

Neues und Neuheiten aus der Welt der SYNER.CON Fachhandelsgruppe



Dynamisches Duo

Die Brüder Hepp aus dem rheinland-pfälzischen Altleiningen drehen ihren 1881 gegründeten Metzgerbetrieb auf links mit neuem Erscheinungsbild und Selbstverständnis – inklusive neuer Filialgestaltung, Premiumprodukten und effizienterer Warenwirtschaft.

Die Brüder Max und Philipp Hepp führen die Metzgerei Hepp mit einem Hauptgeschäft, einer Filiale, Catering-Dienst sowie Lieferservice für Gastronomie und öffentliche Einrichtungen in fünfter Generation. Seit der Übernahme des elterlichen Betriebs im Jahr 2017 haben sie den Betrieb umstrukturiert. Das Brüder-Duo setzt auf einen Mix aus moderner Technik, hochklassigen Produkten und ansprechender Warenpräsentation. „Der Zertifizierungs-

kurs zum Fleischsommelier hat uns noch neugieriger und ehrgeiziger gemacht. Wir wollen immer besser werden und bilden uns kulinarisch weiter“, so Max Hepp. „Außerdem legen wir sehr großen Wert auf die richtige Fütterung und Haltung unserer Schlachttiere, die direkt von Bauern aus der Umgebung kommen. Diese hohe Fleischqualität gepaart mit unserem konsequenten Einsatz von Naturgewürzen ohne Geschmacksverstärker findet

auch bei unseren Kunden äußerst großen Anklang.“ Zusammen mit dem neuen Konzept zog moderne Technik in die Metzgerei ein. Ausschlaggebend hierfür war die Einführung der Registrierkassenpflicht im Rahmen der GoBD. „Wir mussten ohnehin in neue Kassenwaagen und Software investieren. Da haben wir uns gesagt: wenn, dann richtig! Wir waren auf der Suche nach einer Warenwirtschaftslösung, die uns die Verwaltung vereinfacht und



Metzgerei Hepp, Altleiningen

- Reduzierung des Verwaltungsaufwands durch bereichsübergreifende Vernetzung mit APRO.CON
- Verwaltung sämtlicher Kunden-, Produkt- und Lieferantendaten in der APRO.CON Datenbank
- Komfortable Filialbestellungen per Tablet
- Schnelle LMIV-konforme Etikettierung für Dosenwaren
- Auswertung von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen zur Personaleinsatzplanung
- Regelmäßiger Besuch von APRO.CON Seminaren zur Weiterbildung und zum Erfahrungsaustausch

uns Platz für Wachstum lässt. Mit APRO.CON haben wir genau das gefunden.“

Effiziente Verwaltung

Die größte Arbeitserleichterung für die Metzgerei Hepp liegt im Bereich Verwaltung. Wo früher viel zeitintensive Handarbeit notwendig war, genügen heute nur wenige Mausklicks. In der APRO.CON Datenbank sind sämtliche Informationen zu Kunden, Lieferanten und Produkten hinterlegt. Die Brüder Hepp nehmen so Bestellungen von Gastronomiebetrieben, Kindergärten und Privatkunden mittels vorgefertigter Formulare entgegen und können Auftraggeber, Lieferadresse, Artikel und

sogar kundenspezifische Preise einfach aus Listen auswählen, ohne das Formular komplett per Hand ausfüllen zu müssen. Auf Basis des Auftrags lassen sich mit nur wenigen Handgriffen Packzettel für die Produktion, Lieferscheine oder Kundenrechnungen erstellen.

