

Der internationale Fleischhandel hat den 24-Stunden-Tag

Carnoglob schon seit fast 60 Jahren für Import und Export

Seit 1949 ist das Unternehmen Carnoglob am Markt tätig. Als Kompensationsgeschäfte im internationalen Warenverkehr nahm für die Firma das Fleisch zwar hohe Bedeutung ein, aber der Handel erstreckte sich über die Branche hinaus, mit Schwergewicht in den Basler chemischen Fabriken. Inzwischen ist Carnoglob in praktisch allen Fleischgattungen professionalisiert, und zwar für Import wie auch für Export. Besondere Akzente setzen zurzeit das Bison- und das Pferdefleisch.

Es geht auf das Jahr 1949 zurück, als Walter Schneider die Zeichen der Zeit für den internationalen Handel im Zusammenhang mit Kompensationsgeschäften erkannt hatte. Dabei wurden Waren über die Branchen hinweg gehandelt – für ihn waren die chemischen Fabriken von Basel die Hauptpartner, was nach geografischen Überlegungen gut nachvollziehbar ist. Das Unternehmen ist heute noch in Basel domiziliert, seit drei Jahren nicht mehr beim Güterbahnhof, sondern im direkten Umfeld des Schlachthofs Basel. Hier werden die Kontakte aus aller Welt gesammelt und zuhanden der Schweizer Kundschaft be- und verwertet. Wobei festzuhalten ist, dass nicht nur der Import von Fleisch der gängigen Gattungen wichtig ist, sondern auch der Export von grossen Positionen saisonaler Überschüsse oder generell schwer verkäuflicher Produkte.

Carnoglob als Expansionsbecken für Handelsschwankungen zu definieren, wäre akkurat, weil Importüber-



Riesig sind die kanadischen Weiden. Von Massentierhaltung keine Rede.

schussmengen aufgefangen und Minderungen ausgeglichen werden.

Man darf deshalb durchaus vom klassischen Fleischhandelsbetrieb internationaler Prägung reden.

Grundsatzgedanken zur Carnoglob

Man mag die Aktivitäten im oben genannten Import- und Exportgeschäft durchaus als prioritär verstehen, soll aber nicht vergessen, dass das Dienstleistungspotenzial zum Wohle der Kunden ebenfalls ganz oben auf der Liste vermerkt ist. Denn je schneller die Märkte sich verändern, desto wichtiger wird es, möglichst ohne Verzug zu Hintergrundinformationen zu ge-

langen, um zu den richtigen Entscheidungen zu gelangen. Dispositionen sind nur dank Weitsicht verlässlich und rasch zu treffen, und diese basiert auf dem Carnoglob-eigenen Informationssystem.

So wertvoll diese Komponenten auch sind, so verlören sie substanziell an Bedeutung, wenn das Verhältnis zwischen Lieferanten und Kunden nicht explizit personalisiert würde. Deshalb legt die ganze Belegschaft grössten Wert auf fundiertes Wissen über ihre Partner. Man will genau wissen, wer die Kunden sind, welche Stärken und Schwächen diese aufweisen und wie sie ihre Erwartungshaltung

bzw. ihre Ansprüche definieren. Hierfür wird der partnerschaftliche Dialog gehegt und gepflegt.

Im Gespräch mit dem Carnoglob-Team

«Bei uns stimmt praktisch alles», vernimmt der Besucher vor Ort. Das Team sei dynamisch und jederzeit hochaktuell – ein Super-Team eben. Diese Selbsteinschätzung deckt sich sehr wohl mit der Realität. Es wäre sonst wohl kaum möglich, dass die ganze Equipe jeden Morgen um 06.00 Uhr pünktlich zum Tagesgespräch zusammenfindet – zu Neudeutsch würde man wohl den Begriff «Briefing» ein-



CashMan® Start Metzger

- Die etablierte Branchenlösung für Schweizer Metzger
- CashMan Start Metzger ist modular aufgebaut und konnte so über die Jahre mit der Metzgerei Hegglin in Menzingen mitwachsen!
- "Mit CashMan Start Metzger haben wir den Wechsel auf eine moderne und ausgereifte Branchensoftware schon vor Jahren vollzogen! In dieser Zeit konnten wir uns jederzeit auf den freundlichen und kompetenten Support der Firma CashMan Solutions AG verlassen."



