



# NewsTicker

LOGISTIKNEWS AUS DEM GO! SYSTEM

[www.general-overnight.com](http://www.general-overnight.com)

2/2011



## Bye, bye Print - Welcome GO! LOGISTIKNEWS online

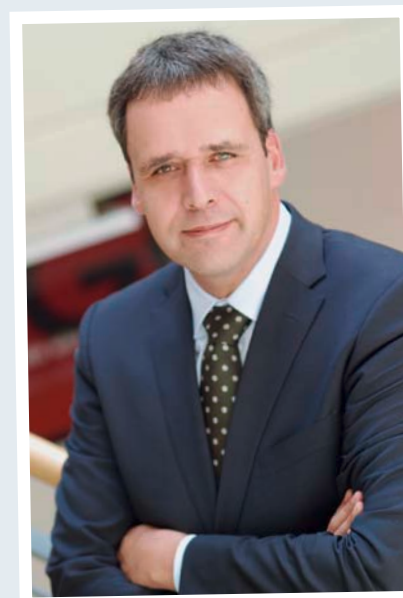
Seit fünf Jahren informieren wir Sie mit unserem GO! NewsTicker in regelmäßigen Abständen über die zahlreichen Themen und Projekte, an denen wir für Sie und gemeinsam mit Ihnen arbeiten. Und auch in dieser Ausgabe haben wir wieder interessante Neuigkeiten und Berichte für Sie vorbereitet: Zum Beispiel warum auch der Tag der Logistik nicht ohne gute Logistik auskommt, Sie finden außerdem Informationen über die Ausbildung und Nachwuchsförderung in einer expansiven Branche und einen spannenden Bericht über unseren Kunden mycow.

Noch schneller, noch aktueller und noch besser werden wir Sie in Zukunft auf dem Laufenden halten. Die gedruckte Version des NewsTickers sagt daher „Bye, bye“ und verabschiedet sich heute bei Ihnen. An sei-

ne Stelle rückt ab sofort unser neuer GO! Online-NewsTicker, der Sie alle zwei Monate über Logistiknews, neue Produkte und Services sowie aktuelle News aus den über 100 GO! Stationen in Europa informiert. Papierlos und direkt auf Ihren Rechner, Ihr iPhone oder Smartphone.

Sie möchten unseren kostenlosen Newsletter beziehen? Melden Sie sich bitte direkt auf unserer Website [www.general-overnight.com](http://www.general-overnight.com) → GO! Online NewsTicker an, tragen die erforderlichen Daten ein und klicken auf Anmelden. Und schon kann es los gehen.

**Viele Grüße**  
**Ihr Ulrich Nolte**  
**Geschäftsführer GO! Deutschland GmbH**



### Rekordteilnahme bei über 320 Veranstaltungen

## Logistik ist IN

Die Logistik ist für Deutschland als Exportnation eine wichtige Branche, die heute fast 3 Millionen Menschen beschäftigt. Der Tag der Logistik 2011 sollte zum wiederholten Mal die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit schärfen und besonders junge Menschen für eine Karriere in der Logistik begeistern. Und die Begeisterung war groß. Gleich doch die Veranstalterliste dem Who's Who der deutschen Wirtschaft. Über 28.000 Logistik-Interessierte haben sich ein Bild von diesem zukunftsträchtigen Wirtschaftsbereich gemacht. Auch

GO! EXPRESS & LOGISTICS engagierte sich erneut und öffnete am 14. April 2011 an gleich drei Standorten, in **Berlin, Hamburg und Leipzig**, seine Tore, um einen inten-



**TAG DER LOGISTIK**

siven Blick hinter die Kulissen eines Kurier- und Expressdienstleisters zu ermöglichen. Die teilnehmenden Gäste waren von den jeweils komplett ausgebuchten Veranstaltungen begeistert. Die vorgestellten bran-

chensspezifischen Logistikkonzepte stießen auf großes Interesse und förderten einen regen Informationsaustausch. Schüler, Privatpersonen, Berufsschullehrer und Interessierte aus den verschiedensten Branchen waren gekommen, um einen Einblick in das Unternehmen GO! EXPRESS & LOGISTICS sowie die internen Abläufe eines Logistikunternehmens zu erhalten. Besonders interessiert waren die Teilnehmer an den vielen unterschiedlichen Leistungen von GO! oder auch der Möglichkeit eines beruflichen Einstiegs in das Unternehmen.

