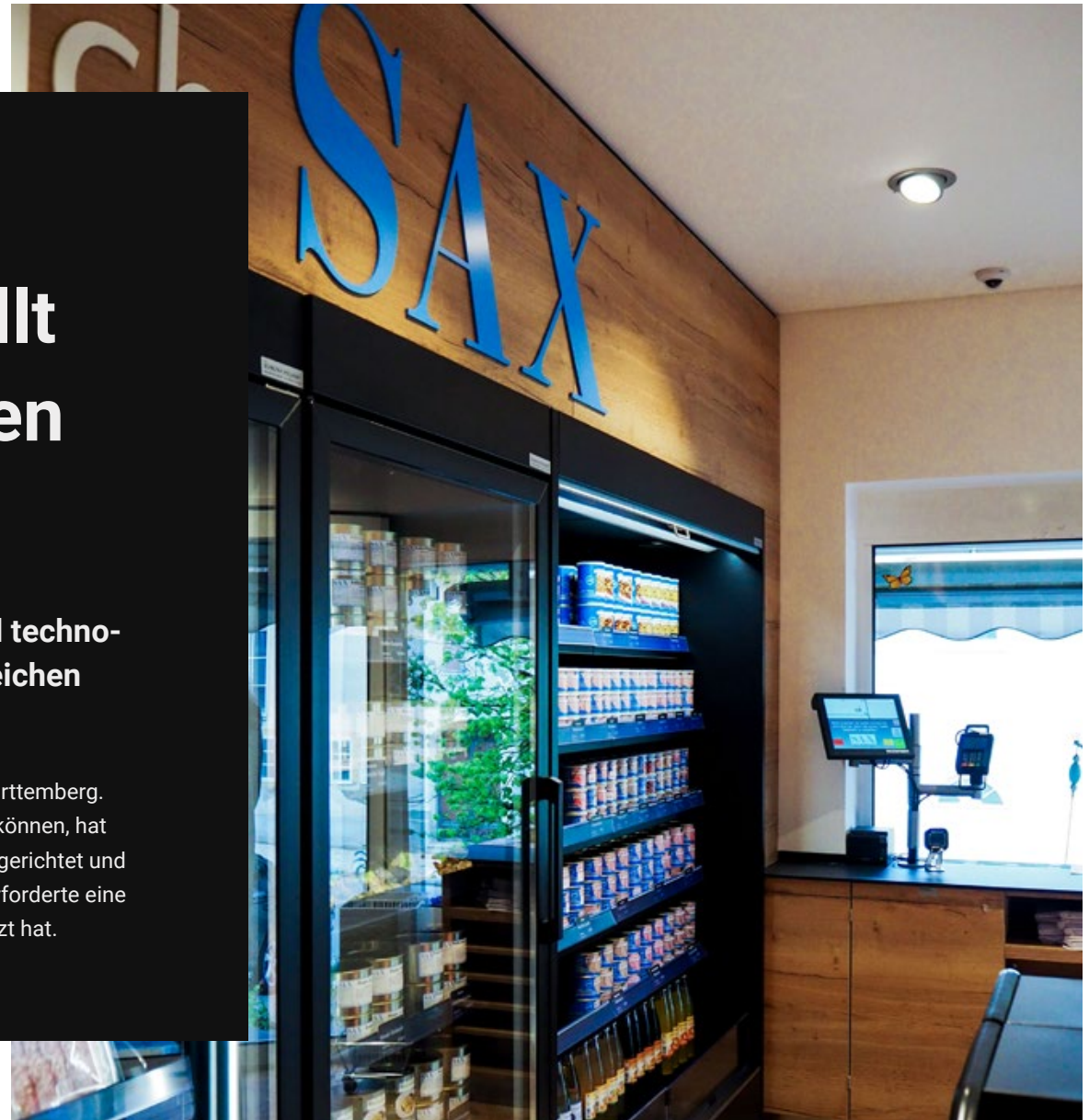


CASE STUDY

Metzgerei Sax erfüllt Wünsche der Kunden von Morgen

Ein neuer SB-Bereich, ein Self-Checkout und technologische Investitionen sichern einen erfolgreichen Generationswechsel.