Digitale Filialhelfer

Um den Kunden besten Service zu bieten, müssen die Fachverkäufer und -verkäuferinnen in den Hepp Filialen jederzeit auf Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen der einzelnen Produkte oder auch Rezeptvorschläge zugreifen können. Früher standen hierfür aufwändig zu pflegende Ringbücher im rückwärtigen Thekenbereich, heute genügt

ein Blick aufs Tablet. Dank der Vernetzung mit APRO.CON sind sämtliche Informationen auf mobilen Endgeräten in der Filiale abrufbar. Das Filialbestellwesen lässt sich mit den APRO.CON Mobile Apps ebenfalls bequem handeln. „Wenn wir den Aufbau unserer Produktdatenbank vollständig abgeschlossen haben, wird es so sein, dass die Filialmitarbeiter Waren im Haupthaus per Fingertipp auf dem Tablet nachbestellen,“ so Max Hepp. „Das erspart das hin- und hertelefonieren, wenn etwa die Pfälzer Leberwurst oder der Saumagen zur Neige gehen.“

Einfache Etikettierung

Neben frischen Wurst- und Fleischwaren bietet die Metzgerei Hepp in Haupthaus und Filiale auch ein wechselndes Sortiment von küchenfertigen Gerichten an, die frisch von einer Köchin vorbereitet werden. Hier sorgt APRO.CON dafür, dass jedes Produkt ein LMIV-konformes Etikett mit allen vorgeschriebenen Angaben und dem korrekten Preis erhält – genauso wie bei anderen vorverpackten Waren wie Salatbechern für die Mittagspause oder Wurstspezialitäten in Dosen. Die erfahrenen Mitarbeiter der Metzgerei legen das Produkt einfach auf eine Waage und tippen die entsprechende PLU in



Metzgerei Hepp | 51

Philipp und Max Hepp
Geschäftsführer Metzgerei Hepp

„Wir waren auf der Suche nach einer Warenwirtschaftslösung, die uns die Verwaltung vereinfacht und uns Platz für Wachstum lässt. Mit APRO.CON haben wir genau das gefunden.“

den Bedienbildschirm ein. So gelangen sämtliche erforderlichen Informationen wie Produkttyp, Inhaltsstoffe, Mindesthaltbarkeitsdatum oder Preis direkt aus der APRO.CON Datenbank mit nur wenigen Handgriffen auf das Etikett. Gerade wenn die Auslagen in den frühen Morgenstunden neu bestückt und viele Produkte etikettiert werden, spart der einfache Etikettierungsprozess kostbare Zeit, die Mitarbeiter für andere Aufgaben nutzen können.

Übersichtliche Statistiken

Eine weitere Säule im Erfolgsmodell des Brüder-Duos sind umfangreiche Auswertungen zu verschiedensten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen. „Nur wer weiß, was im eigenen Geschäft los ist, kann auch angemessen reagieren“, so Max Hepp. „Beispielsweise ist der Kundenandrang gerade vor großen Feiertagen, wie Weihnachten oder Ostern besonders stark. Das wissen wir und planen entsprechend mehr Fachverkaufspersonal ein, um unsere Servicequalität hochzuhalten.“ Neben dem Personaleinsatz plant die Metzgerei Hepp auch Angebote anhand der Verkaufsstatistiken. Um auch die Gewohnheitskäufer auf den Geschmack zu bringen, kurbeln Max und Phillip Hepp den Absatz von neuen Produkten in der Ladentheke an, indem sie das Produkt ins Angebot nehmen. Auch dies geht mit APRO.CON leicht von der Hand. Max Hepp gibt hierzu in seiner Warenwirtschaftssoftware am PC im Haupthaus einfach Angebotsdauer und -preis ein. Diese Informationen werden anschließend an alle vernetzten METTLER TOLEDO Thekenwaagen der UC-Serie im Betrieb übermittelt. Endet der Angebotszeitraum, wird der jeweilige Artikel automatisch wieder auf den Standardpreis zurückgestellt.

Networking mit APRO.CON

Max Hepp besucht regelmäßig Seminare und Schulungen, die die SYNER.CON Fachberater mehrmals jährlich anbieten – anfangs um den Umgang mit der Software zu erlernen, mittlerweile auch zum Networking und Erfahrungsaustausch. „Im Rahmen der APRO.CON Seminare kommen viele Profis der Branche zusammen. Für uns ist das die ideale Plattform, um Fragen zu stellen, Erfahrungen auszutauschen und sich Anregungen für das eigene Geschäft zu holen“, erklärt Max Hepp. Zudem bietet APRO.CON auf den Veranstaltungen die Möglichkeit, dem Entwicklerteam direktes Feedback zu geben, um die Software eng an den Bedürfnissen der Anwender noch besser zu machen. Dank der Anregungen der Metzgerei Hepp konnte beispielsweise die Erstellung der Sammelrechnungen für den Mitarbeiterverkauf komfortabler gestaltet werden. Die Software ist seither in der Lage, die Mehrwertsteuer auf Basis des Originalpreises ohne Mitarbeiterabbat zu berechnen. Früher musste dies bei jeder Rechnung händisch ergänzt werden.

