

FRISCHE LOGISTIK



13. Jahrgang 2021 | Ausgabe 4/2021



Kühlhausbau und -betrieb

Gute Nachbarn: Harry-Brot
und Sivaplan

Kältetechnik und Kühlmöbel

Roboter verkauft Wurst bei
Metzgerei Klein

Titelstory

Meyer Logistik
beliefert Norma
mit Bio-LNG-LKW

JÄGER DES ERNTEFRISCHEN GEMÜSES

Gemüse aus der Region für die großen Lebensmitteleinzelhändler täglich frisch zu liefern, ist eine Kernkompetenz des Nürnberger Unternehmens Jäger Kühllogistik GmbH. Dabei setzen die Franken auf die richtige Mischung aus Digitalisierung und direktem Kontakt von Fahrer und Disponent.

Seit Langem ist man es so gewohnt und kennt es fast nicht mehr anders: Es gibt immer knackig frisches und ein vielfältiges Angebot an gut gekühltem Obst und Gemüse in den Ladentheken vom Discounter bis hin zum Premiumanbieter. Die Verfügbarkeit wird hierbei immer gewährt: Die Märkte präsentieren täglich Ihre prall gefüllten Obst- und Gemüseregale mit einer großen Auswahl vom Wintergemüse bis hin zu Saisonprodukten wie Erdbeeren oder portionierten Kräuterschalen. Der Trend zum regionalen Gemüse ist dabei deutlich spürbar. Diese Entwicklung freut regionale Landwirte, stellt aber auch eine große Herausforderung an die Logistik dar. Die von den Handelsriesen bestellten Produkte müssen täglich frisch, pünktlich und unter Einhaltung der richtigen Temperatur in den Zentrallägern ankommen.

Ein Spezialist auf diesem Gebiet ist die Firma »Jäger Kühllogistik GmbH«, die ihren Sitz in der Nähe des Nürnberger Großmarktes hat. »Das Wichtigste ist immer die maximale Frische und Pünktlichkeit im Laden« sagt Reinhard Jäger, der Geschäftsführer des Logistikunternehmens. Viele Kunden, im wesentlichen Gemüsegärtner oder Obst- und Gemüsegroßhändler, müssen innerhalb kürzester Zeit die Bestellungen der Handelsketten umsetzen. Die Supermarktketten sprechen mit Ihren Lieferanten Wochenprogramme ab, die je nach Jahreszeit



Jäger Kühllogistik ist nicht nur im »Knoblauchsland« aktiv, sondern fungiert als Drehscheibe für Obst und Gemüse aus ganz Deutschland.

variieren – im Frühling zum Beispiel Spargel, im Sommer Erdbeeren, Tomaten und Kirschen und im Herbst Sellerie, Kohl oder Wirsing. Die Anbaubetriebe schätzen für diese Wochenprogramme möglichst präzise die zu erwartende Erntemenge ein, die unter anderem besonders vom Wetter abhängig ist. Nach der Absprache der Wochenprogramme wird dann täglich frisches Gemüse in verschiedenen Mengen und Einheiten beim Gärtner bestellt. Dieser erntet früh am Morgen sein Gemüse, verpackt es und stellt es zur Abholung bereit.

In der Schaltzentrale der Jäger Kühllogistik GmbH laufen alle Bestellungen und Logistikkaufträge mit Mengen, besondere Anforderungen zum Beispiel bezüglich der Temperatur oder Abholbeziehungsweise Lieferstellen zusammen und werden dort disponiert. Für einen effizienten Arbeitsprozess und kurze Durchlaufzeiten müssen viele Punkte geklärt werden: Wann ist die Ware fertig? Welche Temperatur ist notwendig? Wann will der Empfänger die Ware in seinem Zentrallager haben? Wie lange kann der Kunde die Bestellung noch ändern? Gibt es Nachbestel-

lungen? Erst wenn alle Punkte geklärt sind, kommt das eigentliche Transportmittel, der LKW, zum Einsatz – in der Regel sind das bei Jäger 40-Tonner mit Kühlaggregaten.

Gemüse aus dem Knoblauchsland

Jäger holt Ware im gesamten Knoblauchsland und der Umgebung, zum Beispiel in der Fränkischen Schweiz, ab. Als »Knoblauchsland« wird eines der größten zusammenhängenden Gemüseanbaugebiete in Deutschland in der Mitte des Städte-Dreiecks Nürnberg-Fürth-Erlangen bezeichnet. Die Jäger LKW bringen das Gemüse dann an das Umschlagslager des Unternehmens nach Nürnberg. Die Abholungen laufen täglich mehrfach und dass an sieben Tagen die Woche. In den Kühlhallen der Jäger Kühllogistik GmbH wird das Gemüse dann mit anderen Frachten aus der ganzen Republik kombiniert, zum Beispiel Äpfel vom Bodensee, Karotten aus dem Rheinland oder Erdbeeren aus dem Alten Land bei Hamburg. Die gebündelten Sendungen werden umgeladen und gehen dann zu den einzelnen Lägern der Supermärkte in Bayern oder ganz Deutschland. Regional beliefert Jäger zum Beispiel das Lager der Edeka Nordbayern-Sachsen-Thüringen in Schwabach, das Aldi Zentrallager in Adelsdorf oder das Rewe Lager in Buttenheim.