Metzgerei Hegglin 4312 Menzingen
Herr Markus Hegglin

Zwei von vielen Aspekten

Der hohe Vitamin-B-Anteil ist wichtig für gesunde Haut und demnach auch für vorteilhaftes Aussehen der Fleischkonsumenten. Selbst das Nervensystem profitiert davon.

setzen. Es ist zweifellos die hohe Effizienz in den Abläufen, welche die höchst intensive Arbeit dauerhaft zulässt. Man möchte fast sagen, dass Sonderleistungen zum täglichen Standard geworden sind. So haben sich die Mitarbeiter der gesamten Hierarchie – sofern dieser Begriff überhaupt einbringen ist – der Zuverlässigkeit und der Pünktlichkeit kompromisslos verschrieben. Ein Mitglied des Teams hat spontan und ohne dem vormaligen Patron schmeicheln zu wollen, folgende Aussage von sich gegeben: *«Walter Schneider hat Carnoglob zwar physisch verlassen, sein Geist scheint indessen noch omnipräsent zu sein und wirkt vorteilhaft nach.»*

Eine weitere wichtige Komponente ist die Innovation bzw. die unternehmerische Flexibilität im Unternehmen. So ist seit geraumer Zeit Pferdefleisch ins Sortiment aufgenommen worden und schliesslich noch das geschätzte Fleisch der Bisons aus Kanada (Details folgen). Dies sind Zusatzaufgaben, welche zwar das Lebensmittel Fleisch betreffen, aber dennoch stark erweiterte Fachkompetenz erfordern. Angesichts solch eindrücklicher Dynamik wundert es niemanden, dass das Unternehmen durch langjährige, treue Mitarbeiter geprägt ist.

Bisonfleisch aus Kanada

Teilnehmer der Metzgerreise 2005 erinnern sich bestimmt gerne an den Besuch der Bisonfarm von Armin und Rita Müller in der Gegend zwischen



Mit Kompensationsgeschäften im internationalen Warenverkehr hatte Walter Schneider mit Carnoglob den Erfolgsweg begonnen. Dann ging diese Option anno 1950 zu Ende. Heute stellt der Unternehmer fest: «Was 1950 zu Ende gegangen war, funktioniert heute wieder. Siehe da!»



Mehr «Bio» ist nicht möglich, ein valables Verkaufsargument für Bisonfleisch.

(Fotos: Wö)

Calgary und Edmonton. Dort weiden weit über 2000 Büffel (so die andere Bezeichnung) auf Hunderten von Hektaren Grasland weit biologischer als der Modebegriff «Bio» hierzulande bedeutet. Das überaus friedliche Leben dieser imposanten Tiere vermochte zu überraschen, ihr Fleisch, welches den reisenden Fachleuten vom Grill zur Verkostung angeboten wurde, faszinierte ohne Einschränkung. Bisonfleisch wurde ausnahmslos als Gaumenfreude wahrgenommen.

So ist Bisonfleisch aus der kanadischen Prärie seit geraumer Zeit ins Carnoglob-Sortiment aufgenommen worden. Selbstverständlich nicht ohne Erfolg. Der Preis für diese Kostlichkeit verkörpert eher die obere Liga, lässt sich aber durch die Fleischqualität zweifelsfrei rechtfertigen. Vergleichsweise spärlich, aber für höchste sensorische Werte dennoch ausreichend mit Fett besetzt, weist es alle die wertvollen Spurenelemente wie Eisen, Zink und Selen sowie die begehrten und wichtigen Vitamine aus dem A- und B-Komplex mindestens so vorteilhaft auf wie das hierzulande (zu Recht) viel gelobte Rindfleisch.

