

TITEL



Clarissa Kurth
(Social Media),
Antoine Koll
(Einkaufsleiter),
Felix Meyhoeffer
(Pressesprecher),
Joachim Bayer
(Leiter Verkauf Handel),
Florence Bongartz
(Leitung Fischeinkauf).

R express bietet hochwertige Lebensmittel von weltweit 600 Lieferanten

„Fisch und Fleisch und 4.973 weitere Produkte“

Der Pariser Großmarkt Rungis steht sinnbildlich für eine fast unüberschaubare Vielfalt an Lebensmitteln in höchster Qualität. Gleiches gilt für den Meckenheimer Food-Lieferanten R express. Das Unternehmen zählt im HoReCa-Bereich zu den Handelsgesellschaften mit dem umfangreichsten Lebensmittelsortiment in Spitzenqualität. Fisch steht dabei im Mittelpunkt.



Am Anfang war der Wolf. Und der Fisch. Genauer gesagt, der Wunsch des Bonner Küchenchefs Karl-Heinz Wolf nach ultrafrischem Hochseefisch. Da es solch exklusive Ware Mitte der Siebziger nicht mal eben „ums Eck“ gab, beschloss der Gastronom die Dinge selbst in die Hand zu nehmen. Er fuhr direkt nach Frankreich, um besagten Frischfisch am Großmarkt im Pariser Vorort Rungis einzukaufen. Da irgendwann auch andere Gastronomen Wolfs Lieferservice in Anspruch nah-

men, beschlossen er und sein späterer Geschäftspartner George W. Kastner die Tour regelmäßig zu fahren. Daraus folgte 1978 die Gründung von „Rungis Express“ mit drei Lkw.

Heute beschäftigt das Unternehmen 680 Mitarbeiter in Deutschland, Österreich und der Schweiz. „Wir kommen vom Fisch und wir definieren uns auch heute noch über dieses Produktsortiment. Einer unserer Claims „Fisch und Fleisch und 4.973

weitere Produkte...“ zeigt den Stellenwert von Fisch und Meeresfrüchten für R express“, unterstreicht Felix Meyhoeffer, Pressesprecher des Meckener Food-Lieferanten. Seit Anfang 2024 kommuniziert das altbekannte Unternehmen nach außen offiziell über die neue Wort-/Bildmarke „R express“. Eine Entscheidung, die auf einem Streit um die Nutzungsrechte am Handelsnamen „Rungis“ basiert. Die Rechtsform des Unternehmens, Rungis express GmbH, bleibt jedoch unverändert bestehen und darf auch weiterhin genutzt werden.

Weltweiter Einkauf bei 600 Lieferanten

Wer schon einmal den Großmarkt in Paris Rungis besucht hat, fühlt sich in der Zentrale des rheinländischen Großhandels an „Les Halles“ erinnert. In separaten Abteilungen lagern hier ultrafrische Fische und Meeresfrüchte, ein exzellentes Fleisch- und Geflügelsortiment, eine bunte Obst- und Gemüsevielfalt, die gesamte Bandbreite an Molkereiprodukten, Backwaren aller Art, erlesene Feinkost und innovative vegane Artikel. Lebensmittelspezialitäten von mehr als 600 Lieferanten aus aller Welt laufen hier zusammen, werden gemäß den Bestellungen kommissioniert und dann an die Kunden in Deutschland, Österreich und der Schweiz ausgeliefert. Fisch und Meeresfrüchte genießen dabei eine besondere



FOTO: R EXPRESS

Die Bezugs- und Lieferlogistik wird auch vom Tochterunternehmen CCG (Cool Chain Group) durchgeführt und liegt somit in der eigenen Hand liegt.

Beachtung, weil sie nicht nur die DNA des Unternehmens bilden, sondern als ultrafrisches Warenssegment auch besonders schnell umgeschlagen werden müssen. Angeboten wird ein Vollsortiment von mehr als 100 Spezies und mehreren Hundert Produkten, die sich nach Größe, Herkunft, Qualität und Aufmachung unterscheiden. Dazu kommen Räucherfisch, Kaviar und Roggen sowie Fischzubereitungen.

