

FRISCHE LOGISTIK

17. Jahrgang 2019 | Ausgabe 1/2019



Supply Chain und Management

Verbändeinitiative
gegen Fahrermangel

Die Deutschen und der
Digitaleinkauf

Transport und Logistik

Rewe eröffnet Food
Fulfillment Center 2.0

Lager- und Regaltechnik

Neues LVS von Prologistik
für Rullko Großeinkauf

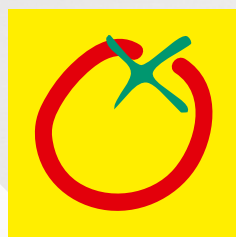
Große Logimat-Vorschau





Wir liefern gezielte Lösungen für Ihre Schneideanwendungen

Urschel, weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik, bietet über 50 verschiedene, robuste Schneidemaschinen für die Herstellung von Würfeln, Streifen, Scheiben, Granulate, Zerrupf-Schnitten, Pasten, und Flüssigkeiten bei hohen Kapazitäten. Besuchen Sie unsere Testeinrichtung oder schreiben Sie uns wegen einer Maschinenvorführung bei Ihnen vor Ort.



**FRUIT
LOGISTICA**
6|7|8 FEB 2019

BERLIN, DEUTSCHLAND
HALLE 3.1, STAND C-09



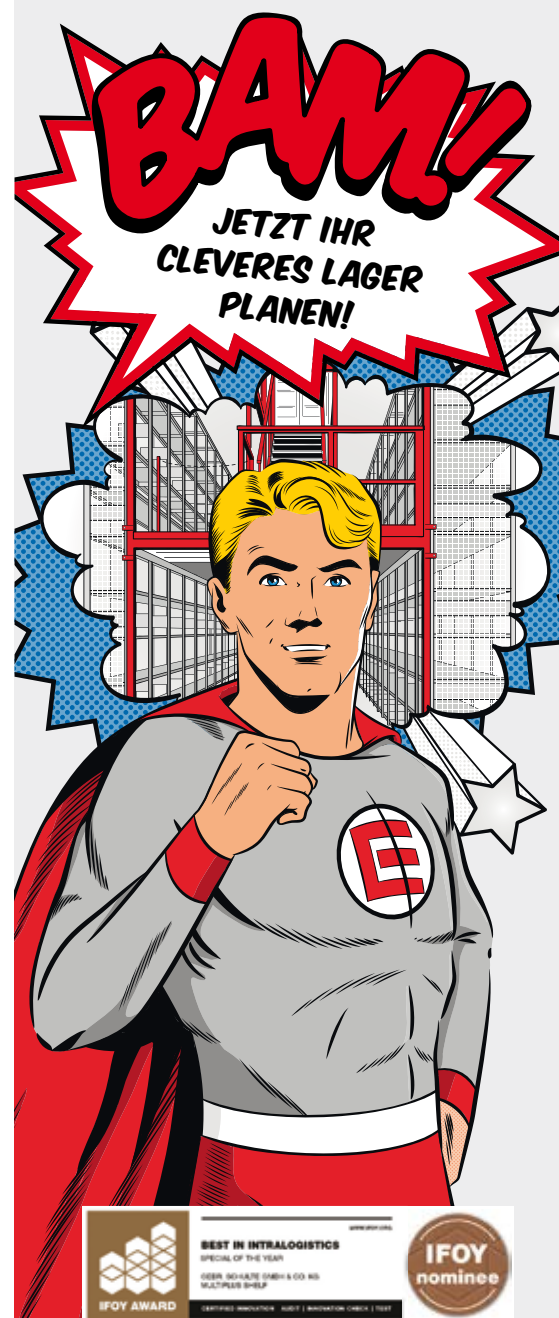
URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

germany@urschel.com
de.urschel.com | www.urschel.com

Das Maut-Maut-Spiel

Zum 1. Januar wurden die Sätze für die LKW-Maut erhöht. Mit der 2018 verabschiedeten fünften Änderung des Bundesfernstraßenmautgesetzes setzt sich der Mautsatz je Kilometer aus drei Teilen zusammen: Aus den Infrastrukturkosten entsprechend der Gewichtsklasse des mautpflichtigen Fahrzeugs oder der Fahrzeugkombination, den verursachten Luftverschmutzungskosten abhängig von der Schadstoffklasse und den Kosten für die Lärmbelastung in Höhe von 0,002 Euro je Kilometer. Durch die neuen Sätze und die schon seit Juli 2018 geltende Ausweitung der Maut auf alle Bundesstraßen erwartet der Bund künftig Einnahmen von durchschnittlich 7,2 Milliarden Euro pro Jahr. Das sind rund 2,5 Milliarden Euro mehr als bisher. Wie sich das neue Mautsatzsystem auswirkt, rechnete der BGL kritisch vor: Fünf-Achs-Kombinationen der saubersten Emissionsklasse Euro VI würden um fast 40 Prozent höher belastet, Euro VI 4-Achs-Kombinationen um nahezu 60 Prozent. Der Öffentlichkeit sind diese Änderungen kaum bekannt – und größtenteils auch egal. Wie anders doch bei der PKW-Maut: Zur Bundestagswahl 2013 von der CSU propagiert, wurde sie nur formal zum 1. Januar 2016 eingeführt. Seit Ende 2018 gibt es zwar einen Betreiber, ein Konsortium aus dem Ticketverkäufer CTS-Eventim und dem österreichischer Mautsystemanbieter Kapsch Traffic-Com, aber immer noch kein System und auch noch keine europarechtliche Klarheit. Zwar zeigt sich Verkehrsminister Andreas Scheuer von seinem Prestigeprojekt überzeugt und sagte: »Die PKW-Maut kommt in dieser Legislaturperiode.« Bei der Aufstellung des Bundeshaushalts für 2019 hatte das Ministerium aber eingeräumt, dass der Zeitplan knapp ist. Und so richtig traurig ist darüber außer ein paar Bayern wohl auch kaum einer. »Freie Fahrt für freie Bürger« scheint auch 2019 eher

