

„Darf's ein bisschen mehr sein?“

Dienstag. Mittagszeit. Im Vertriebsbüro im Westfleisch-Center Hamm klingelt das Telefon. Eilbestellung: 18 Tonnen Wammen, 9 Tonnen Rosenstücke und 13 Tonnen Schulter müssen um Mitternacht im baden-württembergischen Pfullingen sein. Dort wartet Thomas Schmälzle, Geschäftsführer der Schmälzle Fleischwaren GmbH, auf Nachschub für die Produktion seiner Spezialitäten.



Roger Pier: „Bei unseren Kunden gibt es kein Wenn und Aber, sondern Lösungen.“

Roger Pier, Vertriebsmann im Westfleisch-Center Hamm, kennt seinen Kunden ganz genau. „Wir arbeiten schon lange zusammen, für Fleischprodukte sind wir sogar exklusiver Lieferant bei Schmälzle. Das ist der beste Beweis für die Zufriedenheit eines Kunden“, ergänzt Pier nicht ohne Stolz. „Für meine Kunden bin ich immer zu erreichen – auch wenn das manchmal bedeutet, eine Stunde später zu Hause zu sein.“

40 Tonnen in 8 Stunden? – kein Problem

„Jeden Donnerstag pünktlich um 11 Uhr besprechen wir die vorläufige Bestellung von Rohware für die nächste Woche.“ Meist sind dies mehrere LKW-Ladungen mit Bauch, Schulter und anderen Teilstücken. Und das ist nur der Grundbedarf. Dazu kommen einige Tonnen Leber, Speck, Schwarten, Lachse und jede Menge Blut. Insgesamt kommen so pro Woche einige hundert Tonnen zusammen. „Zusätzlich telefonieren wir jeden Vormittag, um den aktuellen Bedarf abzustimmen.“

Gerade ist Hochsommer und Grill-saison. „Da steigt die Nachfrage manchmal tagesaktuell und wetterabhängig rapide an.“ In diesem Fall geht es um den derzeitigen Verkauf-

schlager der Firma, den „Wurstsalat Schweizer Art“. „Diese Woche brauchen die Pfullinger allein 40 Tonnen extra“, berichtet Pier, nachdem er den Hörer aufgelegt hat. Wohlgedenkt: zusätzlich zur angepeilten Wochenbestellung. Die Sonderbestellung veredelt Schmälzle in der hauseigenen Produktion zu „Lyoner“, einer speziellen Brühwurst ohne Einlage und Grundzutat seines begehrten Renners „Wurstsalat“. Jetzt muss alles schnell gehen, denn die Nachfrage ist ungeplant hoch und das Unternehmen kommt mit der Produktion kaum hinterher.

Schnell, schneller, Westfleisch

Westfleisch hat als Exklusiv-Lieferant eine besondere Verantwortung: „Bei unseren Kunden gibt es kein Wenn und Aber, sondern Lösungen!“ versichert Pier. Damit das bei solchen Mengen gelingt, organisiert der Verkäufer die Rohware für seinen Kunden standortübergreifend. Wammen aus Paderborn, Schultern aus Erkenschwick und Rosenstücke aus Hamm. Beim ihm läuft alles zusammen. Die chargierten Teilstücke werden bei 6 bis 7 Grad Celsius am jeweiligen Standort kommissioniert, mittels Barcode gekennzeichnet und auf Paletten gesetzt. 4 Tonnen Rosenstücke und 5 Tonnen Wammen aus Hamm werden als erstes im Waren- ausgang auf den LKW verladen. Hier

herrschen auch im Hochsommer winterliche Temperaturen. Das Thermometer im Auflieger zeigt 4 Grad Celsius, die Kühlkette bleibt während der Fahrt in jeder Sekunde gewährleistet. Ausgefeilte Telematiksysteme würden jede Abweichung melden und dokumentieren.

Punkt 16 Uhr startet die Fracht in Richtung Baden-Württemberg. Die Strecke zwischen Hamm und Pfullingen beträgt knapp 500 km. 5 Stunden und 30 Minuten dauert der Transport ins Schwabenland durchschnittlich. Gegen Mitternacht, wenn andere schlafen, beginnt für Andreas Süß die Arbeit an der Entladerampe des Wareneingangs. „Zuerst wiege ich die Lieferung und kontrolliere die Papiere. Ist alles wie bestellt, werden die Paletten mit den typischen roten Kisten ausgeladen und sofort der Schmälzle-Produktion zugeführt. Frischer geht's nicht. „Just in time“. Nach drei Stunden ist der Auflieger leer. Der Fahrer hat nach dieser Nachtschicht erstmal Pause. Für die Rückfahrt beladen die Mitarbeiter den LKW mit dem Leergut der letzten Lieferung, bevor es wieder Richtung Hamm geht.

Verlässlich – ohne Wenn und Aber

Gerade in stressigen Zeiten sind Kunden wie Thomas Schmälzle von der



Auf's Kilo genau kommissioniert und vorschriftsmäßig etikettiert geht es auf die Reise.

500 km, knapp 6 Stunden Fahrtzeit – einmal von Hamm nach Pfullingen.



Andreas Süß kontrolliert beim Wareneingang Papiere und Qualität.



Westfleisch-Lieferkette überzeugt. „Egal wann und wieviel – die Westfleisch-Lieferung ist pünktlich an der Verloaderampe. Immer!“ schwärmt Thomas Schmälzle.

Geschafft. Wieder einmal. Roger Pier lehnt sich am nächsten Morgen zufrieden im Bürostuhl zurück. Aber nur kurz. Denn nach dem Schnellschuss ist vor dem Schnellschuss. „Wir machen für unsere Kunden möglich, was geht. Innerhalb weniger Stunden, wenn es sein muss. Ohne unsere Landwirte, die den Rohstoff verfügbar machen, ist das gar nicht möglich“, sagt Pier – und nimmt den Hörer des klingelnden Telefons ab ...



Frischer geht's nimmer – Das Fleisch wird vom LKW direkt der Schmälzle-Produktion zugeführt.



Noch reifen sie in einem Stück. Die Lyoner sind die Grundzutat für Schmälzles berühmten „Wurstsalat“.

schmälzle®

ERSTKLASSIG _ESSEN

Die Firma Schmälzle Fleischwaren GmbH ist Hersteller feiner Wurst- und Fleischspezialitäten mit Sitz im schwäbischen Pfullingen. Ob Delikatess-Wiener, schwäbische Maultaschen oder würziger Wurstsalat – Schmälzle bietet sein Sortiment

an Fleischwaren sowohl im hauseigenen Frischecenter als auch in zwei eigenen Filialen in Tübingen und Rommelsbach sowie dem Restaurant Waldcafé an. Neben Endverbrauchern gehört auch der größte Discounter Deutschlands zum Kundenkreis des Unternehmens. Mehr Infos unter: www.schmaelzle.de