

# **Die Produktreise**

## **(Vom Produzenten bis zum Gast)**

### **Das Unternehmen Weihe**

Im Jahre 1925 öffnete in Berlin das familiengeführte Unternehmen Weihe zum ersten Mal seine Pforten. Da die Nachfrage der Produkte ständig stieg, baute Weihe stetig aus und wurde als bisher einziges Unternehmen mit dem DLG- Zertifikat für Nachhaltigkeit belohnt. So wuchs das Unternehmen im Laufe der Jahre vom kleinen Obst- und Gemüsehändler zu einem der führenden Großhändler in Berlin und Brandenburg heran. Obwohl Weihe ein mittlerweile 240 köpfiges Unternehmen ist, wird es immer noch Familiengeführt. Vielleicht ist genau dies der Grund, dass eine enge Kundenbindung für Weihe oberste Priorität besitzt.

### **Bestellung und Kundenzufriedenheit**

Da, wie oben schon erwähnt, die Kundenbindung für Weihe von großer Bedeutung ist, sind die Telefonleitungen für Kunden 24 Stunden geöffnet. Zudem ist die Servicenummer kostenlos. Außerdem spielen Freundlichkeit, Schnelligkeit und ein Lächeln selbst am Telefon eine große Rolle. Selbstverständlich können Bestellungen auch online oder per Fax erfolgen. Einzigartigkeit, wie eine kostenlose Expresslieferung und die Produktvielfalt sind nur einige Möglichkeiten die Weihe für ihre Kunden bereithält.

### **Ware**

Weihe besitzt ca. 600 Produkte (Warenwert ca. 1,5-2 Mio €), wovon Obst- und Gemüse den Hauptanteil ausmachen. Die Produktvielfalt reicht von allbekannten Früchten, wie z.B. Kirschen bis hin zu Exoten wie der Mellow Fruit. Außerdem hat sich bei der Weihe GmbH der Leitgedanke „Aus der Region für die Region“ fest verankert. Ihr Interesse ist es, die Produktion hochwertiger Lebensmittel durch traditionelle Landwirtschaft zu unterstützen. Durch die Förderung regionaler Wirtschaftskreise sehen sie nicht nur die eigenen Interessen vertreten, sondern stärken auch die kulturelle Identität mit der Region.

### **Logistik**

Täglich gehen bei Weihe besondere Kundenwünsche, wie z.B. die Bestellung der Mellow Fruit, ein. Nachdem die E-Mail nach Ecuador versendet wurde, wo unser Foodhunter und die gewünschte Mellow Fruit zuhause sind, wird die Frucht nun nach Berlin geflogen. Nach erfolgreicher Warenannahme und einer Qualitätskontrolle wird die Mellow Fruit in das Obstkühlhaus bei 7 Grad Celsius umgelagert und von Kommissionierern in Kartons verpackt. Der Wecker für unsere heiß begehrte Mellow Fruit klingelt rechtzeitig und so macht sie sich pünktlich in einem der 54 klimatisierten LKWs auf zu Gastico, wo sie schlussendlich auf dem Küchenbrett landet und nur widerwillig bereit ist ihr lila farbiges Gewand auszuziehen.

### **HACCP**

Als Cateringunternehmen trägt man eine enorme Verantwortung und handelt im Sinne des Auftraggebers. Offensichtlich geht es dabei um die vertragsgerechte Verpflegung der Gäste. Als selbstverständlich werden dabei die Hygienestandards vorausgesetzt. Aber was sich in der Theorie einfach anhört, bedarf in der Praxis fundiertes Fachwissen, Disziplin und nicht zuletzt den Lieferanten des Vertrauens. Das 1959 entwickelte HACCP-Konzept ist seit 1998 in der Lebensmittelhygieneverordnung verankert und liefert einen wichtigen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz.

### **Gastico Catering**

Gastico Catering ist ein Tochterunternehmen der Bertelsmann SE & Co. KGaA und bildet zusammen mit dem konzerneigenen Hotel und dem Bereich der Betriebsgastronomie ein starkes Team im Bereich Catering und Partyservice. 14 international erfahrene Küchenchefs aus der Luxus und First- Class- Hotellerie kombinieren das Wissen und Können aus der hochklassigen Hotelgastronomie mit der Effizienz aus der Betriebsgastronomie. Das Angebot reicht vom höchst individuell gestalteten privaten Catering bis hin zur Großveranstaltung. Gastico betreibt Privat-, Messe-, Eventcatering sowie Lokation Service und es können Events mit bis zu 10.000 Personen ausgerichtet werden.

## Prüfschema für kritische Kontrollpunkte



### Literaturverzeichnis

- [www.hauswirtschaft.info/grafiken/hygiene/entscheidungsbaum.jpg](http://www.hauswirtschaft.info/grafiken/hygiene/entscheidungsbaum.jpg)
- [www.gastico.de/event/gastico-cup-2013.html](http://www.gastico.de/event/gastico-cup-2013.html)
- [www.weihe.de/service.htm](http://www.weihe.de/service.htm)
- [www.weihe.de/qualitaet.htm](http://www.weihe.de/qualitaet.htm)
- [www.wikipedia.org/wiki/Logistik](http://www.wikipedia.org/wiki/Logistik)
- [www.gastico.de/catering-partyservice-messe.html](http://www.gastico.de/catering-partyservice-messe.html)