

METZGEREI MAX, HOF

Neues Organisationstalent für Hofer Qualitätsmetzger



Metzgerei Max, Hof

- Vernetzung aller Bereiche mit APRO.CON
- Richtlinienkonforme Deklarationen mit wenig Aufwand
- Neue Vertriebsformen: Von Amazon bis zum 24h-Wurstautomat

„Auf geht's zum Max!“ Die Traditionsmetzgerei ist die erste Adresse für Fleisch und Wurst im oberfränkischen Hof und beliefert obendrein Feinkosthäuser und Biosupermärkte in ganz Deutschland. Die Warenwirtschaft APRO.CON bringt alle Aktivitäten der Metzgerei zusammen und macht Max fit für die neuen Deklarationsvorschriften.

Firmengründer Georg Max zog nach dem Krieg aus dem zerstörten Berlin nach Oberfranken, um dort seine Metzgerei weiterzuführen. Heute sorgen siebzig Mitarbeiter für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren in den Auslagen der drei Max-Filialen in Hof sowie in Biosupermärkten und Feinkostläden von der Prinzregentenstraße in München bis zum Berliner Bundestag.

Über 900 Produkte, eine Warenwirtschaftslösung

Inzwischen leiten die beiden Enkeltöchter Angelika Rädlein und Birgit Max-Köhn mit Ihrem Mann Thomas Köhn samt Familien den Betrieb mit zwei Produktionsstätten, den Filialen und einem groß aufgezogenem Partyservice.

Um die Produktionsbereiche, die Großkunden und über 900 verschiedenen Produkte unter einen Hut zu bekommen, setzt die Metzgerei Max auf die Warenwirtschafts-Branchenlösung APRO.CON. Die Software vernetzt alle wichtigen Schnittstellen im Betrieb – Wareneingang, Produktion, Etikettierung, Kommissionierung und das zentrale Büro sowie die Filialen. Thomas Köhn und sein Team können so die Produktion effizient



Digital Signage-Einblendungen an den METTLER TOLEDO Theken-Waagen und Bildschirmen informieren über das Sortiment.

planen und steuern. Zudem setzen sie mit APRO.CON die Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit und die neuen Auszeichnungsvorschriften der LMIV lückenlos in ihrer Metzgerei um.

Neue Deklarationsverordnung: erfüllt!

Ein Jahr nach der Renovierung des Hauptgeschäfts im Quetschenweg in Hof erfolgte die Umstellung auf APRO.CON im Frühjahr 2014. SYNER.CON-Mitglied Michael Mörtl erledigte den Systemwechsel schnell und unkompliziert innerhalb eines Tages. „Wir wollten für die neuen EU-Deklarationsvorschriften gerüstet sein“, betont Köhn. „Unsere Großhandels-Kunden verlangen für unsere vorverpackte Ware selbstverständlich die richtlinienkonformen Zutatentexte. Und auch bei der losen Ware in der Theke muss die Allergeninformation verfügbar sein.“ Das Etikettiermodul von APRO.CON beherrscht hierzu die richtlinienkonforme Darstellung der geforderten Angaben, insbesondere die tabellarische Auflistung der Nährwerte und die hervorgehobene Darstellung der Allergene innerhalb der Zutatenliste.

Das neu entwickelte Modul „Deklaration“ von APRO.CON ermöglicht es, Zutatentexte und Nährwertangaben per Knopfdruck aus den hinterlegten Rezepturen errechnen zu lassen. Sind einmal alle Rohzutaten und Rezepturen im System, generiert die Software automatisch vorschriftsgemäße Etiketten. Mit der Eingabe von 8.000 Produktspezifikationen wie Gewürzen, Kräutern, ätherischen Ölen und natürlich Fleischwaren wurde eine Hilfskraft beauftragt. „Jetzt bekommen wir ohne Mühe immer die richtigen Informationen in der richtigen Form – ganz gleich ob für Produktpässe, Etiketten oder zur Kundeninfo“, sagt Köhn.

Auf Verträglichkeit achten

Die Allergen-Angaben werden nicht nur in Info-Ordnern bereitgehalten, sondern bei jedem Kauf direkt auf den Bon gedruckt. Die Metzgerei Max hat früh erkannt, das Thema Nahrungsmittelunverträglichkeit nicht als Spleen abzutun, sondern bewusst aufzugreifen. Deshalb bietet der Betrieb alle Produkte auch glutenfrei an, was wiederum neue Kundenschichten erschließt.

Saisonales ohne Mehraufwand

Alle Stammdaten sind in APRO.CON eingepflegt und werden zentral vom Büro aus verwaltet, sodass die Filialen stets die aktuellen Preise und Angebote im System haben. Viele Erzeugnisse sind bei Max ausschließlich saisonal erhältlich. „Die Bärlauchbratwurst gibt es nur, wenn auch Bärlauchzeit ist“, so Köhn. Mit APRO.CON erhält die Metzgerei Max alle Flexibilität, saisonale Produkte per Mausclick aus dem Sortiment zu sperren – und im nächsten Jahr mühelos wieder zu aktivieren.

Auf allen Kanälen zum Kunden

Die Metzgerei Max scheut sich nicht vor neuen Vertriebsformen: Egal ob Digital Signage im Verkaufsraum, Amazon oder Online-Shop – selbst einen 24h-Wurstautomaten betreibt das Familienunternehmen. Wer im Sortiment und den Verkaufskanälen so vielseitig aufgestellt ist wie die Metzgerei Max in Hof, tut gut daran, für die Verwaltung und Warenwirtschaft auf eine effiziente Branchenlösung wie APRO.CON zu setzen – und so bei allen Aktivitäten den Überblick zu behalten.

Weitere Informationen unter

- www.max-wurst.de
- www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de
- **Michael Mörtl**
Gilching
Tel: +49 (8105) 37 70 17
Mail: info@waagen-moertl.de