

Obrecht Technologie AG

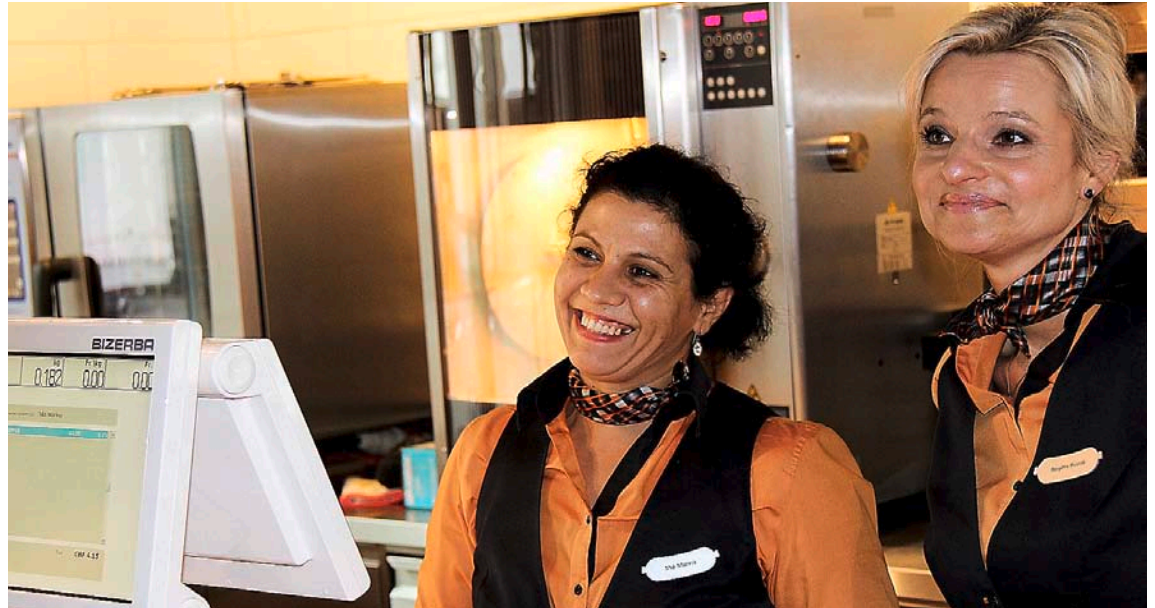
Kartensystem reduziert die Wartezeiten

Wer die Metzgerei Künzli am Letzigraben in Zürich betritt, setzt seinen Fuss in ein Spezialitätengeschäft der Extraklasse. Der neue Verkaufsladen der drittgrössten Metzgerei im Grossraum Zürich wurde von Kopf bis Fuss mit Qualitätsprodukten eingerichtet. Dazu gehört auch das neue Wägesystem von Obrecht Technologie AG.

Der Verkaufsladen der Metzgerei Künzli in Zürich bringt qualitativ hochwertige Fleischprodukte sowie Spezialitäten aus allen Bereichen der Feinkost an den Kunden.

Neuer Verkaufsladen

Die neu eingerichteten Räumlichkeiten bezirzen mit optischer Eleganz und werden damit dem Qualitätsanspruch des Ehepaars Künzli, welches das Unternehmen in der zweiten Generation leitet,



Auch moderne Technik kann gutes Personal und eine charmante Chefin nicht ersetzen.

(Bild: ma)

Das Kartensystem erleichtert den Verkaufsprozess.

Obrecht Technologie AG

mehr als gerecht. Schliesslich ist die Metzgerei gemäss ihrem eigenen Slogan einfach besser. Der hohe Verkaufsraum schafft dank grosszügiger Lichteinwirkung sowie der eleganten Beschichtung aus weissem Marmor eine wohlige Einkaufsatmosphäre. Die Einrichtungsgegenstände der Metzgerei sind alles Spezialanfertigungen, sei es die grosszügige Kühltruhe oder die fast unsichtbare Lüftung, welche unter der Theke eingebaut wurde. Bei der Schaffung der neuen Metzgerei nahm sich das Unternehmer-

Vielfältige Zusatzangebote

Neben einer Vielzahl an Fleischprodukten bietet die Metzgerei eine breite Vielfalt an Zusatzartikeln an. Dieses Angebot reicht von Käse über Wein bis hin zu frischem Brot, Pasta und Milchprodukten. Mit dem Neubau der Metzgerei investierte das erfolgreiche Unternehmerpaar in das neue Wägesystem von Obrecht Technologie AG, welches einiges an Vorteilen bietet.