mehrheitsfähig als »Kühlschrank leer – Brummi bringt's!«. Vielleicht kann die für dieses Jahr geplante Image-Kampagne »Logistikhelden« der Initiative »Die Wirtschaftsmacher« hier zu einem Nach- und Umdenken beitragen. Das erste Heft der Frischelogistik steht fast schon traditionell im Zeichen der Messen Fruit Logistica (siehe S. 18 ff.) und Logimat (S. 30 ff.). Letztere findet 2019 zum 17. Mal statt, die »Internationale Fachmesse für Intralogistik-Lösungen und Prozessmanagement« ist damit quasi ein Altersgenosse unseres Hefts, das sich mittlerweile ebenfalls im 17. Jahrgang befindet. Zugegeben, mit dem Erfolg der Logimat kann selbst unser etabliertes Branchenblatt nicht mithalten, seit Jahren kennen die Aussteller- und, wenn kein Bahn- oder Pilotenstreik dazwischenkommt, auch die Besucherzahlen nur eine Richtung: nach oben. Der Mix passt einfach: Mit der Intralogistik ein zentrales und boomendes Thema, mit dem neuen Messegelände in Stuttgart ein modernes Ambiente, dass trotz der erreichten Größe tatsächlich noch kurze Wege ermöglicht, zahlreiche, auch und immer noch kleine und mittelständische Aussteller, ein pralles Rahmenprogramm. Die (Messe-)Welt kann so einfach sein... Auch in diesem Jahr finden Sie natürlich die Frischelogistik ebenfalls wieder in Stuttgart. Über die Jahre hat sich die Logimat Halle um Halle auf dem Messegelände am Flughafen ausgebaut, so mancher Aussteller sah gleichzeitig auch seinen Messestand wandern. Die Frischelogistik ist wie in den letzten Jahren immer auch 2019 wieder in Halle 1, dieses Mal auf Stand L12. Nutzen Sie die Chance auf ein Gespräch mit unserem Team, werden Sie Lob oder Kritik los oder schlagen Sie ein Thema für unsere Fachzeitschrift vor – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Entdecken Sie unsere cleveren Lagerlösungen!

SCHULTE Lagertechnik ist einer der führenden Regalhersteller Deutschlands, mit umfangreicher Systemvielfalt für jede Art von Lager.

Von der Fertigung bis zur Montage wird auf höchste Qualität gesetzt. Innovative Produkte und kompetenter Service, bieten Ihnen eine sichere und optimale Lösung für Ihr Lager!

www.schulte-lagertechnik.de

lieber.logisch.lagern

Inhalt

Lager- und Regaltechnik

Auftragsdurchlaufzeiten verkürzt durch
neues LVS bei Großhändler Rullko 6
Israels führende Supermarkt-Kette Shufersal
automatisiert Online-Shop-Logistik9

Transport und Logistik

Rewe eröffnet technologisiertes
Food Fulfillment Center 2.0 10

Supply Chain und Management

Verbändeinitiative mit fünf Punkten
gegen Fahrermangel 14
Kieserling Personalmanagement und
Edeka intensivieren Zusammenarbeit 17
Commerzbank und Fraunhofer IML gründen
»Enterprise Lab« zur Handelsfinanzierung 27
Die Deutschen und das digitale Lebensmitteleinkaufen46

Messen und Veranstaltungen

Vorbericht Fruit Logistica 18
Firmen auf der Fruit Logistica22
Vorbericht Logimat30
Firmen auf der Logimat32

Seefracht

GDP-qualifizierte Reefer für Seeverkehr und Storage24



14

Fahrermangel



18

Fruit Logistica



6

LVS für Rullko



30

Logimat

Verpackung und Kennzeichnung

Winterfest mit Thermohauben
zum Schutz temperatursensibler
Pharmazeutika und Lebensmittel 26
Aromatisierte MAP-Verpackung 41