**Auch der Tag der Logistik kommt nicht ohne Logistik aus**



Zum Tag der Logistik 2011 hat GO! für die pünktliche Verteilung des druckfrischen Magazins bei den Veranstaltern zur Verteilung an die Gäste sorgte auch in diesem

Traditionell widmete die DVZ ihre April-Ausgabe des Magazins LOG. Kompass dem Tag der Logistik. Die Faszination, Vielfältigkeit und Innovationskraft der Logistik wurden in den Mittelpunkt des Heftes gerückt. Für das pünktliche Eintreffen des druckfrischen Magazins bei den Veranstaltern zur Verteilung an die Gäste sorgte auch in diesem

Jahr GO! EXPRESS & LOGISTICS. „Wir freuen uns sehr darüber,“ so Björn Helmke, Chefredakteur der DVZ, „dass uns GO! zum wiederholten Mal bei dieser Aktion mit einem optimalen Service unterstützt hat. Denn auch der Tag der Logistik kommt eben nicht ohne Logistik aus.“



Volles Haus bei GO! in Berlin, Hamburg und Leipzig.

**GO! EXPRESS & LOGISTICS: ALLES GEHT – auch für dich!**

# Ausbildung mit exzellenten Zukunftsaussichten

Logistik macht Karriere. Nach Automobilwirtschaft und Handel rangiert sie in ihrer wirtschaftlichen Bedeutung hierzulande an dritter Stelle. 200 Milliarden Euro beträgt ihr jährliches Marktvolumen. So viel Erfolg schafft Arbeitsplätze und Wachstum. Heute und morgen. Unter dem Motto „ALLES GEHT – auch für dich!“ ist GO! EXPRESS & LOGISTICS ins Jahr 2011 gestartet und investiert nachhaltig in seinen Nachwuchs.

„Bundesweit bietet das GO! System jungen Nachwuchskräften eine Vielzahl an Ausbildungsplätzen mit hervorragenden Zukunftsaussichten,“ erläutert Ulrich Nolte, Geschäftsführer der GO! Deutschland GmbH, Bonn. „Die Ausbildungsangebote in diesen vielseitigen, modernen und dynamischen Berufen sind dabei breit gefächert: KEP-Kaufleute und -Fachkräfte, Servicefahrer, Kaufleute für Spedition und Logistikdienstleistung, Berufskraftfahrer und Bürokaufleute werden im Laufe

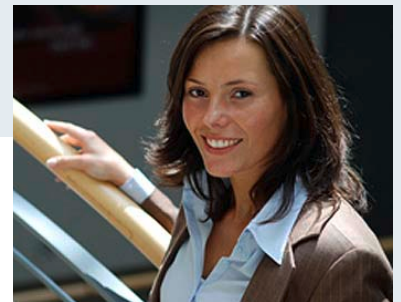
des Jahres im GO! Netzwerk den Grundstein für ihren Berufsweg legen können. In alle Auszubildenden werden wir verstärkt investieren mit dem Ziel, diese nach Beendigung der Ausbildungszeit in ein festes Arbeitsverhältnis zu übernehmen. Dies mit der vorausschauenden Erkenntnis, dass sich die KEP-Branche auch weiterhin positiv entwickelt und bei GO! mehr und mehr qualifizierter Branchennachwuchs benötigt wird, der den weiteren Weg der expandierenden Unternehmensentwicklung tatkräftig und fachkompetent begleitet.“

**Hallo App-Freunde! Smartphone mit QR Reader zur Hand?**

Code entschlüsseln und sofort Informationen über die zahlreichen Ausbildungsplätze im GO! System aufs Mobiltelefon erhalten.



Mehr Infos zu den GO! Ausbildungsplätzen 2011 unter [www.general-overnight.com/de/karriere/ausbildung](http://www.general-overnight.com/de/karriere/ausbildung)



Karoline Hochul (26) ist bei der GO! Deutschland GmbH als Trainee im Bereich Business Development/Sales am Standort Bonn tätig. Auf die Frage, warum es für sie so interessant ist, in der KEP-Branche zu arbeiten, sagt sie:

*„Die KEP-Branche ist eine Branche, die niemals schläft und immer in Bewegung ist. Das stetig wachsende Produktportfolio macht sie zu einem Bereich mit viel Kreativität, der nicht auf Kundenanforderungen wartet, sondern Kundenanforderungen schafft. Somit gestaltet sich für mich jeder Tag spannend und herausfordernd.“*

*„Darüber hinaus bekomme ich die Chance auf persönliche Entfaltungsmöglichkeit. Gerade weil GO! ein sehr mittelständisch geprägtes Unternehmen ist, erfahre ich viel Spielraum speziell im Aufgabenbereich Business Development/Sales. Im Vergleich zu großen Konzernen mit häufig starren Arbeitsabläufen bekomme ich hier die Möglichkeit, viel von mir selbst einzubringen.“*



