



GLORY

Modernes Bargeld- management in Metzgereien

SOLUTION BRIEF (CH-DE)

„ Dank automatisiertem Bargeldmanagement können Kund:innen im sensiblen Lebensmittel-Frischebereich schnell und hygienisch selbst mit Münzen und Banknoten bezahlen.

Die Fleischbranche in der Schweiz ist aktuell von gegensätzlichen Trends gekennzeichnet. Einerseits sank die Anzahl der Unternehmen in der Lebensmittelindustrie, die im Segment Schlachten und Fleischverarbeitung tätig sind, seit 2017 kontinuierlich. Allein im Jahr 2019 verschwanden insgesamt 53 Unternehmen im Fleischerhandwerk vom Markt.¹ Zudem kämpft die Metzgerbranche mit einem Mangel an Nachwuchskräften. Doch andererseits blieb der Fleischkonsum der Eidgenossen relativ stabil und stieg gerade, was den Konsum von frischem Geflügel- und Rindfleisch betrifft seit 2017 sogar kontinuierlich an.

Auch die COVID-19-Pandemie brachte einige Veränderungen mit sich: Während die Schweizer:innen zuvor ihr Fleisch am liebsten im Restaurant konsumierten, gaben sie im Jahr 2021 mit 23 Prozent den grössten Anteil an Nahrungsmittelkäufen für Fleisch & Wurstwaren aus. Und so stiegen die Umsätze der Metzgereien, die nicht von der Gastronomie abhängig sind, in der Pandemie sogar deutlich an.² Für die Boucherien selbst galt es aufgrund der Pandemie, deutlich höhere Anforderungen an die Hygiene im Umgang mit den Produkten sowie im Ladengeschäft umzusetzen. Sie standen und stehen vor der Herausforderung, das Einkaufen sowohl für Kund:innen als auch Mitarbeitende trotz aller Widrigkeiten, sicher und schnell abwickeln zu können.

Ausserdem rückte das Bedürfnis nach mehr Abstand und Hygiene in den Mittelpunkt und muss während des Einkaufs berücksichtigt werden. Automatisiertes Bargeldmanagement hilft Metzgereien, bisher ungenutzte Potenziale der Digitalisierung zu erschliessen und bietet eine ganze Reihe von Vorteilen. Denn auch in Fleischereien wird nach wie vor gerne mit Bargeld bezahlt.

Die Verarbeitung der Scheine und Münzen kostet jedoch die Mitarbeitenden viel Zeit und ist fehleranfällig. Andererseits steht es dem Wunsch der Kund:innen nach mehr Hygiene entgegen: Verkäufer:innen hantieren im stressigen Alltag oft gleichzeitig mit den Fleisch- und Wurstwaren sowie Bargeld. Moderne Cash-Management-Lösungen automatisieren dessen Verarbeitung, sparen den Mitarbeitenden dadurch Zeit und werden dem Wunsch der Kund:innen nach kontaktlosem Bezahlen auch mit Münzen und Banknoten gerecht. Dadurch entlasten Bargeldmanagementsysteme das Personal und führen zu einer höheren Kundenzufriedenheit.



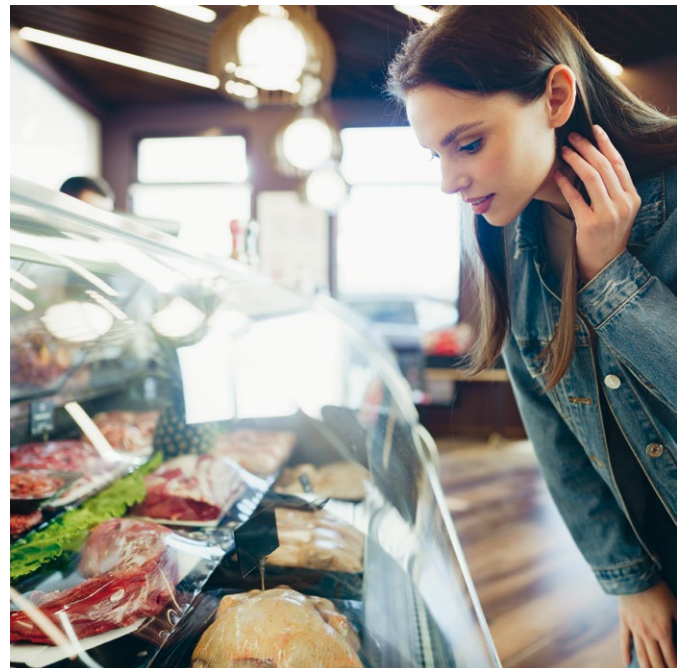
GESCHÄFTSABLÄUFE OPTIMIEREN

Viele Metzgereien in der Schweiz kämpfen mit dem Fachkräftemangel. An kreativen Ideen für neue (Laden) Konzepte und Kundschaft, die Tradition schätzt, fehlt es indes nicht. Deshalb ist es wichtig, dass die Bouchereien ihre Berufsattraktivität erhöhen. Die Modernisierung bestehender Prozesse auch im Bargeldhandling kann helfen, neue Potenziale zu erschliessen.