Fahrzeuge, Aufbauten, Trailer

Erdgasantrieb beim Lebensmittelgroßhändler
Transgourmet 28

Kühlhausbau und -betrieb

Erster Spatenstich für Nordfrosts
Mega-Tiefkühlzentrum in Herne 42

Identtechnik

Palettierungssoftware im Einsatz bei
Avocado-Kooperative 48

Qualität und Hygiene

NIR-Food-Scanner für die Hosentasche 44

News ab 48

Inserentenverzeichnis 54

Bezugsquellen 55

Impressum/Fröschel Logistik 56

VORSCHAU

Die nächste Frischelogistik erscheint
am 27.03.2019

Schwerpunkthemen

Lebensmittel und Produktion
Kühlhausbau und -betrieb
Kühltransport und -logistik
Kältetechnik und Kühlmöbel
Logistics & Distribution, Zürich
Logipharma, Montreux

Redaktions- und Anzeigenschluss
ist der 08.03.2019

LOGISTICS makes it happen



Weltweite Leitmesse für Logistik, Mobilität, IT
und Supply Chain Management.

Werden Sie Teil dieser starken Community.
Jetzt Ticket sichern!

» www.transportlogistic.de/tickets



4. – 7. Juni 2019
Messe München

» www.transportlogistic.de

**tl transport
logistic**

the leading exhibition

VDKL-Themen und Termine 2019

Der Verband Deutscher Kühllhäuser und Kühllogistikunternehmen ist aus einem erfolgreichen Jahr 2018 in das neue Verbandsjahr gestartet. Auch im

neuen Jahr bietet der VDKL seinen Mitgliedern und auch Nicht-Mitgliedern eine ganze Reihe interessanter Veranstaltungen an. Das VDKL-Team freut

sich, Sie weiterhin an dieser Stelle über die Aktivitäten des Verbandes zu informieren.

VDKL-Versicherungs-Kommission

20. Februar 2019, Hamburg

Die VDKL-Versicherungs-Kommission befasst sich u.a. mit Themen der VDKL-Versichertengemeinschaft, Kühlguthaftpflicht-, Feuer- und Betriebshaftpflichtversicherung sowie aktuellen versicherungsrelevanten Entwicklungen in der Lebensmittelwirtschaft. Am 20. Februar geht es unter anderem auch um die Auswirkungen der eigenen Stromversorgung unter Versicherungsaspekten sowie die wichtigsten Dokumentationspflichten im Kühlhaus.

Alle versicherungsrelevanten Fragen sind Themen der VDKL-Versicherungs-Kommission



Kühlaufleger von Schmitz Cargobull

Technische Kommission

27. Februar 2019 bei Schmitz Cargobull, Vreden

Weil technische Neuentwicklungen für die temperaturgeführte Logistik eine große Rolle spielen, werden in der Technischen Kommission regelmäßig aktuelle Themen besprochen. Zusätzlich werden interessante Logistik-Standorte besichtigt. Dieses Mal ist es das Produktionswerk für Kühlaufleger von Schmitz Cargobull.

Weitere Themen der Sitzung sind unter anderem neue Hochleistungsbatterien für Kühllhäuser, fahrerlose Transportsysteme, Hygiene- und Sicherheits-Prüfungen im Kühlhaus und smarte Transporttechnik.

VDKL- und TÜV SÜD-Ammoniak-Seminar

14. März 2019, Melle/Osnabrück

Techniker, technisches Personal sowie Bedienungs- und Wartungspersonal von Ammoniak-Kälteanlagen bekommen hier alle aktuellen und neuen gesetzlichen Regelungen vermittelt. Das Teilnahme-Zertifikat von TÜV SÜD und VDKL dient gegenüber den zuständigen Überwachungsbehörden als Nachweis über die gesetzlich erforderlichen Fachkenntnisse. Anmeldung ab sofort über www.vdkl.de/veranstaltungen.

*Um Kälteanlagen geht es
beim Ammoniak-Seminar*



VDKL-Jahrestagung 2019

13. Juni 2019, Bamberg

Die VDKL-Jahrestagung ist einer der Höhepunkte des Verbandsjahres. Neben der ordentlichen Mitgliederversammlung mit aktuellen Informatio-

nen rund um die temperaturgeführte Logistik bietet die Veranstaltung stets einen hervorragenden Rahmen zum Austausch unter Kollegen und Freunden. In diesem Jahr ist die VDKL-Jahrestagung in Bamberg zu Gast. In der

Orangerie des Schloss Seehof (Bild) wird die Abendveranstaltung stattfinden. Sobald eine Anmeldung möglich ist, informiert der VDKL seine Mitglieder per Rundschreiben.

*VDKL lädt zur Jahrestagung u. a. ins
Schloss Seehof in Bamberg ein*



Wir informieren Sie gerne

Der Verband Deutscher Kühllhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL) ist ein Zusammenschluss von Unternehmen, die im Bereich temperaturgeführter Lagerung, Distribution und Logistik tätig sind (Logistikdienstleister, Industrie, Handel, Zulieferer).

Der VDKL vertritt ca. 85 % aller gewerblichen Kühllhäuser in Deutschland.

Fränkische Straße 1
53229 Bonn
Tel. (02 28) 2 01 66-0
Fax (02 28) 2 01 66-11
info@vdkl.de
www.vdkl.de



Lagerverwaltung à la Carte

Durch die Einführung eines Lagerverwaltungssystems von Prologistik hat die Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG durchgängig Transparenz über Bestände und Prozesse geschaffen. Parallel konnten Auftragsdurchlaufzeiten verkürzt, Fehler eliminiert und die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit weiter gesteigert werden.

