

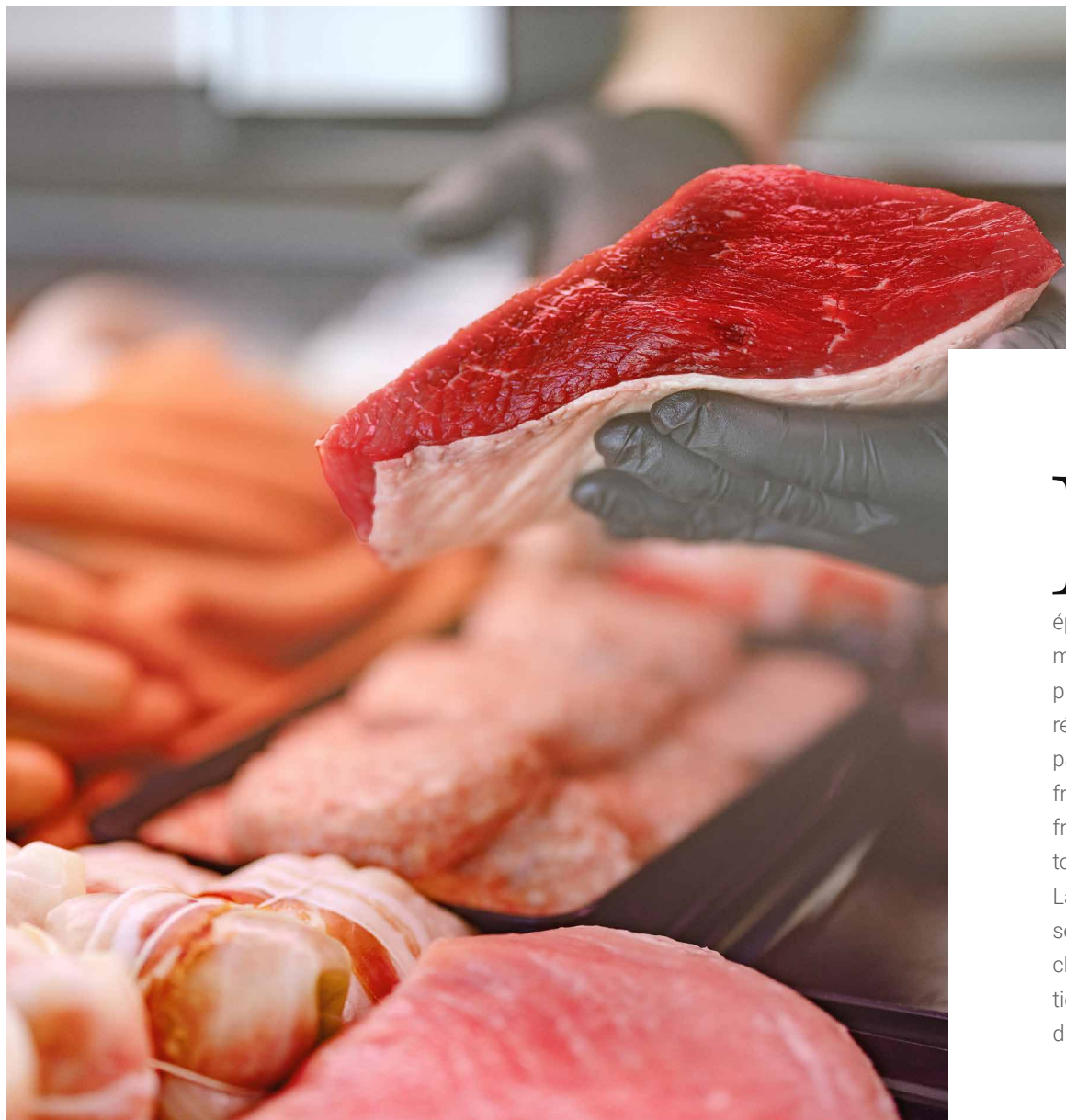
ÉTUDE DE CAS

La boucherie Metzgerei Mengis utilise des balances PC pour améliorer son comptoir de vente

Des balances intuitives et peu encombrantes offrant un excellent rapport qualité-prix pour la boucherie traditionnelle de Nusplingen.

Pour répondre aux exigences de la fiscalisation, Mengis, une entreprise familiale, a investi dans les nouvelles balances Q1 de Bizerba. Cette solution les aide à répondre aux dernières normes pour l'encaissement (fiscalisation respectant la loi allemande), à numériser leurs procédures, tandis que leur conception permet d'économiser de l'espace au comptoir.





