

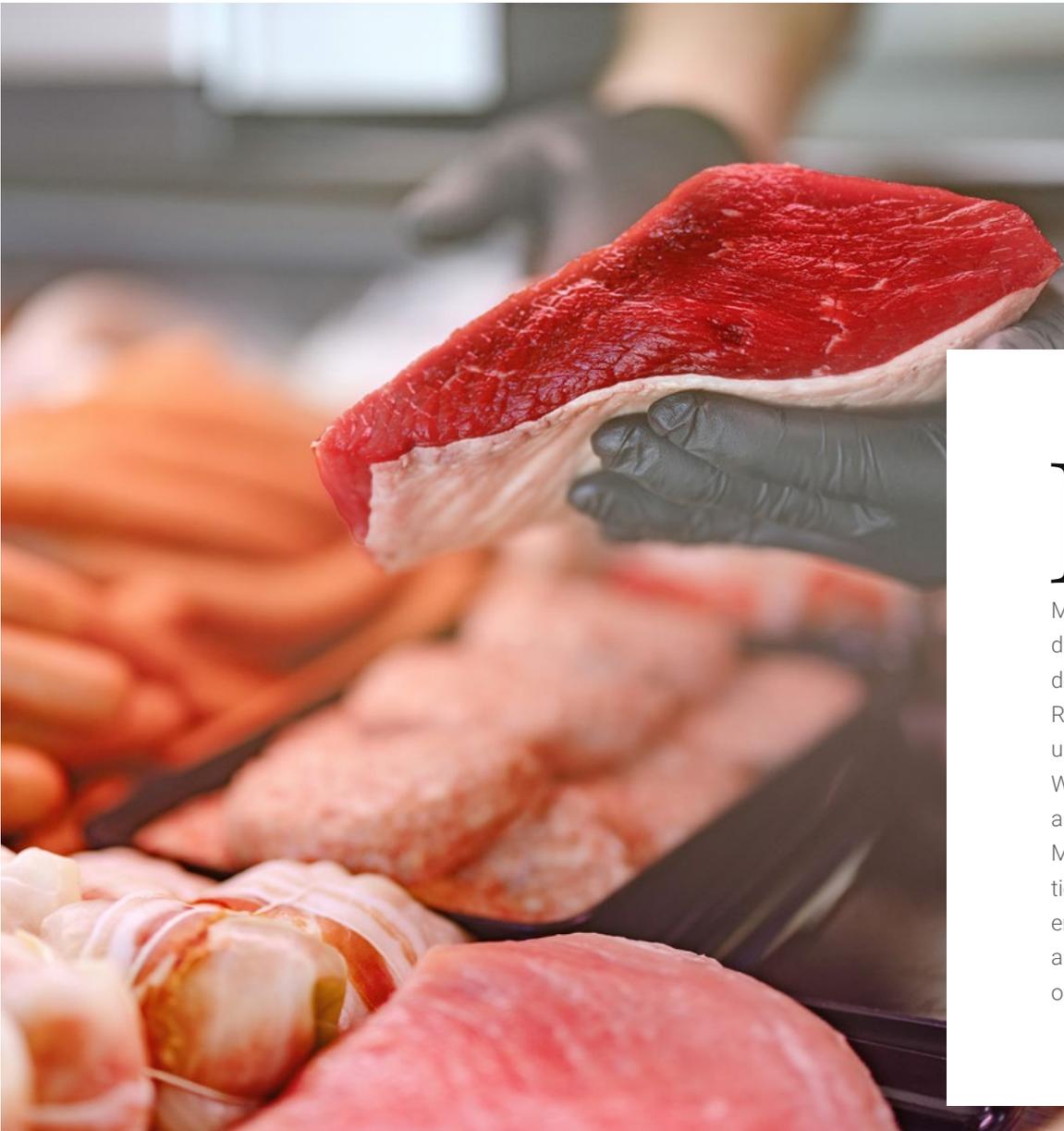
CASE STUDY

Metzgerei Mengis modernisiert die Theke mit digitalen Ladenwaagen

**Intuitive & platzsparende Waagen
mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis für
die Nusplinger Traditions-Metzgerei**