Aus Freude an Qualität – unter dieser Maxime beliefert Rullko seit mehr als 90 Jahren bundesweit sowohl Großküchen als auch Gastronomiebetriebe mit einem breit gefächerten Sortiment an Lebensmitteln. Dabei versteht sich das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen nicht nur als reiner Großhändler, sondern vielmehr als Anbieter ganzheitlicher Problemlösungen, um einen Zusatznutzen für die Kunden zu generieren. So werden zum Beispiel spezielle Software-Anwendungen für ein modernes Verpflegungsmanagement entwickelt, das von der Planung des Speisenangebotes unter Berücksichtigung gesetzlicher Forderungen bis zur Abrechnung von Küchenleistungen reicht.

Am direkt an der Autobahn A2 gelegenen Firmensitz im nordrhein-westfälischen Hamm beschäftigt Rullko

rund 150 Mitarbeiter und bevorratet dort ein Vollsortiment von mehr als 20 000 Artikeln. Die Belieferung der rund 8 000 Kunden erfolgt über einen eigenen Fuhrpark. Täglich fallen um die 25 Touren an, über die neben Seniorenzentren und Kliniken auch Systemgastronomen, Kiosk-Betreiber, Landgasthöfe und Sterne-Restaurants HACCP-gerecht mit Lebensmitteln versorgt werden. Rullko Großeinkauf ist nach dem IFS Logistics-Standard zertifiziert und zudem Kooperationspartner im Unternehmensverbund Intergast Großverbraucherservice Handelsgesellschaft mbH.

Verbesserte Performance im Blick

Auf einer Gesamtfläche von etwa 20 000 Quadratmeter werden Frischfleisch und Wurstwaren, Molkeereiprodukte, Trockenwaren, Konserven, Getränke, Tiefkühlkost und

Non-Food-Artikel gelagert. Entsprechend untergliedern sich die Bereiche in ein Trocken-, Frische-, Tiefkühl- und Saisonlager. Bis zum Umstieg auf eine durchgängig digitalisierte Lagerverwaltung erfolgte die Abwicklung der Logistik mithilfe von Picklisten, die manuell abgearbeitet wurden.

»Anfang 2017 haben wir uns für die Einführung eines Lagerverwaltungssystems entschieden, um die Bestandsgenauigkeit zu erhöhen, Fehler bei der Kommissionierung sowie im Wareneingang zu verringern und Auftragsdurchlaufzeiten zu verkürzen«, erklärt Uwe Langerbeins, Leiter EDV, Organisation, Controlling, Logistik, Rechnungswesen und Verwaltung bei der Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG. Parallel versprachen sich die Verantwortlichen eine weiter verbesserte Rückverfolgbarkeit durch eine optimierte MHD- und Restlaufzeit (RLZ)- sowie Chargenverwaltung.



Die Belieferung der rund 8 000 Kunden von Rullko erfolgt über einen eigenen Fuhrpark.



Die Stapler, die die Transporte im Haupt- sowie im TK-Lager übernehmen, sind im Zuge des Projekts mit Bordcomputern ausgerüstet worden.

Phasenmodell schafft Sicherheit

Mit der Umsetzung des Projekts wurde das im nahegelegenen Dortmund ansässige Intralogistiksystemhaus Prologistik beauftragt. Kurze Wege sowie die langjährige Erfahrung des Unternehmens bei der Implementierung von Lagerverwaltungssystemen waren laut Langerbeins Faktoren, die die Anbieterauswahl beeinflusst haben. »Nicht minder von Relevanz war aber auch der Umstand, dass Prologistik neben der Software auch gleich die erforderliche Hardware aus einer Hand mitliefert«, berichtet der EDV-Leiter. Überzeugt habe darüber hinaus die Branchenanwendung pL-Store Foodline. »Mit dieser Lösung bieten wir ein Lagerverwaltungssystem an, in dem zahlreiche Funktionen, die speziell für den Lebensmittelgroßhandel von Relevanz sind, bereits im Standard enthalten sind«, erklärt Richard Martin, der für den Branchenvertrieb Foodline bei Prologistik zuständig ist.

Nach ersten Detailabklärungen Mitte Juni 2017 wurde das Pflichtenheft bereits zwei Monate später abgenommen, sodass mit der Implementierung

des Lagerverwaltungssystems pL-Store Foodline inklusive dessen Anbindung an das vorhandene Warenwirtschaftssystem Microsoft Dynamics AX begonnen werden konnte. Die Inbetriebnahme erfolgte in vier Schritten zwischen Februar und Juli 2018. »Das Phasenmodell wurde gewählt, um die Komplexität und damit das Einführungsrisiko zu verringern«, erläutert Martin. So sei beispielsweise das Ostergeschäft vergleichsweise unkritisch, sodass die Kunden von möglicherweise auftretenden Startschwierigkeiten nicht sonderlich tangiert werden würden. Folgerichtig wurde das Saisonlager mit den pL-Funktionsmodulen Wareneingang und Transporte bestückt, um im Anschluss an die Vereinnahmung der Osterwaren direkt mit der Kommissionierung zu starten.

