Pressemitteilung

Systemgastronomie

Starkes Wachstum in Europa für Logistiker mit Handelsfunktion

Seit zehn Jahren versorgt die QSL erfolgreich Top-Brands des Quick-Service-Restaurant-Bereichs.

Aus einem Pilotprojekt mit Burger King heraus entwickelte die heutige Meyer Quick Service Logistics (QSL) ein Erfolgsmodell. Ihr System zur effizienten Vollversorgung von Systemgastronomie-Restaurants hat das Unternehmen in den letzten zehn Jahren bei Branchengrößen sowie neuen Marken in ganz Europa etabliert.

Friedrichsdorf, 30. August 2017 --- Von der Schwesterfirma Meyer Logistik im Jahr 2007 gegründet, wurde die QSL zunächst exklusiver Logistik-Partner von Burger King in Deutschland. Anschließend ließen sich auch andere Branchengrößen wie Pizza Hut, Kentucky Fried Chicken, Starbucks und IKEA von ihrem Konzept begeistern. Seitdem die Fullfilment-Spezialisten im Jahr 2011 dann erstmals mit ihren Kunden in Europa expandierten, wächst das Unternehmen auf dem Kontinent kontinuierlich weiter. Heute versorgt der Vorreiter auf dem Gebiet des Supply-Chain-Managements europaweit rund 2.500 Quick-Service-Restaurants (QSR) für 17 nationale und internationale Kunden.

„Wir verstehen uns in erster Linie als Logistiker mit Handelsfunktion“, erklärt QSL-Geschäftsführer Markus Bappert und ergänzt: „Deshalb partizipieren wir nicht an der Handelsspanne, sondern verdienen unser Geld mit hochwertigen systemischen Logistikleistungen.“ Wer sich für Fullservice-Logistik entscheidet, profitiert sowohl vom Supply-Chain- als auch vom Cashflow-Management der QSL. Angefangen mit dem operativen Einkauf, über das Bestandsmanagement, die Kommissionierung und die Belieferung der Restaurants übernehmen die Experten

Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG – Ludwig-Meyer-Straße 2-4 – 61381 Friedrichsdorf
Telefon 0 61 75 / 40 09 – 0 Telefax 0 61 75 / 40 09 - 390
www.quick-service-logistics.de

auch das Reklamationsmanagement gegenüber den Lieferanten. Des Weiteren sorgen die Logistik-Profis für eine transparente und lückenlose Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel und regeln die gesamte Abrechnung – das allerdings, ohne an den Margen zu verdienen. „Der Kunde bestimmt seine Lieferanten selbst, verhandelt seine eigenen Preise und wir kümmern uns darum, dass alles reibungslos funktioniert.“, hebt QSL-Geschäftsführer Florian Entrich die Rollenteilung zwischen strategischem und operativen Einkauf hervor.

Innovationen gemeinsam mit den Kunden entwickeln

Die Supply-Chain-Experten können ihr Konzept nicht nur individuell auf die Bedürfnisse der Kunden anpassen. Sie entwickeln zudem etablierte Lösungen weiter und arbeiten gemeinsam mit ihren Kunden an kontinuierlichen Verbesserungen. Dazu gehört beispielsweise die Auslieferung an fast allen deutschen Feiertagen, die ausgeglichene Mengenströme und einen unterbrechungsfreien Service garantiert. Außerdem entwickelte die QSL den Lieferprozess Drop & Go. Dabei wird die Vollständigkeit einer Bestellung bereits vor der Anlieferung dokumentiert. Am Restaurant quittiert ein Mitarbeiter lediglich den Erhalt der Lieferung, ohne die erhaltenen Warenarten und die Kartonanzahl zu prüfen. Auf diese Weise sparen beide Seiten wertvolle Zeit: Der QSL-Mitarbeiter kann weiterfahren und die Kunden kontrollieren die Ware bequem beim Verräumen. Und da mit der Einführung von Drop & Go alle Fahrer mit iPads ausgestattet wurden, läuft der gesamte Prozess vollkommen papierlos und somit nachhaltiger ab. In einer eigens entwickelten Tracking-Plattform können sich die Kunden zudem in Echtzeit darüber informieren, wann die Lieferung ankommen wird. In Zusammenarbeit mit dem Umweltdienstleister Interseroh, einer Tochter des Recyclingspezialisten ALBA Group, entwickelte die QSL außerdem eine Branchenlösung für die Rücknahme und Verwertung von Verkaufsverpackungen. Speziell für Systemgastronomie-Kunden regeln beide Unternehmen die gesamte Organisation des Abfallmanagements mit allen Nachweis- und Dokumentationspflichten sowie sämtliche

Abrechnungsströme. Davon profitieren insbesondere Franchisenehmer, denn das optimierte Abfallmanagement senkt die Kosten, die die Hersteller an sie weitergeben.

