

## Klinkhammer erhält Auftrag über automatisches Frische- und Tiefkühlager bei Neurauter im Ötztal

Die Neurauter frisch GmbH, Zustellgroßhändler für Hotellerie und Gastronomie in Tirol, Vorarlberg und Südtirol, investiert in ein neues automatisches Frische- und Tiefkühlager. Systemintegrator Klinkhammer Intralogistics wurde mit der Planung und nun mit der Realisierung beauftragt. Die neue Anlage am Standort Ötztal-Bahnhof soll die Grundlage für weiteres Wachstum schaffen und Prozesse automatisieren.



(Bildquelle: Neurauter frisch)

22.01.2026

[Christina Kasper](#)

Das 1969 gegründete Familienunternehmen beliefert seit über fünf Jahrzehnten Gastronomie- und Hotelleriebetriebe mit frischen Lebensmitteln – vom Fleisch über Fisch bis hin zu Obst, Gemüse und Molkereiprodukten. Nach einer hersteller- und technologieneutralen Logistikplanung entschied sich Neurauter frisch, auch die Umsetzung des hochautomatisierten und zukunftsfähigen Gesamtkonzepts vom Frischdienst- und Lebensmittelspezialisten Klinkhammer realisieren zu lassen.

Das neue vier-gassige Automatische Kleinteilelager besteht aus zwei Gassen für den Frischebereich und zwei Gassen für den Tiefkühlbereich. Eine Besonderheit hierbei ist, dass eine Temperaturumstellung vom Frische- auf den Tiefkühlbereich auch nachträglich und im teilweise laufenden Betrieb möglich ist. Insgesamt entstehen über 32.000 Stellplätze für Tablare als Ladehilfsmittel. Die Regalbediengeräte sind mit integrierten Kamerasystemen ausgestattet, um Prozesssicherheit und Nachvollziehbarkeit zu erhöhen.

Die Automatisierung verfolgt mehrere zentrale Ziele: Sie soll die Prozesse vereinfachen, die Arbeitsbedingungen verbessern, die Fehlerquote senken und Neurauter frisch mit einer hochperformanten, sequenzierten Kommissionierung zukunftssicher aufstellen. Drei ergonomisch gestaltete Kommissionierplätze werden über Fördertechnik und Pufferstrecken versorgt. Diese stellen sicher, dass die Ware in der korrekten Auftragsreihenfolge – also entsprechend der Tourenplanung und Bestellanforderung – den Kunden auf Rollcontainern zugewiesen und beispielsweise von schwer nach leicht sortiert bereitgestellt werden. Die Arbeitsplätze befinden sich bei einer Umgebungstemperatur von etwa fünf Grad Celsius, was die Arbeitsbedingungen im Vergleich zu einem manuellen Tiefkühlager mit Staplerbetrieb erheblich erleichtert. Der Mitarbeiter am Arbeitsplatz wird über eigene Zuführ- und Rückföhrbahnen der Fördertechnik sowie eine grafische Darstellung direkt am Arbeitsplatz geführt. Dadurch reduzieren sich sowohl die Fehlerquote als auch die Einlernzeit erheblich. Die Lagerverwaltungssoftware „Klinkware“ übernimmt dabei eine zentrale Rolle bei der Auslagerung und den Prozessen. Komplexe Selektionskriterien der Auftrags- und Tourenplanung werden dabei berücksichtigt. Dazu zählen Warengruppen, Gewichtsklassen, Chargenverwaltung und Versandtrolley-Zuordnungen sowie die Synchronisierung von Ganzzentnahmen und Anbruchmengen. Damit wird eine effiziente, fehlerarme und tourengerechte Kommissionierung sichergestellt – ein entscheidender Faktor in der Frischelogistik. Mit der neuen Automatisierungslösung setzt Neurauter frisch ein klares Zeichen für technologischen Fortschritt und Nachhaltigkeit in der Lebensmittel-Logistik.