Um den Markt attraktiver für Auszubildende zu machen müssen auch Metzgereien ihre bisherigen Geschäftsabläufe optimieren. Doch viele Bouchereien lassen bisher bei der Umsetzung von Modernisierungsmassnahmen immer noch digitale und automatisierte Prozesse ausser Acht. So zum Beispiel beim Thema Cash Management. Dabei ist und bleibt Bargeld bei den Eidgenossen ein beliebtes Zahlungsmittel.

„94 Prozent der Schweizer:innen bezahlen ihre Einkäufe in Geschäften am liebsten mit Bargeld.“

Eine automatisierte Bargeldverarbeitung kann hier einen wesentlichen Beitrag leisten und dazu beitragen, wertvolle Optimierungspotenziale zu erschliessen. Ausserdem haben die Mitarbeitenden dadurch mehr Zeit für den Kundenservice. Und das kann die Attraktivität des Berufs deutlich erhöhen.



Den Einkauf zelebrieren

Für Metzgereien gilt es, das Einkaufserlebnis für Kund:innen besonders zu gestalten. Die Kundschaft in der Schweiz legt hohen Wert auf Qualität und ist bereit, dafür auch ein paar Franken mehr zu bezahlen. Gerade seit der Pandemie hat sich das Einkaufsverhalten der Konsument:innen verändert. Sie haben das Kochen daheim neu entdeckt und es liegt wieder mehr im Trend, Gäste bei sich zuhause zu bewirten. Dieses neue „Bewirtungserlebnis“ beginnt bereits beim Einkauf der Lebensmittel und bietet Bouchereien die Chance, ihrer Kundschaft ein gelungenes Einkaufserlebnis zu offerieren.

DURCH MEHR AUTOMATISIERUNG KONKRETE POTENZIALE AUSSCHÖPFEN

Metzgereien können ihrer Kundschaft den entscheidenden Vorteil eines sehr persönlichen Einkaufserlebnisses bieten. Denn sie und die Mitarbeitenden kennen sowohl ihre Lieferant:innen als auch ihre Kundschaft genau.

Ausgewähltes Sortiment & bekannte Herkunft

Die Schweizer:innen sind sehr qualitätsbewusst und essen lieber Fleisch von höchster Qualität. Metzgereien können diesen Kundenwünschen entsprechen, indem sie genau über die Herkunft ihrer Produkte informieren und lieber ein kleines aber feines und handwerklich exzellent verarbeitetes Fleischwarensortiment anbieten. Es gibt in der Schweiz sogar einige Bouchereien, die selbst die komplette Lieferkette sind. So kennt die Kundschaft die Produkte quasi vom Bauernhof bis auf den Teller. Das kann natürlich nicht jede Metzgerei anbieten. Aber ein achtsam ausgewähltes Sortiment von Bauernhöfen aus der Region sowie Waren aus biologischer und nachhaltiger Aufzucht geben den Kund:innen grundsätzlich ein gutes Gefühl beim Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren. Zudem können die Metzgereien gezielt über die Herkunft ihrer Waren und die Aufzuchtbedingungen der Tiere informieren, was von der Kundschaft sehr geschätzt wird.

Attraktives Ladendesign

Auch über ein innovatives Ladendesign lässt sich der Metzgereibesuch zum Erlebnis machen – beispielsweise durch eine ansprechend und ästhetisch inszenierte Präsentation der Waren. Auch eine exklusive Verpackung, die sich deutlich von der Massenware aus den Supermärkten abhebt, vermittelt den Kund:innen höchste Qualität und ein positives Einkaufserlebnis.

Beratung & Ideen an die Hand geben

Bouchereien können in ihren Ladenräumen zusätzliche Services offerieren: Angefangen von der persönlichen Beratung zur Auswahl unterschiedlicher Fleischwaren, können sie beispielsweise schon beim Einkauf über die beste Zubereitung des ausgewählten Stückes informieren. Für die Bewirtung Zuhause sind exquisite Rezepte als Anregung im Laden ein zusätzliches Serviceangebot. Ein einladend gestalteter Bereich im Geschäft kann darüber hinaus dazu einladen, ausgewählte Gerichte, ein gutes Glas Wein oder einen Kaffee zu konsumieren. All diese Massnahmen tragen dazu bei, dass die Kund:innen ihren Einkauf in der Metzgerei richtiggehend zelebrieren können. Und dieser neue Kundenservice kann die Branche auch für Nachwuchskräfte attraktiver machen.