La société Metzgerei Mengis, située dans la petite ville de Nusplingen, existe depuis presque 100 ans. Fondée par Franz Mengis en 1925, l'entreprise familiale gère encore aujourd'hui son propre abattoir. Le chef boucher Franz-Karl Mengis et son épouse Ingrid gèrent depuis 1986 le magasin de détail, qui est actuellement dirigé par la troisième génération. Ils connaissent personnellement presque tous les clients et les tutoient pour la plupart. Leur boucherie est réputée dans toute la région pour la qualité de ses produits. Les clients parcourent jusqu'à 30 kilomètres pour y faire leurs achats. Outre la viande fraîche et la charcuterie, la gamme de produits comprend également du fromage, des salades et un service traiteur. Comme on peut s'y attendre, tout est produit sur place ou à partir d'ingrédients provenant de la région. La nouvelle loi fiscale allemande a obligé cette boucherie traditionnelle à se doter de nouvelles balances de comptoir : après un test réussi, ils ont choisi les nouvelles balances Q1 de Bizerba qui offraient toutes les fonctionnalités nécessaires, tout en utilisant de manière optimale l'espace disponible sur le comptoir.



« Nous sommes clients Bizerba depuis longtemps et nous trouvons les balances et les trancheurs très faciles à utiliser. C'est pourquoi nous avons décidé de renouveler nos balances chez Bizerba. »

Franz-Karl Mengis
Inhaber Metzgerei Mengis

ENTREPRISE

Boucherie Franz-Karl Mengis

La boucherie familiale Franz-Karl Mengis propose quotidiennement du bœuf et du porc frais provenant de son propre abattoir. Sa gamme de produits comprend également une variété de saucisses, de charcuteries, de fromages et de plats cuisinés. Les produits sont élaborés principalement à partir d'ingrédients locaux et saisonniers. Ce petit magasin traditionnel de spécialités est réputé pour sa qualité dans toute la région.

1 Boucherie

Entreprise familiale depuis 1925

8 employés

Nusplingen, Allemagne

Plus d'informations

www.metzgerei-mengis.de



DÉFI

Numérisation des processus opérationnels dans une boucherie traditionnelle

Cette entreprise familiale située dans une petite ville ne cherchait initialement rien de nouveau et était encore parfaitement satisfaite de ses balances actuelles. Malgré des années d'utilisation, les balances Bizerba étaient toujours fiables, mais elles ne répondaient pas à la nouvelle loi fiscale.

Transition du système de caisse

Depuis la modification de la loi en 2020, toutes les caisses enregistreuses électroniques doivent être équipées d'un dispositif de sécurité. Comme beaucoup d'autres entreprises, Metzgerei Mengis a dû procéder à la transition de ses systèmes de caisse - dans son cas, les balances de comptoir, car elles sont directement liées au système de caisse. Des exigences techniques particulières en matière de matériel et de logiciel doivent être satisfaites pour garantir que chaque reçu comporte une signature valide.

Une mise à niveau rentabilisée

L'espace du magasin étant limité, il était essentiel que la balance prenne le moins de place possible sur le comptoir. Un autre facteur important pour la petite entreprise était le rapport qualité-prix offert par ce produit Bizerba. Étant proches la retraite, les propriétaires voulaient s'assurer que la charge financière n'était pas trop lourde. Afin de trouver la meilleure solution pour leur magasin, ils ont comparés différents modèles de balances, dont la gamme Bizerba. „Nous sommes clients Bizerba de longue date et nous trouvons les balances et les trancheurs très faciles à utiliser. C'est pourquoi nous avons également examiné les dernières balances Bizerba“, explique M. Mengis.



SOLUTION

Solution numérique globale et simplifiée pour tous les processus opérationnels

Steffen Keinath, Chef de produit chez Bizerba, décrit la situation initiale : „Metzgerei Mengis avait besoin de nouvelles balances de comptoir pouvant être fiscalisées. Grâce aux démonstrations, la famille Mengis et son équipe ont pu tester plusieurs modèles dans leur magasin. Comme c'est le cas dans de nombreuses entreprises, l'espace disponible sur la surface de vente de Nusplingen était limité. Le modèle Q1 était idéal en raison de sa conception simplifiée et de son plateau de chargement plat pour une utilisation sur le comptoir, offrant au personnel de vente et aux clients une vue dégagée. En même temps, la balance dispose de toutes les fonctionnalités nécessaires aux activités quotidiennes.“

Les propriétaires ont accepté de participer à une phase d'essai prolongée en tant que client pilote pour la balance Q1. Tout a commencé par une formation un mercredi après-midi, lorsque la boucherie était fermée.