Service rundum

Neben dem Schulungsangebot nutzt die Metzgerei Hepp zudem den APRO.CON Pflegevertrag. Der Betrieb sichert sich so neben dem Vor-Ort-Service ihres SYNER.CON Fachhändlers Christian Braun zusätzlich die Unterstützung der

APRO.CON Service Hotline. Diese kann bei Bedarf per Fernwartung direkt auf das Warenwirtschaftssystem der Metzgerei zugreifen und Änderungen wie Layoutanpassungen vornehmen oder den Nutzer bei der Bedienung unterstützen. Weiterer Vorteil des APRO.CON Pflegevertrags: Die Metzgerei Hepp spart gegenüber Einzelupdates jährlich mindestens 28 Prozent. „Für uns ist es äußerst wichtig, die Software immer auf dem neuesten Stand zu halten. Denn auch Gesetze und Branchenstandards sind einem stetigen Wandel unterzogen“, sagt Max Hepp. „Mit dem Pflegevertrag sind wir diesbezüglich auf der sicheren Seite und haben maximale Planungssicherheit, was unsere Investitionen angeht.“



Heißer Draht. Die Metzgerei Hepp hat sämtliche METTLER TOLEDO Thekenwaagen der UC-Serie mit der Warenwirtschaftssoftware verknüpft. Preis- und Angebotspflege werden so zum Kinderspiel



Konzentrieren sich aufs Wesentliche. Dank APRO.CON sparen sich die Brüder Hepp mächtig Verwaltungsaufwand und haben mehr Zeit für angenehmere Aufgaben – beispielsweise neue Wurstsorten kreieren

Auf Autopilot

Automatisierung eignet sich nur für große Industrieunternehmen? Weit gefehlt!

APRO.CON bietet zahlreiche Funktionen für effizientere Prozesse in Handwerksbetrieben.

Automatisierung ist das Schlagwort der letzten Jahre. Oft wird es mit großen Industrieanlagen und hohen Produktionsvolumina in Verbindung gebracht. Was im großen Stil praktiziert wird, funktioniert jedoch auch im kleineren Maßstab. Durch automatisierte und somit effizientere Prozesse haben Metzger und Fleischer mehr Zeit für andere Aufgaben. Dies kann beispielsweise auch ein Puzzlestück im Kampf gegen den in der Branche vorherrschenden Fachkräftemangel sein. Laut BIBB-Datenreport 2019 sind etwa 900 Fleischerstellen in Deutschland unbesetzt. APRO.CON bietet für alle Bereiche speziell auf das Metzgerhandwerk zugeschnittene Funktionen, um viele betriebliche Prozesse zu automatisieren.