Flexibles Kartensystem

Eine der wichtigsten Innovationen, die das Wägesystem von Obrecht zu bieten hat, ist der bargeldlose Ablauf der Einkäufe. Der Kunde hat entweder eine In-House-Karte oder eine Kundenkarte, mit welchem die Bezahlung abgewickelt wird. Auf der In-House-Karte werden sämtliche Einkäufe gespeichert, sodass

der Kunde erst zum Schluss den Geldbeutel zücken muss.

Reduktion der Wartezeiten

Der Einkauf mit der Kundenkarte ist schneller und auch einfacher als

speichert. Die In-House-Karte wird nach dem Kauf wieder abgegeben.

Kundenkarte als wünschenswerte Alternative

Die Kundenkarte wird im Gegensatz zur In-House-Karte nicht mehr abgegeben, sondern gehört dem Kunden selber. Beim Bezug der Karte kann der Kunde diese jeweils mit einem frei wählbaren Betrag aufladen. Ab 100 Franken gibt die Metzgerei Künzli jeweils 5% des Wertes gleich auf die Karte als Gutschrift, sprich, wenn man für 100 Franken Guthaben auflädt, so sind es effektiv 105 Franken. Dieses Vorgehen bewerben Heinz und Brigitte Künzli gleich beim Eingang der Metzgerei auf einem Plakat. Sämtliche Einkäufe werden dem Guthaben der Karte abgeschrieben. Wenn dieses erschöpft ist, kann die Karte beliebig wieder aufgeladen werden.

Die In-House-Karte ersetzt die Quittungen.

Obrecht Technologie AG

mit Bargeld. Durch den einfachen Scan-Vorgang wird das Warten für die Kunden reduziert, da die Transaktionszeit um einiges verkürzt wird. Das Kartensystem ist selbstverständlich auch hygienischer als Bargeld.

In-House-Karte erfasst die Einkäufe

Die sogenannte In-House-Karte wird von den meisten Kunden verwendet. Wer keine Kundenkarte besitzt, erhält beim Eintritt in die Metzgerei eine temporäre Kundenkarte. Sie ersetzt die bisherigen Quittungen. Kauft der Kunde beispielsweise eine Portion Hackfleisch, Käse und das Mittagessen aus der Take-Away-Theke, so werden diese Einkäufe jeweils schnell und einfach auf der In-House-Karte gespeichert. An der Kasse angekommen, werden die Informationen auf der Karte eingelesen und die finale Rechnung kann ohne grosse Zeitverzögerung dem Kunden präsentiert werden. Durch die automatische Speicherung der Einkaufsdaten auf der In-House-Karte verringert sich die Wartezeit. Selbstverständlich werden alle Daten des Einkaufes im System ge-

Vorauszahlungen generieren flüssige Mittel

Durch die Vorauszahlung hat die Metzgerei jeweils einen grösseren Anteil an liquiden Mitteln. Nach jedem Einkauf wird der Kunde über

Die gespeicherten Daten können gut ausgewertet werden.

Obrecht Technologie AG



Zusatzartikel werten Künzlis Angebot auf.

(Bild: ma)

den Restbetrag der Karte auf dem Kassenschein informiert. Auch hier beschleunigt sich der Einkauf durch den bargeldlosen Transfer merklich. Selbstverständlich eignet sich

die Kundenkarte auch als attraktives Geschenk.

Zusätzliche Werbefläche

Nicht nur das Personal hat einen Bildschirm zur Verfügung, sondern auch dem Kunden schaut ein Monitor entgegen. Dieser kann vielfältig genutzt werden. So müssen Sonderangebote nicht mehr auf

Der Monitor kann als Werbefläche dienen.

Obrecht Technologie AG

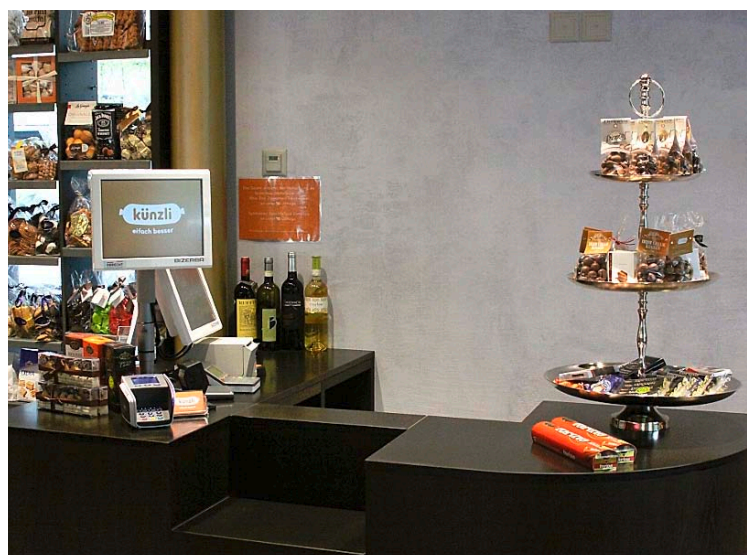
Papierschildern angezeigt werden, sondern können einfach auf dem Bildschirm platziert werden. Selbstverständlich können hier auch Informationen zum Betrieb oder auch Empfehlungen oder Rezepte dem Kunden nahegebracht werden.