Florence Bongartz leitet den Fischeinkauf und beginnt jeden Arbeitstag um 6:30 Uhr mit einem ▶



Wir haben gute Produkte, die es verdient haben, gezeigt zu werden.



FOTO: R EXPRESS

Die Showküche bietet aufgrund ihrer Größe und Ausstattung noch mehr Möglichkeiten für Kochveranstaltungen mit professionellen Kunden sowie Verkostungen neuer Produkte von potenziellen Lieferanten.



FOTO: R EXPRESS

Burkhard Lindlar ist einer von zwei Food-Scouts bei R express. Zusammen mit seinem Kollegen André Wolff entwickelt er das „Mise en Place“-Sortiment.



FOTO: R EXPRESS

Angeboten wird ein Vollsoriment von mehr als 100 Spezies und mehreren Hundert Produkten, die sich nach Größe, Herkunft, Qualität und Aufmachung unterscheiden.



FOTO: R EXPRESS

Fisch und Meeresfrüchte genießen eine besondere Beachtung, weil sie nicht nur die DNA des Unternehmens bilden, sondern als ultrafrisches Warenssegment auch besonders schnell umgeschlagen werden müssen.

virtuellen Besuch einer Reihe von Fischauktionen in der Bretagne sowie Telefonaten mit Fischfangunternehmen an der französischen Küste. „Wir versuchen so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen, um die Lieferlogistik zu beschleunigen und den Zwischenhandel zu umgehen“, betont die Französin. Der Fisch wird je nach Menge und Einkaufsort direkt nach Meckenheim gefahren oder aber in Paris Rungis zusammengezogen, wobei der Großmarkt heute kaum noch für den Einkauf, sondern fast ausschließlich als Logistikhub genutzt wird. 24 Stunden nach dem Einkauf rollen die Lkw von Paris los, um zwischen 13 und 14 Uhr in Meckenheim einzutreffen. Nach der Wareneingangskontrolle und dem Einlagern der frisch eingetroffenen Spezialitäten beginnt spätestens um 17 Uhr die Kommissionierung der Kundenbestellungen, da um 18 Uhr die ersten Lkw die Zentrale schon wieder verlassen. R express unterhält in Deutschland zwölf Umschlagzentren, wo die Ware in der Nacht gesplittet und von großen Trucks auf kleinere Lieferfahrzeuge umgeladen wird. Die Auslieferung an die Kunden erfolgt zwischen 6 und 12 Uhr, also ca. 48 Stunden nach dem Einkauf in Frankreich – eine beeindruckende logistische Leistung. „Wir definieren uns über die Qualität und versuchen alles so zu steuern, dass die Ware möglichst an dem Tag wieder rausgeht, an dem sie uns erreicht. Das Ziel ist ein möglichst leeres Lager, nachdem der letzte Lkw gestartet ist“, unterstreicht Florence Bongartz.

Bezugs- und Lieferlogistik in der eigenen Hand

So wie am Beispiel Frankreich beschrieben, bezieht R express diverse Spezialitäten außerdem von den Großmärkten in der Nähe von Verona (Italien) und Barcelona (Spanien). Auch bei Dienstleistern in Bremerhaven (Nordwest), im dänischen Padborg sowie beim Perishable Center in Frankfurt werden Fisch und Meeresfrüchte aus aller Welt gesammelt und dann direkt nach Meckenheim gefahren. „Wir haben eine ausgefeilte Logistik, die auf den schnellstmöglichen Transport von Frischfisch ausgelegt ist. Davon profitieren natürlich auch alle anderen Warenssegmente“, betont Antoine Koll, der als Einkaufsleiter den kompletten Warenbezug von R express verantwortet. An fünf Tagen pro Woche (Montag bis Freitag) erfolgt der Wareneingang in Meckenheim, von Dienstag bis Samstag wird ausgeliefert. Donnerstag ist in der Regel der stärkste Tag in der Woche. Erwähnenswert ist dabei, dass die Bezugs- und Lieferlogistik auch vom Tochterunternehmen CCG (Cool Chain Group) durchgeführt wird und somit in der eigenen Hand liegt.