Um die Anforderungen der Fiskalisierung zu erfüllen, investiert der Familienbetrieb Mengis in neue Q1 Ladenwaagen von Bizerba. Mit den praktischen Modellen erfüllen sie nun die neuesten Hard- und Software-Standards für Kassensysteme, digitalisieren ihre Bedienabläufe und sparen durch schlankes Design zudem Platz auf der Theke.





Die Dorf-Metzgerei Mengis in Nusplingen gibt es seit fast 100 Jahren: 1925 von Franz Mengis gegründet, besteht sie noch heute als Familienbetrieb mit eigener Schlachtung. Metzgermeister Franz-Karl Mengis und seine Frau Ingrid, Metzgerei-Fachverkäuferin, führen den Laden seit 1986 – mittlerweile in dritter Generation. Sie kennen fast alle Kunden persönlich und sind mit den meisten per Du. Für ihre Qualität ist die Metzgerei in der gesamten Region bekannt. Ihre Kunden kommen bis zu 30 Kilometer weit her, um die Waren einzukaufen. Zum Sortiment gehören neben Fleisch und Wurst, auch Käse und frische Salate sowie ein Party-Service. Natürlich alles aus eigener Produktion oder mit Zutaten von regionalen Herstellern. Mit der neuen Gesetzgebung für Kassensysteme entstand in der Traditionsmetzgerei Bedarf für neue Thekenwaagen: Nach einer Testphase entschieden sie sich für die neuen Q1 Ladenwaagen von Bizerba, welche alle wichtigen Funktionen bieten und den begrenzten Platz auf der Theke optimal nutzen.



UNTERNEHMEN

Metzgerei Franz-Karl Mengis

Die Familien-Metzgerei Franz-Karl Mengis hat täglich frisches Rind- und Schweinefleisch aus eigener Schlachtung sowie verschiedene Wurst- und Käsewaren und küchenfertige Mahlzeiten im Angebot. Hergestellt werden die Waren hauptsächlich mit lokalen und saisonalen Zutaten. Für seine Qualität ist der traditionelle Handwerksbetrieb in der Region bekannt.

1 Metzgerei

Seit 1925 familiengeführt

8 Mitarbeiterinnen

Nusplingen, Deutschland

Mehr Infos unter:

www.metzgerei-mengis.de



“ Wir sind langjährige Bizerba Kunden und kommen mit den Waagen und Schneidemaschinen sehr gut zurecht. Daher haben wir uns auch für die neuen Waagen bei Bizerba umgeschaut.“

Franz-Karl Mengis

Inhaber Metzgerei Mengis

HERAUSFORDERUNG

Bedienvorgänge im traditionellen Lebensmittel-Handwerk digitalisieren

Der kleine Familienbetrieb im dörflichen Umfeld hatte eigentlich gar nichts gesucht und kam mit seinen bisherigen Waagen zum Bedienen und Kassieren noch gut zurecht. Die Waagenmodelle von Bizerba arbeiteten trotz ihres fortgeschrittenen Alters noch zuverlässig – allerdings waren sie noch nicht fiskalisierbar.

Umstellung des Kassensystems

Seit der Gesetzesänderung von 2020 ist eine Technische Sicherheitseinrichtungen (TSE) für alle elektronischen Registrierkassen erforderlich. Wie für viele andere Unternehmen, bedeutete dies auch für die Metzgerei Mengis eine Umstellung ihres Kassensystems – in ihrem Fall der Thekenwaagen, die direkt damit verknüpft sind. Denn um zu gewährleisten, dass jeder Bon eine gültige Signatur erhält, müssen spezielle technische

Hardware und Software-Anforderungen erfüllt sein.

