



REFLEXSYSTEMS
data management for the food industry

Algemeen:

- Gebruiksvriendelijk
- Standaard op maat
- Geschikt voor alle segmenten in de foodindustrie
- Hoog serviceniveau
- Continu aandacht voor voedselveiligheid (HACCP)

Reflex 3000:

- Meer dan 75 modules in negen categorieën
- Toegang en functies per gebruiker instelbaar
- Optimaal bedieningsgemak
- Zowel op werkvloer als op kantoor actuele gegevens beschikbaar
- Software op maat voor alle bedrijfsprocessen
- HACCP, tracking en tracing
- Mogelijkheid tot papierloos orderpicken en online bestellen

Flex 3000 CT:

- Nauwkeurige registratie
- Vocht- en vuilbestendig
- Robuust infrarood touchscreen
- Functioneel design
- Reeks vrij instelbare functietoetsen

Weegsystemen:

- Betrouwbare precisie
- Eigen ijkdienst
- Keuze uit diverse soorten en weegvermogens
- Koppeling met Flex 3000 CT en Reflex 3000
- Waterdicht (IP 67) en eenvoudig schoon te houden

ReflexSystems Nederland

Transistorstraat 90
1322 CH Almere
T (036) 535 80 70
F (036) 546 48 01
E info@reflex-systems.nl
I www.reflex-systems.nl

ReflexSystems België

Miksebaan 234
B-2930 Brasschaat
T (03) 317 04 00
F (03) 317 04 09
E info@reflex-systems.be
I www.reflex-systems.be



REFLEXSYSTEMS
data management for the food industry

Complete oplossingen voor de vleessector



REFLEXSYSTEMS
volgt de praktijk



Verscentrum Almere enthousiast over Reflex 3000

“Het is gemaakt door praktijkjongens, dat merk je”

“Als je met Reflex 3000 gaat werken, merk je meteen dat het systeem is ingericht door jongens die de praktijk van de vleesbranche kennen. Die begrijpen dat je in één oogopslag de historie van een klant moet kunnen overzien, dat je met één druk op de knop je emballage tevoorschijn wilt halen. Ik kan de claim 'ReflexSystems volgt de praktijk' dus volledig onderschrijven.”

Peter Pruijm, bedrijfsleider en systeembeheerder van het Verscentrum Almere, is nog steeds enthousiast over Reflex 3000. “Toen wij zo'n twintig jaar geleden begonnen met automatiseren kwamen we al gauw bij ReflexSystems uit. Ik had al snel vertrouwen in hun systeem, omdat de makers zelf uit de praktijk van de slagerij afkomstig waren. De keus was dus snel gemaakt en ik heb er nooit spijt van gekregen.”

Het werkt perfect

Het Verscentrum heeft vijf afdelingen: diepvries, vleeswaren, verpakking, varkensvlees en rundvlees. Een slager belt op, geeft z'n bestelling door, die meteen in de computer wordt gezet. Reflex 3000 zorgt ervoor dat de order wordt gesplitst in vijf delen. Elke afdeling krijgt dat deel van de order door dat op die afdeling verzameld moet worden. Op elke afdeling staat een Flex 3000 CT en een labelprinter. De medewerkers kunnen precies zien voor welke klant ze bezig zijn, maar zien uitsluitend hun deel van de order. “Zo voorkom je niet alleen veel fouten, maar ook dat mensen zich onnodig bezig houden met orders van andere afdelingen”, aldus Pruijm.



Touchscreen

Op de rundvleesafdeling staat een jongen voor het touchscreen. Hij controleert of de order klaar is. “Het systeem werkt perfect. Je ziet precies wat je doet, je kunt gewoon aanraken wat je wilt weten, makkelijker kan haast niet. Die touchscreens werken prima, we hebben eigenlijk nooit storingen. Je maakt niet snel fouten, als je een knop bijvoorbeeld niet goed aanraakt krijg je niks. Het is niet zo dat het systeem dan verkeerde informatie geeft.” Gebruiksvriendelijk, veel informatie en weinig storingen. Zonder Reflex 3000 zou het Verscentrum Almere volledig onthand zijn. Pruijm: “Het hele bedrijf werkt ermee. Dat vind ik juist het mooie van het pakket, dat er voor alle afdelingen modules zijn die je zo aan elkaar kunt koppelen.”

“Reflex 3000: gebruiksvriendelijk veel informatie en weinig storingen.”

Gebruiksvriendelijk

Moeiteloos somt Pruijm andere voordelen van Reflex 3000 op. “De gebruiksvriendelijkheid, zonder meer. Iedereen kan er mee werken, zelfs mensen zonder computerervaring.” Wat Pruijm ook prettig vindt, is de hoeveelheid gegevens die je binnen twee seconden op je beeldscherm krijgt. “Een laatste belangrijk voordeel is de bedrijfszekerheid, het systeem is beslist ongevoelig voor storingen. We hebben zelden vastlopers en dat is heel belangrijk in onze branche, omdat we toch met dagverse producten werken.”

Ze staan altijd voor je klaar

Ook over de service van ReflexSystems is Pruijm goed te spreken. “De begeleiding is goed, ze staan altijd voor je klaar. Als je maatwerk nodig hebt, wordt dat uitstekend geregeld en je kunt je personeel trainingen laten volgen om vertrouwd te raken met het systeem.”



Op elke afdeling staan een Flex 3000 CT en een labelprinter.

Call registratiesysteem

Sinds kort werkt het Verscentrum met het call registratiesysteem, eveneens een module van Reflex 3000. Hiermee wordt elke vraag of klacht vastgelegd en doorgegeven aan de verantwoordelijke persoon. Het systeem zorgt ervoor dat er geen vragen blijven liggen en dat je ook achteraf een overzicht hebt van wat er met een bepaalde klant gebeurd is.

Verscentrum is coöperatie van slagers

Veertig jaar geleden besloot een stel slagers om de handen ineen te slaan om zo de kosten te drukken. Ze huurden een opslaghal en kochten gezamenlijk in. De coöperatie noemde zichzelf 'De Gooise Keur-slagers', later veranderd in 'Het Gooise Slagerscentrum', met vestigingen in Hilversum en Amsterdam. Toen het bedrijf acht jaar geleden naar Almere verhuisde, werd de naam veranderd in 'Verscentrum Almere'. “We zijn nog steeds een coöperatie”, aldus Pruijm. “Honderd slagers zijn eigenaar van het Verscentrum. Zij delen in de winst en hebben er dus belang bij dat het bedrijf floreert.”

Verscentrum Almere is een gewoon commercieel bedrijf. Niet-leden worden uiteraard niet anders behandeld dan leden, want het bedrijf moet natuurlijk ook gewoon scoren, het is toch een verdringingsmarkt. Het gros van de klanten van het Verscentrum bestaat uit Keur-slagers. “Wij beleveren veertig procent van de Keur-slagers in Nederland, alleen het noorden en zuiden doen we niet,” aldus Pruijm. “Van de ongeveer 350 afnemers die we beleveren, zijn er 250 Keur-slager. Bij de overige honderd zitten ook veel supermarkten. Er verdwijnen natuurlijk nogal wat papa-en-mamaslagerijen, zoals wij ze noemen, zaken waarin geen opvolger te vinden is. De supermarkt neemt dat marktaandeel over. Aan de andere kant: de goede slager groeit. Mensen kiezen voor kwaliteit en dat zie je ook bij de slagers terug.”