

MIT KÜHLEM KOPF PLANEN

Was ist bei der Logistikplanung von automatischen Kühl- und Tiefkühlslagern zu beachten? Geht es nach der Nürnberger Klinkhammer Intralogistics GmbH, sollte die Gestaltung von Logistikprozessen und die Auswahl von automatischen Lagersystemen technologie-, systemneutral und herstellerneutral erfolgen.

In Zeiten des anhaltenden Fachkräftemangels wird die Automatisierung von Kühl- und Tiefkühlslagern zu einer immer wichtigeren Herausforderung für Unternehmen der Lebensmittelbranche. Doch was genau verbirgt sich dahinter und welche Aspekte müssen bei der Planung berücksichtigt werden? Der Intralogistik-Spezialist Klinkhammer empfiehlt eine präzise zukunftsichere und herstellerneutrale Logistikplanung im Vorfeld, um die Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und die Mitarbeiter zu entlasten. Denn die Logistikplanung liefert die Entscheidungsgrundlage für die Investition des Unternehmens.

Die Logistikplanung mit Klinkhammer beinhaltet, dass die Gestaltung von Logistikprozessen und die Auswahl von automatischen Lagersystemen technologie-, systemneutral und herstellerneutral betrachtet werden. Der Nürnberger Mittelständler greift auf Anlagenkomponenten zahlreicher am Markt etablierter Hersteller zurück und hat dadurch Zugriff auf ein extrem breites Lösungsportfolio. Dies ermöglicht es laut Klinkhammer, Vergleiche anzustellen und die bestmögliche und effizienteste Lösung zu identifizieren, die genau auf die individuellen Anforderungen des Unternehmens zugeschnitten ist.

Anforderungen von Frischdiensten

Bei Lebensmittel-Handelsunternehmen wie Großversorgern, Frischdiensten, Vollsortimentern und lebensmittelherstellenden und -verarbeitenden Unternehmen, die Hotellerie, Gastronomie, Groß-Küchen oder Bäckereien beliefern, zählt Schnelligkeit, Effizienz und Zuverlässigkeit. Wie kann man beispielsweise mit weniger Aufwand in kürzerer Zeit mehr ausliefern? Der erste Schritt besteht darin, die spezifischen Anforderungen und Bedürfnisse des Unternehmens zu analysieren. Denn jeder Kunde hat andere Anforderungen, Produkte und damit einhergehende Verpackungs- und Lagervorschriften. Dabei sollten materielle, personelle und zeitliche Faktoren, wie Art der Produkte, Auftragsgrößen, Zielmärkte, Personalbedarf, Fehlerquoten beim Kommissionieren, sowie Lieferzeiten und Kosten berücksichtigt werden. Die Logistikplanung muss auch in die Zukunft gedacht sein und mit flexibel skalierbaren Systemen und Erweiterungen auf sich ändernde Anforderungen und Marktbedingungen reagieren können. Ein wichtiger Aspekt der



Automatisches Kleinteilelager mit Regalbediengerät.

Logistikplanung ist die Optimierung der Kosten entlang der gesamten Lieferkette, von der Anlieferung der Lebensmittel bis zur Verladung in das Auslieferfahrzeug. Dies kann durch die Automatisierung und Digitalisierung der Prozesse, die Auswahl kosteneffizienter Transportwege, die Konsolidierung von Sendungen oder die Minimierung von Lagerbeständen erreicht werden.

Die richtige Planung ist entscheidend

Eine präzise Logistikplanung nennt Klinkhammer als Schlüssel zur erfolgreichen Automatisierung eines Kühl- oder Tiefkühlslagers. Dies umfasst eine gründliche Analyse der betrieblichen Herausforderungen, der Lagerinfrastruktur und der spezifischen Anforderungen an die unterschiedlichen

Temperaturzonen. Die Integration verschiedener Automatisierungstechnologien spielt eine zentrale Rolle bei der Lagerautomatisierung. Dies kann den Einsatz von automatisierten Lager- und Regalsystemen, Fördertechnik, Arbeitsplatzkonzepten, Robotertechnik für das Ein und Auslagern oder Palettieren und Kommissionieren, sowie von modernen Lagerverwaltungssystemen umfassen. Im Lebensmittelgroßhandel stehen Lager- und Transportprozesse im Zeichen der Schnelligkeit und Sensibilität. Die Herausforderung besteht darin, die Waren schnell und sicher zu bewegen, ohne dabei die Qualität und Frische der Lebensmittel zu beeinträchtigen. Eine entscheidende Rolle spielen hierbei in der Logistikplanung durchdachte Arbeitsplatzkonzepte, die auf optimierten Wegen und ergonomischen Gestaltungsprinzipien basieren. Bei der Kommissionierung nach dem Prinzip Ware-zur-Person werden die Behälter oder Tablare auf ergonomischer Höhe am Arbeitsplatz angedient. Dabei stehen die schnelle Verfügbarkeit und die Entlastung der Mitarbeiter im Vordergrund. Für Kommissioniermitarbeiter ist es von großer Bedeutung, dass die Waren leicht greifbar sind. Hier kommen laut Klinkhammer Tablare ins Spiel, die sich als besonders ergonomisch erwiesen haben im Vergleich zu herkömmlichen Behältern. Die geringe Höhe der Tablare erleichtert das Greifen und ermöglicht eine effiziente Kommissionierung. Ein weiterer Vorteil von Tablaren liegt in ihrer Flexibilität, verschiedene Verpackungsgrößen und -formen aufzunehmen. In automatisierten Regallagern werden durch die Implementierung von verschiedenen Fachhöhen unterschiedliche Kartonabmessungen berücksichtigt. So wird der Platz im Regal optimal ausgenutzt. Besonders relevant ist dies laut Klinkhammer im Tiefkühlbereich, wo die Betriebskosten aufgrund energetischer Anforderungen hoch sind.

