



«Frische ist alles.»

Denn bei Zamba wird der Saft erst dann frisch gepresst, wenn er bestellt wird. Doch dann muss es schnell gehen. Dass dabei nicht nur die richtigen Produktionsmethoden, sondern auch die Logistik und die mit ihr verbundene Software eine entscheidende Rolle spielen, zeigt unser Bericht über das erfolgreiche Zürcher Jungunternehmen.

Im Saft steckt die Kraft...

...fanden die beiden Convenience Food Manager Bruno Schiess und Markus Raths, als sie an einem kalten Novembertag im Herbst 2001 wieder einmal vergeblich die Sonne am neblig grau verhangenen Zürcher Herbsthimmel suchten. Gewartet wurde dann aber doch noch bis zum nächsten Frühling, bevor sie ihrem Leben den endgültigen Turnaround gaben und ihr Projekt buchstäblich in die Welt pressten: Zamba – absolut frische Fruchtsäfte, täglich neu produziert aus frischen Früchten, ohne jegliche Konservierungsmittel, Konzentrate und Pasteurisation. Nach dem Aufbau der Produktion und einer kleinen Kunden-

kartei begann im September 2002 eine fast märchenhafte Erfolgsgeschichte. «Die ersten Liter der feinen Säfte haben wir nicht nur eigenhändig ausgepresst, sondern auch noch im alten Volvo an die Kunden ausgeliefert – zu Beginn vor allem an In-Bars in Zürich», erzählt Markus Raths aus den Anfangszeiten des Unternehmens. Inzwischen ist der Kundenkreis breiter: Vom Feinschmeckerlokal über Catering-Services und Konditoreien bis hin zu Spitälern und Fitnesszentren bedient Zamba heute eine vielfältige, aber gleichermassen anspruchsvolle Kundschaft. Und daher machen die beiden Firmengründer auch nicht mehr alles selbst:

Nach nur vier Jahren arbeiten heute bereits 25 Mitarbeiter für die Saftmacher in Zürich-Altstetten.

Von einigen Litern zu Hektolitern

Die Saftidee wurde schnell ein Renner: Heute beliefert Zamba im Grossraum Zürich, Bern und Basel rund 250 Stammkunden in der Gastronomie, im Gesundheitswesen und im Detailhandel und über 50 Kunden im Eventbereich. Kein Wunder also, dass ständig steigende Volumen bewältigt werden müssen: Mehr als sechseinhalb Tonnen Orangen, Ananas, Melonen, Grapefruits, Mangos, Mandarinen oder Erdbeeren werden jeden Tag ausge-

presst, abgefüllt und ausgeliefert. «Zuallererst sind selbstverständlich Qualität und Frische der Früchte das A und O», erläutert Markus Raths das Erfolgsgeheimnis von Zamba, «doch gleich danach ist das richtige Entsaften das wichtigste Element bei der Produktion von unseren frischen Säften». Also wird ständig in bessere Herstellungsverfahren investiert. So z.B. in die grösste Saftpresse der Schweiz, die im Sommer 2006 angeschafft wurde. Eine Investition, die sich bestimmt schon bald bezahlt machen wird. Denn schliesslich produziert das Zürcher Unternehmen inzwischen jährlich mehr als 700'000 Liter an frischen Säften.



Frisches will schnell verteilt werden

Sind die Säfte erst einmal produziert, müssen sie möglichst umgehend an die Frau oder den Mann gebracht werden. Die Verteilung der Frischprodukte in eigener Regie ist daher neben den Rohstoffen und dem Produktionsprozess der dritte Bestandteil des erfolgreichen Zamba-Geschäftsmodells. Sie garantiert nicht nur, dass die Qualitätsprodukte den Kunden auch so erreichen, wie sie die Produktion verlassen haben, sondern steht auch für einen direkten und zuverlässigen Kundenservice. Denn der enge Zeitrahmen lässt keinen Raum für Leerläufe: Der letzte von täglich rund 250 Aufträgen geht spätestens bis neunzehn Uhr ein, am nächsten Morgen ab fünf Uhr werden die Produkte bereits ausgeliefert. Genügte in den Anfangsmonaten noch ein Excel-Sheet für die Abwicklung des Auftrags- und Verteilungsprozesses, musste angesichts des rasanten Wachstums die gesamte Softwarebasis komplett neu eingerichtet werden. Die Saftmacher holten sich dafür Unterstützung bei Gadola Information Systems in Wallisellen. «Als jungem, enorm schnell wachsendem

