



## **Frischeparadies in Soltau**

### **Kunden lagern Tiefkühlkost im Soltau Logistic Center**

Ob Gemüse, Tiefkühlpizza oder Kuchen: Die Tiefkühl- und Frischebranche boomt. Nicht nur im Sommer bei angenehmen Temperaturen, sondern jederzeit möchte der Kunde frische Produkte oder Tiefkühlkost genießen. Laut des deutschen Tiefkühlinstituts e.V. verzeichnete der deutsche Tiefkühlmarkt 2009 ein weiteres Wachstum. „Die Gesamtabatzmenge für Tiefkühlkost lag bei 3,22 Millionen Tonnen und damit um 0,7 Prozent über dem Vorjahresergebnis (3,20 Millionen Tonnen). Der Gesamtumsatz belief sich auf 11,275 Milliarden Euro und stieg damit im Vergleich zu 2008 (11,160 Milliarden Euro) um 1 Prozentpunkt. Somit konnte die Angebotsform ihre Stabilität am Markt und die hohe Bedeutung in der Lebensmittelwirtschaft einmal mehr bestätigen, und das trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen. Die Beliebtheit tiefgekühlter Produkte beim Verbraucher war ungebrochen: Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch wuchs um 300 Gramm auf 39,3 Kilogramm und nahm damit um 0,8 Prozent zu. Der Verbrauch pro Haushalt lag im vergangenen Jahr bei 81,2 Kilogramm. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet dies ein Wachstum um 0,9 Prozent – bei gleich bleibender Haushaltsgröße“, erklärt Carola Herckelrath, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.<sup>1</sup>

Lager, welche Dienstleistungen wie Sonderkühlräume für den Frische- und Tiefkühlbereich offerieren, sind dünn aber gesät und halten mit den wachsenden Anforderungen der Unternehmen kaum noch Schritt. Um ihren Bedarf an Lagerflächen und effizienter Umschlagsproduktivität im Tiefkühlbereich zu decken, greifen Unternehmen wie Lebensmittelketten, Schokoladenfabriken oder Getränkehersteller auf das Soltau Logistic Center GmbH & Co. KG in Soltau zurück. Dieses bietet alle Voraussetzungen für ein intermodales Drehkreuz: In einem Umkreis von 60 Kilometern liegen Hamburg, Bremen und Hannover, auch Häfen wie Bremerhaven und Hamburg sind nicht weit vom Soltauer Logistik-Zentrum entfernt.

---

<sup>1</sup> [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de), April 2010



Soltau Logistic Center GmbH & Co. KG

Direkt an der Grundstücksgrenze verläuft die A7 als wichtige Nord-Süd-Verbindung sowie die Bahnstrecke Berlin–Bremen, welche auf dem Firmengelände ausspurt. Geplant ist die Erhöhung der bisherigen Kapazität von zwei Gleisen à 450 auf vier Ganzzüge à 700 Meter Länge, um das An- und Abfahren der Container per Bahn zu ermöglichen. Durch den Kauf umliegender Grundstücke planen die Geschäftsführer, das Areal auf 280.000 Quadratmeter fast zu verdoppeln, und bieten damit eine 180.000 Quadratmeter große Freifläche für Containerlagerungen. „Mit unseren Lager- und Umschlagskapazitäten kann der Standort Soltau für die Nordsee-Häfen als Vorlager- oder Zwischenstation, Leercontainerdepot oder Konsolidierungspunkt für Containerverkehr fungieren. Frischeprodukte werden schnell und unkompliziert zu den entsprechenden Kunden wie beispielsweise Supermärkte oder Discounter gebracht“, erklärt Carsten Tietje, geschäftsführender Gesellschafter der Soltau Logistic Center GmbH & Co. KG.

Carsten Tietje und Martin Buck übernahmen als Geschäftsführer 2007 das Gesamtareal und bieten nach der Generalüberholung und Modernisierung des Distributionszentrums 55.000 Palettenstellplätze, davon 28.000 Palettenplätze im automatischen Hochregallager. Sonderkühlräume bis -30 Grad Celsius, Frische- und Trockenbereiche offerieren temperierten Produkten Stellplatzmöglichkeiten. Über dieses Angebot hinaus bietet das Lagerzentrum logistische Dienstleistungen wie Kommissionierung, Konfektionierung und Displaybau.