Fullservice-Logistik für alle Größen

Neben Branchen-Größen profitieren auch junge QSR-Unternehmen vom System der Fullfilment-Profis – zum Beispiel Hans im Glück in Deutschland oder Five Guys in Frankreich, mit denen der Fullservice-Logistiker mittlerweile europaweit expandiert. Dabei ist die Skalierbarkeit des QSL-Systems ein entscheidender Vorteil: Einmal etabliert, können neue Restaurants schnell eingegliedert und in Betrieb genommen werden. „Wachstumsprojekte junger Unternehmen und Startups, die sich erst am Markt etablieren wollen, sind für uns besonders spannend“, betont QSL-Geschäftsführer Florian Entrich. „Während sie sich dank Fullservice-Logistik voll und ganz auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können, unterstützen und begleiten wir das schnelle Wachstum.“

Dank der engen Zusammenarbeit mit Ihren Kunden sowie der individuellen Anpassung ihres Systems blicken die beiden QSL-Geschäftsführer optimistisch in die Zukunft: „Wir sehen die ersten zehn Jahre als einen erfolgreichen Start an, durch den wir uns in ganz Europa etabliert haben“, sagt Florian Entrich. Und Markus Bappert ergänzt: „Jetzt geht es erst richtig los: Vor allem in Frankreich und in Osteuropa werden wir in den nächsten Jahren noch stark wachsen.“

Weitere Informationen unter www.quick-service-logistics.de.

107 Zeilen à maximal 60 Zeichen

Bilder können Sie hier herunterladen.

Bildunterschrift:

QSL-Lkw: Mit der eigenen Flotte in ganz Europa unterwegs

Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG – Ludwig-Meyer-Straße 2-4 – 61381 Friedrichsdorf
Telefon 0 61 75 / 40 09 – 0 Telefax 0 61 75 / 40 09 - 390
www.quick-service-logistics.de

QSL-Lkw und -Lager: Die QSL versorgt europaweit rund 2.500 Restaurants für 17 nationale und internationale Kunden

Fresh_Fair_Fullservice_01: „Fresh. Fair. Fullservice“ – mit diesem Ansatz ist die QSL seit Jahren auf Wachstumskurs in ganz Europa

QSL-Geschaeftsfuehrer_Florian_Entrich: QSL-Geschäftsführer Florian Entrich: „Wachstumsprojekte junger Unternehmen und Startups, die sich erst am Markt etablieren wollen, sind für uns besonders spannend“

Drop_and_Go_01: Drop and Go: Vor dem Stretchen der Palette wird die Vollständigkeit der Lieferung dokumentiert

Markus_Bappert_QSL_quer_04: QSL-Geschäftsführer Markus Bappert: „Vor allem in Frankreich und in Osteuropa werden wir in den nächsten Jahren noch stark wachsen.“

iPads_Fahrer_01: Alle QSL-Fahrer nutzen iPads für die Dokumentation ihrer Touren

Pressekontakt:

Matthias Nothnagel
Mainblick – Agentur für Strategie und Kommunikation GmbH
Roßdorfer Straße 19a
60385 Frankfurt
Telefon: 0 69 / 48 98 12 90
matthias.nothnagel@mainblick.com

Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG (QSL):
Die Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG (QSL) organisiert die Vollversorgung von Quick Service-Restaurants, Convenience Shops, Bäckereien und Restaurants der Verkehrsgastronomie. Dafür betreibt das Unternehmen 18 Lager und zwölf Cross Docks in Deutschland, Österreich, der Schweiz und neun weiteren europäischen Ländern. QSL beliefert 2.200 Restaurants der Marken Burger King, KFC, Pizza Hut, Ikea, Ditsch, Kochlöffel, Hans im Glück, Starbucks, Fresh Point, Five Guys, Autogrill und Burgerista.

Die 1949 gegründete Ludwig Meyer GmbH & Co. KG ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen. Der Spezialist für Frischetransporte und Lebensmittellogistik beliefert den europäischen Lebensmittel-Einzelhandel und Großküchen.
Infos: www.quick-service-logistics.de

Meyer Quick Service Logistics GmbH & Co. KG – Ludwig-Meyer-Straße 2-4 – 61381 Friedrichsdorf
Telefon 0 61 75 / 40 09 – 0 Telefax 0 61 75 / 40 09 - 390
www.quick-service-logistics.de