Unternehmen standen für Zamba vor allem zwei Anliegen im Vordergrund: Zum einen brauchte es eine äusserst flexible Softwarelösung, welche die unternehmensspezifischen Anforderungen jetzt, in einem Monat und auch in fünf Jahren immer sicher und zuverlässig erfüllt. Zum anderen musste das Ganze sehr unkompliziert zu bedienen sein» schaut Martin Gadola auf den Evaluationsprozess zurück. Mit den Winware Softwarelösungen Fibu, Auftrag und Lohn konnte er alle Ansprüche seiner Auftraggeber erfüllen. Zamba setzt heute die Module Winware Fibu, Lohn und Auftrag ein, ergänzt um ein von Gadola Information Systems indi-

duell entwic-
keltes Zusatzmodul für die Bestellabwicklung.

Noch schneller...

Die Erfassung der Bestellungen muss bei Zamba innerhalb kürzester Zeit bewältigt werden können. Die Gadola IT-Spezialisten haben dazu auf Basis der komplexen Winware Auftragsbearbeitung für die spezifischen Zamba-Bedürfnisse das Modul «Express Auftrag» entwickelt, das nicht nur eine extrem einfache und schnelle Bestellerfassung ermöglicht, sondern diese Daten zudem mit einer Routenplanung koppelt. Der gesamte Auftrags- und Verteilprozess wird damit entscheidend rationalisiert und beschleunigt: Die Lieferscheine werden nach Routenplan je Kurier ausgedruckt. Dieser erhält seine Liefervorgaben damit in der Reihenfolge, in der ausliefert

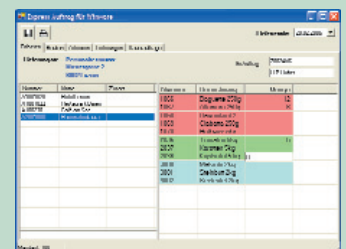
werden muss. «Ein System, das auch für andere Unternehmen mit ähnlichen Anforderungen bestens geeignet ist», ergänzt Martin Gadola, «und natürlich mit der Winware Lösung eng vernetzt ist.» Denn alle Auftragsdaten fließen automatisch in die anderen Winware Module und stehen unmittelbar für Fakturierung, Auswertungen, Mahnungen, etc. zur Verfügung.

...und vielfältiger

Knapp vier Jahre jung ist der Zürcher Saftproduzent und bereits ist das nächste Produkt auf dem Markt: Unter dem Label «Chaya» bietet Zamba neu hausgemachten Eistee in drei verschiedenen Sorten an – natürlich mit dem gleichen seit vier Jahren gelebten Qualitätsanspruch. Das Gadola Modul «Express Auftrag» wurde bereits entsprechend angepasst. Doch wenn Zamba sich weiterhin derart rasant entwickelt, wird man bei Gadola Information Systems schon bald die Flexibilität der Winware Produkte und des Moduls «Express Auftrag» aufs Neue «testen». Schliesslich gibt es noch viele andere Produkte, die ein «frisches Leben» ohne Konservierungsstoffe, Ultrahocherhitzung oder Überzuckerung verdient haben. Wir freuen uns jedenfalls jetzt schon auf «mehr Frische»...

Auf einen Blick:

Portraitiertes Unternehmen:	Zamba Fruchtsäfte GmbH www.zamba.ch
Anzahl Mitarbeiter:	25, bzw. 19 Vollzeitstellen
Produktionsmenge p/a:	über 400'000 Liter
Kunden:	Gastronomie, Detailhandel, Catering-Services, Privatanlässe
Eingesetzte Software:	Winware Fibu Standard, Winware Lohn Standard, Winware Auftrag Platin Express Auftrag für Bestellabwicklung und Routenplanung
Sage Schweiz Partner:	Gadola Information Systems GmbH www.gadola.com



Eingabemaske Express Auftrag