„Die Lösungen von GLORY für automatisiertes Cash Management optimieren bestehende Prozesse, passen ideal in ein modernes Ladendesign und setzen Zeit der Mitarbeitenden für mehr Kundenservice frei.“



Vorteile automatisierter Bargeldverarbeitung

In vielen Metzgereien ist die Bargeldverarbeitung oftmals noch ein zeitaufwendiger und fehleranfälliger Prozess, der mit deutlichen Sicherheitsrisiken verbunden ist und die Mitarbeitenden von der Interaktion mit Kund:innen und somit wichtigen Serviceleistungen abhält. Mit den Lösungen von GLORY für automatisiertes Cash Management können auch kleinere Läden ihre bestehenden Prozesse optimieren und die Sicherheit erhöhen. Das eröffnet Boucherien die Möglichkeit, ihr Bargeldhandling zu verbessern, die Hygiene an der Ladentheke zu erhöhen, die Kundenbindung zu stärken und Mitarbeitende zu entlasten.

„56 Prozent der Schweizer:innen nutzen Selbstbedienungssysteme zum Bezahlen, wenn sie angeboten werden.“

Keine Fehlbeträge mehr

Mit Einführung eines automatisierten Bargeldmanagementsystems können Abrechnungsdifferenzen reduziert werden, da das System alle Zahlungen automatisch und fehlerfrei dokumentiert. Der Kassenschluss am Ende des Tages erfolgt per Knopfdruck und das Personal wird von manuellen Abrechnungen entlastet. Dadurch lassen sich Abrechnungsdifferenzen vermeiden und Falschgeld zuverlässig erkennen.

Optimale Hygienestandards

Die Cash-Management-Lösungen von GLORY sind unkompliziert in bestehende Ladentheken integrierbar. Sie sind direkt zur Kundschaft ausgerichtet, so dass diese selbst ihre Münzen und Scheine in den Automaten eingeben kann. Das erlaubt eine strikte Trennung von Bargeld und den Fleisch- sowie Wurstwaren. Es ermöglicht ausserdem optimale Hygienestandards im Laden umzusetzen. Das goutieren auch die Kund:innen, denn sie können weiterhin mit Bargeld bezahlen und gleichzeitig Abstands- und Hygieneregeln einhalten. Die Geräte prüfen das eingezahlte Bargeld unmittelbar auf Echtheit und geben automatisch das passende Wechselgeld heraus. Die Mitarbeitenden der Boucherie kommen somit gar nicht mehr mit dem Bargeld in Berührung.

Weniger Stress für Mitarbeitende

Das Personal einer Metzgerei ist dank des automatisierten Bargeldhandlings am Ende des Tages schneller mit der Abrechnung fertig. Es muss sich nicht mehr um die Bargeldbestände in der Filiale sorgen, sondern kann sich an der Ladentheke und im Kassenbüro auf die Systeme verlassen. Manuelle Bargeldprozesse und die Abrechnung zu Schichtwechsel oder am Abend entfallen komplett – womit es früher in den Feierabend gehen kann.

Engere Kundenbindung

Mitarbeitende gewinnen durch eine automatisierte Bargeldverarbeitung mehr Zeit, sich dem Kundenservice zu widmen. Kund:innen in Warteschlangen werden auch zu Stosszeiten schnell versorgt, da das manuelle Abzählen von Wechselgeld entfällt. Die Einkäufer:innen nehmen den Bezahlvorgang selbst in die Hand und empfinden das Käuferlebnis als positiver und erlebnisreicher. Das erhöht die Zufriedenheit nachhaltig und fördert die Kundenbindung.

DIE MODERNEN CASH-MANAGEMENT-LÖSUNGEN VON GLORY IM ÜBERBLICK

GLORY bietet seinen Kund:innen intelligentes Bargeldmanagement im Komplettpaket – von innovativen Technologien über Software bis hin zu Beratung und Support. Die folgenden Produkte eignen sich besonders für den Einsatz in Metzgereien.