Beleglos zu erhöhter Produktivität

Sukzessive konnte jeweils der Go-Live im Trocken- und Frischelager sowie in dem an einem separaten Standort eingerichteten Tiefkühlager abgeschlossen werden. Seither erfolgt die Auftragsabwicklung durchweg beleglos. Statt

aufwändig mit Picklisten hantieren zu müssen, werden die Mitarbeiter durch mobile Hardware von Prologistik unterstützt. Im Wareneingang dienen Terminals der Vereinnahmung. Mit Bordcomputern sind zudem Stapler ausgerüstet worden, die die Transporte im Haupt- sowie im TK-Lager übernehmen. Ferner befinden sich im Bereich der Kommissionierung robuste und handlich konzipierte Datenerfassungsgeräte im Einsatz. Werker, die unter wortwörtlich zu nehmenden eiskalten Umgebungsbedingungen im TK-Lager arbeiten, werden hingegen über Voice-Clients, also sprachgestützt, geführt. Dank dieses Dialogsystems können sie beide Hände für Ihre Arbeit nutzen, sodass diese Abläufe deutlich schneller vonstattengehen, Fehlgriffe praktisch ausgeschlossen sind und die Produktivität insgesamt gesteigert werden kann.

Anfängliche Skepsis Einzelner gegenüber den neuen Technologien konnte schnell zerstreut werden. »Auch in diesem Zusammenhang hat sich das Phasenmodell bewährt, denn die jeweils betroffenen Mitarbeiter konnten durch Training on the Job in Bereichen, die

bereits aufgeschaltet waren, optimal vorbereitet werden«, so Martin. Rullkos EDV-Leiter Langerbeins sieht weitere Gründe, weshalb die Einführung weitestgehend problemlos gelang: »Wir sind seit sehr langer Zeit stark verwurzelt in der Region und viele Mitarbeiter arbeiten über Generationen in unserem Unternehmen, wo die Arbeitsatmosphäre geprägt ist von gegenseitigem Respekt und Vertrauen. Insofern war die Bereitschaft von vornherein groß und man hat einfach nur mal kurz beim Kollegen nachgeschaut, wie die neue Technik funktioniert und schnell die Vorteile erkannt.«

Keine aufwändigen Anpassungen erforderlich

Seit Inbetriebnahme des pL-Store-LVS profitiert der Lebensmittelgroßhändler über die beleglose Kommissionierung hinaus von einer Vielzahl branchenspezifischer Funktionen innerhalb des Lagerverwaltungssystems. Dazu zählen unter anderem die Online-Bestandsführung, MHD-Abwicklung ab Wareneingang mit Restlaufzeiten, Temperaturerfassung, ein Bio-Waren-Handling, ein Flächenmanagement mit integrierten Optimierungsverfahren sowie Applikationen für kundenindividuelle Auszeichnungen. Dank der Online-Bestandsführung können Bestellungen in Echtzeit auf Plausibilität hinsichtlich der Warenverfügbarkeit geprüft und abgewickelt werden. Im LVS-Standard abgedeckt sind zudem Möglichkeiten der Parallel-Kommissionierung. Wählt Rullko zukünftig auch diese Option, lassen sich Teilmengen aus unterschiedlichen Aufträgen zusammenfassen, sodass weitere Laufwege eingespart werden können.



Im TK-Lager wird bei Rullko jetzt sprachgestützt kommissioniert.



Im Bereich der Kommissionierung kommen robuste und handlich konzipierte Datenerfassungsgeräte zum Einsatz.

Zudem nutzt Rullko ein ebenfalls von Prologistik implementiertes Reporting-Tool. Ziel hierbei ist, durch ein systematisches Monitoring weitere Verbesserungspotenziale zu identifizieren, um die Performance in sämtlichen Lagerzonen kontinuierlich weiter zu steigern. Dabei lassen sich auch Daten aus völlig unterschiedlichen Quellen zusammenführen. Die erzeugten Statistiken können visualisiert und anderen Abteilungen zur Verfügung gestellt oder für Präsentation zwecke verwendet werden.

Fit für aktuelle und zukünftige Anforderungen

Insgesamt rund 14 000 Stellplätze, verteilt über zwei Lagerstandorte, werden bei Rullko Großeinkauf in Hamm heute über das pL-Store-LVS verwaltet. Auf Materialflussebene sorgen stetige Anpassungen an die tagesaktuelle Auftragslage für eine bestmögliche Koordination der vorhandenen Ressourcen, wie etwa Transportmittel und Personal. Das Zusammenwirken zwischen Soft- und Hardware bewirkt zudem, dass Abläufe beschleunigt und Fehlgriffe minimiert werden – sei es im Wareneingang oder im Zuge der Kommissionierung. »Zu sagen, es hätte während der Umsetzung keinerlei Diskussionen oder Anlaufschwierigkeiten gegeben, wäre angesichts der Komplexität des Projekts unseriös«, betont Langerbeins. Doch dank der Realisierungskompetenz des Prologistik-Teams und einer Partnerschaft auf Augenhöhe hätten sich aufkeimende Probleme stets schnell ausräumen lassen.