Steffen Keinath, Responsable Produit, et Norbert Glück, Responsable Logiciel, ont formé sur place l'équipe de vente de la boucherie à l'utilisation de la Q1 : ils ont montré ce qui était disponible et où cela se trouvait, ont exécuté des processus d'exploitation et testé toutes les fonctionnalités. Alors que trois des balances étaient utilisées sur le comptoir pour servir les clients, la quatrième était utilisée comme caisse enregistreuse.

Norbert Glück était également sur place le lendemain, premier jour d'utilisation des quatre modèles Q1, pour apporter son soutien et répondre directement à toutes les questions. Une fois la première matinée passée avec succès, les spécialistes Bizerba sont restés joignables par téléphone. „Rétrospectivement, il y a eu quelques problèmes au démarrage rapidement résolus sur place ou même à distance“, a déclaré le Responsable de la gestion globale des produits pour les logiciels de vente Retail.



Boucherie Mengis utilise des balances Q1 pour chaque tâche requise dans une boucherie :

- Pesage
- Étiquetage
- Paiement
- Vente de services
- Étiquetage des prix
- Création de bons de livraison
- Gestion du matériel

BÉNÉFICES

Utilisation intuitive et conception pratique

Metzgerei Mengis a choisi la balance Q1, un modèle simplifié qui l'aide dans ses processus quotidiens et les numérise. Elle répond aux dernières exigences en matière de fiscalisation respectant la loi allemande et sa conception permet de gagner de l'espace sur le comptoir.

Conception moderne, intelligente et flexible

Le design bien pensé de la Q1 ne se reflète pas seulement dans le plateau de chargement plat, permettant aux vendeurs d'avoir une vue claire de l'affichage, tandis que les clients peuvent voir clairement les produits sur la balance. „L'espace sur le comptoir est utilisé de manière extrêmement efficace“, déclare Franz-Karl Mengis. Les poignées situées sur les côtés de la balance, combinées à son faible poids, facilitent son utilisation mobile, par exemple lorsqu'elle est transportée sur un marché.

Facilité pour servir les clients

Les avantages d'un écran tactile intuitif par rapport à un clavier ont été rapidement perçus par le personnel. Les nouvelles balances sont faciles à utiliser et peuvent également être commandées à partir d'un téléphone portable ou d'une tablette : le vendeur peut utiliser la fonction „glisser-déposer“ pour sélectionner des articles dans le menu, rechercher des articles ou naviguer. Le bénéfice apporté par la Q1 a rapi-

dement offert un gain de temps après une brève période d'introduction. Auparavant, le personnel de vente devait travailler avec un livre ou un fichier. Désormais, ils peuvent rechercher des articles via la balance en utilisant l'option de recherche en texte intégral sans devoir interrompre les discussions avec les clients. Cela simplifie grandement le travail, par exemple lorsqu'un client demande les ingrédients exacts qui entrent dans la composition d'une saucisse. Les informations sur le produit, telles que son origine, les allergènes ou les informations nutritionnelles, peuvent être consultées directement sur l'interface utilisateur.

Le logiciel RetailStore leur permet de rester très flexibles dans la vente de services ou lors de l'étiquetage des prix dans la boucherie. „Il est très facile de modifier le menu lorsque nous changeons l'assortiment“, explique Ingrid Mengis. Les étiquettes sont également délivrées de manière ergonomique au niveau de l'imprimante avec découpe automatique. En même temps, les clients peuvent suivre le processus de commande détaillé sur l'écran client.



Une solution rentable

En outre, les quatre balances de détail Q1 constituent une solution rentable pour les propriétaires de cette entreprise familiale. „Nous pensons qu'il s'agit d'un excellent rapport qualité-prix, avec une qualité et un service à la hauteur. Le personnel Bizerba a toujours été présent pendant la phase de transition“, déclare M. Mengis.

En tant que client pilote, l'équipe de Metzgerei Mengis a non seulement été impressionnée par les performances du nouveau produit, mais elle a également contribué à l'améliorer : Il y avait à l'origine douze boutons de vente, mais leur nombre a été réduit à neuf pour faciliter l'utilisation lors du service aux clients. C'est désormais la norme pour les nouvelles balances Q1 Bizerba.