CI-10X Automatisiertes Zählen und Bezahlen

Die Bargeldrecyclinglösung CI-10X macht das Cash Handling für das Personal in Bouchereien überflüssig und eignet sich für Umgebungen, in denen Hygiene oberste Priorität hat. Das neue Design der Bargeldsammelkassetten optimiert zudem die Bedienbarkeit durch Personal sowie Kund:innen im Ladengeschäft. Die Automatisierung der Bargeldbearbeitung verringert das Risiko von Fehlern und Schwund, optimiert die Produktivität des Fleischerfachpersonals und verbessert gleichzeitig den Kundenservice. Der CI-10X kann ausserdem den Bargeldbestand im Gerät automatisch überprüfen und optimieren. Dadurch ermöglicht das System eine präzise, effiziente und reibungslose Bargeldverarbeitung.



CI-50B Banknotenrecycler

Als Teil der CASHINFINITY™-Reihe automatisiert der kompakte Bargeldrecycler CI-50B die Banknotenverarbeitung am Point of Sale (POS). Er lässt sich in jedes bestehende POS-System integrieren und minimiert das Fehlerrisiko sowie Verluste. Metzger:innen können so die Personaleffizienz und den Kundenservice optimieren. Mit der zusätzlichen Münzeinheit (CI-10CX) entsteht durch integrierte Münzverarbeitung eine Gesamtlösung für alle Bargeldformen.



reddot award 2018
winner industrial design



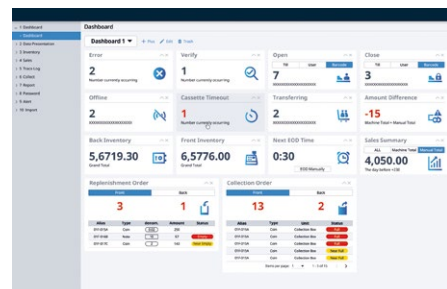
CI-100X Bargeldmanagement flexibel, sicher und schnell

Besonders geeignet für Umgebungen mit höherem Bargeldvolumen, verarbeitet der flexible Hochgeschwindigkeits-Bargeldrecycler CI-100X im Backoffice nicht nur die CI-10X-Sammelkassetten, sondern auch lose Banknoten aus den Kassenschubladen. Diese einzigartige Funktionalität bietet Metzgereien maximale Flexibilität und macht das System erweiterungsfähig. Die direkte Münzausgabe in einen spezifischen Kassenschubladeneinsatz ermöglicht eine schnelle und einfache Vorbereitung des Wechselgelds. Banknoten können über einen Safebag oder eine Sammelkassette entnommen werden.



CI-SERVERX Zentrales Bargeldmanagement und Monitoring in Echtzeit

Mit der webbasierten Cash-Management-Software CI-SERVERX lässt sich der komplette Bargeldkreislauf einer Metzgerei oder Handelsfiliale zentral verwalten: Von Echtzeitinformationen zu Abläufen und Gerätestatus über die Steuerung des Transports von Sammelkassetten bis hin zur Erstellung spezifischer Reports trägt die Software zu mehr Betriebseffizienz, Rentabilität und besserem Kundenservice bei.



¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/714264/umfrage/anzahl-der-betriebe-im-fleischerhandwerk-in-der-schweiz/>

² <https://www.proviande.ch/de/der-fleischmarkt-in-zahlen>



Glory Global Solutions (Switzerland) AG, Meriedweg 8, 3172 Niederwangen, Switzerland

+41 (0) 31 980 41 41 ✉ info@ch.glory-global.com 🌐 glory-global.com

Glory Global Solutions ist Teil der GLORY LTD. Dieses Dokument dient nur der allgemeinen Information. Da unsere Produkte und Dienstleistungen ständig weiterentwickelt werden, sollte der Kunde prüfen, ob die hier dargestellten Informationen auf dem neuesten Stand sind. Obwohl dieses Dokument sehr sorgfältig ausgearbeitet wurde, übernehmen das Unternehmen und der Herausgeber keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen. Das Unternehmen und der Herausgeber übernehmen des Weiteren keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen können. Dieses Dokument ist nicht Bestandteil eines Vertrags oder einer Lizenz ausser dies wurde ausdrücklich so vereinbart. Alle Angaben zu Funktionen und Kapazität und Durchsatzzahlen gelten vorbehaltlich der Qualität und der Grösse der Banknoten/-Münzen sowie des eingesetzten Verfahrens. Das Red Dot Logo ist Markenzeichen der Red Dot GmbH & Co. GLORY ist eingetragenes Markenzeichen der GLORY LTD. in Japan, den Vereinigten Staaten von Amerika und der EU. Alle weiteren Marken sind Eigentum der Glory Limited Gruppe. © Glory Global Solutions (International) Limited 2020.

Stand: Januar 2023