Platzsparend & wirtschaftlich modernisieren

Da das Ladengeschäft nur über begrenzten Platz verfügt, war wichtig, dass die Waagen so wenig Platz wie möglich auf der Theke beanspruchen. Ein weiterer wichtiger Faktor für den Betrieb war das Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit Aussicht auf die Rente wollte das Inhaber-Paar die finanzielle Belastung überschaubar halten. Um das passende Modell für ihr Geschäft zu finden, zogen sie, neben einem anderen Waagenhersteller, verschiedene Modelle aus dem Bizerba Sortiment in Erwägung. „Wir sind langjährige Bizerba Kunden und kommen mit den Waagen und Schneidemaschinen sehr gut zurecht. Daher haben wir uns auch für die neuen Waagen bei Bizerba umgeschaut“, erzählt Herr Mengis.



LÖSUNGEN

Schlanker, digitaler Allrounder für sämtliche Bedienprozesse

Steffen Keinath, Product Manager Bizerba, beschreibt die Ausgangssituation: „Die Metzgerei Mengis benötigte neue, fiskalisierbare Thekenwaagen. Bei mehreren Vor-Ort-Terminen konnten das Ehepaar Mengis und ihr Team verschiedene Modelle direkt im Geschäft ausprobieren. Denn wie in vielen gewachsenen Betrieben, ist der Platz im Ladengeschäft in Nusplingen begrenzt. Die Q1 war genau das passende Modell, da sie durch ihre schlanke Form und die flache Lastplatte bei den Bedienabläufen auf der Theke sowohl den Verkäuferinnen als auch den Kunden beste Sicht bietet. Zugleich bietet sie alle wichtigen Funktionen, die die tägliche Arbeit erfordert.“

Die Inhaber entschieden sich zunächst für eine ausführliche Testphase als Pilotkunden mit der Ladenwaage Q1. Diese startete mit einer Schulung an einem Mittwochnachmittag, an dem die Metzgerei regulär geschlossen ist. Steffen Keinath, Product Manager Hardware, und Norbert Glück, Product Manager Software, führten das Team der Metzgerei vor Ort in die

Funktionen und Bedienung der Q1 ein: Sie zeigten, was wo zu finden ist, spielten Bedienabläufe durch und probierten sämtliche Funktionen aus. Während drei der Ladenwagen auf der Theke zum Bedienen genutzt werden, dient die vierte als Kasse.

Norbert Glück war auch am folgenden Tag, dem ersten Tagesgeschäft mit den vier Q1 Modellen, zur Unterstützung vor Ort, um bei Fragen direkt zur Verfügung stehen zu können. Nachdem der erste Vormittag erfolgreich verlief, standen die Bizerba Experten für Fragen weiterhin telefonisch zur Verfügung. „Rückblickend kam es zu nur wenigen Anfangsschwierigkeiten, die sich alle schnell lösen ließen – vor Ort oder bereits remote“, so der Verantwortliche für Global Product Management Retail Software.



Die Metzgerei Mengis nutzt die Q1 Ladenwaagen für sämtliche Tätigkeiten, die in einer Metzgerei benötigt werden:

- Wiegen
- Etikettieren
- Kassieren
- Bedienverkauf
- Preisauszeichnung
- Lieferscheine erstellen
- Warenwirtschaft

VORTEILE

Intuitiv bedienen mit praktischem Design

Mit den Q1 Ladenwaagen hat sich die Metzgerei Mengis für besonders schlanke Thekenwaagen entschieden, die sie in ihren Abläufen unterstützen und diese digitalisieren. Sie entsprechen den neuesten Fiskalisierungs-Anforderungen und schaffen mit ihrem Design mehr Platz auf der Theke.