GO! bringt leckeres Bio-Rindfleisch auf den Teller

# Bei mycow kommen Genießer auf ihre Kosten



Lieber Rouladen vom Angusrind oder ein Bratenstück vom Charolais? Wer an der Supermarktttheke Rindfleisch kauft, weiß meist nicht, woher es kommt. Das hat mycow-Geschäftsführerin Susanne Marx auf eine tolle Idee gebracht: Bio-Rindfleisch von ausgesuchten und Bio-zertifizierten Höfen in Mecklenburg-Vorpommern per Maus-klick direkt nach Hause. Geliefert wird es in einer Styroporbox an die Haustür, gut gekühlt und vakuumverpackt.

Seit Februar 2010 können sich Fleisch-Feinschmecker über den Onlineshop [www.mycow.de](http://www.mycow.de) mit frischem Bio-Rindfleisch verwöhnen lassen. Hier kann man sich nicht nur aussuchen, welche Rinderrasse (Angus, Charolais oder Galloway) auf dem Teller liegen soll, sondern auch auf welchem Bio-Bauernhof in Mecklenburg-Vorpommern das Tier aufgewachsen ist. Susanne Marx erläutert: „Auf allen Partnerhöfen von mycow werden die Rinder in aufwendiger und liebevoller Arbeit aufgezogen. Die Bio-Bauern halten die Rinder ausschließlich auf ökologische Art und Weise. Die Tiere leben fast das ganze Jahr mit ihrer Herde draußen in der Natur. Das Futter wird auf den Höfen selbst hergestellt, beispielsweise das Heu für den Winter, wenn auf der eingeschnittenen Weide nicht genug Gras zu finden ist. Durch diese extensive Haltung im Freiland entsteht der unvergleichliche Geschmack des Rindfleischs.“

## Bewusster Genuss

Ein Rind besteht aber nicht nur aus Steaks. Zum ökologischen Essen gehört für mycow daher auch das ökologisch bewusste Konsumieren. Angeboten werden Pakete, die verschiedene Fleischteile enthalten. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Gewählt werden kann aus vier Paketvarianten, die jeweils alle ein Gesamtgewicht von fünf Kilogramm haben. Zu jedem Rindfleischangebot erhält der Kunde eine detaillierte Artikelbeschreibung und einen Liefertermin. Dieser wird individuell pro Tier abgestimmt, da die Rindfleischpakete frisch zusammengestellt und immer nur gesamte Rinder verwertet werden. Der Versand der Pakete erfolgt daher exklusiv an einem ganz bestimmten Tag.

Bevor es jedoch zum Versand kommt, reift das Fleisch traditionell mindestens 14 Tage am Knochen, wird danach professionell zerlegt und vakuumverpackt. Das Fleisch ist, sobald es beim Kunden eintrifft, so frisch, dass es noch etwa zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Und da das Fleisch nicht tiefgekühlt ist, kann es auch in kleinere Portionen geteilt und eingefroren werden.

„Um unseren Kunden auch im Versandbereich den bestmöglichen Service zu bieten, wählen wir unseren Logistikdienstleister sehr sorgfältig aus,“ sagt Susanne Marx. „Denn das positive Erlebnis soll über die Frische und Qualität unseres Bio-Rindfleischs bis hin zu einer schnellen und zuverlässigen Auslieferung bis 12.00 Uhr am genannten Liefertag erhalten bleiben. Dies erreichen wir durch die Zusammenarbeit mit GO! EXPRESS & LOGISTICS seit Anfang 2011.“

Nur 1.000 Meter Luftlinie von mycow entfernt befindet sich die Rostocker GO! Station. „Zusammen mit Sabine Krüger, GO! Kundenbetreuerin, haben wir in den letzten Monaten ein individuelles Versand- und Lieferkonzept entwickelt, das die Erwartungen und Qualitätsansprüche von mycow, unserer Partner und der Kunden mehr als erfüllt“, freut sich Susanne Marx. „Die Qualität von GO! ist einfach top, die Zusammenarbeit mit der Station hier vor



Ort sehr persönlich, qualitativ hochwertig und äußerst kompetent. GO! holt unsere bereits etikettierten, vakuumverpackten und gekühlten Sendungen am Vortag des definierten Liefertermins gegen 15.00 Uhr direkt bei unserer Bio-Fleischerei ab und realisiert die Zustellung bei unseren Kunden

in weniger als 24 Stunden bis spätestens 12.00 Uhr an jede Wunschadresse in Deutschland. Proaktiv werden wir online und zeitnah über den Status quo des

