

ONLINE-TASTINGS, RETTUNGSRING-PILSENER UND LIEFERSERVICE

Wie geht's Hamburgs bekanntester Brauerei in der Corona-Krise? Mariann von Redecker leitet bei Ratsherrn die Marketing- und Kommunikationsabteilung und hat nachgefragt – beim Vertrieb, im Craft Beer Store, den Ratsherrn-Gastronomien und bei Lieferanten der Getränke Nordmann Hamburg. Was sie während der Pandemie zusammenhält? Die Leidenschaft zur Branche, kreative Hilfsprojekte und eine große Portion Solidaritätsgefühl.



Marketingleiterin Mariann von Redecker mit Bier für den guten Zweck



Daumen hoch: Pro 4er-Träger Rettungsring-Pilsener gehen 3 Euro an Hamburger Gastronomen



Bier to go: Die Ratsherrn Bar am Mühlentempel wird zum Bottle Store

Sibylle Richter, Büroleiterin der Nordmann Unternehmensgruppe

„Danke sagen möchte ich den Kollegen vom Braugasthaus Altes Mädchen, die täglich ihr Essen anbieten. So waren auch wir wenigen, die hier die Stellung gehalten haben, wenigstens versorgt in dem sonst verwaisten Schanzenviertel. Mein Dank geht ebenfalls an Suada, die unermüdlich die zahlreichen Anfragen im Online Shop stillt und mit Hilfe der Guides Paket über Paket gepackt hat, den Kollegen aus der Ratsherrn Bar Mühlenkamp, die das Beer to-go mit auf den Spazierweg geben. Unseren Brauern für ihre Flexibilität. Getränke Nordmann, den Kollegen von der Rampe, den Vertrieblern der Hamburg Beer Company, die auch im Lager und bei der Kommissionierung unterstützen. Und auch Fabi und Jan, die jeden Tag in und vor ihrem Laden stehen und unseren Kunden zur Seite stehen und den Store liebevoll umgestalten. Sicher aber auch den Paketfahrern, die immer gut gelaunt, jeden Tag hier reinkamen, die DHL Pakete einpacken oder anderes bestelltes Material bringen.“



Büroleiterin Sybille Richter im Büro mit Sitz in den Schanzenhöfen



Torben John, Ratsherrn-Vertriebsleiter für die Gastronomie und Getränkefachgroßhandel

„Uns hat die Krise ab Tag 1 hart erwischt: Wir machen schließlich den Großteil des Absatzes in der Gastronomie, der von einem Tag auf den anderen wegbrach. Die erste Maßnahme war der sofortige Stopp unserer Fassbier-Produktion und Verlagerung auf die Flaschenabfüllung. Hinzu kam die Organisation von autarken Teams im Mehrschichtbetrieb, um in einem positiven Corona Fall überhaupt noch Kollegen in der Produktion zu haben. Mit dem Lockdown haben wir Kurzarbeit angemeldet, konnten den Mitarbeitern allerdings die Möglichkeit bieten, in Produktion und im Lager zu unterstützen.“

Um trotz abgesagter Events und Brauereiführungen weiterhin mit unseren Kunden im Kontakt zu bleiben mussten neue Formate her. Ein großer Erfolg war das digitale Oster-Bier-Tasting mit Live-Verkostung in Kooperation mit ONE HAMBURG. Zum Tag des Bieres haben wir unser Rettungsring Pilsener gelauncht, eine Sonderedition unseres Pilseners im Krisengewand für den Handel. Mit dem Kauf des 4er-Trägers unterstützen unsere Kunden die Hamburger Gastronomie mithilfe eines Zuschusses in Höhe von 3 Euro. Die Vorverkäufe laufen super, wir produzieren mittlerweile die dritte Charge und es ist bereits ein ansehnlicher fünfstelliger Betrag zustande gekommen. Wir versuchen damit einen Beitrag zu den dringend benötigten finanziellen Soforthilfen zu leisten, wissen aber auch, dass diese Aktion nicht allen helfen kann. Ich hoffe, dass es zukünftig viel mehr um die generelle Wertschätzung für eine lebendige Gastro-Kultur gehen wird. Die Branche muss zukünftig mehr Wertschätzung erfahren, um eine neue Preisgestaltung und damit ein nachhaltigeres Wirtschaften



Job Rotation: Außendienst- und Vertriebsmitarbeiter bei der Konfektionierung im eigenen Lager

inklusive Rücklagenbildung zu ermöglichen. Ich wünsche mir, dass wir die Krise gemeinsam gut überstehen und dass uns auch zukünftig noch eine bunte Gastro-Kultur erwartet.“