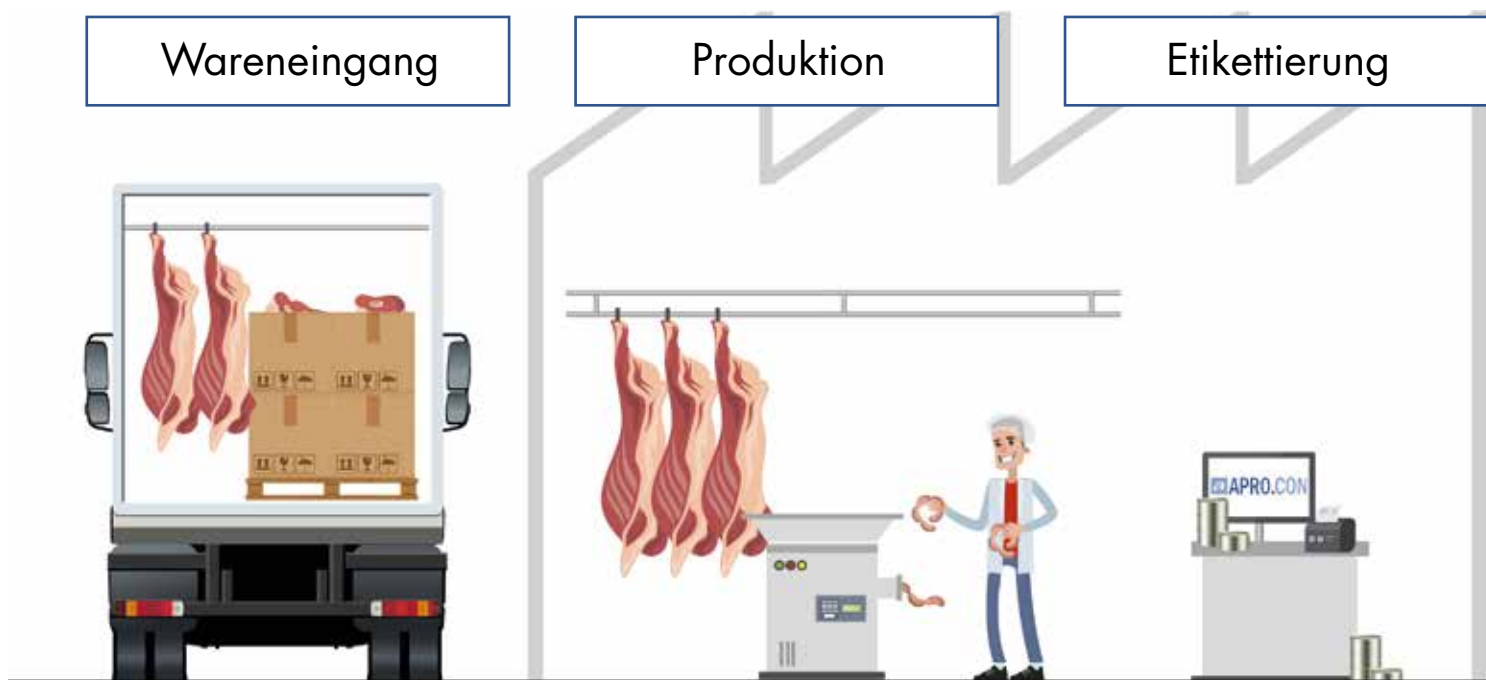
Wareneingang

Metzger und Fleischer können mit einem cleveren und bedarfsgerechten Wareneinkauf viel Zeit und Geld sparen – das funktioniert noch besser, wenn dies weitestgehend automatisiert abläuft. APRO.CON unterbreitet dem Metzger oder Fleischer beispielsweise anhand der Bestandsinformationen fertig ausgefüllte Bestellvorschläge, die sich mit einem einzigen Klick in eine Bestellung umwandeln lassen. Zudem eliminiert die Software Mehrfacherfassungen bei Belegen. Das System wandelt per E-Mail versandte Bestellungen automatisch in Wareneingangsaufträge um. Sobald der Metzger Liefermenge und Restlaufzeit kontrolliert hat, werden die Aufträge zur Abrechnung und Bezahlung frei-

gegeben. Ebenfalls automatisiert: APRO.CON übernimmt die Preise von Lieferanten, sobald Metzger oder Fleischer den Wareneingangsauftrag oder die Eingangsrechnung im System erfassen. Dies bietet die ideale Grundlage, um jederzeit die Konditionen und Preise von Lieferanten einzusehen und zu vergleichen.

