

## Tabula Rasa in der Gastrowelt

**Wie geht es bei Marinello weiter?** Dass wir weitermachen wollen, das war nie die Frage. Ein grandioses Team, ein motiviertes Kader, euch als Kunden und viel Liebe zu unseren Produkten und zur Branche. Wer will da die Flinte ins Korn werfen? Wir sicher nicht! Wann auch immer sich die Türen eurer Gasträume wieder öffnen werden; wir wollen bereit sein. Am liebsten ist es uns natürlich, dass dir dann dein altbekannter Chauffeur die Bestellung in den Kühler liefert. Damit kommen wir zur nächsten Frage:

**Was passiert mit unseren Mitarbeitern?** Unser Ziel ist es, möglichst alle unsere Arbeitsplätze zu erhalten. So kommen auch wir nicht um das Instrument der Kurzarbeit herum. Und nun verneige ich mich vor dem Amt für Wirtschaft und Arbeit. Sollte wirklich gehalten werden, was in den letzten Tagen vom Bundesrat an schneller Hilfe versprochen wurde, dann sind wir von Herzen dankbar. Wow! Weiter danke ich den Menschen unseres Teams, welche von der Kurzarbeit betroffen sind. Sie haben den Ernst der Lage erkannt, stärken uns den Rücken und sind mitverantwortlich, dass wir weiter existieren können. Das rührt mich sehr. Danke euch!



**Wann sind wir für dich da?** Unsere Lager, der Stand im Engrosmarkt, die Administration und unsere Logistik sind weiterhin besetzt. Du erreichst uns wie gewohnt unter 043 4444 500 oder via [best@marinello.ch](mailto:best@marinello.ch). Wir werden schauen, wie sich die Lage in den nächsten Tagen entwickelt und unsere Präsenzzeiten laufend euren Anforderungen anpassen. Du kannst auf uns zählen.

**Wie und wann liefern wir?** Wir haben unsere Touren stark zusammengestrichen. Ein bisschen weniger sonniges Gelb auf den Strassen. Alle Betriebe, die laut unserer Regierung geöffnet haben dürfen, werden lückenlos bedient. Abweichungen zu deinen gewohnten Lieferzeiten können vorkommen. Doch unsere Dienstleistungsengel Christian und Lukas werden dich kontaktieren, sollte es nötig sein. Wir bitten euch von Herzen, den Vorgaben punkto Social Distancing Rechnung zu tragen. Ich weiss, unser Team ist übersympathisch. Doch jeder unnötige Kontakt muss vermieden werden. Bei Bestellungen privater Natur, werden wir es uns herausnehmen, diese nicht zu verarbeiten. Jedem Betroffenen der aktuellen Situation (also allen), sollte dies einleuchten.

**Wie steht es um die Verfügbarkeiten?** Betriebe, die noch geöffnet haben fragen sich, ob die Verfügbarkeit von Früchten und Gemüse in der nächsten Zeit gewährleistet ist. Die Antwort ist ja. Der Zürcher Engrosmarkt ist ein wichtiger Pfeiler für die Bereitstellung von Frischprodukten in der Schweiz. Zudem erhalten wir weiterhin genügend Ware aus den umliegenden Ländern. Produkte für den zurzeit boomenden Detailhandel werden täglich gehandelt und wir sind nicht der Ansicht, dass es in den nächsten Tagen zu Lieferengpässen kommen wird. Gewisse Spezialitäten, die vorzugsweise in den professionellen Küchen Verwendung finden, werden wir aber nicht an Lager führen und sie sollten vorbestellt werden.



**Was können wir für dich tun?** Wir haben Kapazität in unseren Kühl- und Tiefkühlagern. Zudem steht eine Flotte zitronengelber Lieferwagen in unserem Keller und wartet auf ihren Einsatz. Nein, beim Zügeln werden wir dir nicht behilflich sein können und ein neues Sofa holen wir ebenfalls nicht vom Möbelmarkt. Aber willst du deinen Tiefkühler abtauen und die Ware einige Tage bei uns einlagern? Anruf genügt und wir schauen gemeinsam an, ob wir dir behilflich sein können.

**Deine offenen Rechnungen?** Heikles Thema, sehr heikles Thema... Wir sind uns mehr als bewusst, dass da einiges auf uns zukommen wird. Sitzt du nun vor einem Berg unbezahlter Rechnungen. Dann mach den ersten Schritt und kontaktiere uns. Wir sind keine Bank und ebenfalls nicht mit einer unbeschränkten Liquidität gesegnet. Doch hat uns die Erfahrung gelehrt, dass ein offener Austausch am ehesten zu einer Lösung führt. Wir helfen dir, wenn es uns möglich ist.



**Was machen die Schweizer Produzenten?** Die Saison unserer hiesigen Produzenten steht bereits länger auf der Startrampe. Natürlich fehlen nun bei gewissen Produkten die Abnehmer. Viele Produkte wurden, gemeinsam mit unseren FARM-Partnern, speziell für die Gastronomie angebaut. Da fällt nun einiges ins Wasser. Himmelsrarschundzwirn! Wir suchen nach Lösungen, damit der Effort unserer Lieferanten nicht umsonst gewesen ist. Vielleicht hast du eine Idee. Lass es uns wissen.

**Foodwaste?** Ein Nachfragezusammenbruch dieser Grössenordnung bringt Überschüsse mit sich. Natürlich haben wir den Entscheid zum Lockdown bei unseren Einkäufen in den letzten Tagen miteingerechnet. Punktlandungen sind aber illusorisch. Mit der Stiftung Pfarrer Sieber oder Foodsharing arbeiten wir punkto Foodwaste bereits länger und erfolgreich zusammen. Zudem bombardiert uns unser Verkaufsteam laufend mit tollen Ideen, was wir mit der überschüssigen Ware anstellen könnten. Toll!