



Mit dem Neubau reagiert die Rügen C&C Warenhandels GmbH auf steigende Anforderungen hinsichtlich Lagerkapazität, Prozesssicherheit, Flexibilität und Schnelligkeit.

Klinkhammer

Zukunfts-feste Versorgung für Gastro auf Rügen

Der Zustellgroßhandel & Abholmarkt Rügen C&C baut mit Unterstützung des Nürnberger Intralogistik-Spezialisten Klinkhammer ein automatisches Tiefkühlager mit 11.000 Tablaren.

Mit dem Neubau eines automatisierten Tiefkühl-lagers setzt die Rügen C&C Warenhandels GmbH am Standort Parchtitz auf der Insel Rügen ein klares Zeichen für eine noch zuverlässigere und leistungsfähigere Versorgung der lokalen Gastronomie. Zukünftig soll ein zweigassiges, automatisches Tiefkühl-lager mit 11.000 Tablaren einschließlich moderner Sequenzier-arbeitsplätze die schnelle, fehlerfreie und zielgenaue Belieferung der Kunden sicherstellen. Dabei setzte das Unternehmen schon bei der Logistikplanung auf den Intralogistik-experten Klinkhammer.

Als Lebensmittel-Zustellgroßhandel und Abholmarkt für Tiefkühl-, Frische- und Trockenprodukte beliefert Rügen C&C Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung auf der Insel Rügen. Mit dem Neubau reagiert das Unternehmen auf steigende Anforderungen hinsichtlich Lagerkapazität, Prozesssicherheit, Flexibilität und Schnelligkeit. Kern der neuen Anlage ist ein zweigassiges, automatisches Tiefkühl-Tablarlager, das über einen Fördertechnik-Loop mit integrierten Pufferstrecken einen Kommissionier- und einen Wareneingangsarbeitsplatz versorgt. Der Kommissionierer bekommt die Ware in exakt der Reihenfolge angedient, in der er sie optimal auf den Rollcontainer packt. Damit ist die korrekte Zuordnung der Ware zum Kunden sichergestellt und empfindliche Ware kann oben platziert werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Kommissionierung künftig bei 2 bis 7 statt -22 °C

Besonderes Augenmerk lag bei der Planung auf der räumlichen Trennung von Lagerung und Kommissionierung. Während die Waren im Tiefkühlbereich gelagert werden, erfolgt die Kommissionierung künftig in einer temperierten Zone bei 2 bis 7 °C statt wie bisher bei rund -22 °C. Dadurch verbessern sich die Arbeitsbedingungen erheblich, gleichzeitig steigt die Prozessqualität. Durch die nahtlose Integration des neuen Lagers in den Bestand bleibt das

bestehende Tiefkühl-lager weiterhin als Vorratslager für Paletten nutzbar. Die Kommissionierzonen verfügen jeweils über vorgelagerte Pufferplätze. Diese verhindern Rückstaus auf dem Hauptförderstrang und gewährleisten einen unterbrechungsfreien Kommissionierprozess. Die sequenzierte Bereitstellung der Tablare ermöglicht die auftrags- und tourengerechte Zusammenstellung der Rollcontainer. Kommissionierfehler sind dadurch nahezu ausgeschlossen und die nachgelagerten Versandprozesse deutlich vereinfacht.

Über 1.000 Artikel im Tiefkühl-Sortiment

Neben der Optimierung der Kommissionierung verfolgt das neue Logistikkonzept weitere technische Ziele. Die automatisierte Lagerung ermöglicht einen hohen Flächennutzungsgrad und schafft zusätzliche Lagerkapazitäten für das aktuell über 1.000 Artikel umfassende Tiefkühl-Sortiment. Im Gegensatz zur klassischen Lagerhaltung im Paletten-lager können auf den Tablaren auch kleinere Mengen eines Artikels effizient gelagert und kommissioniert werden. Der Kunde hat so Zugriff auf eine deutlich höhere Auswahl an Artikeln. Größere Bevorratungsmengen eröffnen zugleich Potenziale für wirtschaftlichere Beschaffungsprozesse.

Darüber hinaus wurde die Anlage von Beginn an so konzipiert, dass sie sich bei künftigem Wachstum auf dem vorhandenen Grundstück erweitern lässt. Mit dem Neubau schafft das Unternehmen die Grundlage für leistungsfähige Tiefkühl-logistik und eine zukunftsfähige Versorgung seiner Kunden. „Entscheidend für uns war ein Gesamtkonzept für die schnelle, fehlerfreie und zielgenaue Belieferung der Gastronomie“, erklärt Tom Bodderas, Geschäftsführer bei Rügen C&C. „Die sequenzierte Bereitstellung der Tablare und die Kommissionierung im Plusgradbereich erhöhen nicht nur die Prozessqualität und Geschwindigkeit, sondern verbessern auch die Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeitenden.“

red