Ist eingangs dieses Kapitels die überaus gesunde Tierhaltung für Bisons explizit erwähnt worden, so passt die Feststellung gut dazu, dass das Fleisch dieser Tiere seinerseits mit gesundheitsspezifischen Bestmarken aufwartet.

Direkter Lieferweg zu Carnoglob

Gewissermassen direkt aus dem Schosse von Mutter Natur werden die Tiere den lokalen Schlachtbetrieben zugeführt. Die für Carnoglob bestimmten Tierhälften gelangen umgehend, das heisst frisch, per Luftfracht in die Schweiz, wo sie dann in den Kühlräumen der Grauwiler AG in Basel der Reiflagerung zugeführt wer-

den. In der Folge werden diese Grossstücke gemäss Kundenwunsch zerlegt. Auf diese Weise fallen nicht nur Edelstücke an, sondern auch Teile, die günstiger angeboten werden können; analog zum Rindfleischverkauf.

Bisonfleisch liegt zweifellos im Trend, nicht als Modeartikel, sondern als Fleisch mit grossartigen Eigenschaften. Carnoglob liefert dieses aus-

ser an diverse Metzgermeister auch an Grossverteiler und in Comestiblesgeschäften. Weil dieses kulinarisch bedeutsame Fleisch in der Schweiz von einer respektablen Käuferschaft geschätzt wird, wird die Frage des oberen Preissegmentes wichtig werden – eine Erkenntnis, welche hinsichtlich der bevorstehenden Festtage nicht unwichtig sein dürfte. Wö



Vertreiben Sie Nebel und Depression.
Das neue Herbst- und Wintersortiment ist da.

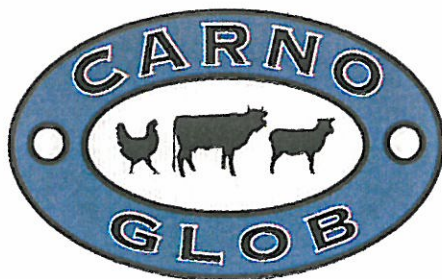
Frische mediterrane

Antipasti-Spezialitäten.

Täglich frisch in der Schweiz produziert. Mit nat(UR)salz®. Ohne Glutamat und künstliche Aromastoffe. Nicht pasteurisiert. Über 40 Sorten.



Ceposa Oliven & Antipasti AG
Hafenstr. 4, 8280 Kreuzlingen



Das dynamische Unternehmen der Schweizer Fleischwirtschaft

Wöchentlich importieren wir **Spezialstücke**, frisch und TK

Lammfleisch:

Australien
Neuseeland
Schottland
England
Irland

Pferdefleisch:

Kanada
Mexiko
Argentinien

Rindfleisch:

USA
Neuseeland
Australien
Europa
Südamerika
Namibia

Bison:
Kanada/USA

Hirsch:
Neuseeland/Europa

Reh:
Europa

Straussenfleisch:

Südafrika
Europa

Wildschwein:
USA/Elsass

Ausserdem führen wir auch ein grosses Sortiment an:

Schweizer und Import-Kalbfleisch
Schweizer und Import-Schweinefleisch
Schweizer Rindfleisch

Wir haben, was Sie brauchen. Zögern Sie nicht. Rufen Sie uns an, die Profis von Carnoglob werden Sie kompetent beraten und bedienen.

Wir sind rund um die Uhr erreichbar, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Sie bekommen in Sachen Frische, Qualität, Auswahl und Preis jederzeit, was Sie brauchen.

Carnoglob AG, Schlachthofstrasse 55, 4056 Basel, Tel. 061 331 80 80, Fax 061 331 90 16