### **Lagerung der Frische- und Tiefkühlprodukte**

Da die Nachfrage auf dem Markt nach bestimmten Produkten natürlichen Schwankungen unterliegt und es dadurch zu saisonalen Spitzenzeiten kommt, in denen die eigenen Lager an ihre Grenzen stoßen, greifen Unternehmen in diesen Stoßzeiten auf SLC zurück.

Bei Frischeprodukten muss bedacht werden, dass sie nicht nur durch den mechanischen Stress des Ein- und Ausladens, sondern auch durch Alterungsprozesse und unverträgliche Lagerung erheblich an Qualität einbüßen. Es ist Sache der Prozessführung, dafür zu sorgen, dass Belastung so gering wie möglich bleibt und die Ware frisch und knackig in den Regalen der Supermärkte



landet. Mit der Qualitätslogistik sorgt ein Unternehmen dafür, dass die Verderbdynamik minimiert wird. Dabei bedarf es eines sorgsam geführten Transports ohne Unterbrechung der Kühlkette. Des Weiteren müssen Faktoren, welche zusätzlich zum schnelleren Verderb führen, vermieden werden: etwa mangelnde Luftfeuchtigkeit, ungenügende Lebensmittel-Hygiene und fehlende HACCP-Konzepte bei Transport und Lagerung. Deshalb nutzen SLC-Kunden das Distributionszentrum, da es zum einen die komplette Bandbreite an lagerlogistischen Dienstleistungen bietet und zum anderen so strategisch günstig gelegen ist, dass ein Weitertransport in jeden Teil Deutschlands und zu den Häfen schnell und effektiv möglich ist. Fünf Tiefkühlzellen stellen bei der SLC eine hygienische und keimfreie Lagerung der Kühlgüter sicher. Die Zellenwände halten die konstante Temperatur von -18 Grad, welche die Ware frisch hält. Hier warten derzeit 3.000 Paletten auf ihren Weitertransport. Die ganze Hallenfläche ist in ihren Temperaturbereichen steuerbar, sodass SLC hier alle temperaturempfindlichen Produkte auf einer Fläche von 12.000 m<sup>2</sup> lagern kann. Derzeit befinden sich hier 3.000 Paletten mit unterschiedlichsten Waren. Für die Qualitätserhaltung der Ware ist eine angepasste Verpackung wichtig. Diese hat das Produkt vor Feuchtigkeit, Luft, Licht und Verschmutzung zu schützen. Bei der Lagerung werden die gekühlten Produkte, eingeschweißt in Folie, auf konventionellen Europaletten sortenrein aufbewahrt. Das Distributionszentrum führt auch Konfektionier- und Co-packing-Tätigkeiten für seine Kunden durch, sodass die Produkte von hier aus fertig verpackt zum Händler gebracht werden können.

SLC nutzt in sauberer und lebensmittelgerechter Umgebung die Blocklagerung, bei der stapelfähige Produktverpackungen wie hier die Paletten direkt – ohne Regale oder andere Vorrichtungen – übereinander und nebeneinander in Blöcken gestapelt werden. Die Blöcke werden wiederum in kleinere Einheiten, die Zeilen, untergliedert. Diese werden als Ordnungsmerkmal, als Lagerplatz, verwendet. Neben den deutlich geringeren Kosten, die für ein eigenes Lager anfallen würden, profitieren die Unternehmen von den Technologien des Distributionszentrums wie der automatischen Barcodeabwicklung. Mit diesen automatisierten Prozessen erfasst die



Soltau Logistic Center GmbH & Co. KG

Logistiksoftware alle Paletten und bucht sie automatisch in das System ein, sodass jede Palettenbewegung mit der Ware nachvollziehbar ist. Dadurch bekommt die Lager-IT auch alle nötigen Informationen für den weiteren Warenumschat. Da es sich um Lebensmittel handelt, müssen Haltbarkeitsdaten eingehalten und die Produkte nach dem First-in-first-out-Prinzip ein- und ausgelagert werden. „Für unsere Kunden bedeutet das SLC-Lager höhere Wirtschaftlichkeit. Mit dem Distributionszentrum haben wir eine Lagermöglichkeit geschaffen, welche die Kunden äußerst flexibel macht – auch dadurch dass wir auf fast jeden Kundenwunsch optimal eingehen können“, erklärt Carsten Tietje abschließend.