

# Case Study Bathildisheim e.V.



## Seit wann besteht die Zusammenarbeit mit Schwalli und was sind die Gründe für die lange Partnerschaft?

Wir arbeiten nun seit über 30 Jahren mit Schwalli zusammen. Der Hauptgrund für unsere langjährige Treue ist die Zuverlässigkeit. Wir haben kompetente Ansprechpartner, die uns jederzeit unterstützen. Auch wenn man bei euch telefonisch bestellt, wissen eure Mitarbeitenden direkt worum es geht und es wird einem sofort geholfen. Wir haben einfach das Gefühl, dass wir gut bei Schwalli aufgehoben sind.

## Was unterscheidet Schwalli zu anderen Lebensmittellieferanten?

Insbesondere die Regionalität. Wir als Bathildisheim möchten gerne mit regionalen Unternehmen zusammen arbeiten, um so auch die heimische Wirtschaft zu unterstützen. Ein regionaler Lebensmittelgroßhändler hat zudem auch viele Vorteile für uns. Ein Beispiel ist die Flexibilität. Wenn mal etwas vergessen wurde, kann ich kurzfristig noch schnell anrufen und nachbestellen oder wenn mal was bei der Anlieferung fehlt, liefert Schwalli in Notfällen auch die Ware nochmal extra nach. Das kenne ich von anderen Großhändlern so nicht.

## Wie konnte Schwalli Sie beim Übergang hin zur Cook & Chill Küche unterstützen?

Insbesondere bei der Produktauswahl hat Schwalli uns hervorragend unterstützt. Bei unserer Produktionsart geht es ja darum, dass die Produkte standfest sein müssen. Daher haben wir gemeinsam überlegt welche Produkte überhaupt noch beim Cook & Chill-Verfahren in Frage kommen und so zusammen ein Sortiment mit geeigneten Artikeln ausgearbeitet. Dafür hat Schwalli sogar viele Produkte neu eingelistet, was auch eure Anpassungsbereitschaft zeigt.

## Steckbrief

Bathildisheim Cook & Chill  
Küche

- Belieferung von 60 Einrichtungen
  - Kitas, Schulen, Krankenhäuser, Altenheime, Behindertenwerkstätten etc.
- ca. 8.500 Essen pro Woche
- Zubereitung per Cook & Chill-Verfahren
- 23 Mitarbeitende in der Speiseverpflegung



Der Hauptgrund für unsere langjährige Treue ist die Zuverlässigkeit. Wir haben kompetente Ansprechpartner, die uns jederzeit unterstützen.

**Henryk Ring**  
Betriebsleiter

## Überblick

### Herausforderungen

- Produktauswahl für Cook & Chill Verfahren
- Feste Produktionspläne, wenig Raum für spontane Änderungen

### Lösungen

- Gemeinsam erarbeitetes Sortiment mit geeigneten Produkten für das Cook & - Chill Verfahren
- Lieferzuverlässigkeit und Information bei Fehlmengen



**Henryk Ring**  
Betriebsleiter



**Dirk Halle**  
Produktionsleiter

Zudem gab es bei der Umstellung Probleme mit den Rückkühlern, auch hier wurde uns Unterstützung angeboten. Trotz der Veränderung des Kochverfahrens und der Strukturen, konnte die Umstellung zu einer zentralen Cook- & Chill- Küche so gut gemeistert werden.

### Welche Besonderheiten gilt es beim Cook & Chill-Verfahren zu beachten und wie meistern Sie diese Anforderungen gemeinsam mit Schwalli?

Die Lieferung muss natürlich zuverlässig und pünktlich sein. Wir arbeiten mit festen Produktionsplänen und haben nur wenig Lagerkapazitäten, daher muss man sich darauf verlassen können, dass die Produkte auch wie bestellt kommen.

Neben einer zuverlässigen Lieferung ist für uns die Produktsicherheit essentiell. Wir können nur schwierig Produkte austauschen, dies ist einerseits der genauen Deklaration von Inhalts- und Zusatzstoffen und andererseits der Zubereitung mittels Cook & Chill Verfahren geschuldet. Ein Produktwechsel ist daher bei uns immer mit hohem Aufwand verbunden. Für uns ist es daher wichtig, dass wir zu 99% auch die geplanten Artikel einsetzen können und dies kann Schwalli eben gewährleisten.

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

Da kann ich nur Positives berichten. Bei so einer langen Zusammenarbeit - da weiß der eine was er am anderen hat. Das Verhältnis ist wirklich sehr verlässlich. Nach so vielen Jahren ist man mit einigen Mitarbeitern natürlich schon per du und kennt sich auch von den zahlreichen Schwalli-Veranstaltungen persönlich, das ist wirklich schön.