Die Traditionsmetzgerei Sax ist regionaler Versorger in Baden-Württemberg. Um den sich wandelnden Kundenbedarf noch besser erfüllen zu können, hat Inhaber Franz Sax in seinem Hauptgeschäft einen SB-Bereich eingerichtet und Selbstscanner-Kassen eingeführt. Das zukunftsfähige Konzept erforderte eine technische Modernisierung, bei der Bizerba umfassend unterstützt hat.





Die Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion und die selbstgemachten Maultaschen werden von den Kundinnen und Kunden der Metzgerei Sax hoch geschätzt. Wer weit zur Arbeit pendelt oder auf einer Durchreise zur Montage ist, hält bei Sax an, um sich mit einem herzhaften Snack zu versorgen. Auch bei Familien ist die Dorfmetzgerei beliebt. Schülerinnen und Schüler holen sich eine schnelle Leberkäsemmel gegen den ersten Hunger, gleichzeitig kaufen Mütter und Väter fürs Mittagessen ein. Zum Wochenende hin decken sich vor allem in der Grillsaison Fleischfans reichlich mit Würstchen und Steaks ein. Personell ist Sax gut aufgestellt, doch es wuchs der Wunsch, die Kundinnen und Kunden noch besser zu bedienen und zu versorgen – auch außerhalb der Ladenöffnungszeiten. Und das, ohne das Team aufzustocken oder zusätzlich zu fordern.

UNTERNEHMEN

Metzgerei Sax

Die Traditionsmetzgerei Franz Sax verkauft in Baden-Württemberg an vier Standorten Fleisch- und Wurstwaren, unter anderem aus eigener Produktion, sowie selbstgemachte Maultaschen. Die Produkte werden sowohl frisch als auch abgepackt angeboten. Die Metzgerei führt zudem einen Imbiss mit wechselndem Mittagstisch und ist Caterer für einen Kindergarten, der auch mit Fisch- und vegetarischen Gerichten beliefert wird. Seit April 2024 verfügt die Metzgerei Sax am Standort Schwendi zusätzlich zu seinem Ladengeschäft über einen SB-Bereich.

1919 gegründet

4 Filialen: Schwendi (Produktion),
Burgrieden, Munderkingen, Stuttgart

37 Mitarbeitende

Spezialität: Maultaschen

Mehr Infos:
metzgerei-sax.de




„Viele Leute können oft kaum während unserer Öffnungszeiten einkaufen. Darum haben wir den SB-Bereich entworfen. Da kann man fast rund um die Uhr an jedem Wochentag einkaufen und abholen.“

Franz Sax
Inhaber

BIZERBA

HERAUSFORDERUNG

Traditionsbetrieb in die Moderne führen

Franz Sax kennt die Bedürfnisse seiner Kundinnen und Kunden. Sie möchten zügig bedient werden, auch nach einem langen Arbeitstag noch einkaufen und sich spontan am Samstagnachmittag für eine Grillparty oder ein geselliges Essen mit Lebensmitteln eindecken können. Die gestiegenen Anforderungen sollten mit dem bestehenden Personal erfüllt werden; zusätzlich wünschte sich Sax eine Entlastung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Das übergeordnete unternehmerische Ziel von Franz Sax ist es, den Familienbetrieb profitabel in die Zukunft zu führen. Der Absatz der hochwertigen Metzgereiprodukte soll gesichert, Kundschaft und Personal zufrieden sein. Sax wünscht sich die bestmögliche Verbindung aus traditionellem Handwerk und zeitgemäßem Angebot und Service, mit der die erfolgreiche Geschichte des Unternehmens fortgeschrieben werden kann.