Modernes Design, klug & flexibel

Das ausgeklügelte Design der Q1 erschöpft sich nicht nur in der flachen Lastplatte, die für die Verkäuferinnen besseren Durchgriff auf die Auslage und für die Kunden bessere Sicht auf die Produkte auf der Waage bietet. „Der Platz auf der Theke wird so auf beste Weise genutzt“, berichtet Franz-Karl Mengis. Die Tragemulden an den Seiten der Waage und ihr geringes Gewicht machen auch die mobile Nutzung leicht, zum Beispiel für den Transport auf den Marktstand.

Unkomplizierte Kundenbedienung

Die Vorteile eines intuitiven Touchscreens im Vergleich zu einer Hubtastatur lernte das Metzgerei-Team schnell schätzen. Die unkomplizierte Bedienung der neuen Waagen ist vertraut vom Umgang mit Smartphone oder Tablet: Per Wischgesten oder Drag & Drop können die Metzgerei-Fachverkäuferinnen

die Auswahl im Menü treffen, Artikel suchen oder navigieren. Diese Form der Bedienerunterstützung der Q1 stellte sich nach der kurzen Eingewöhnungsphase als deutliche Zeitersparnis heraus. Wo die Metzgerei-Fachverkäuferinnen zuvor mit einem Buch oder Ordner zur Unterstützung arbeiteten, können sie Artikel nun auf der Waage mit der Volltextsuche suchen, ohne das Kundengespräch unterbrechen zu müssen. Das macht die Arbeit deutlich einfacher, wenn ein Kunde beispielsweise nach den genauen Zutaten einer Wurst fragt. Artikelinformationen wie die Herkunft, Allergene oder Nährwertangaben können sie direkt auf der Benutzeroberfläche abrufen.

Mit der Software RetailStore sind sie im Bedienerverkauf oder bei der Preisauszeichnung in der Metzgerei sehr flexibel. „Das Menü ist sehr einfach anzupassen, wenn wir unser Sortiment verändern“, so Ingrid Mengis. Auch die Etiketten werden mit dem Autocutter ergonomisch auf Höhe des Displays ausgegeben. Währenddessen können die Kunden auf dem Kundendisplay den detaillierten Bestellvorgang verfolgen.



Eine wirtschaftliche Lösung

Zudem sind die vier Q1 Ladenwaagen eine wirtschaftliche Lösung für die Inhaber des Familienbetriebs. „Für uns stimmt sowohl das Preis-Leistungs-Verhältnis als auch die Qualität und der Service. Die Bizerba Mitarbeiter waren in der Umstellungsphase immer für uns erreichbar“, so Herr Mengis.

Als Pilotkunde konnte das Team der Metzgerei Mengis sich nicht nur im Alltag von der neuen Lösung überzeugen – sie konnte zugleich zu ihrer Optimierung beitragen: Die ursprünglich zwölf Verkäufertasten wurden zugunsten der einfachen Bedienung vergrößert und auf neun reduziert. Dies ist nun Standard für die neuen Q1 Ladenwaagen von Bizerba.

Zahlen, bitte.

1925

gegründet

8

Mitarbeiterinnen

4

Ladenwaagen

„Für uns stimmt sowohl das Preis-Leistungs-Verhältnis als auch Qualität und der Service. Die Bizerba Mitarbeiter waren in der Umstellungsphase immer für uns erreichbar.“

Franz-Karl Mengis

Inhaber Metzgerei Mengis

„Die Q1 war genau das passende Modell, da sie durch ihre schlanke Form und die flache Lastplatte bei den Bedienabläufen auf der Theke sowohl den Verkäuferinnen als auch den Kunden beste Sicht bietet. Zugleich bietet sie alle wichtigen Funktionen, die die tägliche Arbeit erfordert.“