**Fabian Harrwich,
Craft Beer Store Manager,
Ratsherrn Brauerei**

„Wir haben hier im Store, beim Online Shop, den wir hier selber konfektionieren, sowie bei den Brauereiführungen zehn hochmotivierte studentische Aushilfen. Ich bin wirklich froh, dass wir ihnen größtenteils anbieten konnten, uns trotz Kurzarbeit und Shutdown weiter mit vielen nützlichen Arbeiten zu unterstützen. Da wir derzeit keine Besucher in unsere Brauerei lassen können, haben unserer Tourguides diese Zeit genutzt, unseren Degustationsraum zu renovieren, in dem die Brauereiführungen starten und enden. Die Wände wurden neu gestrichen, Holzoberflächen abgeschliffen und lackiert. Zudem haben sie den vermehrten Aufwand im Online Shop oder durch Kurzarbeit bewirkte Engpässe im Craft Beer Store mit aufgefangen, denn auch wenn viele Besucher derzeit nicht zu uns kommen, bleiben sie doch unserem Bier treu und bestellen unter anderem in unserem Online Shop. Da die Aufträge in die Höhe geschneit sind, standen unsere Tourguides mit helfenden Händen parat und halfen beim Zusammenfallen der Kartons, dem Zusammenstellen der Bestellungen und dem Packen der Biere. Danke euch für diese Flexibilität und euren Einsatz!“

Weil Phillipp Garbers keine Brauereiführungen mehr machen kann, hilft er bei der Neugestaltung des Verkostungsraums



Vom Küchenchef zum Handwerker: Tino Weidlich bei Renovierungsarbeiten im Alten Mädchen



Florian Grashorn (l.)
und Dirk Hebrand (r.)
gehen freiwillig in
Kurzarbeit

Dirk Herbrand, Fahrer bei Getränke Nordmann Hamburg

„Wir beliefern ja bei Getränke Nordmann Hamburg zu 90 % nur Gastro-Kunden. Als an unserem Standort in der Kolumbusstraße Kurzarbeit verkündet wurde, war bei meinem Kollegen Florian Grashorn, unserem Lagerleiter, und mir schnell klar, dass wir freiwillig auf 100 % Kurzarbeit gehen – aus Solidarität zu unseren Kollegen: Florians Vertreter hat vor Kurzem einen Kredit aufgenommen und ich weiß, dass meine Kollegen mehr auf das Geld angewiesen sind als ich, der kurz vor der Rente steht und mein Haus bereits abbezahlt habe. So konnten die anderen Kollegen wenigstens zu gewissen Prozentanteilen beschäftigt bleiben. Zudem arbeitet mein Sohn seit kurzem ebenfalls bei uns im Unternehmen als Fahrer. Und auch er braucht das Geld mehr als ich. Zum Glück ist mir nicht sehr langweilig, da ich im Hamburger Süden lebe und einen Garten habe. Was mir jedoch riesig fehlt, ist der Kontakt zu der Gastro-Kundschaft! Ich habe 10 Jahre die Tour auf dem Kiez gemacht. Dieser abwechslungsreiche Job fehlt mir wirklich.“

Andreas Reitz, Geschäftsführer vom Braugasthaus Altes Mädchen und Geschäftsleiter Nordmann Food & Beverage

„Nach dem ersten Schock haben wir ziemlich schnell verschiedene Szenarien aufgestellt und entsprechende Pläne dazu entworfen. Klar war, dass es hart wird, wir so gut wie keine Umsätze verzeichnen und somit um Kurzarbeit nicht herumkommen würden. Bei der Bekanntgabe hat sich gezeigt, was für ein großartiges Team wir hier führen dürfen. Es gab Verständnis von allen Seiten und ein unglaubliches Gemeinschaftsgefühl. Es ist Wahnsinn, wie alle mit genügend Abstand zueinander innerlich zusammengerückt sind – ich bekomme jetzt noch Gänsehaut, wenn ich daran denke. Im zweiten Schritt haben wir Dienstpläne erstellt, um neben dem Außer-Haus-Verkauf die ruhige Zeit und den leeren Gastraum auch für Renovierungs- und Frühlingsputz-Arbeiten zu nutzen. Es ist toll zu sehen, was für Skills die Mitarbeiter außerhalb ihres Kernjobs abrufen können. Da wird geschliffen, lasiert, geschraubt und gemalert, als hätten sie im Leben nichts anderes gemacht. Zudem haben wir auch den Lieferservice umgestellt – im direkten Umkreis haben wir das Ratsherrn Lastenrad eingesetzt, bei längeren Wegen unser Elektro-Auto. Auf diesen Touren wurden dann auch einmal täglich Lunchtüten für Obdachlose im Hotel Bedpark, einer tollen Kooperation mit Hinz und Kunzt ausgeliefert. Auch in der Ratsherrn Bar am Mühlenkamp mussten wir uns komplett umstellen auf das reine to-go Geschäft und haben die erst vor knapp einem Jahr eröffnete Bar am Mühlenkamp binnen wenigen Tagen quasi zum Bottle Shop umgewandelt. Vor so einem Team, das völlig unabhängig seiner Position bereit ist, mit dir durch dick und dünn zu gehen, vor dem kann ich nur voller Demut meinen Hut ziehen. Auch als es darum ging, bei Kochen für Helden mitzumachen, gab es sofort Freiwillige, die bereit waren, mitzumachen. Respekt!“