

Nacht für Nacht

Ein Arbeitstag bei der Ernst Welte AG ist alles andere als gewöhnlich – und das nicht nur mit Blick auf die Uhr.

1 Uhr – Welte macht die Nacht zum Tag

Wenn Zürich noch schläft, ist die Grosshändlerin Ernst Welte AG bereits mitten im Geschehen. Auf dem Engrosmarkt werden die frisch eingetroffenen Produkte gebündelt und geprüft: Salate, Gemüse, Früchte, Kräuter und Spezialitäten. Das Herzstück ist die enge Zusammenarbeit mit Produzierenden aus der Region sowie Handelspartnern aus dem Süden Europas.

1.30 Uhr – Der Marktstand erwacht

Der Marktstand von Welte ist der logistische Knotenpunkt, an dem Frische und Vielfalt zusammenlaufen. Händlerinnen und Wochenmarktfahrer – teils Welte-Kunden seit der ersten Stunde im Jahr 1969 – schlagen als direkte Verkaufsplattform die Brücke zur Endkundschaft und tragen die Produkte in die Märkte und zu Weiterverarbeitern der Stadt Zürich sowie über die Kantonsgrenzen hinaus.

3 Uhr – Kommissionierung der küchenfertigen Produkte

Die Gastronomie erwartet heute mehr als Rohware. Die Ernst Welte AG pflegt seit vielen Jahren vertrauensvolle Partnerschaften

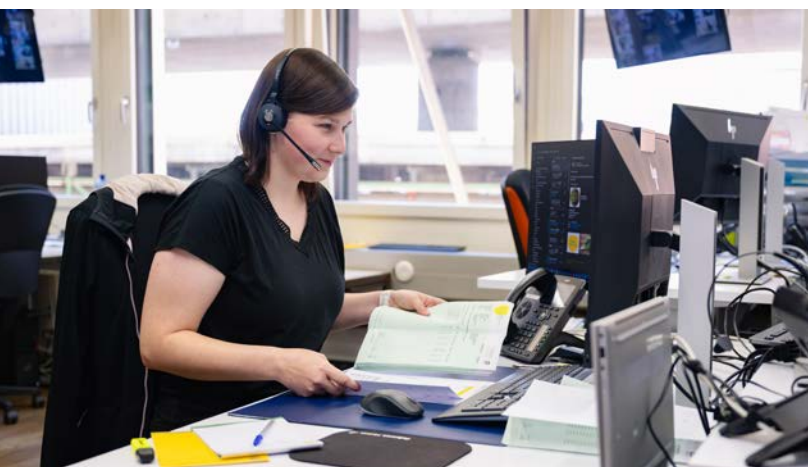
mit spezialisierten Verarbeitungsbetrieben, in denen täglich küchenfertige Produkte wie gewaschene Mischsalate, vorgeschnittenes Gemüse oder geschälte Kartoffeln entstehen. Kundinnen und Kunden können ihre «KüFe»-Bestellungen bis 23.30 Uhr aufgeben. Über Nacht werden die Produkte frisch hergestellt und treffen in den frühen Morgenstunden bei Welte ein, um nahtlos ins Sortiment integriert zu werden.

4 Uhr – Verdichtung mit Tiefkühl-, Economat- und Molkereiprodukten

Nun wird das Vollsortiment zusammengestellt. Die teilgerüsteten Kundenbestellungen werden mit TK-Produkten aus dem eigenen Tiefkühlager sowie Molki- und Economat-Artikeln ergänzt. Mit Eigenmarken wie «welFRIcee» und Primacool sowie Partnerprodukten wie «FarmFrites» bietet die Ernst Welte AG die gesamte Palette, die Gastronomiebetriebe benötigen – vom Gourmetrestaurant bis zur Grossküche.

5 Uhr – Qualitätskontrolle und Abfahrt zur Kundschaft

Bevor die ersten Fahrzeuge das Gelände verlassen, wird jede Bestellung sorgfältig kontrolliert: Frische, Herkunft und Verpackung.



Dank Iso-Zertifizierung und Suisse Garantie sind alle Abläufe transparent und nachvollziehbar. Parallel werden die Kühlfahrzeuge beladen. Jede Route ist auf Effizienz und Pünktlichkeit ausgelegt, denn die Gastronomie braucht Verlässlichkeit.

6 Uhr – Auf Tour für die Gastronomie und den Detailhandel

Wenn die Stadt erwacht, sind die Fahrzeuge schon unterwegs. Restaurants, Hotels, Cateringbetriebe, Spitäler oder Horte erhalten ihre Ware in den vereinbarten Zeitfenstern – stets mit lückenloser Kühlkette und flexiblen Lösungen, die genau auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt sind. Ob eine Grossbestellung für ein Bankett oder ein präzise zusammengestelltes Sortiment für ein À-la-carte-Restaurant: Bei der Ernst Welti AG steht Verlässlichkeit im Mittelpunkt.

8 Uhr – Austausch mit Kunden und Organisieren von Ware für die nächste Nacht

Nach den morgendlichen Touren ist der Tag noch lange nicht zu Ende. Rückmeldungen der Kundschaft fliessen direkt in die nächste Planung ein. Saisonale Spezialitäten werden abgestimmt, neue Bestellungen erfasst und in enger Zusammenarbeit mit den Produzierenden vorbereitet. Der Zyklus setzt sich fort – präzise und zuverlässig.

Der Partner hinter den Kulissen

Die Ernst Welti AG ist mehr als eine Grosshändlerin. Durch regionale Nähe, langjährige Partnerschaften, ein breites Vollsortiment und präzise Logistik entsteht ein Service, der Profiküchen spürbar entlastet – Tag für Tag, Nacht für Nacht.

Ernst Welti AG
Aargauerstrasse 1b
8048 Zürich
043 222 55 55
ernst-welti.swiss