Steffen Keinath

Produkt Manager Bizerba

KOMPONENTEN

Die Mengis Lösung

Wiegen & Etikettieren

3 Ladenwaagen Q1 als klassische Waagen
Linerless Etiketten

Kassieren

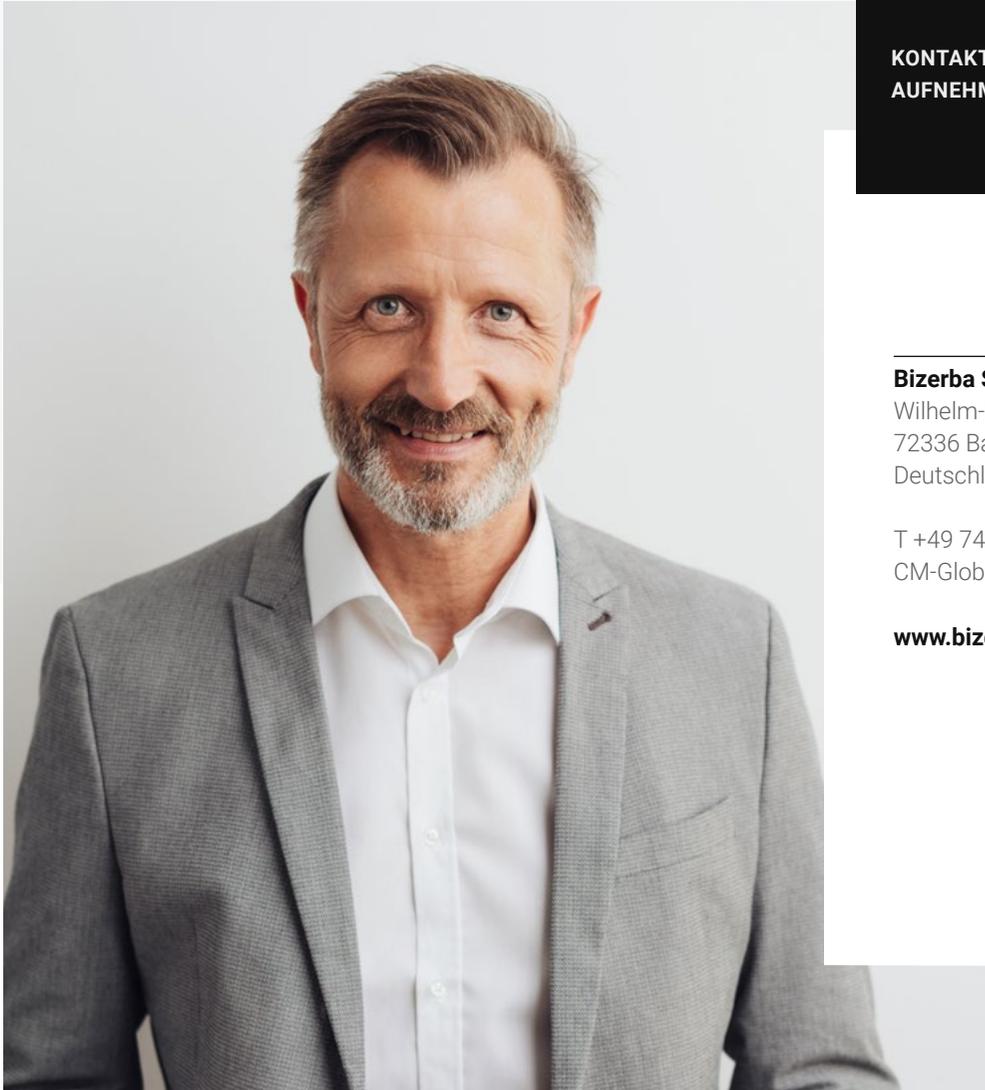
1 Ladenwaage Q1 als Kasse

Software

Lieferschein, Kasse, FiskalApp, E-Cash:
Gerätesoftware RetailStore
Warenwirtschaftssystem CWS2

Services & Support

Beratung
Planung
Installation & Inbetriebnahme
Schulung/Einweisung der Verkäuferinnen
Remote Support



**KONTAKT
AUFNEHMEN**

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
CM-Global@bizerba.com

www.bizerba.com