



Der integrative Arbeitsplatz am Puls der Welt - Wirkung der Arbeitsagogik im ersten Arbeitsmarkt

VAS Fachtagung, Freitag 04.11.2016
Claudia Angst, Matthias Mittelholzer

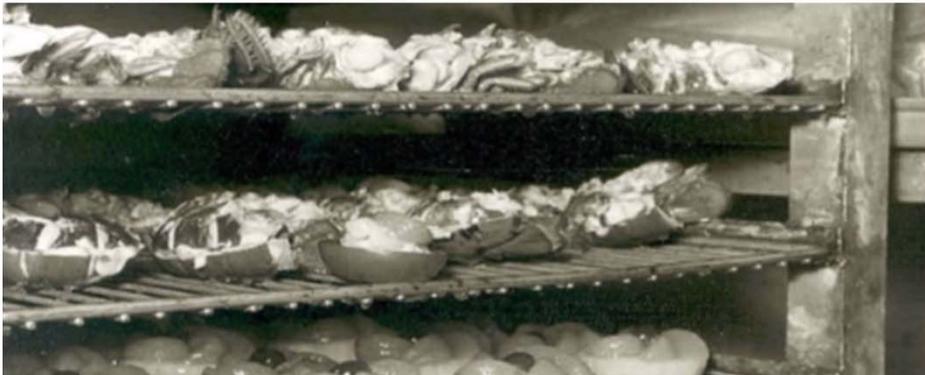
© Copyright gategroup 2015

wisli
gate catering

gategroup™
Serving people on the move



SWISSAIR
Borddienst-Flugküche
Flughafen Zürich



GGZ – eine Flagship Unit der Gruppe; beeindruckende Kennzahlen ...

70 Nationen Mitarbeitende
780 Vollzeitstellen
1200 Anzahl MA Köpfe
70% LX
30% Andere Kunden
2.5 Schichten pro Tag
365 Tage
65'000 Services
20 Lieferwagen / PKW
70 Catering Lastwagen



30 Langstrecken Flüge pro Tag
200 Kurzstrecken Flüge pro Tag Out- / Inbound
230 Flüge pro Tag

GGZ mehr als «nur» Catering / Kundenvielfalt

- **Dienstleistungspalette:**
Food&Beverage, Kabinenwäsche, Zeitungen, Duty free, First Aid Kit, Lagerdienstleistungen, Reparatur von technischem Inflightmaterial
- Center of **Culinary Excellence**
- **Executive Gourmet Service:**
VIP-Flüge, Inhouse events auch für Externe sowie Lounge Services für Emirates
- **Integrationsarbeitsplätze mit wisli:**
(prix HUMAGORA 2010) – «schweizweit das Beste was es zu diesem Thema gibt»
- **Intralogistikanlagen:**
automatisches Hochregallager 2000 PAL / 20'000 BIN-Plätze, Behälterförderanlage sowie 54 Trolleyschuttles
- **Continuous Improvement:**
in der DNA unserer Mitarbeiter



Kennzahlen Beispiel Swiss Airbus 330

5

6

Tonnen Catering Material

20

Minuten vor Abflug letzte
Nachbestellung

45'

Minimale Bodenzeit

202

Positionen (Trolley, Container etc.)

1433

verschiedene Artikel

- 23 verschiedene Menus ohne Specialmeals
- 35 Pressetitel
- 180 Duty Free Artikel



236 Passagiere

9-11 Crews

2 Piloten

- 4 Tage vor Abflug 1. Live Passagier - Zahlen

Food / - Komponenten
Getränke
Zeitungen, Magazine, Apotheken
Wäsche, Wolldecken
Spielzeug
Duty Free

Boxenstopp

Boxenstopp



Demontage
Sortieren
Rezyklieren
Reinigen
Rückzahlen
Instandstellen
....

Montage
Herstellen
Anrichten
Verpacken
Komplettieren
Kennzeichnen
....

Wertstoffe
Abfall

Wertstoffe
Bioabfall

- Swissair hat schon in den 80er und 90er Jahren mit einem lokalen Behindertenheim gearbeitet (Schwerpunkt Bestecksortierung und Verpackung sowie special events etc..)
- Mit dem Startup der Swiss sind diese Tätigkeiten Schritt für Schritt an das Catering umgelagert worden (Logistik wurde immer komplexer, hohe Lagerbestände, unregelmässige Abdeckung, nur 5 Tage pro Woche, keine Feiertage, 2 Tage p/Woche interne Arbeit)
- Veränderung hat sich aufgedrängt, wisli hat sich in dieser Zeit stark gemacht und sich sehr motiviert im Markt positioniert.

Einige starke Argumente für wisli:

- ❖ Angebot 365/365 im Jahr für uns als Caterer entscheidend
- ❖ Schneller Aufbau einer Catering erfahrenen Führungscrew
- ❖ Kreative Arbeits- und Vertragsmodelle
- ❖ Hohe Flexibilität der Führungscrew (rund 300 Ausrüstungswechsel pro Jahr)
- ❖ Offen für Investitionen (Besteckreinigungsmaschine gehört wisli, der Vertrag zur Reinigung läuft über mehrere Jahre – Vertragsdauer wie mit LX)
- ❖ Starker Kundenfokus
- ❖ Offen für Neues und Veränderungen
- ❖ Aktive CI Einstellung der Führung

Veränderungen / Einflüsse auf unsere Prozesse in den letzten 20 Jahren

8

- Change airline Konzepte:
 - von Tray zu Passaround
 - von Premium zu low cost
 - von 2 leg auf Multileg Beladung
 - von 4 auf rund 10 Belademodelle
 - von 1 auf mehrere AC Equipment Materialtypen KSSU/Atlas more to come?
- Change gategourmet – gategroup:
 - vom reinen Catering zur full range Dienstleistung (Trolley Maintenance, First Aid Kit, Duty Free...)
 - vom Food Handler zum Logistiker
- Arbeitsmarkt / Angestellte
 - von 20 auf 70 Nationen
 - vom Spezialisten zum Generalisten
 - von der geschützten Werkstatt SWISSAIR in die risikobehaftete gategroup
- Gesetzgebung
 - von local zu erweitertem EU Recht / z.B. Allergendeklaration
 - Sicherheitsanforderungen BAZL
 - Food Safety Anforderungen

«Der Gesetzgeber folgt nicht dem Arbeitsprozess»