Produktion

Fleischer, die Filialen betreiben oder größere Mengen an Wurst- und Fleischwaren an den Großhandel liefern, sind gut beraten, im Rahmen eines detaillierten Produktionsplans festzulegen, wann welches Produkt hergestellt wird. Dies stellt sicher, dass in den Filialen immer genügend Fleisch und Wurst vorhanden sind und



iconicbestiary, macrovector, artinspiring, Mechanik, Oksana, cgdeaw/Adobe Stock, H zwo B

Geschäftskunden pünktlich beliefert werden. Wer seine Produktionspläne nicht händisch erstellen möchte, dem greift APRO.CON unter die Arme. Die Software macht auf Basis der eingehenden Filial- und Kundenbestellungen Vorschläge für die Produktion oder erstellt auf Wunsch automatisch komplette Produktionspläne. Zudem müssen sich Fleischer und Metzger mit APRO.CON keine Gedanken mehr um die Vergabe der Chargennummern machen. Dies erledigt das Warenwirtschaftssystem nämlich von selbst – und bucht automatisch auch den Chargenbestand.

Etikettierung

Metzger und Fleischer, die ihre Waren für das SB-Regal vorverpacken, erhalten mit dem Modul Etikettierung ein komfortables Werkzeug, um Fleisch- und Wurstwaren schnell und effizient zu verpacken. Während des Kommissionierens wählt der Mitarbeiter am Industrie-PC einfach den zu beliefernden Kunden aus. Kundenspezifische Vorgaben wie ausgehandelte

Preise, Etiketteninformationen oder Etikettenlayouts vervollständigt die Software dann automatisch auf Basis der Stammdaten. Dies bildet die Grundlage für einen schnellen Arbeitsablauf und reduziert Eingabefehler. Besonderer Clou: APRO.CON übernimmt relevante Informationen wie Gewicht, Preis und Mindesthaltbarkeitsdatum automatisch in den Lieferschein.

Bestellwesen

Oftmals verbringen Fleischer und Metzger viel Zeit mit organisatorischen Aufgaben, statt den Fleischwolf oder den Wurstfüller zu bedienen. APRO.CON vereinfacht und automatisiert viele Prozesse des Bestellwesens und der Faktura. So haben Metzger und Fleischer mehr Zeit, um sich auf ihr Kerngeschäft zu konzentrieren. Mitarbeiter erstellen Angebote einfach, indem sie den jeweiligen Kunden aus der APRO.CON Datenbank auswählen. Sämtliche Kontaktdaten, Lieferadresse oder kundenspezifische Preise übernimmt die Software auto-

matisch in das Angebotsformular. Besonderer hilfreich: Hinterher lässt sich das Angebotsformular mit wenigen Mausklicks in eine Bestellung oder einen Auftrag umwandeln und zugehörige Lieferscheine sowie Rechnungen erstellen. Per integrierter Datenschnittstelle übertragen Mitarbeiter zudem alle Daten automatisiert an die Finanzbuchhaltung. Das Ganze funktioniert im Übrigen nicht nur aus dem Büro heraus. Mitarbeiter in der Filiale erfassen Kundenbestellung bequem auf dem Bedienerbildschirm der Thekenwaage oder einem Tablet. Die Daten werden dann automatisch an die APRO.CON Software übermittelt und eine Filialbestellung generiert.

Preiskalkulation

Nicht nur bei Produktneuentwicklungen wichtig: Bereits wenige Cents im Kostendeckungsbeitrag können über Erfolg oder Misserfolg eines Produkts entscheiden. Daher lohnt es sich, Preiskalkulationen regelmäßig zu kontrollieren. Mit APRO.CON ist dies mit wenigen Mausklicks erledigt. Die Soft-

Filialwesen



Verwaltung



ware berechnet Material-Herstellungskosten automatisch unter Berücksichtigung der hinterlegten Einkaufspreise, Personal-, Maschinen- und Fixkosten. APRO.CON ist außerdem in der Lage, automatisch den Verkaufspreis auf Basis der gewünschten Gewinnmarge zu berechnen.

Berichtswesen

Regelmäßige Auswertungen sind essenziell, um den Überblick über den eigenen Betrieb zu behalten und bilden die Grundlage, um Prozesse effizienter zu gestalten. Viele Fleischerbetriebe scheuen sich jedoch aufgrund des Aufwands vor solchen Maßnahmen. APRO.CON bietet hierzu über 100 vorgefertigte Vorlagen. Metzger und Fleischer erhalten damit auf Knopfdruck aussagekräftige Auswertungen.