Schnittstelle zwischen Produzent und Zentrallager

Die Durchlaufzeit vom Feld in die Supermarkttheke beträgt laut Jäger weniger als 24 Stunden, um den Verbrauchern immer feldfrische Ware anzubieten. »Sonntags ist für uns der stressigste Tag« berichtet Reinhard Jäger. Am Wochenende wird vom Volumen und von den Mengen her das meiste Gemüse verladen und ausgeliefert, für leicht verderbliche Ware wie Obst und Gemüse gibt es aufgrund der kurzen Haltbarkeit Ausnahmen vom Sonntagsfahrverbot für LKW.

Beim Logistiker Jäger gibt es kurze Wege, die Kommunikation zwischen Disposition und Gemüseproduzenten ist schnell und unkompliziert. »Das muss auch so sein, für lange Schriftstücke ist in diesem schnelllebigen Geschäft keine Zeit. Bei uns gibt der Gemüsebauer gerne einmal die Be-

stellung vom Schlepper aus direkt in unsere Dispo durch«, erzählt Reinhard Jäger.

Die wesentliche Aufgabe des Gemüselogistikers im Knoblauchsland ist die einer Schnittstelle zwischen dem Produzenten und dem Zentrallager der Handelsketten. Der Warenstrom wird geplant, gesteuert und wenn nötig korrigiert. Der Prozess ist sehr lebhaft, die Routenplanung ist bei kurzer Laufzeit, ständig verstopften Autobahnen und wechselnden Terminen ein wesentlicher Bestandteil der täglichen Arbeit. Die Lenk- und Ruhezeiten sowie private Wünsche der Fahrer müssen berücksichtigt werden. Staus und dichter Verkehr oder Wartezeiten beeinflussen auch die Freizeitplanung der Fahrer. »Wir greifen ständig auf Live-Daten von Spedion zurück, um bei dichtem Verkehr sofort auf Ausweichrouten, speziell im Fernverkehr, zu reagieren. Im Dispo-Büro stehen jedem Disponenten drei Bildschirme zur Verfügung, um immer alles im Blick zu haben«, so Jäger. Die Transporte werden GPS-überwacht, alle möglichen technischen Details der LKW, die Lenk- und Ruhezeiten der Fahrer und die aktuellen Temperaturen im Anhänger werden ständig an die Zentrale des Logistiklers übertragen. Kunden erhalten auf Wunsch eine Temperatureaufzeichnung vom Produzenten bis ins Zentrallager, aufs Zehntelgrad Celsius genau. Die Auftragsabwicklung erfolgt bei Jäger fast vollständig digital, das einzige Papierdokument sind die Lieferscheine der Kunden. Jäger stellt seinen Kunden ein Webportal zur Verfügung, welches Ihnen die Einspielung der Transportaufträge über verschiedenste Schnittstellen erlaubt, falls diese das möchten.

Bewusster Verzicht zugunsten der Logistikqualität

Trotz allem digitalen Fortschritts klingelt häufig das Telefon im Dispobüro. »Mir ist die Kommunikation zwischen Dispo und Fahrer sehr wichtig, deshalb haben wir bewusst auf verschiedene technische Anbindungen zwischen Speditionsprogramm und LKW verzichtet« sagt Reinhard Jäger. Der Fahrer ist nur so gut wie sein Disponent und umgekehrt genauso, deshalb sollen diese beiden miteinander reden und sich abstimmen. Dadurch

entsteht nach Überzeugung von Jäger Logistikqualität, die linke Hand weiß, was die rechte macht. »Ein gutes Team aus Disponent und Fahrer kann der beste Computer nicht ersetzen«, ist Jäger überzeugt.

Besonders wichtig und nicht zu vergessen: Ökologie und Ökonomie müssen sinnvoll verbunden werden. Die Nachfrage nach regionalem Gemüse boomt in Bayern, auch der Trend zu Bio ist nicht zu übersehen. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und auch bei Jäger werden nur LKW neuester Bauart verwendet. Eingesetzt werden nur Fahrzeuge mit Euro 5 oder 6 Norm. Ebenso sind die Kühlaggregate an den LKW bei Jäger besonders lärmarm, das vermeidet Ärger mit Anwohnern in der Innenstadt. Laut darf nur der Freudenschrei werden, wenn der Kunde im Supermarkt das frische Obst und Gemüse aus dem Knoblauchsland entdeckt.

Weiterentwicklung zum Vollsortimentslogistiker

Die Entwicklung vom Gemüselogistiker hin zum Crossdocking für alle Bereiche der Lebensmittellogistik hat Jäger in den letzten Jahren deutlich forciert. Mittlerweile nutzen Kunden aus der ganzen Bundesrepublik und den Niederlanden die Dienste der Firma. Der 24/7 Betrieb ermöglicht eine nächtliche Einspeisung und direkte Weiterverteilung in Zentrallager, Filialen und Märkte. So werden zum Beispiel frische Schnittblumen aus Holland über Nacht angeliefert und innerhalb weniger Stunden in knapp 50 LEH-Märkte feinverteilt. »Im Frischebereich haben wir in den letzten Jahren die größten Zuwächse verzeichnet«, berichtet Reinhard Jäger. »Wir können innerhalb Bayerns palettenweise zum LEH oder kistenweise in die Filialen in der Region verteilen. Dabei wird beispielsweise ultrafrisches Sushi oder Hackfleisch nachts umgeschlagen und zum LEH innerhalb Bayerns und Baden Württembergs weiterverteilt oder einzelne Kisten in die Metzgereiabteilung der Supermärkte geliefert. Für einen Tiefkühlkonzern aus dem Nordwesten sind wir stolzer Stützpunkt für den Umschlag und die Weiterverteilung innerhalb Bayerns«, freut sich Jäger. ◀