

UNTERNEHMENSLEITBILD

Wer sind wir?

Wir sind ein eigentümergeführtes, österreichisches Familienunternehmen. Als eines der ältesten Handelshäuser Österreichs führt unsere Familie das Unternehmen nunmehr in der neunten Generation. Oberstes Ziel unseres Tuns sind zufriedene und begeisterte Kunden. Das Vertrauen der Kunden in unsere Produkte und Dienstleistungen steht im Mittelpunkt unseres Handelns.

Was tun wir?

Wir handeln mit Gütern des täglichen Bedarfs, vornehmlich mit Lebensmitteln. Wir liefern in vereinbarter Zeit und Qualität und reagieren flexibel auf Veränderungen der Kundenwünsche. Wir erkennen die Kundenbedürfnisse und schaffen durch gemeinsame Entwicklungen und maßgeschneiderte Serviceleistungen Wettbewerbsvorteile für unsere Kunden.

Unsere aktive Mitarbeit in der Nah&Frisch- und Eurogast-Gruppe sowie der österreichischen Markant sichert unsere Leistungsfähigkeit auf internationalem Niveau.

Wer sind unsere Kunden?

Unsere Kunden sind Lebensmittelhändler, Gastronomen, Hoteliers, Großverbraucher, Tankstellen-Shop-Betreiber – Kundennähe ist unser vorrangiges Ziel.

Wir sehen uns als Vertrauenspartner mit Handschlagqualität, der seine gesamte Fachkompetenz, Professionalität und Engagement für den Erfolg seiner Kunden einsetzt.

Wer sind unsere Partner?

Zu unseren Geschäftspartnern der Lebensmittelindustrie pflegen wir offene, konstruktive Beziehungen und handeln nach dem Prinzip Leistung – Gegenleistung zum gemeinsamen Nutzen. Durch persönliche und kompetente Zusammenarbeit und Betreuung unserer Partner tragen wir zu einem langfristigen, gemeinsamen Erfolg bei.

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 1 von 6

Unser Mitarbeiter-Team

Unsere Mitarbeiter sind der wesentliche Erfolgsfaktor unseres Unternehmens.

Geht's den Mitarbeitern gut, geht's dem Unternehmen gut. Wir legen großen Wert auf die gemeinsame Erarbeitung von Zielen sowie auf regelmäßiges Feedback. Das persönliche Erfolgserlebnis jedes einzelnen ist uns wichtig und somit Ansporn für außergewöhnliche Leistungen in einem motivierten Team.

Führungskräfte haben Vorbildfunktion und schaffen motivierende Rahmenbedingungen, in denen zielorientiert und eigenverantwortlich gearbeitet werden kann. Dies setzt gegenseitiges Vertrauen voraus. In der täglichen Zusammenarbeit leben wir eine offene Gesprächskultur.

Wir investieren in die permanente Ausbildung unserer Mitarbeiter, um sowohl die interne sowie die externe Qualität zu steigern und den sich ändernden Kunden- und Marktanforderungen anzupassen.

Wir und die Umwelt

Die Förderung der Nahversorgung ist uns ebenso wichtig wie die Unterstützung verschiedener sozialer Projekte. Mit einem aktiven Umweltmanagement wollen wir einen positiven Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung in der Region leisten. Wir stellen uns der Verantwortung für die Gesellschaft – ob Ausbildung, Integration und sozialer Zusammenhalt – diese Aufgaben wollen wir gemeinsam bewältigen.

Schlüsselwerte

Wir gehen respektvoll miteinander um

Wir sind ehrlich zueinander und geradlinig und pflegen fairen, partnerschaftlichen Umgang untereinander.

Wir streben immer nach dem Besseren

Wir haben den Willen, aktiv selbst einen weiteren Schritt nach vorne zu gehen und immer besser zu werden. Wir äußern aktiv Verbesserungsvorschläge und gestalten tagtäglich das Unternehmen mit.

Wir informieren und suchen den Dialog

Wir beschaffen uns selbständig Informationen, bringen alle Informationen zur Entscheidungsfindung mit ein, und tragen getroffene Entscheidungen mit.

Wir bringen aktiv Ideen ein und fördern

Wir handeln proaktiv und suchen ständig nach Verbesserungen im eigenen Umfeld und setzen diese um. Wir vermeiden Fehler. Und wenn doch Fehler passieren, lernen wir daraus.