Fazit

Es gibt zahlreiche Ansatzpunkte, um Prozesse in Fleischereibetrieben zu automatisieren. Was oft nur wie eine scheinbar kleine Alltagserleichterung wirkt, entpuppt sich in der Praxis häufig als echter Zeit- und Kostensparer. Welches Automatisierungspotenzial ein Betrieb besitzt, muss im Einzelfall ermittelt werden. Wenn auch Sie mit dem Gedanken spielen, Ihren Betrieb mittels automatisierter Prozesse fit für die Zukunft zu machen, wenden Sie sich gerne an Ihren SYNER.CON Ansprechpartner. Die jeweiligen Kontaktdaten finden Sie auf Seite 8.

Smart verknüpft

Neben eigenen Funktionen für den automatisierten Metzgerbetrieb bietet APRO.CON zahlreiche Schnittstellen für den digitalen Austausch mit Dritt-anbietersoftware:

Edifakt

- Elektronischer Austausch von Bestellungen, Lieferscheinen und Rechnungen
- Kostenersparnis durch den Wegfall von gedruckten Unterlagen, Versand und Porto

Speditionsschnittstellen

- Automatische Auftragsübermittlung an Speditionen und Versanddienstleister
- Wegfall von gedruckten Aufträgen

Buchhaltungsschnittstellen

- Automatisierter Versand von Buchhaltungsdaten im Datev-Format an den Steuerberater

Rosige Aussichten

Das APRO.CON Team arbeitet fieberhaft am neuen Software Release. Hier ein kleiner

Vorgeschmack, auf was sich Metzgereien und Fleischereien künftig freuen dürfen.

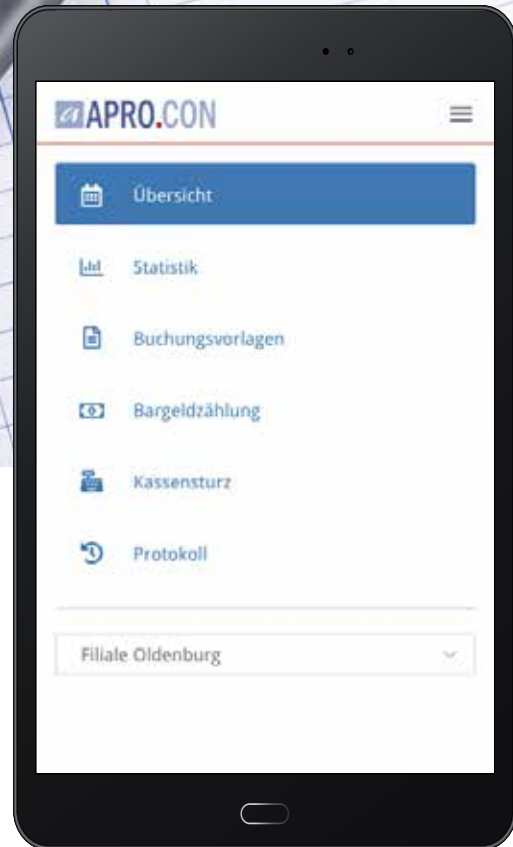
Die neue APRO.CON Version baut die Mobile Apps weiter aus und führt eine Kassenbuch-Applikation für Smartphones und Tablets ein. Das neue APRO.CON Cockpit dient als erste Anlaufstelle für Metzger, um kurzfristig und in Echtzeit einen Überblick über betriebsrelevante Kennzahlen zu erhalten. Das neue APRO.CON Release wird zudem dank verbesserter Menüs noch intuitiver.