Ein weiterer Pluspunkt, der durch die Einführung einer digitalen Lagerverwaltung erzielt werden konnte, ist Transparenz. Denn speziell beim Umgang mit Lebensmitteln ist es wichtig, die aus Gründen des Verbraucherschutzes vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Richtlinien ohne jegliche Abstriche zu befolgen. Mit einer weiter verbesserten, systemunterstützten Rückverfolgbarkeit der Waren ist Lebensmittelsicherheit auch zukünftig garantiert. Damit bedient der Großküchen- und Gastronomie-Spezialist zugleich die Anforderungen der überarbeiteten Version IFS Logistics 2.2, die Anfang Juni 2018 in Kraft getreten ist.

Prologistik ist auf der Logimat in Halle 8, Stand C21.

Einsatz für Evo in Israel

Israels führende Supermarkt-Kette Shufersal automatisiert mit Knapp die Logistik für seinen Online-Shop. Der lief auch vorher schon gut: Momentan erwirtschaftet das Unternehmen bereits über zehn Prozent des Umsatzes mit dem Onlinehandel.

Shufersal hat es sich zum Ziel gesetzt, ihre Kunden mit Waren von höchster Qualität zu versorgen und dabei die Frische ihrer Lebensmittel zu garantieren. Um dieses Ziel zu erreichen, investiert Israels führende Supermarktkette in die Logistikinfrastruktur für den Online-Shop Shufersal Direct und wählte für diesen Schritt in Richtung Zukunft Knapp als Partner. Zwei Standorte in Israel werden mit einer modernen und hochintegrierten Logistikhaltung der Österreicher automatisiert, um Kundenbestellungen viel schneller und mit höchster Qualität abzuwickeln.

1958 eröffnete Shufersal das erste Geschäft in Tel Aviv als ersten modernen Supermarkt seiner Art in Israel. Heute, 60 Jahre später, ist Shufersal Israels größter Einzelhändler mit Hunderten von Geschäften im ganzen Land. 2013 startete Shufersal seinen Onlineshop Shufersal Direct, der Supermarkt-Kunden die Möglichkeit bietet, rund um die Uhr über Webseite oder mobilem App einzukaufen und die Einkäufe bequem nach Hause liefern zu lassen. Jede Woche kaufen zehntausende Kunden online ein, wodurch die Online-Verkaufszahlen von Jahr zu Jahr stark steigen – momentan erwirtschaftet das Unter-

nehmen bereits über zehn Prozent des Umsatzes mit dem Onlinehandel.

Mehrwert für Kunden dank innovativer Lagerhaltung

Nachdem Shufersal sich entschieden hatte, in seine Logistikinfrastruktur zu investieren, begann eine intensive Planungsphase mit Knapp und dem Consulting-Unternehmen Prologica. Mit seiner jahrelangen Erfahrung in der Lagerautomation für den Online-Lebensmittelhandel bot der Intralogistiker eine maßgeschneiderte Lösung für Shufersals Online-Geschäftsprozesse an. In Zukunft werden Online-Bestellungen aus der Region rund um Tel Aviv im neuen Distributionszentrum zusammengestellt und direkt zu den Kunden nach Hause geliefert.

Mit der Logistikhaltung setzt Shufersal nach Angaben von Knapp neue Maßstäbe im Onlinehandel und kann den Online-Marktanteil kontinuierlich ausbauen. Das neue Shuttle-System – das OSR Shuttle Evo – wird das Herzstück des Lagers. Das Design des Systems verbindet wichtige Lagerprozesse und sorgt für eine schnelle und flexible Auftragsabwicklung. Das OSR Shuttle Evo wird die Wareneinlagerung, Auftragspufferung

und Versorgung von Arbeitsplätzen und Versandbereichen übernehmen. Die Aufträge werden an den ergonomischen Pick-it-Easy-Arbeitsplätzen zusammengestellt. Die Arbeitsplätze der Pick-it-Easy-Serie kombinieren laut Knapp Ergonomie, Multifunktionalität, Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Design. Mit dem OSR Shuttle Evo bilden sie ein perfektes Team, damit man von jedem Arbeitsplatz auf jeden Artikel im System zugreifen kann. Die Lösung bietet eine fehlerfreie Auftragsbearbeitung und garantiert die Qualität und Frische der Artikel über den gesamten Prozess hinweg, verspricht Knapp.

