

FRISCHDIENST DAUM

Perfekter Service für frische Produkte von höchster Qualität

Einer der modernsten Frischdienste Deutschlands

Die Firma Frischdienst Daum wurde bei der KundenStar-Aktion der Saarbrücker Zeitung im vergangenen Jahr in der Region Ost auf Platz eins gewählt. Seit Jahresbeginn hat das Traditionsunternehmen sein neues, nach modernsten energetischen Gesichtspunkten umgesetztes Firmendomizil im Gewerbepark Klinkenthal in Heiligenwald bezogen.



Inhaber Jörg Poeschel

Über die Auszeichnung als serviceorientiertes und kundenfreundliches Unternehmen hat sich Firmeninhaber Jörg Poeschel sehr gefreut: „Das ist eine hohe Anerkennung für unsere Arbeit, aber gleichzeitig auch Ansporn, dies tagtäglich den Kunden immer wieder zu bestätigen."



Büroteam Frischdienst Daum

Neues Betriebsgebäude

Hohes Lob erhielt die Firma auch für den Neubau ihres Betriebsgebäudes im Gewerbepark Klinkenthal, der im Januar bezogen wurde. Unter dem Motto „Auf dem Weg zum Null-Energie-Betrieb" hatte das Unternehmen höhere Investitionskosten in Kauf genommen, um so langfristig die Betriebskosten niedrig zu halten und die Wettbewerbsfähigkeit zu erhalten. Ziel der Maßnahmen war es, gemäß der Firmenphilosophie und im Sinne der Nachhaltigkeit, möglichst wenig Energie zu verbrauchen.

Energieverbrauch wird minimiert

Dazu war unter anderem die Dämmung der Kühlhäuser von 10 auf 16 Zentimeter und die Außenwanddämmung des Bürobereichs von 10 auf 18 Zentimeter verstärkt worden. Um eine Beheizung bei Tiefsttemperaturen sicher zu stellen, wurde ein Eisspeicher installiert. Die Kälteanlage – beim Kühlen entsteht immer auch Wärme – läuft dann als Wärmepumpe, wobei der Eisspeicher als Wärmequelle genutzt wird. Gleichzeitig wurde der zu beheizende Bereich so ausgestaltet, dass der Stromverbrauch wesentlich gemindert wird.



Temperaturüberwachung der Kälteanlage

Vielfältiges Angebot

Das Unternehmen beliefert rund 300 Bäckereien, Cafés, Eiscafés und Restaurants im Saarland und in der angrenzenden Pfalz mit Eiern, Molkereiprodukten wie Butter, Käse und Milch, hat aber auch Getränke, Süßwaren, Obst und Salate, Fette und Öle sowie Tiefkühlartikel im Angebot. Neu im Sortiment ist die exklusive Marke PreGel, die hochwertige Grundprodukte für die Speiseeisherstellung liefert.

Förderung als Pilotprojekt

Eine Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung, eine sparsame LED-Beleuchtung und nicht zuletzt eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 76 Kilowatt peak runden die Maßnahmen ab, die die Basis dafür bilden, dass der Neubau als Pilotprojekt vom saarländischen Wirtschaftsministerium gefördert wird. Insgesamt hat die Firma fast 1,5 Millionen Euro in das neue Betriebsgebäude investiert. Für die geschmackvolle Gestaltung und Einrichtung der Büroräume zeichnete Jörg Poeschels Ehefrau Michaela verantwortlich.

Eigener Fuhrpark

Die Firma verfügt über einen eigenen, modernen Fuhrpark. Keines der Fahrzeuge ist älter als sechs Jahre. Sie verfügen alle über ein Zweikammerkühlsystem. Damit bringen die Fahrer die Waren bis ins Regal der Kunden. Im Sinne des schonenden Umgangs mit der Natur, der beim Frischdienst Daum groß geschrieben wird, absolvierten die Fahrer eine Schulung über energieeffizientes Fahren.



Torsten Mathieu bei der Arbeit

Umfassender Service

Individuelle Bestelllisten für die verschiedenen Kunden und eine Bescheinigung über die Temperatur beim Verlassen des Transportfahrzeugs sind weitere Serviceleistungen des Unternehmens, das bereits im 87. Jahr und mittlerweile in der dritten Generation besteht. Beschäftigt werden 19 Mitarbeiter und die Firma bildet auch aus. Das Unternehmen arbeitet ausschließlich mit langjährigen Lieferpartnern zusammen, die höchste Qualitätsstandards erfüllen müssen.

Kontakt:

Frischdienst H. Daum Nachfolger OHG • Gewerbepark Klinkenthal 5 • 66578 Schiffweiler-Landsweiler
Telefon (06821) 40178-0 • Fax (06821) 40178-12 • www.frischdienst-daum.de



Neuer Firmensitz