



food. service. quality.

# UNSERE GESCHICHTE 46 JAHRE R EXPRESS

(RUNGIS EXPRESS GMBH)

## Stets zu Diensten.

Mit Frischfisch 1978 gestartet, hat sich die RUNGIS express GmbH zu einer der führenden europäischen Handelsgesellschaften für hochwertige Lebensmittel entwickelt. Am Anfang stand der Wunsch nach frischem Fisch. Diesen wollte der Gastronom Karl-Heinz Wolf den Gästen seines Bonner Restaurants „Chez Loup“ servieren. Da solch eine Frischware Mitte der 1970er Jahre nicht mal eben „ums Eck“ zu bekommen war, musste eine andere Lösung her. So fuhr Wolf eines Nachts spontan nach Frankreich zum Großmarkt im Pariser Vorort Rungis, um früh morgens nahezu fangfrischen Fisch zu erstehen. Doch es blieb nicht bei dieser einmaligen Fahrt. In kurzer Zeit hatte es sich in der Köln-Bonner Gastroszene herumgesprochen, dass es da jemanden gibt, der in gewissen Abständen zum Pariser Großmarkt fährt. Denn zwischenzeitlich wollten auch andere Gastronomen in den Genuss ausgewählter Spezialitäten aus aller Welt kommen: das war die Geburtsstunde von der RUNGIS express GmbH. Der Bedarf nach Lebensmitteln, die sie vom Großmarkt aus Frankreich mitbrachten, wuchs jedoch so schnell, dass die anfänglichen drei LKW nicht mehr ausreichten. Auch wurden die Waren nicht mehr nur vom Großmarkt in Rungis bezogen, sondern auch direkt von den Herstellern. Seit 2016 verwöhnt R express Österreich seine Kunden hier mit internationalen und regionalen Spezialitäten.



## Neuer Name, altes Geschäft - Aus Rungis express wird R express

Seit Beginn des Jahres 2024 kommuniziert die RUNGIS express GmbH offiziell über die Wort-/Bildmarke R express. Diese Entscheidung basiert auf dem Ergebnis des Verfahrens um die Nutzungsrechte am Handelsnamen „Rungis“. Mit der Entwicklung, dass die Waren inzwischen größtenteils direkt bei den Lieferanten bezogen werden, um noch frischer in die Küchen zu gelangen, ist der Rungis Großmarkt in den Hintergrund gerückt.

## Die Chemie stimmt

Damals wie heute sind die Ansprüche im Unternehmen hoch. Es werden nur ausgesuchte Lebensmittel von hervorragender Qualität ins Sortiment aufgenommen. Bei der Beratung der Kunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie dem Handel wird nichts dem Zufall überlassen. Daher sitzen auf Seiten des Vertriebs zahlreiche gelernte Köche, die die „Sprache der Kunden“ sprechen.



### Sortimentsbreite

Fisch und Fleisch und laufend 4.973 weitere Produkte.

In den Unternehmensanfängen wurde am Pariser Großmarkt in Rungis vornehmlich Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse eingekauft. Später bezog man auch direkt von den Herstellern und erweiterte das Sortiment um Feinkost, Molkereiprodukte sowie Brot, Backwaren und feine Patisserie. Mit Letzteren werden neben Restaurants und Hotels auch Cafés und Bistros angesprochen. Im Laufe der Jahre kamen die Sparten Asia & Orient hinzu, Produkte der Molekularküche und auch vereinzelt Non Food Artikel. Als Trendsetter bespielt R express immer neue Märkte, wie etwa das Boom-Thema Frühstück und wartet auch mit einer Reihe hochwertiger, veganer Lebensmittel quer durch die Bank auf.

### Lösungen für die Gastronomie

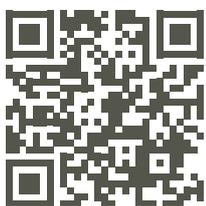
Zur richtigen Zeit) an den richtigen Ort gestellt – Mise-en-Place von R express. In Zeiten von Personalmangel, zur besseren Kostenkalkulation und Einsparung wertvoller Zeit, wünscht sich mancher Küchenchef Unterstützung in Form hochwertiger, qualitativvoller Mise-en-Place-Produkte. Denn damit lässt sich nicht nur in schwierigen Zeiten arbeiten. Ohne die Bereitstellung (frz. mise en place = an den rechten/richtigen Ort gestellt) von Küchengeräten und die Vorbereitung der jeweiligen Zutaten vor dem eigentlichen Kochen geht im Grunde gar nichts. Die Vorteile dieser feinen Helferlein

liegen klar auf der Hand: Die Organisation in der Küche wird zum Kinderspiel, die Produktivität erhöht, Kalkulationssicherheit geboten, Zeitersparnis großgeschrieben und die Arbeit an sich erleichtert. R express Produktentwickler André Wolff hat eine Reihe von Basis-Produkten kreiert, die alle Posten innerhalb der Küchenbrigade, wie beispielsweise Entremetier, Gardemanger und Saucier bei ihrem täglichen to do unterstützen. Erfahrungsgemäß ist es in Gastronomie und Hotellerie von enormer Bedeutung, dass hinter den Kulissen alles seinen gewohnten Gang geht. Mehr noch: Für einen flüssigen Ablauf immer wiederkehrender Prozeduren in Küche und Service gilt es, perfekt vorbereitet zu sein und im optimalen Falle alles dafür bereitgestellt zu haben.



### Servicelevel

Der Servicelevel bei R express ist, gemessen an den Kundenansprüchen sowie der durch das Unternehmen erbrachten Dienstleistungsqualität, sehr hoch angesetzt. Zu wissen, was die Kunden brauchen, ist umsetzbar mit Experten aus den eigenen Reihen. Durch einen Vertriebsstamm, der fast ausschließlich mit gelernten Köchen besetzt ist, werden die Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Café sowie Catering komplett abgeholt und vollumfänglich betreut. Wer die Bestellung bis 17:00 Uhr bei seinem jeweiligen Kundenbetreuer aufgibt, erhält die Ware bereits am nächsten Tag. Mit Mehrkammerkühltechnik ausgestattete LKW transportieren die in unterschiedlichen Kältezonen gelagerte Ware, je nach Produkthanforderung von eiskalten -20 bis warmtemperierte +6 Grad.



*ganz. nah. dran.*