Frischdienst Daum feiert großes Jubiläum

Seit einem Jahrhundert gibt es den Frischdienst Heinrich Daum Nachfolger nun schon. Das Geheimnis des Erfolgs in Schiffweiler: immer mit der Zeit gehen. Mittlerweile wird das Unternehmen in der dritten Generation geführt.

VON UDO RAU



Diesen Schriftzug kennt jeder: Geschäftsführer und Inhaber Jörg Poeschel, Mitarbeiterin Margot Schmidt, Prokurist Frederik Germann-Schichtel und Verkaufsleiter Thorsten Strauß vor einem der Kühlfahrzeuge. FOTO: UDO RAU

SCHIFFWEILER „Alles erste Sahne". Dieser bekannte Spruch steht auf allen Werbemitteln und den 14 Firmen-Kühlfahrzeugen der Frischdienst Heinrich Daum Nachfolger OHG im Gewerbepark Klinkenthal in Schiffweiler. Die Redewendung steht für etwas von herausragender Qualität und geht zurück auf den früheren Küchenalltag, in dem die Zugabe von Sahne zum Kochprodukt etwas Teures und somit Seltenes war.

Der geschäftsführende Gesellschafter, Jörg Poeschel, der nach Horst und Manfred Daum nun in dritter Generation und im 100. Jahr des Bestehens die Firma führt, sieht sein Unternehmen auch im harten Wettbewerberfeld durch einige Extras in der Firmenstrategie gut positioniert. „Wir sind familiär, reagieren schnell, wir beraten und sind praktisch immer erreichbar", sagt Poeschel, „unsere hohe Servicementalität ist eine USP" (Unique selling proposition – ein Aleinstellungsmerkmal, Anmerkung der Redaktion). Wenn es mal brennt, setzt sich der Firmenchef am Wochenende schon mal selbst ans Steuer und fährt zum Kunden raus. „Beim konzerngebundenen Mitbewerber gibt es das nicht", meint er.

Etliche Mitarbeiter halten dem Familienbetrieb schon lange die Treue. Eine davon ist die 62 Jahre alte Margot Schmidt aus Wadgassen-Differten, die seit elf Jahren bei Daum arbeitet. Schmidt kennt sich in der Branche aus – seit 1993 ist sie in diesem Geschäft. Sie macht Telefonverkauf, Buchhaltung und vieles andere: „In einem Unternehmen unserer Größe muss man halt viel können", sagt sie. Die Sortimente hätten sich verändert und der Service auch – bis hin zum Einräumen beim Kunden: „Das macht der Konzernlieferant nicht." Beim Telefonverkauf komme es auf den Kontakt an, erklärt sie. „Ich kann gut mit meinen Kunden", sagt die agile, reisefreudige Saarländerin, die bis 65 arbeiten möchte.

Daums Schwerpunkt lag lange in der Belieferung früherer Tante-Emma-Läden mit „Butter, Eier, Käse", als es weder Discounter noch Cash & Carry-Betriebe gab. Der Markt habe sich dramatisch gewandelt, die Tante-Emma-Läden sind Geschichte und Daum hat sein Sortiment als Frischdienstleister angepasst und erweitert. Heute umfasst das Sortiment Molkereiprodukte, Eier und Eiprodukte, Tiefkühlware, Wurstwaren, Obst und Salate, ein Trockensortiment sowie Getränke und Fette und Öle. Zwischen 900 bis 1.000 Einzelprodukte sind ständig vorrätig: Von Frischmilch und Soja-Drinks über 15 Kilo-Großblöcke Käse wie Gouda, Edamer oder Emmentaler und Zehn-Kilo-Eimer Speisequark für den Käsekuchen bis zur Tiefkühl-Eisrolle am Stück oder dem Tiefkühl-Zupfkuchen. Rund 30 Prozent des Sortiments entfallen heute auf tiefgekühlte Produkte für die 600 bis 700 Kunden. Das sind Großküchen etwa im Krankenhaussektor, Bäckereien, Hotels oder Eiscafés – viele Gastrobetriebe bis hin zu Saar-Sternerestaurants.

Längst sitzen die Kunden nicht mehr nur im Saarland: Der Einzugsbereich reicht im Norden bis in die Eifel, im Osten in die Pfalz bis nach Pirmasens und Kaiserslautern, sagt Verkaufsleiter Thorsten Strauß, der „Gott und die Welt" kennt: „Bei uns gibt es kein anonymes Call-Center, der Kunde ist mehr als nur eine Nummer." Das Geschäft ist in den vergangenen Jahren nicht einfacher geworden, so Poeschel, der noch von seinem Prokuristen Frederik Germann-Schichtel in der Geschäftsführung unterstützt wird. Corona mit seinen Einschränkungen besonders in der Gastronomie sei auch für den Frischdienst Daum ein ziemlicher Einschnitt gewesen, und man habe das Sortiment angepasst.