„Unsere Kinder werden das Geschäft weiterführen und dafür wollten wir dieses in den besten und zukunfts-sichersten Zustand bringen.“

Franz Sax
Inhaber



LÖSUNGEN

Metzgerei, Onlineshop, Supermarkt, Kiosk

Damit Kundinnen und Kunden auch außerhalb der Ladenöffnungszeiten einkaufen können, hat Sax seine Metzgerei in Schwendi umgebaut. Die Ladentheke wurde verkürzt, ein SB-Bereich abgetrennt und eingerichtet. Der „Laden im Laden“ ist an sieben Tagen pro Woche von 6 bis 22 Uhr geöffnet und kann über eine Zugangskontrolle mittels EC- oder Kreditkarte betreten werden. In den Regalen und der Auslage gibt es abgepackte Maultaschen, Wurst geschnitten oder in Dosen, Käse, verschiedene Fleischwaren und verarbeitete Lebensmittel wie Suppeneinlagen. Außerdem können Warentüten aus einem Kühlschrank abgeholt werden, die zuvor telefonisch, per Mail oder online bestellt wurden. Zum Checkout scannen die Kundinnen und Kunden Bon oder Ware selbständig und zahlen mit Karte.

Bequeme und saubere Barzahlungen

Selbstständiges Bezahlen ist auch während der Ladenöffnungszeiten möglich. Sind bei Hochbetrieb alle Mitarbeitenden ausgelastet, können Kundinnen und Kunden ihre Ware mit dem ausgedruckten Bon an einer Selbstscanner-Kasse bezahlen und gleich mitnehmen. So werden Wartezeiten deutlich reduziert. Nicht nur schneller, sondern auch bequemer und sauberer ist das Bezahlen an bedienten Kassen mithilfe von Bargeldrecyclern. In die Geräte geben die Kundinnen und Kunden Münzen und Scheine selbst ein und entnehmen das Wechselgeld. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Sax kommen auf diese Weise zu keiner Zeit mit Bargeld in Berührung, was die Einhaltung von Hygienevorschriften deutlich vereinfacht.