Die Waage als Gedächtnisstütze

Obwohl der Verkaufsladen nach den Aussagen von Heinz Künzli nur einen kleinen Teil des Gesamtumsatzes des ganzen Betriebes macht, spricht der viel beschäftigte Unternehmer alle Kunden mit dem Namen an. Wer nicht mit so einem ausgezeichneten Namengedächtnis gesegnet ist, dem schafft die Technologie von Obrecht auch in dieser Hinsicht Abhilfe. Dem Personal wird automatisch der Name des Kunden angezeigt. Nach Bedarf kann das bedienende Personal auf der Waage nachsehen, welche Artikel eine Person zuletzt gekauft hat. So kann locker nachgefragt werden, ob er mit seinem letzten Einkauf zufrieden war. Dies fördert die Zufriedenheit und den Austausch mit der Kundschaft.

Statistik inbegriffen

Über das System können die Geschäfte beobachtet und ausgewertet werden. Auch wenn der Fleisch-



An der Kasse wird die In-House-Karte eingelesen. (Bild: Obrecht Technologie AG)

fachmann kein Statistiker ist und in den meisten Fällen ein sehr gutes Gefühl hat für Trends und Ladenhüter, so schadet eine gewisse Kontrolle sicher nicht. Das System gibt Auskunft darüber, welche Artikel

wann gut gelaufen sind und welche eher weniger. Wie viel Zeit der Fleischfachmann schlussendlich in die hauseigene Marktforschung stecken will, muss jeder selber entscheiden. **ma**



Brigitte Künzli mit Niklaus Schubiger von Obrecht Technologie AG. (Bild: Obrecht Technologie AG)



Der Monitor kann gut für Werbezwecke benützt werden. (Bild: ma)

Koch Dulliken AG

Seit über 60 Jahren Qualität und Kompetenz

Kompetenz, Zuverlässigkeit und persönlicher Kontakt sind die Philosophie, mit welcher die Koch Dulliken AG seit den 50-er Jahren erfolgreich in der Metzgereitechnik geführt wird.

Ob Schlachtereie, Zerlegereie, Produktion oder Verkauf, die Koch Dulliken AG wird einerseits als Spezialist für qualitativ hochstehende Maschinen und Einrichtungen gesehen, welche Ihre Produktionsabläufe vereinfachen - andererseits auch als kompetenter Service-Partner bei Montage, Wartung und Reparatur Ihrer Anlagen.

Beratung: Die Mitarbeiter aus Verkauf und Technik beraten die Kundschaft vor Ort oder in der permanenten Ausstellung in Dulliken.

In der gut eingerichteten Demoküche können diverse Geräte in der Praxis vorgeführt werden.

Planung: Das eigene, erfahrene Planungsteam arbeitet mit modernster CAD Technik. So können die geplanten Einrichtungen vor der Ausführung übersichtlich dargestellt werden, und Sie erhalten eine gut verständliche Präsentation Ihrer künftigen Einrichtungen.

Montage/Service/Reparatur: Die Servicetechniker sind immer für Sie da. Schnelle Reaktionszeiten, markenübergreifender Service und bestes Preis/Leistungsverhältnis sind ihre Stärken. Alles aus einer Hand bedeutet für Sie auch die Möglichkeit für Spezialanfertigungen und genaueste Anpassungen. Das Team, zusammengesetzt aus langjährigen und erfahrenen, aber

auch aus jungen und dynamischen Mitarbeitenden, begleitet Sie kompetent von der Planung bis zur Instruktion. Selbstverständlich betreuen die Mitarbeiter Sie gerne auch später beim periodischen Geräteservice.

Als Mittelständiges Unternehmen ist die Koch Dulliken AG jederzeit in der Lage sich den wechselnden Markt-Anforderungen anzupassen um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

Koch Dulliken AG



Ihr Partner für Metzgerei - und Gastronomietechnik

	Beratung		Schlachtereie
	Planung		Zerlegereie
	Montage / Service		Produktion
			Verkauf

www.koch-dulliken-ag.ch