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 2 von 6

ZIELE / KENNZAHLEN

In den Monaten Oktober und November jeden Jahres finden pro Bereich unsere Planungsklausuren statt – nach Vorgaben der Geschäftsführung werden pro Bereich Umsätze, Deckungsbeiträge, Personal- und Sachkosten sowie Investitionen erarbeitet und im Gesamtjahresplan zusammengefasst und verabschiedet.

Wöchentliche Umsatz- und Spannenauswertungen sowie eine monatliche Ergebnisübersicht ergeben nach eingehender Soll-/Ist-Analyse die erforderlichen Maßnahmen. Ab Halbjahr führt eine regelmäßige Ergebnishochrechnung zur Intensivierung dieser Maßnahmen.

Umsatz: Wochen-/Monatsstatistik pro Bereich (LEH / Eurogast / STS), Kundenumsatzanalyse nach GH-Gesamtbezug / Einteilung in Umsatzkategorien (pro Vertrieb).

Deckungsbeitrag / Spanne: Wochen-/Monatsstatistik pro Bereich (LEH / Eurogast / STS) – diese Umsatz- und Spannenbeobachtung ist auch auf Kundenuntergruppen bzw. Kundenbasis möglich.

Warengruppenstatistik: Wochen- /Monatsstatistik mit Umsatz- und Spannenkontrolle nach Lieferfirmen, Warengruppen, Warenuntergruppen sowie auf Artikelbasis möglich.

Umsätze und Deckungsbeiträge werden pro Vertrieb (LEH / Eurogast / STS) auf Kundenebene auf Basis von 17 Warengruppen geplant – anschließende monatliche Soll-/Ist-Analyse.

Monatliche Ergebnisrechnung (mit Darstellung der Abweichungen zum Plan):

Kundenboni, Schadensfälle, sonstige Erlöse, Personalkosten, Sachkosten (davon Afa), Leasing, Zinsen (Unterteilung der Sachkosten in: Betriebskosten, Betriebskosten KFZ, Instandhaltung, Reisekosten, Nachrichtenaufwand, Werbung, Steuern, Schadensfälle, Abschreibungen).

Monatliche Personalkosten: Überstunden, Urlaubsverbrauch, Krankentage.

Kundenergebnisrechnung (KER): Umsatz / Deckungsbeitrag (Spanne) / Logistikkosten / Jahresboni führen pro Kunde zu einem Nettoergebnis.

Logistikkosten / Darstellung auf Basis folgender Parameter:

Lager: Anzahl der Aufträge, Kommissionierminuten pro Auftrag, Olivo-Container pro Auftrag.

Fuhrpark: Kilometer je Rollbehälter, Stoppminuten je Auftrag, Kosten für Fremdstopps (Stocker, Daily, Interex)

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 3 von 6

Logistikleistungskennziffern

- Lagerbestand: getrennt nach Trockensortiment, Frischwaren, Tiefkühlware, Obst und Gemüse, Fleisch
- Lagerdrehung: getrennt nach Trockensortiment, Frischwaren, Tiefkühlware, Obst und Gemüse, Fleisch
- Ordersatz-Artikelanzahl: getrennt nach Trockensortiment, Frischwaren, Tiefkühlware, Obst und Gemüse, Fleisch
- Schadensfälle: getrennt nach Lieferungen an SOMA, Erlöse Vogelscheuche / Ware abgelaufen / Entsorgung von Waren
- Rückstände / nicht lieferbare Ware: getrennt nach LEH / Eurogast / STS
- Inventurpositionen / Anzahl der Inventierten Artikel
Inventurdifferenzen / gebuchte Inventurdifferenzen

Lagerkennzahlen

- Anzahl der Aufträge
- Colli-Anzahl: kommissionierte Colli innerhalb eines Zeitraumes
- Kommissionierminuten pro Mitarbeiter
- Ist-Zeit der Kommissionierer: Anwesenheitszeit aller Kommissionierer – ohne Störzeiten
- Störzeiten aller Kommissionierer
- Kommissionierleistung / Prozentsatz der Kommissionierleistung (getrennt nach eingeschulten und noch einzuschulenden Kommissionieren)
- Lagerbewegungen: Ein- und Auslagerungen für Trockensortiment, Frischwaren und Tiefkühlsortiment
- Ist-Zeit und Störzeit der Einräumer (pro Bereich)
- Leistungen in Prozent der Einräumer (pro Bereich)
- Ist-Zeit der Vorarbeiter
- Ist-Zeit aller Lagermitarbeiter (Anwesenheitszeit aller Kommissionierer ohne Störzeit)

