

Jesus bringt die Fische

Es ist das erklärte Ziel von Bianchi, ihre Kunden täglich oder – bei weiteren Distanzen – mindestens alle zwei Tage zu beliefern. Damit der Fisch auch wirklich frisch ist. Um diese logistische Herausforderung zu meistern, braucht es eine ausgeklügelte Planung und einsatzfreudige Chauffeure. Wir fahren mit bei einer Tour nach Gstaad.

von Benjamin Shuler (Text)
und Tony Baggenstos (Fotos)



Reporter und Chauffeur auf grosser Fahrt nach Gstaad



04.30 Uhr. Stumme Dunkelheit liegt über dem Zufikoner Industriequartier. Nur beim Bianchi seckeln sie schon. Oder immer noch. Styropor-Kisten und Fische flitzen durch kräftige Arbeiterhände.

05.00 Uhr. Arbeitsbeginn für Jesus Rodriguez. Der kleine Chauffeur mit dem grossen Einsatz belädt am Bianchi-Hauptsitz in Zufikon seinen Lieferwagen für die grosse Tour nach Gstaad. Natürlich werden die Meeresfrüchte und Fische nicht einfach blind-

lings in den Stauraum gewuchtet, sondern nach der Reihenfolge der Lieferung sortiert verstaут. Im Fuhrpark riecht es nach frischem Fisch und feuchtem Teer.

07.00 Uhr. Nach rund zwei Stunden ist der LKW abfahrbereit. Bessergesagt wäre. Die Batterie schwächelt. Jesus flucht, was uns recht spanisch vorkommt. Rasch wird von einem anderen Auto überbrückt und mit einigen Minuten Verspätung auf die Marschtabelle brettern wir doch noch hinaus in den jungen Morgen.



Die Batterie schwächelt

Gäbe es denn nicht kostengünstigere, effizientere und umweltfreundlichere Lösungen als den Lieferservice per Wagen? Lange war der Cargo Rapid Service der Bahn die schnellste, kostengünstigste und damit eigentlich einzige Alternative zum LKW. Doch per 1. Januar 2004 stellten die SBB diese Dienstleistung ein. «Und die Alternative mit der Post ist absolut nicht zufriedenstellend», stellt Paolo Bianchi fest. «Die PostExpress-Sendungen werden von Jahr zu Jahr teurer, zudem ist es beinahe unmöglich, per Post den Hygienevorschriften – insbesondere die Einhaltung der Kühlkette – nachzukommen.»

07.45 Uhr. Der Morgen graut kurz vor Lenzburg. Wir biegen auf die Autobahn ein. Endlich geht es schneller vorwärts. Zwei Stunden beladen, knapp drei Stunden Hinfahrt, vier Stunden liefern, drei Stunden Rückfahrt: Der heutige Arbeitstag ist brutal lang für den Spanier. Was ist mit der Mittagspause? «Mache ich keine. Macht nur dick», verkündet Jesus, während wir an Bern vorbeirauschen und im Radio Justin Timberlake knistert. An anderen Arbeitstagen fährt der Spanier natürlich kürzere Routen, so dass sich die Überstunden wieder ausgleichen.

09.30 Uhr. Wir kurven bergaufwärts zum ersten Kunden: Rôtisserie du Chevalier in Gruyère. Kaum steht der Wagen, wuselt Jesus schon im Stauraum herum und wenige Sekunden später sprintet er mit der Ware und dem Lieferbrief Richtung Küche, wo er nach einer knappen Minute wieder erscheint und in die Führerkabine hechtet, Rückwärtsgang, Vorwärtsgang, Gas. Der Tag ist noch lang.

11.00 Uhr. Endlich am Zielort. Wir beliefern Robert Speth von der Chesery im Herzen von Gstaad.

11.20 Uhr. Wieder brausen wir bergan, zum Palace, das königlich über Gstaad thront.

Hier ist die Eingangskontrolle noch Chefsache. Küchenchef Peter Wyss überprüft die gelieferte Ware sorgfältig auf Vollständigkeit, Gewicht und Qualität. Jesus und die Hummer zappeln. «Hier und jetzt mache ich nur eine oberflächliche Kontrolle», erläutert Wyss. «Ich weiss ja dass der Chauffeur weiter muss, aber wirklich fehlerhafte Ware wollen wir gleich zurückgeben. Die detaillierte Qualitätskontrolle machen wir erst, wenn der Chauffeur schon wieder on the road ist.»

Und weiter geht's, von Restaurant zu Restaurant, von Hotel zu Hotel. Insgesamt warten 27 Betriebe in und um Gstaad auf ihre Bestellung. Jesus Rodriguez kennt alle Schleichwege und steuert den Wagen routiniert durch die verschneiten Gstaader Stras-

sen. Seit stolzen 27 Jahren fährt der fröhliche Spanier für Bianchi. «Swaiss is für Schaffe, Spanie is für Läbe.»

17.00 Uhr. Ein langer Arbeitstag geht zu Ende. Jesus liefert den Wagen in Zufikon ab und geht nach Hause. Und wieder kann es nicht schnell genug gehen.

Bianchi G. AG

Allmendweg 6
5621 Zufikon
056 649 27 27
Fax 056 649 27 37
www.bianchi.ch



«Swaiss is für Schaffe, Spanie is für Läbe»: Jesus Rodriguez



Eingangskontrolle von Peter Wyss, Küchenchef Palace Gstaad: Jesus und die Hummer zappeln