



**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](mailto:info@reflex-systems.nl)  
I [www.reflex-systems.nl](http://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](mailto:info@reflex-systems.be)  
I [www.reflex-systems.be](http://www.reflex-systems.be)



**REFLEXSYSTEMS**  
data management for the food industry

Complete oplossingen voor de sector wild & gevogelte



REFLEXSYSTEMS  
volgt de praktijk



## Wild- en gevogelte-leverancier W&G Groep blij met Reflex 3000

### “Ik zou niet weten wat we zonder zouden moeten”

*De W&G Groep (Wild- en Gevogelte Groep) bestaat uit drie bedrijven: Hollands Wildhuis in Best, Brinkhorst in Ede en Van Leeuwen in Zoetermeer. De groep, ruim veertig jaar geleden opgericht door Johan Brinkhorst, wordt tegenwoordig geleid door diens zonen Victor, verantwoordelijk voor de vestigingen in Best en Zoetermeer, en Wilco Brinkhorst, directeur van de vestiging in Ede.*

De W&G Groep kwam eind jaren tachtig in aanraking met ReflexSystems, toen de vestiging in Best werd overgenomen. Victor Brinkhorst: "Daar was op dat moment helemaal niks geautomatiseerd, dus toen ben ik op zoek gegaan naar een systeem. Via Bas van Brussel, een oude klasgenoot van mij en één van de eerste klanten van ReflexSystems, kwam ik in aanraking met wat toen nog Vers 2000 heette. Hij gaf me een demonstratie en het leek mij een goed systeem, dus ben ik met die jongens gaan praten".

#### Echte praktijkjongens

Victor: "Op een zolderkamer in Hilversum lieten ze zien wat ze hadden. Ze kwamen in die tijd zelf langs om een Flex aan de muur te schroeven. Het zijn echt praktijkjongens, dat is een belangrijk voordeel. Vers is toch aparte materie, dus het is voor ons belangrijk dat ze vanuit de praktijk kunnen denken. Dat vind je terug in de software en in reacties op vragen die wij hebben over het programma. De jongens van ReflexSystems kunnen zich prima inleven in onze materie."



#### Enorme verbetering

De vestiging in Ede werkte op dat moment al met een ander systeem. Wilco Brinkhorst: "Dat was een drama! Er werd van alles beloofd, maar er werkte helemaal niks. Een pakbon en een maandafrekening kon je ermee maken en daar hield het wel mee op. Na anderhalf jaar bakkeleien zei ik: nou is het genoeg. Toen zag ik hoe het in Best ging met het systeem van ReflexSystems. Daar kon alles wat ik wilde, zoals het instellen van de datum op de factuur, dus toen heb ik op een dag gebeld en gezegd dat ik zijn systeem ook wilde". Dit ondanks het feit dat de overstap naar een nieuw pakket een flinke investering was. Zowel de hard- als de software moesten volledig vervangen worden. Spijt heeft Wilco echter nooit gehad. "Nee, er ging voor ons een wereld open toen

“Het zijn leuke enthousiaste jongens, ze denken met je mee.”

we alles geïnstalleerd hadden! Terwijl het natuurlijk niks voorstelde in vergelijking met wat er nu allemaal mogelijk is; alles was nog in DOS en voor specifieke wensen was je gelijk op maatwerk aangewezen, maar desondanks was het een enorme verbetering in vergelijking met het oude systeem."

#### Mogelijkheden onbeperkt

ReflexSystems speelt in op nieuwe mogelijkheden. De Brinkhorsts zijn zeer tevreden over Reflex 3000. "Over de software niets dan lof", zegt Wilco. "We zijn afhankelijk van het systeem, ik zou niet weten wat we zonder zouden moeten." Victor: "In principe kan alles, de mogelijkheden zijn onbeperkt, dat is geweldig. Bovendien is het systeem heel simpel, dus supergebruiksvriendelijk, ook de handleidingen zijn heel duidelijk." Beiden vinden de slogan 'ReflexSystems volgt de praktijk' goed gekozen. Victor: "Ja, dat klopt precies.



*Gegevens moeten op een eenvoudige manier in het systeem kunnen worden geregistreerd.*

Sterker nog: ze lopen zelfs op de praktijk vooruit. Ze springen heel goed in op nieuwe mogelijkheden en eisen. Zoals bijvoorbeeld bestellen via internet, daar hebben ze een mooie oplossing voor bedacht. En het zijn leuke enthousiaste jongens, ze denken met je mee."

## W&G Groep

Met ongeveer honderd medewerkers en de beleving van in totaal zo'n tweeduizend keukens behoort de W&G Groep tot één van de grotere wild- en gevogelte-leveranciers in Nederland. Het assortiment bestaat uit het zogenaamde 'tam wild en gevogelte' (gefokte dieren als parelhoen, kwartel, eend en struisvogel) en 'geschoten wild en ge-vogelte' zoals fazant, haas en ree, dat slechts een paar maanden per jaar verkrijgbaar is. Dat deel van het assortiment betreft het bedrijf van jagers op de Veluwe, aan-gevuld met producten uit Schotland en Oost-Europa.

De W&G Groep levert wild en gevogelte, zowel rauw als gegaard, aan horecagelegenheden, cateringbedrijven, congrescentra en institutionele keukens als ziekenhuizen. Het assortiment moet dus aan zeer uiteenlopende eisen voldoen: topkwaliteit voor het hogere segment restaurants, dieet- en portioneringseisen voor patiënten en voorgegaaarde en eventueel gekruide producten voor ontkoppelde keukens. Met haar Horeca Exclusief Assortiment en haar Welldone Assortiment en door bereiding volgens de strengste HACCP-eisen, zorgt de W&G groep ervoor dat elke vliegtuigmaaltijd z'n smaak op grote hoogte behoudt, elke bejaarden-tehuisbewoner z'n kip zonder salmonellagevaar kan consumeren en zelfs de meest verwend gast verrast is door de kwaliteit van de hazerug.