



Vollsortimenter mit System

Die familiär geführte Josef Dewender Lebensmittelgroßhandlung hat sich seit über 75 Jahren auf die Versorgung von Systemkunden wie Krankenhäuser, Seniorenheime und Catering-Betriebe spezialisiert. Heute zählt der Fachgroßhändler und Speziallieferant für Großküchen zu den bedeutendsten Anbietern der Branche.

Nach einem präzisen Logistikplan werden die Kunden mit variablen Kühl- und Tiefkühlfahrzeugen aus dem Zentrallager in Bochum bundesweit beliefert. Alle Fahrzeuge sind mit einem Mobiltelefon und einem Navigations- sowie Ortungssystem ausgestattet und werden in ihrer Temperatur im Kühl- und Tiefkühlbereich per Satellitentechnik überwacht.

Der Leistungsumfang des Unternehmens beinhaltet die gesamte Versorgung von Verpflegungseinrichtungen mit Lebensmitteln und Non-Food-Artikeln mit Ausnahme von frischem Obst und Gemüse sowie Getränken in Mehrwegverpackungen. Das Vollsortiment umfasst über 9.000 Artikel und besteht zu 95 % aus Food-Produkten, nur 5 % sind Ergänzungsartikel aus dem Non-Food-Bereich.

Klar strukturiert

Das Produktlager lässt sich dabei grob in drei Bereiche einteilen: Trockenlager, Kühlhaus und Tiefkühlhaus. Im Trockenlager befinden sich alle Produkte, die nicht gekühlt werden müssen, sowohl Food- als auch Non-Food-Artikel. Hier werden über 5.000 Produkte in Hochregalen eingelagert und den Aufträgen der Kunden entsprechend kommissioniert. Im Kühlhaus befinden sich alle Produkte, die zwischen 2 und 4°C lagern

müssen. An dieser Stelle herrscht der größte Umschlag, da hier die Produkte mit der kürzesten Mindesthaltbarkeit wie Frischmilch, Joghurt und frische Wurstwaren versandfertig gemacht werden. Im Tiefkühlhaus lagern alle gefrorenen sowie tiefgekühlten Artikel bei ca. -24°C, wobei die vorgeschriebenen Temperaturen genau überwacht und geprüft werden. Um den Kunden zusätzlich zu zeigen, dass die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen und das HACCP-Konzept in vollem Umfang erfüllt werden, lässt das Unternehmen das Qualitätsmanagement jährlich nach dem IFS-Standard überprüfen und zertifizieren.

Sous Vide auf dem Vormarsch

Besonders rasant haben sich die Sous Vide Produkte in den letzten Jahren entwickelt. Diese Speisen werden in einem schonenden Verfah-

Nachhaltigkeit im Blick

Das Thema Nachhaltigkeit wird in Bochum groß geschrieben. Zur natürlichen Entwässerung des Betriebsgeländes wird z. B. das gesamte Oberflächenwasser abgetrennt und in einem extra dafür angelegten Regen-Rückhaltebecken gesammelt. Zuvor durchläuft es eine natürliche Reinigung über ein ca. 1.000 m² großes Schilfgewässer. Das Regen-Rückhaltebecken umfasst ca. 4.500 m² und dient zusätzlich als Löschwasservorrat für die Sprinkleranlage. Das Tiefkühlhaus, welches mit umweltfreundlichen Kühlmitteln betrieben wird, ist mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet. Von hier aus werden mehrere Bereiche des Hauses geheizt. Alle LKW's fahren lärm- und schadstoffarm.



Betriebsinhaber
Hans-Josef Dewender



ren der Vacuum-Gartechnik hergestellt, bei dem die Werterhaltung der Produkte sowie die notwendige Haltbarkeit erreicht wird. Das Endgaren erfolgt in Dampf-Druck-Gargeräten. Ergänzt wird das Sous Vide-System durch High-Convenience-Produkte aus dem TK-Bereich sowie die Frischmenüs. Das Segment umfasst über 1.000 Artikel und zeigt damit die Führungsposition des Unternehmens im Sous-Vide-Bereich.

Umfassender Service

Erklärtes Ziel von Dewender ist neben einer fundierten Beratung die Entlastung der Kunden durch Dienstleistungen wie die Erstellung von Speiseplänen und der gezielten Beratung bei einer Umstellung der Küche sowie der Logistik für die Verteilung der Speisen. Zudem stellt das Unternehmen seinen Kunden ein EDV-System kostenlos bereit, über das Produktinformationen wie Nährwertanalysen, Zubereitungs- und Deklarationshinweise der gelisteten Produkte abgerufen werden, sowie Rezepturen, Speise- und Produktionspläne erstellt und Inventuren erfasst werden. Existieren bereits andere EDV-Lösungen, werden individuelle Schnittstellen für den Im- und Export der Daten angeboten. Die Berücksichtigung kundeneigener Sachkonten (Sparten) oder Artikelnummern ist ebenso möglich wie Renner-Penner-Listen, Etat-Auswertungen etc.

Dem Grundsatz, dass der persönliche Service und die Zuverlässigkeit an erster Stelle stehen, wird das Familienunternehmen als „Spezialgeschäft für Großküchen“ auch weiterhin treu bleiben.

Josef Dewender
Tel. (0234) 529-50 • Fax (0234) 522-083
info@dewender.com • www.dewender.com

Fotos: Josef Dewender