

Seit wann besteht die Zusammenarbeit mit Schwalli?

Hier im Seniorenheim DRK Frankenberg arbeiten wir vom ersten Tag an, also seit Mai 2021, mit Schwalli zusammen. Das deutsche rote Kreuz nun seit 2019 und ich persönlich als Koch sogar schon seit dem Jahr 1991.

Was unterscheidet Schwalli Von anderen Lebensmittellieferanten?

Da fallen mir auf Anhieb drei Stichpunkte ein: die Zuverlässigkeit, das Preis-Leistungsverhältnis sowie die Frische der Ware. Diese Merkmale zeichnen Schwalli wirklich aus, im Vergleich zu den Mitbewerbern.

Was sind für Sie Die täglichen Herausforderungen und wie unterstützt Schwalli Sie dabei?

Die größte Herausforderung ist aktuell die Warenverfügbarkeit. Ich weiß nicht mehr, ob ich den Speiseplan wie ursprünglich geplant realisieren kann. Früher hatten wir Speisepläne für 4–6 Wochen im Voraus, momentan sind es maximal 2 Wochen, da ich im vorhinein nicht weiß ob die Ware aktuell lieferbar ist. Wenn ich bei Schwalli bestelle, bekomme ich jedoch eine Rückmeldung per Mail oder Telefon, ob und wann die Ware verfügbar ist. Das ist bei anderen Großhändlern leider nicht so, da werden die Artikel aufgenommen und man erfährt erst bei der Anlieferung, ob die Ware auch da ist. Das ist bei Schwalli wirklich deutlich besser gelöst.

Eine weitere Herausforderung ist der Personalmangel. Schwalli beliefert uns daher auch mit Convenience-Artikeln und vorgeschnittener Ware, sodass wir dadurch eine deutliche Arbeitserleichterung haben und das fehlende Personal besser kompensieren können.

Steckbrief

- Seniorenheim (60 Bewohner
 + 20 Tagesgäste)
- zusätzlich außer Haus Kita-& Schulverpflegung
- 3 Mitarbeitende in der Küche
- Cook & Serve



Da fallen mir auf Anhieb drei Stichpunkte zu Schwalli ein: die Zuverlässigkeit, das Preis-Leistungsverhältnis und die Frische der Ware

Michael Mootz

Überblick

Herausforderungen

- Warenverfügbarkeit
- Personalmangel

Lösungen

- Kommunikation per Mail oder Telefon bei Fehlmengen
- Einsatz von vorgeschnittener Ware und Convenience-Artikeln



Michael Mootz Küchenleiter

Wie würden Sie das Verhältnis zu den Mitarbeitenden von Schwalli beschreiben?

Das Verhältnis ist durchweg sehr gut. Angefangen bei den Fahrern, welche wirklich einen tollen Job machen. Das kann ich nicht anders sagen. Aber auch der Kontakt zu meinem Fachberater im Außendienst und zum Vertriebsleiter ist super, wir telefonieren regelmäßig und die beiden kommen natürlich ab und an auch persönlich vorbei.

Thomas Raabe, den Geschäftsführer von Schwalli, kenne ich nun auch schon wirklich sehr, sehr lange, da war er noch im Außendienst tätig. Dadurch bringe ich ihm sehr großes Vertrauen entgegen.

Nutzen Sie neben der Lebensmittelbelieferung noch andere Dienstleistungen von Schwalli?

Definitiv, wenn ich Zeit habe besuche ich die Workshops und die Messen. Das ist immer ganz toll, nicht nur um Kollegen zu treffen, sondern auch, um sich fachlich weiterzuentwickeln.

Zudem arbeiten wir mit eurer Gastrotechnik zusammen. Alle Wartungsverträge der Küchenausstattung laufen über Schwalli. Und auch bei Reparaturen, ob es jetzt Klimatechnik, Kühltechnik oder Elektrotechnik ist, kümmert sich eure Gastrotechnik.