TITEL

Neben der Gastronomie spielen auch der LEH, Cash & Carry-Betriebe sowie Fachhändler und der Feinkosthandel eine wichtige Rolle. Heute ist insbesondere der Selbstständige Einzelhandel (SEH) von Edeka und Rewe von Bedeutung, aber auch renommierte Feinkosthändler wie z. B. Käfer und der anspruchsvolle Fischfachhandel lassen sich von dem Großhandel aus Meckenheim beliefern. Joachim Bayer leitet den Verkauf an den Handel und stellt fest, dass sowohl in der Gastronomie als auch beim Handel immer weniger ganze Fische gefragt sind. „Vielfach hat die Gastronomie leider zum Beispiel durch Personal-mangel nicht mehr die Zeit im Tagesgeschäft ganze Tiere zu verarbeiten. Auch im Handel geht der Trend eindeutig zu filetierter Ware“, so der Experte. Für große Showfische gilt diese Beobachtung hingegen

nicht. Wann immer R express besonders große Exemplare angeboten werden, sichert man sich diese. Abnehmer für spektakuläre Einzeltiere finden sich in der Regel schnell.

Köche beraten Köche

R express unterhält in Berlin, München, Hamburg und Crailsheim (zwischen Stuttgart und Nürnberg) Büros und steuert den Vertrieb über Außendienstmitarbeiter, die die Kunden vor Ort besuchen. Von den ca. 100 sind knapp zwei Drittel gelernte Köche, die sich mit den Kunden auf Augenhöhe über deren Bedarf, ihre Ansprüche und Erwartungen an die Produkte austauschen können. „Gespräche von Koch zu Koch sind wertvoll, denn unsere Mitarbeiter ▶



Wir haben eine ausgefeilte Logistik, die auf den schnellstmöglichen Transport von Frischfisch ausgelegt ist.



Die mit professionellen Gerätschaften voll ausgestattete Showküche am Stammsitz in Meckenheim wurde anlässlich des 45-jährigen Jubiläums von R express im letzten Jahr eingeweiht.

Historie

1978

Gründung durch Karl-Heinz Wolf (Restaurant „Chez Loup“, Bonn, 1-Michelin-Stern)

1980

Einstieg von George W. Kastner

1982

Ausstieg von Karl-Heinz Wolf, Kastner übernimmt die alleinige Geschäftsführung

1986

Verkauf Anteile Rungis express von Karl-Heinz Wolf an Kaufhof AG (Weiterverkauf an Investorengruppe)

2005

Übernahme und Umfirmierung zur AG durch Christian Helms und Dr. Michael Späth

2006

Vollständige Übernahme durch CCG (Cool Chain Group)

2016

Verkauf von CCG und Rungis express an die Metro Group

Seit 2016 sind CCG und Fideco (CH) Tochterfirmen der Rungis express GmbH



Nach der Wareneingangskontrolle und der Einlagerung werden die frischen Produkte direkt auf den Weg zum Kunden gebracht.



Wir sind ein Problemlöser für die Gastronomie und nehmen den Köchen Arbeit ab.

können auch bei erklärungsbedürftigen Produkten Tipps zur Zubereitung und zum Anrichten geben. Das gehört für uns zum selbstverständlichen Service dazu“, betont man in Meckenheim.