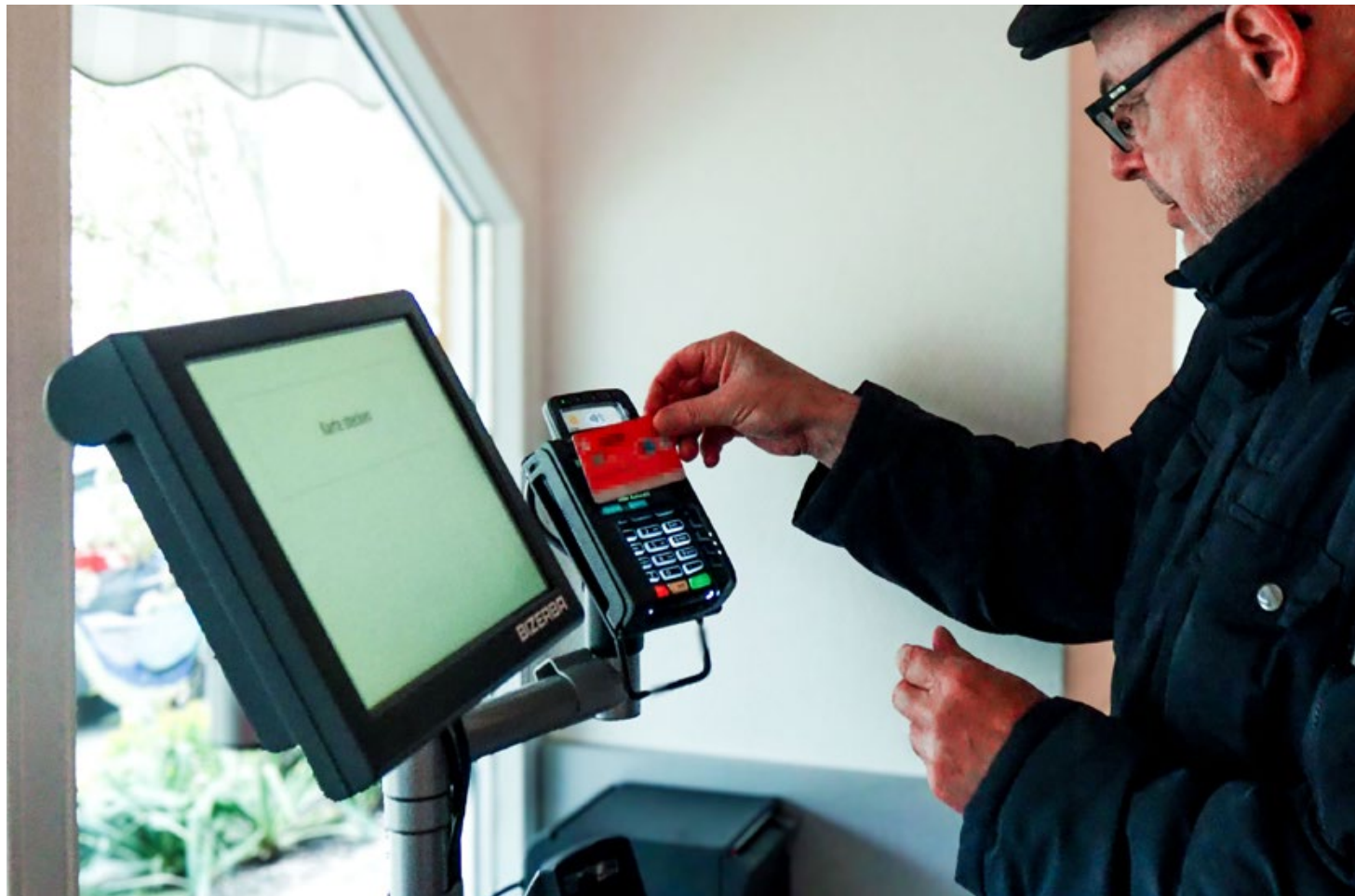
VORTEILE

Alles aus einer Hand

Um seine Metzgerei im gewünschten Umfang modernisieren zu können, benötigte Franz Sax eine ganze Reihe neuer Geräte. Zur neuen Betriebsausstattung zählen im Vorbereitungsraum nun industrielle Schneidemaschinen, Etikettendrucker und verschiedene Industriewaagen. Im Ladengeschäft in Schwendi gibt es mehrere neue PC-Waagen, zum Teil mit Scanner, Kartenterminal und Kassenschublade, sowie halbautomatische Vertikalschneidemaschinen. Sauber kassiert wird mit einem Bargeldrecyclingsystem.

Nur noch ein Ansprechpartner

Ausschlaggebend dafür, sich für diese Gesamtlösung von Bizerba zu entscheiden, war für Franz Sax neben der Reputation der Marke und der hohen Qualität der Produkte der Vorteil, alle Leistungen von Hardware und Etiketten über Software bis zu Services und Support aus einer Hand zu bekommen. Zuvor besaß er Geräte unterschiedlicher Hersteller, deren Zusammenspiel nicht immer optimal war. Bei Bizerba hat Sax nun einen festen Ansprechpartner, der ihm nicht nur geholfen hat, die bestmögliche Gesamtlösung zu finden, sondern ihn auch weiterhin individuell berät und betreut.



Zahlen, bitte.

400000 EURO

Gesamtinvestition in den Umbau

25%

**mehr Umsatz durch den SB-Bereich in den
ersten 4 Wochen**

„Heute, am Tag der Eröffnung, ist noch alles neu. Die Bedienung der Geräte hinter der Theke und auch das mit dem Bezahlen. Aber das wird schon. Es macht einfach riesigen Spaß hier zu arbeiten. Das ist das Wichtigste.“

Sybille Steidele

Metzgerei-Fachverkäuferin bei Sax

„Wir wollten die beste, zukunftsfähigste Qualität. Und Bizerba gehört nun mal in eine Traditionsmetzgerei wie unsere.“

Franz Sax

Inhaber

„Unsere Kunden bei so weitreichenden Projekten zu begleiten, ist uns eine Herzensangelegenheit und immer eine besondere Freude. Das Vertrauen in Bizerba über Generation hinweg, bestärkt uns täglich in unserer Arbeit.“