Warenübernahme / Disposition

- Anzahl der Warenübernahmepositionen
- Anzahl der Warenübernahme – Reklamationen
- Zeitfenster der Anlieferung nicht eingehalten / nach Bereichen
- Übernommene Positionen je Stunde

Fuhrparkkennzahlen

- Anzahl Touren
- Anzahl LKW-/Hänger-Touren
- Auslastung der Normaltouren / Hänger-Touren
- Gefahrene Kilometer
- Dieserverbrauch
- Anzahl Rollcontainer (je Vertrieb)
- Anzahl Olivo-Container (je Vertrieb)

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 4 von 6

- Anzahl Stopps (je Vertrieb) / getrennt nach Eigen- und Fremd-Stopps
- Anzahl Abholkunden (je Vertrieb)
- Anzahl Kunden DPD-Belieferung (je Vertrieb)
- Anzahl Summe Stoppzeiten (je Vertrieb)
- Zeitfenster nicht eingehalten
- Anzahl Nachbestellungen
- Anzahl der Kleinaufträge

Kennzahlen Gesamtlogistik

- Überstunden, Urlaube, Krankentage
- HACCP Hygiene-Test
- Reklamationsübersicht
- Reinigungsplan / -konzept
- Schädlingsbekämpfung
- Auditberichte

Finanzkennzahlen / Finanzen-Controlling-Report

- Banken-Übersicht: pro Kredit / Kontokorrent-Konto – jeweils mit Laufzeit / Zinssatz / Rückführungsrate / Kredithöhe
- verfügbare Liquidität
- 14-tägiger Mahnlauf (Zahlungsmoral der Kunden / Ausfallsquote)
- Eigen- / Fremdkapital
- Cash-flow
- Ø Debitorenziel
- Ø Kreditorenziel
- Ø Lagerdauer
- Finanzrating
- Branchenrating

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 5 von 6

LEISTUNGSSPEKTRUM

HACCP-Konzept

HACCP (Hazard analysis and critical control points) dient der Gefahrenanalyse und Schadensvermeidung. Hygieneverhältnisse werden regelmäßig durch amtliche Kontrollen, aber auch durch interne Visiten überprüft. Abweichungen werden umgehend behoben. Durch umfangreiche, standardmäßige Schulungen der Mitarbeiter wird die Hygiene gewährleistet.

Anforderungen an Sauberkeit und Funktionalität unserer Lagerräume sind in Arbeitsanweisungen und Handbüchern implementiert. Sämtliche Kühlräume sind mit einer elektronischen Temperaturüberwachung und einer damit verbundenen Alarmauslösung bei Grenzwert Über- bzw. Unterschreitung ausgestattet (somit HACCP konform).

Die Temperatur in den Kühlräumen wird regelmäßig von den Abteilungen kontrolliert. Die Temperatur ist von digitalen/analoge Anzeigen bzw. der digitalen Aufzeichnung abzulesen. Zur Überprüfung wird die Temperatur mit einem kalibrierten Messgerät über mehrere Stunden gemessen. Damit wird sichergestellt, dass Schwankungen und Abtauphasen erkannt werden.

Sämtliche Kontrollpunkte und deren Überwachung sind festgelegt:

- Kontrollen bei Wareneingängen und -ausgängen
- Produktkontrollen in regelmäßigen Zeitabständen
- stichprobenartige MHD Kontrollen (Restlaufzeit)
- manuelle und digitale Temperaturmessungen

Sämtliche Bereiche, vor allem in den Frischeabteilungen, sind mit modernster Kühltechnik ausgestattet und werden regelmäßig kontrolliert.

Produktsicherheit

Unser Unternehmen stellt sicher, dass die Produktsicherheit auf allen internen Prozessebenen eingehalten wird. Ebenso stellen wir sicher, dass die Produktsicherheit durch unsere Dienstleister und Lieferanten eingehalten wird.

Transport

CO₂-Container für den Transport von Kühl- und Tiefkühlwaren werden überwacht. CO₂ Anlage ist in die Prüfmittelüberwachung integriert. Verträge und Nachweise mit Dienstleistungsunternehmen liegen auf.

Temperaturkontrolle vor Beladung der LKWs. Temperaturüberwachung während der Fahrt. Wartungs- und Instandhaltungsplan für alle Transportfahrzeuge und Kühlaggregate. Wartungs- und Reinigungsarbeiten werden dokumentiert. Fahrer haben Hygienevorschriften zu beachten.

Erstellt (am, von):	Geprüft (am, von):	Freigegeben (am, von):	
18.03.16 - JJK	- GD	- JJK	Seite 6 von 6