Lösungen für die Gastronomie

Speziell für die Gastronomie ist das „Mise en Place“-Sortiment gedacht, das Fonds, Terrinen,

Dressings, Jus, Pestos, Marinaden, Mayonnaisen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, tiefgekühlte Carpaccios (z. B. von Thunfisch, Oktopus, Lachs, Garnelen) und andere Zubereitungen mehr bereithält. In Zeiten von Personalmangel, zur besseren Kostenkalkulation und Einsparung wertvoller Zeit, wünscht sich mancher Küchenchef Unterstützung in Form hochwertiger, qualitätvoller Mise-en-Place-Produkte. R express bietet eine Vielzahl von Basisprodukten, die alle Posten der Küchenbrigade, wie beispielsweise Entremetier, Gardemanger und Saucier bei ihrem täglichen Geschäft unterstützen. Dieses Sortiment wird handwerklich von Köchen zubereitet und kommt gut an. „In den Küchen hat aufgrund der Personalsituation in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden und die Nachfrage dafür wächst schnell“, freut man sich in Meckenheim. „Wir sind ein Problemlöser für die Gastronomie und nehmen den Köchen Arbeit ab, lassen ihnen aber die Möglichkeit dem Gericht ein eigenes kreatives ‚Finish‘ zu geben“, beschreibt Einkaufsleiter Antoine Koll den erfolversprechenden Ansatz.

Showküche zum 45-jährigen Jubiläum eingeweiht

Entwickelt wird das Mise en Place-Sortiment von den Food-Scouts Burkhard Lindlar und André Wolff die beide schon auf Sterne-Niveau gekocht haben und wissen, welche Basisprodukte in der gehobenen Küche benötigt werden. Ort der hauseigenen Entwicklung ist die neue Showküche am Stammsitz in Meckenheim, die anlässlich des 45-jährigen Jubiläums von R express im letzten Jahr eingeweiht wurde. Die in der Unternehmensfarbe Grün gehaltene, mit professionellen Gerätschaften voll ausgestattete Begegnungsstätte bietet aufgrund ihrer Größe und Ausstattung noch mehr Möglichkeiten für Kochveranstaltungen mit professionellen Kunden sowie Verkostungen neuer Produkte von potenziellen Lieferanten. Die Showküche ist auch der Ort, an dem Videos für Social Media gedreht werden. R express ist auf Instagram, Facebook, Youtube und LinkedIn aktiv und hat mit Clarissa Kurth eine kompetente Mitarbeiterin, zu deren Aufgaben die Koordination des Online-Contents gehört. „Wir wollen unsere Lebensmittel zeigen und Anregungen für die Verwendung geben“, unterstreicht sie. Regelmäßig werden dafür Formate wie „Andrés Tellergericht“ und die „Brettgeschichten“ produziert. „Wir wollen darüber nicht verkaufen, sondern mit unseren Kunden im Gespräch bleiben. Wir haben gute Produkte, die es verdient haben, gezeigt zu werden“, ist Kurth überzeugt. *nik*

R express Firmentelegramm

Rungis express GmbH
Am Hambuch 2
D-53340 Meckenheim
Tel.: +49 2225 / 883-0
Fax: +49 2225 / 883-190
info@r-express.com
www.r-express.com

Charakteristik:

Lebensmittelgroßhandel

Muttergesellschaft: Metro Group

Tochterfirmen: Cool Chain Group (CCG), Frankfurt; Fideco (Schweiz)

CEO: Michael Poggenpohl

Leiter Einkauf: Antoine Koll

Leiterin Einkauf Fisch:

Florence Bongartz

Leiter Verkauf Handel: Joachim Bayer

Marketing: Felix Meyhoeffer

Vertriebsgebiet: Deutschland, Österreich, Schweiz, Niederlande, Luxemburg

Sortiment: ca. 8.000 Artikel aus den Warenssegmenten Fisch, Fleisch, Obst & Gemüse, Backwaren, Trockenwaren, Tiefkühlwaren, Dessert

Marken: R express

Umsatz 2023: 150 Millionen Euro

Gegründet: 1978

Zertifikate: BIO, MSC, ASC, ISO