





# FRISCH GELIEFERT

Köche brauchen beste Zutaten: Das realisieren Frischelogistiker, und zwar meist nachts und im Hintergrund. Ein Besuch bei Mettler Service-Bund in Morbach.

Von Dörte Fleischhauer, Fotos Ingo Hilger

[1] Ab 22 Uhr kommen die Zulieferer mit frischem Obst und Gemüse. [2] Nachtschichtleiter Roman Heinrich kontrolliert sofort Menge und Qualität der angelieferten Ware. [3, 4] Gemüse wie Kartoffeln, Karotten oder Zwiebeln werden ins Lager gebracht oder für die spätere Auslieferung vorbereitet. [5] Schnell verderbliche Ware wie Salat kommt erst gar nicht ins Lager, sondern wird „just in time“ umgeschlagen.



## SERVICE-BUND ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

**Gründung:** 1973 als Zusammenschluss mittelständischer Lebensmittel-Fachgroßhändler für Großverbraucher.

**Zentrale:** Lübeck

**Standorte:** 37

**Gesellschafter:** 29

**Mitarbeiter ges.:** 3.400

**Fachberater:** >300

**Max. Sortimentsgröße:** 41.000

**Zustellfahrzeuge:** >600

**Trockenlager:** 94.500 qm

**Tiefkühlager:** 40.000 qm

**Frischelager:** 26.500 qm

**Kunden:** 80.000

**Gesamtumsatz:** 953 Mio. €



**[1,2] Kommissionierer wie Katja Knob-Thomas stellen weitere Teile der Bestellungen zusammen: Molkereiprodukte etwa, Ketchup-Eimer oder Milchkartons. [3] Nachtschichtleiter Heinrich verschafft sich einen Gesamtüberblick. [4] Mettler Service-Bund ist ein Vollsortimenter; Gastronomen finden hier alles, was sie für ihre tägliche Arbeit brauchen.**

Morbach im Hunsrück. Es ist Sonntag Nacht, 22 Uhr. An den Anlieferungsrampen der Josef Mettler GmbH & Co. KG, einer von 32 Regionalgesellschaften des Service-Bunds, treffen nach und nach Lkws von Großhändlern aus Belgien, den Niederlanden und von einem Großhändler vom Niederrhein ein. Sie liefern palettenweise Ultrafrische, also frisches Obst und Gemüse von Ananas bis Zucchini, dazu Fresh-Cut-Salate, geputztes Gemüse und Kräuter, alles Produkte, die eine Restlaufzeit von teilweise weniger als fünf Tagen haben und die über Lagerung, Kommissionierung und Transport hinweg permanent einen Temperaturbereich von 2 bis 7 Grad Celsius brauchen.

Die Mitarbeiter der Nachtschicht nehmen die Ware in Empfang, prüfen, ob Menge und Frische stimmen. Dann wird alles sofort umgeschlagen, das heißt entweder ins Lager gebracht und verräumt, wie beispielsweise Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Äpfel, Tomaten oder Möhren, schneller verderbliches Obst und Gemüse kommt nicht erst ins Lager, sondern wird gleich für die spätere Auslieferung vorbereitet. Just-in-time quasi. Die Kommissionierer widmen sich jedoch nicht nur der Frischware, sondern stellen auf Rollwagen auch Fleisch und Fisch, Ketchup-Eimer, Milchkartons, 5-Liter-Flaschen mit Speiseöl, Säcke mit Salz und Zucker, Kanister mit Essig, Kartons mit Nudeln und Reis zu-

sammen. Bestellungen der Gastronomen, die dann am frühen Morgen ausgeliefert werden sollen. Wenn später die Fahrer kommen und beginnen, ihre LKWs für die anstehenden Touren zu beladen, muss alles fix und fertig sein. Mit Ware versorgt werden Werkskantinen, Senioren- und Pflegeheime, Kliniken, Restaurants, Hotels, Jugendherbergen und Systemgastronomen. Eine (fast) tägliche Routine also.

Ein paar Stunden später, es ist inzwischen Montag, 5 Uhr. 28 Auslieferungsfahrer, unter ihnen Elmar Rosar, rangieren ihre Lkws an die Beladerampen und beladen sie mit den Rollbehältern, die in der Ladezone bereitstehen. Die Flotte von Mettler Service-Bund besteht aus 27 18-Tonnern und einem Sattelschlepper. Alle sind längs getrennte Mehrkammerfahrzeuge mit zwei Temperaturbereichen, die separat temperiert werden können. Die Kammern in den Lkw sind fix, die im Sattelschlepper

können flexibel quer eingesetzt werden. Eine Kammer ist immer für Tiefkühlware vorgesehen, die andere für Frisch- und Trockenware. Dafür, dass die empfindliche Ware wie Salate so frisch bleibt wie vorgesehen, sorgt eine Thermohaube über den Rollbehältern.

Die Touren zu den Kunden von Mettler Service-Bund, die noch in der Dunkelheit und an diesem Tag im Schneegestöber beginnen, führen die Fahrer quer durch Rheinland-Pfalz bis nach Köln ins südliche Nordrhein-Westfalen, in die Gegend um Mainz und Wiesbaden, oder, wie heute ins Saarland nach Saarlouis. An manchen Tagen sind es 15 bis 20 Kunden, an anderen Tagen mehr. Jetzt im Winter, ist es eher ruhiger, unter anderem deshalb, weil Ausflugsgastronomien, von denen es im Liefergebiet einige gibt, im Sommer fast täglich beliefert werden, im Winter jedoch geschlossen haben.

