

Eine gehörige

Wenn im Hotel Savoy alle wie verhext das Fischmenu bestellen und sich der Küchenchef bereits überlegt, ob er den Lehrling zum Fischen an den See schicken soll, gibt es eine Rettung: rasch dem Bianchi funken und einige Stunden später kommt neuer frischer Fisch.

*von Benjamin Shuler (Text)
und Nicole Bachmann (Fotos)*

*Verkäuferin steht im Arbeitsvertrag,
aber natürlich ist es viel mehr:
Petra Keller*



Was in der Branche weniger bekannt ist: Bianchi ist mehr als ein logistisch perfekter Lieferant für Hotels und Restaurants; die Abteilung Grossverteiler nämlich beliefert ausschliesslich Grossunternehmen oder die grossen Gemeinschaftsverpflieger. Klar, dass das ein anderes Geschäft ist. Ein Gemeinschaftsverpflieger plant längerfristig und in anderen Dimensionen als ein Rössli. Und wenn ein Mitarbeiter 15 Jahre lang im gleichen Mitarbeiterrestaurant z'Mittag isst, ist er auch froh, wenn es nicht jeden Freitag den gleichen Fisch gibt ...

Weil die Kunden den Lieferanten mit prägen, ist die Abteilung GV innerhalb der Bianchi-Firmenstruktur sehr selbstständig, fast schon eine Firma innerhalb der Firma mit eigener Logistik inklusive Chauffeuren, eigener Verarbeitung und Produktion. Und einer eigenen Philosophie.

«Bei uns sind die Abläufe weniger hektisch, dafür müssen wir längerfristig denken», sagt Rudolf Bachmann, Initiant und Direktor der Abteilung und seit 35 (!) Jahren bei Bianchi. Ein Pragmatiker mit Herz, der Dienstleistung primär als Leistung versteht. Praktisch alle Bianchi-Lieferanten hat Bachmann schon selbst besucht. Wie viele das sind weiss er jetzt gar nicht par cœur, aber in rund siebzig Ländern war er. «Wir wollen keine Lieferanten, sondern Partner, die uns genau das liefern, was wir beziehungsweise unsere Kunden brauchen.» Da seien persönliche Kontakte unerlässlich. Und wenn Bianchi in exotischen Ländern Lieferanten von der Logistik bis hin zur Vorfinanzierung unterstützt, geht das fast schon in Richtung Entwicklungshilfe.

Nicht nur die Abteilung, auch die Einkäufer innerhalb der Abteilung arbeiten selbstständig.

Portion Liebe



Rudolf Bachmann, Direktor GV-Abteilung, Spasa Botrugno, heimliche Managerin, und Giuliano Bianchi v.l.n.r.

Jeder darf einkaufen, was er will, er muss es dann einfach nur weiter verkaufen. Und jeder begleitet «seine» Produkte auch logistisch von A-Z. More than a salesman ...

Vielleicht liegt es auch an dieser hohen Mitverantwortung, dass die Abteilung GV ausserordentlich viele langjährige MitarbeiterInnen hat. Zum Beispiel Spasa Botrugno, seit fast dreissig Jahren bei Bianchi (was man kaum glaubt, weil sie erst wie dreissig aussieht). Ein schönes Beispiel dafür, warum man Sekretärinnen oft auch die heimlichen Manager nennt ...

Oder Petra Keller, seit neun Jahren bei Bianchi. Verkäuferin steht im Arbeitsvertrag, aber natürlich ist es viel mehr, inklusive Eingangskontrollen von gelieferten Waren. Der Logistikchef trägt den schönen Namen Fortunat Gregori und hat die nicht ganz einfache Aufgabe, dafür zu sorgen, dass sämtliche Waren von X nach Zufikon kommen und von dort aus weiter nach Y. Und dass das Filet aufs Gramm so schwer ist wie vom Kunden gewünscht.

Last not least Jürg Grob, Leiter Qualität und Hygiene, bei exotischen Frischfischen sicher nicht das unwichtigste Thema ... Seit September ist Bianchi für sein Qualitätsmanagement ISO-zertifiziert, man arbeitet in diesem

Bereich eng mit der Hochschule Wädenswil zusammen und lässt sich sporadisch und unangemeldet vom Labor Veritas durchchecken. «Nicht einmal ich weiss, wann die kommen», sagt Grob, «aber diese Stichproben von aussen bringen uns sehr viel, auch wir sind nicht vor Betriebsblindheit gefeit.» Dazu kommen interne Audits und natürlich die kantonalen Kontrollen.

Wie zentral das Thema Hygiene bei Bianchi ist, realisiert der Besucher im weissen Papiermantel bei Details: Gleich nach der Anlieferung wird die Ware in einem Vorraum in sterile Bianchi-Behälter umgepackt, der gebrauchte Karton kommt direkt in die Kartondruckerei und von dort aus ins Recycling. Und die Türen, durch die ausgeliefert wird, lassen sich nur von innen öffnen, damit ganz sicher nur Ware raus geht und keine rein kommt.

«Für uns ist das mehr als ein Job», sagt Rudolf Bachmann, «wir machen das mit Herzblut, wir leben für unsere Kunden» und natürlich sagen das alle anderen auch, aber irgendwie glaubt man ihm. Vielleicht wieder wegen dieser Details: In einer Ecke stehen Rotweinflaschen und Harassen voll Feldschlösschen-Biere. Nicht als Stärkung für die Mannen, die im Tiefkühlbereich arbeiten müssen, sondern für das Wildgeschnetzelte



Jürg Grob, Leiter Qualität und Hygiene, bei einer ISO-Kontrolle

und die Filets im Bierteig. Wer entgegen aller industrieller Logik echten Wein aus echten Flaschen statt Chemie verarbeitet, versteckt in irgend einem Winkel seines Herzens eine gehörige Portion Liebe zu seinen Produkten.



Hat die Aufgabe dafür zu sorgen, dass sämtliche Waren von X nach Zufikon kommen und von dort aus weiter nach Y: Fortunat Gregori (im weissen Kittel)

Bianchi AG

Abteilung Grossverbraucher
Allmendweg 6
5621 Zufikon
056 649 28 28
Fax 056 649 28 38
www.bianchi.ch