für die-

ses Release künftig keinen Service mehr an. Somit sind für APRO.CON 10 keine Erweiterungen, Zusatzmodule, Arbeitsplatzlizenzen oder Support per Hotline mehr verfügbar.

### Was ist zu tun?

APRO.CON empfiehlt, so schnell wie möglich auf die aktuelle Software-

version 14.5 umzusteigen, um Situationen zu vermeiden, in denen Metzgerbetriebe Service oder Support benötigen, der nicht mehr verfügbar ist. APRO.CON bietet hierzu attraktive Upgrade-Konditionen an. Weitere Informationen erhalten Interessenten von ihrem SYNER.CON Ansprechpartner.

# Software mit Höchstleistung

**Das Optimum ist gerade gut genug: Bernd Funk betreut mit seiner Firma FUNK IT.CONSULTING APRO.CON Installationen im Osten der Republik und hilft Fleischerbetrieben dabei, alles aus ihrer Warenwirtschaftslösung herauszuholen.**



*Maßgeschneidert APRO.CON Partner Bernd Funk passt die Warenwirtschaftssoftware an die individuellen Bedürfnisse seiner Kunden an.*

**B**ernd Funk hat sich als Wirtschafts-informatiker und Metzgermeister in der SYNER.CON Gruppe ganz der Software verschrieben. Er bietet seinen Kunden zahlreiche Services rund um die Warenwirtschaft an. Das Angebot reicht von der reibungslosen Softwareeinführung über die permanente Betriebsbetreuung bis hin zu maßgeschneiderten Softwareanpassungen und Mitarbeiterschulungen. „Wir kennen es ja von Word oder Excel: Wir nutzen nur einen Bruchteil aller Funktionen. Unter der Haube steckt aber weit aus mehr. So verhält sich das auch mit APRO.CON“, erklärt Bernd Funk. „Ich habe mir daher auf die Fahne geschrieben, Metzgereien dabei zu unterstützen, alles aus der Warenwirtschafts-

software herauszuholen und so maximal davon zu profitieren – von der Jagd nach dem besten Rohertrag bis hin zur Erfüllung gesetzlicher Vorgaben wie LMIV-Etikettierung oder Rindfleischrückverfolgung.“

Um die Warenwirtschaft seiner Kunden zu optimieren, besucht Bernd Funk regelmäßig ihre Betriebe. Viele Fleischer- und Lebensmittelbetriebe haben bei ihm einen Betreuungsvertrag abgeschlossen, der feste vor-Ort-Termine und einen durchgehenden Service per Telefon beinhaltet. Denn zu optimieren gibt es immer etwas – sei es die Datenbankstruktur, die Vernetzung der Filialen oder das neue Layout der Etiketten für das Wagyu Beef.

Ein weiteres Steckenpferd von Bernd Funk ist die individuelle Anpassung der Software an die Ansprüche seiner Kunden. APRO.CON als Plattform bietet hierfür sämtliche Möglichkeiten. Diese reichen von zusätzlichen Eingabefeldern auf dem Lieferschein bis hin zur Implementierung von ausdrucksfähigen Produktionslisten für die Catering-Großküche. „Wir kennen, wie alle anderen SYNER.CON Partner, die Branche sehr genau und passen die Software präzise auf unsere Kunden an“, sagt Bernd Funk. „Geht nicht, gibt es bei uns nicht.“

funk.it.consulting

## 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.



<p><b>Budke Systeme</b> PLZ-Gebiete 20... – 34... 37... – 38... 44... – 49... 58... – 59...</p>		<p><b>Fa. Melzig und funk it.consulting</b> PLZ-Gebiete 01... – 19... 39... 99...</p>	<p><b>Budke Systeme OHG</b> ■</p>	<p>Tel.: 05 41 / 16 677 info@budke.de</p>
<p><b>E. Frieman</b> PLZ-Gebiete 40... – 42... 50... – 57... 65... – 66...</p>			<p><b>E. Frieman</b> ■</p>	<p>Tel.: 0 59 21 / 30 86 22 info@Frieman-Nordhorn.de</p>
<p><b>Ch. Braun</b> PLZ-Gebiete 60... – 64... 67... – 79... 35... – 36...</p>			<p><b>Ch. Braun</b> ■</p>	<p>Tel.: 0 62 03 / 14 207 info@braun-waagen.de</p>
			<p><b>Michael Mörtl</b> ■</p>	<p>Tel.: 0 81 05 / 377 017 info@waagen-moertl.de</p>
			<p><b>funk it.consulting</b> ■</p>	<p>Tel.: 0 49 52 / 899 410 info@funk-online.de</p>
			<p><b>Firma Melzig</b> ■</p>	<p>Tel.: 03 59 55 / 44 542 info@waagen-haensel.de</p>
			<p><b>Toperczer Ges.m.b.H.</b> ■</p>	<p>Tel.: +43 (0) 1 706 47 47 office@Toperczer.com</p>