Grundstein für eine langfristige Partnerschaft

Einen Mehrwert für die Kunden zu schaffen, hat für Shufersal höchste Priorität: Durch die Automatisierung der Distribution kann das Unternehmen sein Artikelsortiment vergrößern, seine Zustellzeiten verkürzen und seine Kunden noch am selben Tag beliefern. »Wir wollten sichergehen, dass wir mit einem Unternehmen zusammenarbeiten, das versteht, was die Automation von Lebensmittel bedeutet und in der Lage ist, diese auch umzusetzen. Ohne Zweifel ist die Technologie von Knapp sehr hoch entwickelt und auch stabil, was uns wichtig ist. Natürlich werden Geschäfte zwischen Unternehmen gemacht, aber letztlich werden Geschäfte auch immer zwischen Menschen gemacht und mit dem Team von Knapp war es Liebe auf den ersten Blick«, zeigt sich Zvika Fishaimer, Vizepräsidentin HR & IT bei Shufersal, begeistert über die Zusammenarbeit mit den Österreichern. Mit der Umsetzung der Automatisierungslösung in Israel legen beide Unternehmen den Grundstein für eine langfristige Partnerschaft, kündigte Knapp an.

Knapp ist auf der Logimat in Halle 3, Stand B03.



Shufersal wählte für die Logistikinfrastruktur seines Online-Shops den Intralogistiker Knapp aus Leoben.

Blockbuster oder vom Winde verweht?

Ende September hat die Rewe Group einen Meilenstein gefeiert: Sie eröffnete ihr erstes technologisiertes Food Fulfillment Center 2.0 mit dem Projektnamen »Scarlet One«. Damit sieht sich das Kölner LEH-Unternehmen als »First Mover« im E-Commerce – und setzt auf Ausbau.

Rewe meint es ernst mit seinem Online-Engagement, immer noch. Am 21. September eröffnete die Rewe Group in Köln im Beisein von NRW-Wirtschafts- und Digitalminister Prof. Dr. Andreas Pinkwart ihr erstes technologisiertes Food Fulfillment Center 2.0 (FFC), das nach Angaben des LEH-Riesen zugleich auch deutschlandweit einzigartig ist. Mit »Scarlet One«, so der Projektname, sollen die E-Commerce-Aktivitäten von Rewe digital eine neue Stufe erreichen. Durch die als richtungsweisend bezeichnete Technologisierung und Prozessoptimierung der Intralogistik sei es möglich, die Warenverfügbarkeit für die Kunden weiter zu erhöhen, neue Sortimente aufzunehmen, künftig das Belieferungsgebiet auszuweiten, die Flexibilität für Kunden zu erhöhen und zugleich die Wirtschaftlichkeit weiter zu stärken. Das FFC 2.0 löst das bisherige FFC in Hürth ab, das zur Generation der rein manuellen Food Fulfillment Center gehörte. Von denen betreibt die Rewe Group weitere, unter anderem in den Ballungszentren Berlin, Hamburg, München, Hannover und Mannheim. Die Bauzeit des Food Fulfillment Center 2.0 betrug ein Jahr. Die Kosten für eines der modernsten Logistikzentren in Europa, wie Rewe es ganz unbescheiden nennt, belaufen sich nach Unternehmensangaben auf rund 80 Millionen Euro.

»Mit der heutigen Inbetriebnahme von Scarlet One erreichen wir einen wichtigen Meilenstein im Rahmen unserer ganzheitlichen Digitalisierungsstrategie. Wir zeigen wie ernst es uns ist, den E-Commerce weiterzuentwickeln. Wir zeigen aber auch, dass für uns E-Commerce viel mehr



Rewes neues Food Fulfillment Center 2.0 vor den Toren von Köln.

ist als ein schicker Web-Shop. Der Fokus liegt vor allem auf sämtlichen rückwärtigen Bereichen und Logistikstufen. Dabei sind wir First Mover, wie wir mit diesem hochgradig technologisierten Lager zeigen. Wir sind damit mindestens im deutschen Lebensmittelhandel Spitzenreiter und Trendsetter. Und das knapp fünf Jahre, nachdem wir mit E-Commerce angefangen haben. Ich freue mich, dass die Bauarbeiten so zügig voran gingen. Mein Dank gilt allen beteiligten Gewerken, der Firma Knapp und insbesondere unseren Mitarbeitern, die mit sehr viel Einsatz und Leidenschaft an diesem komplexen Vorhaben gearbeitet haben«, verlautbarte Lionel Souque, Vorstandsvorsitzender der Rewe Group, anlässlich der offiziellen Eröffnung.

Automatisierte Shuttle-Technologie im Einsatz

»Die digitale Transformation von Geschäftsmodellen, Produktionsprozessen und Kundenbeziehungen ist eine zentrale Herausforderung für unseren Industriestandort. Ich freue mich, dass die Rewe Group mit ihrem modernen Food Fulfillment Center hier in Nordrhein-Westfalen Maßstäbe für den Online-Lebensmittelhandel setzt. Das zeigt einmal mehr, welche Chancen die Digitalisierung für die Branche und ihre Beschäftigten bietet«, kommentierte Minister Pinkwart.