MHD und Anbruchware

Bei der Planung von Lagerprozessen im Lebensmittelbereich müssen auch Aspekte wie Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargen und Anbruchware berücksichtigt werden. Eine gründliche Analyse der Auftragsstruktur ist erforderlich, um Anbruchware zu konsolidieren und Lagerstrategien mit Hilfe der Lagerverwaltungssoftware zu optimieren. Hierbei spielt für den fränkischen Intralogistikanbieter eine genaue Artikel- und Sortimentsanalyse eine entscheidende Rolle. Die Reihenfolge, in der die Ware beim Kommissionieren von der Fördertechnik angeliefert wird, ist bei Lebensmitteln von großer Bedeutung. Es gilt, schwere Waren vor leichteren zu kommissionieren, um eine effiziente Arbeitsweise zu gewährleisten. Ein Salat sollte beispielsweise über den Getränke-Tetrapacks im Rollcontainern gelagert werden, um die Frische der Produkte sicherzustellen. Eine schnelle Kommissionierung, eine schonende Lagerung und ein sanfter fördertechnischer Transport ohne Steigungen sorgen dafür, dass Verschlüsse oder Deckel von zum Beispiel flüssigen Lebensmitteln stets intakt und verschlossen bleiben. Das Klinkhammer-Logistikkonzept integriert auch die Schnittstelle zur Bauplanung, unabhängig davon, ob das Logistikzentrum in einem bestehenden Gebäude oder in einem Neubau entsteht. Neben Leistungsanforderungen und Stellplatzkapazität spielt die Auswahl einer modernen Lagerverwaltungssoftware eine entscheidende Rolle, Klinkhammer



Automatische Trocken-, Kühl- und Tiefkühlager bei Frischdienst Walther

bietet hier mit Klinkware eine eigene Lösung. Die LVS sollte Schnittstellen zu anderen Systemen wie ERP- oder Transport-Software bieten, um eine nahtlose Integration zu gewährleisten. Ein zukunftssicheres Logistikkonzept berücksichtigt Wachstumserwartungen und prognostiziert rechnerisch Entwicklungen, um sich den sich ändernden Anforderungen und Marktbedingungen anzupassen. Nur so kann eine Logistikanlage langfristig effizient betrieben werden und einen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens leisten.

Dem Fachkräftemangel entgegenwirken

Der Fachkräftemangel ist heute eine Realität, mit der Unternehmen weltweit konfrontiert werden. Insbesondere in Branchen wie der Logistik und dem Lebensmittelhandel, in denen Kühl- oder Tiefkühlager eine wesentliche Rolle spielen, ist dieser Mangel spürbar. Im Tiefkühlbereich, wo die Arbeitsbedingungen bei -22°C extrem sind, ist die Suche nach Personal eine echte Herausforderung. Hier gibt es verschiedenste Ansätze zum Arbeitsplatzkonzept, die sowohl die Effizienz steigern als auch das Personal in extremen Arbeitsbedingungen entlastet. Die Automatisierung von Kühl- oder Tiefkühlagern bietet Unternehmen nach Überzeugung von Klinkhammer die Möglichkeit, den Herausforderungen des Fachkräftemangels zu begegnen und gleichzeitig die Effizienz und Produktivität zu steigern. Eine präzise und herstellerneutrale Planung im Vorfeld sei dabei von entscheidender Bedeutung. »Die system- und technologieunabhängige Logistikplanung mit Klinkhammer bietet eine umfassende Analyse der Logistikprozesse vor Ort sowie eine systematische und transparente Lösungsfindung durch gemeinsame Workshops. Das Planungsteam unter der Leitung von Dr. Dirk Liekenbrock greift dabei auf verschiedene Abteilungen wie Projektentwicklung, Softwareentwicklung, Steuerungstechnik und jahrzehntelange Erfahrung zurück. Durch unsere langjährige Spezialisierung auf die Lebensmittelbranche und die Realisierung unterschiedlichster Anlagen haben wir zufriedene Kunden und langjährige Partnerschaften aufgebaut. Diese empfehlen uns nicht nur weiter, sondern ermöglichen auch Referenzbesuche«, erklärt Andreas Lulei, Frischdienst-Experte bei Klinkhammer Intralogistics. ◀