Paul May

Bezirksvertreter, Bizerba

Komponenten

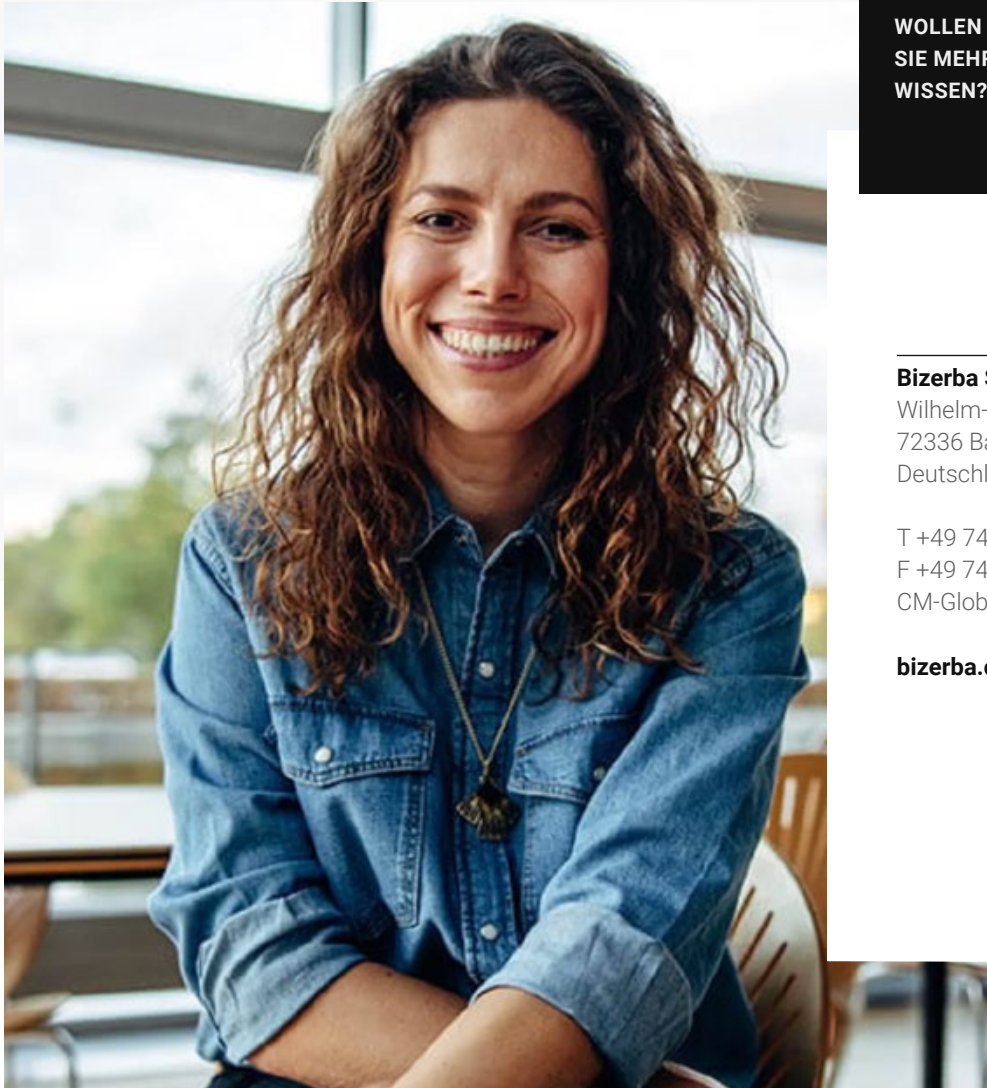
Die Sax Lösung

Hardware

PC-Waage K-Class Flex II Pro
Industrielle Schneidemaschine VSI F T
Etikettendrucker GLPmaxx 80
Lastaufnehmer iL Professional 150F/HY
iS50 Industrial Weighing Terminal
Klapptisch Wandwaage iL Special 150T/SP
PC-Waage XC II 900 Pro
Halbautomatische Vertikalschneidemaschine VS12 A
Manuelle Vertikalschneidemaschine VS12
Bargeldrecyclingsystem CI-10

Software

Warenwirtschaftssystem CWS2



WOLLEN
SIE MEHR
WISSEN?

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
CM-Global@bizerba.com

bizerba.com