Mobiles Kassenbuch

Viele Fleischerbetriebe führen ihr Kassenbuch noch manuell, sprich: mit

Stift und Zettel. Das ist nicht nur aufwändig, wenn es um das weitere Arbeiten mit diesen Daten geht, sondern auch äußerst fehleranfällig. Fragen wie „Ist das jetzt eine Eins oder eine Sieben?“ sind vorprogrammiert. Das mobile Kassenbuch von APRO.CON hilft Metzgern dabei, Irrtümer durch unleserliche Handschriften zu vermeiden und den Verwaltungsaufwand zu reduzieren. Muss der Mitarbeiter in der Filiale beispielsweise einen Lieferanten bezahlen, tippt er die Informationen zum Barzahlungsvorgang bequem ins Tablet ein – und alle Daten

landen leserlich dokumentiert in der APRO.CON Datenbank des Betriebs. Mitarbeiter in der Verwaltung können später alle Informationen vom Büro aus in der APRO.CON Warenwirtschaftssoftware für Auswertungen oder die Weitergabe an den Steuerberater einsehen. Besonderer Clou: Sämtliche relevanten Dokumente wie der Tankbeleg des Warenausfahrs oder die Rechnung der Brötchenlieferung lassen sich bequem mit der integrierten Kamera des Tablets oder des Smartphones abfotografieren und in der Software speichern.



„Uns ist es wichtig, eine Applikation zu entwickeln, die dem Metzger das Führen des Kassenbuchs so einfach wie möglich macht. Deshalb sind bei unserer Lösung Waagen und Kassen mit in den Prozess eingebunden“, so Jens Eden, APRO.CON Gründer und Entwickler. „Die Geräte übertragen beim Tagesabschluss sämtliche Daten automatisiert an die App. Der zuständige Mitarbeiter muss also nicht alles händisch in sein Smartphone oder Tablet tippen, sondern überprüft lediglich die automatisch erstellten Listen. Ich gehe davon aus, dass es keinen einzigen Mitbewerber mit dieser Funktionalität gibt.“

APRO.CON Cockpit

Bereits in den Vorgängerversionen hat das APRO.CON Team die Funktionen im Bereich Auswertung und Reporting erweitert. Mit dem Cockpit erhalten Metzgereien und Fleischereien am Computer oder auf dem Mobilgerät künftig sehr schnell Einsicht in Live-Daten. Damit lassen sich längerfristige Trends, etwa aus den Durchschnittswerten der letzten Wochen oder aus den Stornozahlen, einsehen. Der größte Vorteil liegt jedoch in den Live-Daten. „Mit dem Cockpit entwickeln wir ein Werkzeug, das dem Metzger unmittelbare Einsicht in sein Geschäft gibt und ihn handlungsfähig macht. Laufen beispielsweise die Angebote nicht so wie gewünscht, hat er die Möglichkeit, ganz kurzfristig darauf zu reagieren. In diesem Fall: Die Werbetrömmel ordentlich rühren“, so Jens Eden. Das Cockpit und die darin enthaltenen Informationen lassen sich individuell an die Anforderungen des Betriebs anpassen.

Verbesserte Benutzeroberfläche

Das APRO.CON Team arbeitet nicht nur an neuen Funktionen, sondern optimiert auch die bestehende Benutzeroberfläche der Warenwirtschaftssoftware. Die neuen Menübänder (Ribbons), wie man sie beispielsweise aus Microsoft Word kennt, machen es gerade Einsteigern noch einfacher, den Umgang mit der Software zu erlernen. So ist es nicht mehr zwangsläufig notwendig zu wissen, welche Funktionalität sich hinter welcher Kachel versteckt. Insgesamt wird die Menüstruktur flacher und weniger verschachtelt. Metzger greifen so auf einzelne Funktionen schneller und bequemer zu.

Zahlreiche Neuerungen

Diese Übersicht gibt nur einen kleinen Ausblick auf Neuerungen und APRO.CON Funktionen, die Metzgereien und Fleischereien den Geschäftsalltag künftig erleichtern werden. In der Entwicklerschublade wartet noch eine ganze Reihe neuer Ideen und Verbesserungen – die sind aber noch geheim. Detaillierte Informationen zu einzelnen Modulen erhalten Sie bei Veröffentlichung von Ihrem APRO.CON Ansprechpartner.

Angst vor der Cloud?