**„Die Kundenorientierung von Mettler Service-Bund habe ich schnell zu schätzen gelernt.“**

Martin Stopp



**STREET FOOD EXPERIENCE**

**Erleben den Geschmack!**

Sehen, riechen, anfassen, schmecken – Street Food ist Essen für die Sinne. Mit der FVZ Street Food Experience bringen wir diesen Megatrend der Gastronomie direkt auf die Teller Ihrer Gäste.

Holen Sie sich unseren Fachberater ins Haus und lassen Sie sich beraten!

**FVZ CONVENIENCE**  
einfach machen.

FVZ Convenience GmbH | Natorper Straße 57 | 59439 Holzwickede | Deutschland  
Tel: +49 2301 91331-0 | Fax: +49 2301 91331-27 | info@fvz.de | www.fvz.de

Ungefähr parallel zur Abfahrt, um ca. 6 Uhr, beginnen die Mitarbeiter im Einkauf, über das Warenwirtschaftssystem den aktuellen Lagerbestand zu prüfen, die von den Gastronomen per Telefon oder per E-Mail platzierten Bestellungen zu sichten, zu bündeln und die benötigte Menge bei den Lieferanten abzufordern. Für die Ultrafrische-Produkte ist Joachim Schabo zuständig. Er prüft bei Großhändlern wie Sous Fresh, Rosenland oder Premium Fresh Network Jung für jedes benötigte Produkt die Verfügbarkeit, organisiert Sonderbestellungen und vergleicht die Einkaufspreise und kalkuliert die Abgabepreise an die Gastronomen. Bis 15 Uhr muss alles bestellt sein, was dann ab 22 Uhr angeliefert werden soll. Schnittwaren, also geschnitztes Gemüse und Obst oder Fresh-Cut-Salate, müssen bis spätestens 11 Uhr bestellt werden, sollen sie in der nächsten nächtlichen Lieferung enthalten sein.

Einer, der an diesem Montag von Fahrer Elmar Rosar Ware bekommt, ist Spitzenkoch Martin Stopp, Küchenchef im Bistro Pastis des Hotels La Maison. Er wartet auf frischen Salat und Pilze, auf Äpfel und Melonen. Gegen 8:40 Uhr kommt Rosar im Hotel La Maison bei Martin Stopp an, pünktlich im geplanten Zeitfenster. Martin Stopp überprüft zusammen mit dem Fahrer, ob die gelieferte Menge der bestellten entspricht, ob die Ware wirklich frisch ist. Seit Oktober vergangenen Jahres bezieht er montags und freitags Obst und Gemüse, das er für die französisch geprägte Frischeküche des Pastis und des Gourmet-Restaurants Louis braucht, von Mettler Service-Bund. Schnell habe er die Flexibilität und die Kundenorientierung der Mitarbeiter dort zu schätzen gelernt, sagt er, denn die ermögliche ihm auch, dass er Produkte bekommt, die er sonst nicht so einfach bestellen kann.

Bei Mettler Service-Bund arbeitet man mit einem Telematik-System von Trimble, an das alle Lkw angeschlossen sind. Per GPS werden zwischen den Fahrzeugen und der Zentrale in Morbach permanent Daten ausgetauscht. Die Fahrer haben im Cockpit ein Handgerät, das sie über die anstehende Tour und den Kunden informiert: das Navigationsziel der Fahrzeuge, die Route und die voraussichtliche Ankunftszeit. Diese Informationen erhalten





**[1,3]** Fahrer Elmar Rosar liefert nicht nur aus, sondern räumt bei Bedarf die Ware auch gleich ins Lager. **[2]** Manche Orte sind eine Herausforderung: Einen 18-Tonner genau an den Auslieferort zu zirkeln, dazu bedarf es einiges an Erfahrung. **[4]** Martin Stopp kontrolliert mit dem Fahrer zusammen sofort die Ware.



auch die Disponenten in der Zentrale, ebenso die aktuelle und verbleibende Lenkzeit der Fahrer, einen Tätigkeitsbericht des Fahrzeugs und Informationen über das Fahrverhalten des Fahrers und den daraus resultierenden Spritverbrauch. Dazu Karteninformationen für die aktuelle Position des Lkw, Verkehrsinformationen in Echtzeit und darauf basierend den weiteren Routenverlauf.

Muss die Ware zum Vordereingang? Oder zum Hintereingang? Oder in ein separates Lager? Sollte mal ein Fahrer für einen anderen einspringen und er weiß zwar den Standort des zu beliefernden Gastronomen, aber nicht genau, wo denn die Ware abgeladen werden soll, sind hier die genauen Abladekoordinaten hinterlegt. Ebenso wird der Fahrer informiert, wenn er nicht nur abladen, sondern die ausgelieferte Bestellung auch verräumen soll. Das ist übrigens ein mehrkostenfreier Service, den Mettler Service-Bund anbietet, sollte zu den Belieferungszeiten kein Personal vor Ort sein können. Die Disponenten wiederum wissen stets auch, ob Elmar Rosar und seine Kollegen gerade Ware entladen, verräumen oder beispielsweise Leergut, das nach Morbach zurückgeht, aufladen. Denn diese Informationen geben sie aktuell über das Handgerät weiter.

Zirka 13.30 Uhr kommt Elmar Rosar zurück nach Morbach. Er lädt die leeren Rollwagen aus dem Lkw und parkt ihn auf dem Gelände von Mettler Service-Bund. Dann ist für ihn Feierabend – bis es am nächsten Morgen ab 5 Uhr wieder heißt: an die Laderampe rangieren, Rollbehälter einladen und den Lkw starten.