Gastrobetriebe schließen heute unter der Woche mal einen Tag mehr als früher wegen Personalmangel, was weniger Absatz und Umsatz bedeutet, oder schließen wegen Nachfolgeproblemen ganz, sagt Poeschel. Hinzu komme der tägliche Kostendruck, weil viele Produkte im Einkauf teurer wurden. „Bio" sei ein Segment, das „auf gutem Niveau" verharre, derzeit aber nicht überproportional wachse. Die hohen Energiepreise machen Poeschel Sorgen. Allein im Monat April mit den horrend gestiegenen Treibstoffpreisen mussten für Diesel rund 6.000 Euro mehr gegenüber dem Durchschnitt ausgegeben werden. Das Thema Nachhaltigkeit spielt – wo immer möglich – eine wichtige Rolle im Unternehmen. Der Bezug von Frischprodukten aus der Region habe aber seine Grenzen, so Strauß. Allein der hohe Bedarf an Eiern verschiedener Haltungsstufen der Tiere könne für den Daum Frischdienst nicht allein im Saarland oder aus der nahen Pfalz gedeckt werden. Das große Sortiment von Marken-Getränken für Gastronomie und Hotellerie erforderte minutiös gesteuerte Logistik und oft auch Beratung. Die kann Strauß dem Kunden bieten: Er ist geprüfter Wassersommelier. Und noch etwas ist selten: Daum leistet sich noch einen übersichtlichen, gedruckten Jahreskatalog seines Sortiments, der noch intensiv genutzt werde. *(cim/brn)*



Verkaufsleiter Thorsten Strauß (von links), langjährige Mitarbeiterin Margot Schmidt, Geschäftsführer und Inhaber Jörg Poeschel und Prokurist Frederik Germann-Schichtel FOTO: UDO RAU

INFO

Die Geschichte des Unternehmens

Heinrich Daum Nachfolger OHG geht auf Heinrich Daum (+ 1980) zurück, der 1926 aus seinem Geburtsort Merzig nach Landsweiler-Reden kam. Dort arbeitete er in einem Lebensmittel-Einzelhandelsgeschäft als Fahrer, kurz darauf übernahm er den Betrieb und gründete einen Großhandel. Seit 2013 hat das Unternehmen seinen Sitz im Schiffweiler Gewerbepark Klinkenthal auf einem großen Firmengelände mit einer überdachten Betriebsfläche von 1.500 Quadratmetern. Die 34 Mitarbeiter erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 15 Millionen Euro.

▶ Marktplatz

Parkett staubfrei schleifen, Treppenarbeiten. ☎ (06825) 499508 www.fussbodentechnik-schorr.de

▶ Flohmarkt

NEU - Sonntag, 09.08.2026 - Flohmarkt in Neunkirchen-Sinnerthal - Sinnerbach Center (ehem. Praktiker), Redener Str. 50; Trödel lfdm. 13€, **Angebot: 3 - 5 lfdm. Trödel** für 35,-€! Einlass ab 05:00 Uhr. Info: Tel. 0151/68 46 68 13, www.karabulut-maerkte.de

www.saarbruecker-zeitung.de

SAARLÄNDISCHE KREBSGESELLSCHAFT e.V.



PROJEKT REGENBOGEN

Beratung und Begleitung für Kinder krebskranker Eltern

Spendenkonto:

Saarländische Krebsgesellschaft e.V.
Kreissparkasse St. Wendel
IBAN: DE89 5925 1020 0120 1168 01
BIC: SALADE51WND

Die Saarbrücker Zeitung unterstützt die Saarländische Krebsgesellschaft e.V.

Machen Sie das bitte auch!

„Die Gebietsreform war ein großes, emotionales Thema"

KREIS NEUNKIRCHEN (red) Auf ein äußerst seltenes Dienstjubiläum kann Brigitte Meister aus Ottweiler beim Landkreis Neunkirchen zurückblicken: Landrat Sören Meng überreichte ihr die Urkunde zum 50-jährigen Dienstjubiläum, wie die Kreisverwaltung mitteilt. Erste Kontakte zur Kreisverwaltung hatte die heute 67-Jährige bereits im Jahr 1974, als sie dort ein Praktikum absolvierte. Schon damals entwickelte sich ihre Begeisterung für das Kreisbauamt, einer Abteilung, der sie bis heute treu geblieben ist.

„Ich durfte zahlreiche Neubauprojekte hautnah miterleben und begleiten. Besonders in Erinnerung geblieben ist mir auch die Gebiets- und Verwaltungsreform. Der Übergang vom Landkreis Ottweiler zum Landkreis Neunkirchen war damals ein großes, emotionales Thema", erinnert sich Brigitte Meister.

Neben ihrer Tätigkeit in der Kreisverwaltung engagiert sie sich seit vielen Jahren auch ehrenamtlich für die Region. Im touristischen Bereich kennen viele sie als die „Gräfin von Ottweiler", mit der sie seit 1995 – also seit über drei Jahrzehnten – an Reichsgräfin Catharina von Ottweiler, geboren als Katharina Kest, erinnert und die Geschichte Ottweilers lebendig hält. Auch die Erinnerung an das Ottweiler Porzellan mit zwei großen Ausstellungen ist ihrem Engagement zu verdanken.



Landrat Sören Meng überreichte Mitarbeiterin Brigitte Meister die Urkunde zum 50-jährigen Dienstjubiläum. FOTO: LUKAS BERMANN

Obwohl Brigitte Meister bereits das Rentenalter erreicht hat, bleibt sie der Kreisverwaltung weiterhin erhalten. Ihr Beschäftigungsverhältnis wurde bis ins kommende Jahr verlängert.

Landrat Sören Meng würdigte die langjährige Mitarbeiterin: „Ich kenne Brigitte Meister seit fast 30 Jahren. Sie ist für den Landkreis Neunkirchen ein Stück historisches Gedächtnis und kann unzählige Anekdoten aus der Geschichte unserer Verwaltung erzählen. Menschen mit einer solchen Erfahrung sind von unschätzbarem Wert. Herzlichen Dank für ihr außergewöhnliches Engagement und ihren jahrzehntelangen Einsatz für unsere Kreisverwaltung. *(jen/sil)*