Comptons

1925

Créé en

8

Employés

4

Balances PC

« Nous pensons qu'il s'agit d'un excellent rapport qualité-prix, avec une qualité et un service à la hauteur. L'équipe Bizerba a toujours été disponible pendant la transition. »

Franz-Karl Mengis

Owner of Metzgerei Mengis

« La Q1 était le modèle adapté grâce à sa conception épurée et son plateau de chargement fin pour les opérations au comptoir offrant au personnel de vente et aux clients une vue idéale. Elle comprend également toutes les fonctionnalités nécessaires aux opérations quotidiennes. »

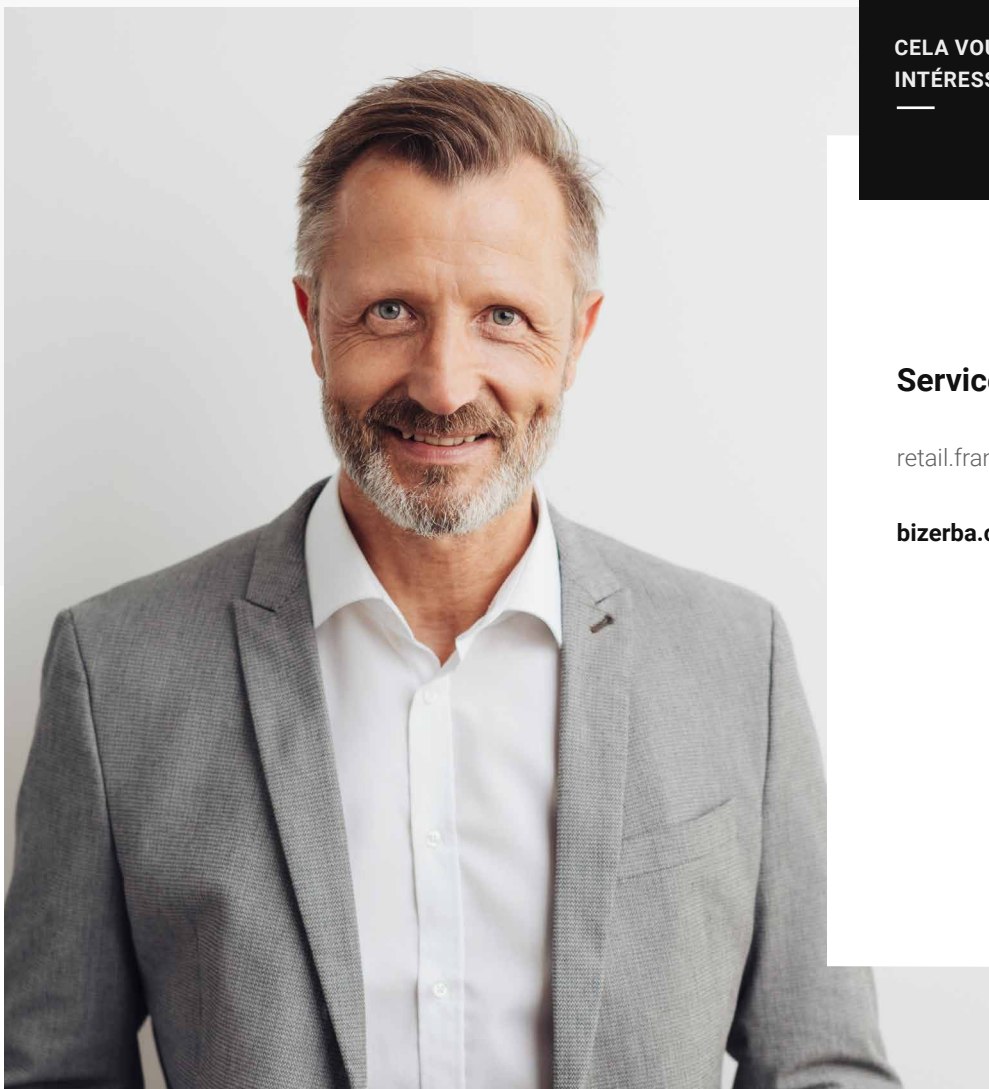
Steffen Keinath

Responsable Produit Bizerba

COMPOSANTS

La solution Mengis

Peser & étiqueter	3 Balance de comptoir Q1 800 Linerless Retail
Encaisser	1 Balance de comptoir Q1 800
Logiciel	Delivery note, cash register, fiscal app, e-cash: Logiciel de l'appareil RetailStore Système de gestion des marchandises CWS2
Services et soutien	Une expérience et des conseils compétents spécifiques au secteur d'activité Planning Installation et mise en service Training/instruction of sales staff Assistance à distance



CELA VOUS
INTÉRESSE ?

Service Commercial Retail

retail.france@bizerba.com

[bizerba.com](https://www.bizerba.com)