Viele Metzger- und Fleischerbetriebe scheuen sich vor dem Gang in die Cloud. Das muss jedoch nicht sein. APRO.CON hostet lediglich Applikationen wie das mobile Kassenbuch in der Cloud. Sämtliche zugehörige Daten bleiben lokal auf dem Server im Unternehmen des Nutzers. Es wird also nirgends im Netz gespeichert, welchen Artikel, welche Menge oder zu welchem Preis Sie etwas verkauft haben. Kurzum: Metzger und Fleischer behalten jederzeit die Kontrolle darüber, wo die Daten liegen und wer darauf zugreift. Aber Vorsicht: Achten Sie darauf, regelmäßig Sicherheitskopien Ihrer Datenbank zu erstellen, um Datenverluste zu verhindern.

Wirksamer Wareneinsatz

Egbert Frieman ist mit seiner Beratungsfirma der Analytiker in der SYNER.CON Gruppe. Er bietet Schulungen, betriebswirtschaftliche Beratung sowie Unterstützung bei der APRO.CON Integration für das Metzgerhandwerk.



Für seine Kunden auf Achse. Egbert Frieman

Trotz herausragender Produktqualität und qualifizierter Mitarbeiter prangt bei vielen Metzgereien eine rote Zahl am Ende des Monats in der Buchhaltungssoftware. Gegründet im Oktober 2000, hilft die Firma E. Frieman solchen Betrieben zurück in die Erfolgsspur und sorgt dafür, dass es langfristig so bleibt. „In vielen Fällen ist eine wirtschaftliche Schiefelage auf einen zu hohen Wareneinsatz zurückzuführen. Ein paar Prozent hin oder her entscheiden bereits über Erfolg und Misserfolg“, so Egbert Frieman. „Hier setzen wir mit unserer Kombination aus Praxiserfahrung und wirtschaftlichem Know-how an.“

E. Frieman

Nah am Kunden

Egbert Frieman und seine Mitarbeiter haben in den letzten Jahren mehr als 320 Metzgereien besucht, analysiert und erfolgreich beraten – vom kleinen Landmetzger bis hin zum Fleischer Großbetrieb. Ihnen sind jedoch nicht nur Zahlen und Bücher wichtig, sondern auch die Menschen, die dahinterstecken. „Es stimmt zwar, dass Zahlen nicht lügen. Für einen langfristigen Erfolg ist es jedoch essenziell, die Menschen und die Unternehmenskultur kennenzulernen. Daher hat ein persönlicher und vertrauensvoller Umgang mit unseren Kunden höchste Priorität.“

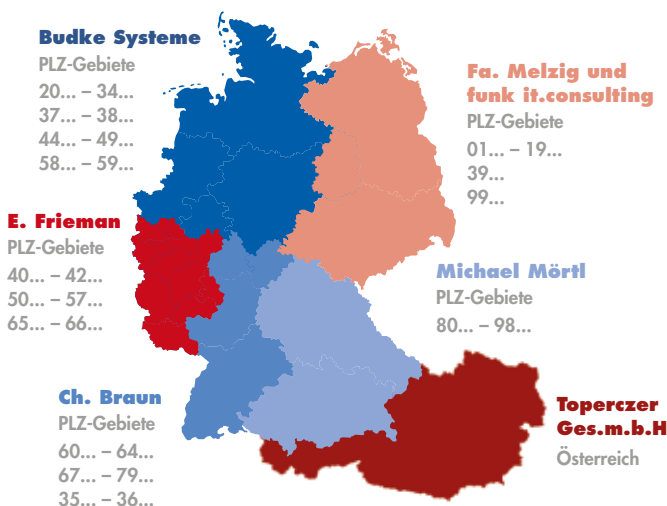
Spezialist für Warenwirtschaft

Als APRO.CON Kompetenzpartner unterstützt das Unternehmen zudem Metzgereien und Fleischereien bei der Einrichtung und Konfiguration der Warenwirtschaftssoftware. Das Frieman-Team passt die Software präzise an die Anforderungen des jeweiligen Betriebs an und sorgt damit für maximale Transparenz und reibungslose Prozesse in allen warenwirtschaftlichen Bereichen.

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