



Kühl kalkuliert...

Der Sommer rückt näher und der Wettbewerb, welche Lebensmittelkette wohl die frischere Ware an den/die Mann/Frau bringen kann, rückt wieder in den Vordergrund. Dies natürlich immer vor dem Hintergrund, die Preise adäquat zu halten und die Umsätze zu heben. Uns als Konsumenten bleibt hier meist verborgen, welche Meisterleistung die Lieferketten der jeweiligen Lebensmittelketten dabei täglich abliefern müssen, um dieses Ziel auch wirklich nachhaltig erreichen zu können.

Schon angefangen bei der Auswahl der Lieferanten bzw. Produzenten, deren Netz über ganz Europa gespannt ist, muss als Startpunkt der Kühlkette das entsprechende Equipment für den Transport sowie die Prozessgenauigkeit zur Vermeidung von Kühlunterbrechungen nach HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) zu 100 Prozent gewährleistet sein. Wenn man dabei noch betrachtet, wie viele unterschiedliche Temperaturzonen dabei überbrückt werden müssen, wird sofort bewusst, welcher (Kosten-)Aufwand, vor allem bei Obsttransporten in den Wintermonaten, damit verbunden ist. Sind die Waren dann in den Lagerstandorten des Großhandels angekommen, müssen diese dann schnellstmöglich in die Warenausgangszonen umgeschlagen werden, wobei vorher noch entsprechende Qualitätsprüfungen sowie die Feinkommissionierung der Waren erfolgen muss. Man versucht, die Lagerung der Waren zu vermeiden, was aber oft aufgrund ungenauer bzw. hoher Bestelluntergrenzen nicht ausbleibt. Zusätzlich müssen die HACCP-konformen Kriterien auch im Lagerbereich lückenlos umgesetzt werden, was natürlich die infrastrukturellen, energie-, entsorgungs-, personal- und IT-technischen Aufwendungen zusätzlich in die Höhe schnellen lässt.

Schlussendlich endet der Frischezyklus erst mit der Last Mile zum Einzelhandel sowie dem Verkauf und „frischen“ Verzehr beim Endkonsumenten, wo Restriktionen in der Anlieferung, fehlende Ausstattung in den Filialen sowie vor allem der nicht sachgemäße Transport und Lagerung beim Endkonsumenten Stolpersteine auf dem Weg einer Frischegarantie, sowie dem damit einhergehenden, wiederholten Einkauf, sind.

Gerade die Unternehmen, die diese Prozessketten, sowie die damit verbundenen Prozesskosten transparent, vollständig und detailliert unter Kontrolle haben, können nicht nur die niedrigen Preise garantieren, sondern auch die gewünschten Margen lukrieren. Für die anderen Marktbegleiter, die hier noch Nachholbedarf haben, bedeutet dies wiederum, Verluste in Kauf zu nehmen, um Preise und Kunden halten zu können, und das Bangen und Hoffen auf Margen in anderen Bereichen. Gerade im heutigen, hart geführten Verdrängungswettbewerb ist dies aber mittelfristig sicher die verkehrteste Herangehensweise.

Daher macht es sich hier bezahlt, die komplette Lieferkette bis hin zum Endkonsumenten gerade in diesen Warengruppen laufend zu analysieren, Prozessbruchstellen auszumerzen und alle Kosten, ohne Lücken detailliert darzustellen. Denn wie man sieht, gilt auch hier: Kühl kalkuliert ist halb gewonnen!

Herzlichst Ihr

Patrick Umgeher

Patrick Umgeher ist Consultant-Leiter Region Süd & Ost bei x|vise innovative logistics GmbH in Kalsdorf bei Graz