»Mit unserer neuen Generation Food Fulfillment Center 2.0 steigern wir im Vergleich zu rein manuellen Centern unsere Kommissionierungsleistung signifikant. Bisher haben die Mitarbeiter bei der Kommissionierung der Kundenbe-



Das Food Fulfillment Center 2.0 bietet Platz für rund 200 Distributionsfahrzeuge.

stellungen pro Schicht bis zu 15 Kilometer zurückgelegt. Mit Scarlet One ist dies nun umgekehrt. Hier kommen die Produkte mittels automatisierter Shuttle-Technologie aus mehreren verschiedenen Kühlzonen zum Kommissionierer. Insgesamt erreichen wir damit drei Dinge. Erstens: wir stärken unsere Wirtschaftlichkeit. Denn anders als in der Belieferung unserer Märkte, bei der wir immer über Großgebäude sprechen, ist die Kommissionierung im Bereich des E-Commerce viel aufwändiger. Unsere Mitarbeiter nehmen hier größtenteils einzelne Artikel in die Hand. Zweitens: Wir legen den Grundstein für das weitere Wachstum und erhalten die Möglichkeit, unser Liefergebiet selektiv zu erweitern sowie unsere Abläufe flexibler zu gestalten. Und Drittens: Wir können unseren Kunden zukünftig damit zum Beispiel in den Bereichen Fleisch, Wurst oder Käse einen Service bieten, wie sie ihn sonst nur von der Bedientheke kennen«, erklärt Christoph Eltze, Vorsitzender der Geschäftsführung Rewe digital.

Lob für urkölsches Unternehmen

»Die digitale Transformation der Rewe Group und die Entwicklung von Rewe sowie Rewe digital zu Hauptakteuren im Bereich des Online-Handels mit Lebensmitteln zeigen: Köln ist heute bereits ein wichtiger digitaler Standort«, sagte Elfi Scho-Antwerpes, Bürgermeisterin der Stadt Köln, bei der Eröffnung. »Wir wollen Köln aber nicht nur fit für das Digital-Zeitalter machen. Vielmehr wollen wir Köln zu einem führenden digitalen Standort weiterentwickeln. Als Verwaltung sind wir hier in zweierlei Hinsicht gefordert. Zum einen müssen wir digitaler werden. Zum anderen müssen wir den Weg mitbereiten, dass sich unsere Wirtschaft digital aufstellen und ausrichten kann. Ich freue mich, dass mit der Rewe Group ein urkölsches Unternehmen ihr erstes Food Fulfillment Center 2.0 in der Domstadt eröffnet. Das ist ein starkes Bekenntnis zu Köln. Das ist aber auch ein Vertrauensbeweis, dass wir als Verwaltung Katalysator und nicht Hemmschuh sein wollen. Moderne Wirtschafts- und Standortpolitik sollte mit Blick auf die Chancen geleitet werden«, so Scho-Antwerpes weiter.

17 000 Quadratmeter groß

Scarlet One liegt entsprechend der E-Commerce-Strategie der Rewe Group sowohl ver-

Kurzinfo Rewe digital

Seit 2011 können Kunden über den Online-Supermarkt von REWE auf <https://shop.rewe.de> ihre Einkäufe bestellen und bequem bis an die Haustür liefern lassen. Auch die Bestellung per App (rewe.de/app) ist möglich. Das Angebot umfasst das der Rewe Supermärkte mit unter anderem Obst, Gemüse, Molkeprodukten, Tiefkühlkost, Fleisch- und Wurstwaren, Getränken und Drogerieartikeln. Dank termingerechter Lieferung entscheidet der Kunde selbst, wann seine Bestellung Zuhause ankommt. Der Service ist derzeit in 75 Städten – darunter Berlin, Hamburg, München, Köln, Hannover, Frankfurt, Dresden und Leipzig – sowie dem Umland verfügbar. Das Liefernetz wird laut Rewe sukzessive ausgebaut.

Zusätzlich zum Standort im Carlswerk – an dem über 500 Beschäftigte arbeiten – betreibt Rewe digital acht Food Fulfillment Center mit mehr als 1500 Mitarbeitern. 2017 durchbrach der Umsatz mit frischen Lebensmitteln der 2014 gegründeten Einheit die 100 Millionen Euro Umsatzmarke. Knapp 60 Prozent der bundesdeutschen Haushalte können nach Angaben der Kölner die E-Commerce-Aktivitäten der Rewe Group nutzen oder einen der 140 Abholservice-Märkte ansteuern.

kehrsgünstig zur Kölner Innenstadt (acht Kilometer) als auch zum benachbarten Rewe-Logistikstandort in Langel (vier Kilometer). Das Food Fulfillment Center 2.0, das mit rund 17 000 Quadratmetern so groß ist wie zweieinhalb Fußballfelder, verfügt über 38 Warenausgangstore und bietet Platz für rund 200 Distributionsfahrzeuge. Darüber hinaus gibt es spezielle Rampen, über die LKW beladen werden, die in entfernt gelegene Städte fahren und dort die Bestellungen der Kunden auf kleinere Auslieferungsfahrzeuge umladen. Neben einem Waschplatz gibt es einen Service Point, um kleinere technische Probleme an den Fahrzeugen zu beheben oder für allgemeine Wartungsarbeiten. Hinzu kommen moderne Büro- und Sozialräume sowie rund 260 Parkplätze für die insgesamt 600 Mitarbeiter. Gearbeitet wird langfristig im Dreischicht-Betrieb. Der Brutto-Rauminhalt des mehrgeschossigen Lagers entspricht rund 260 Einfamilienhäusern. Das Food Fulfillment Center 2.0 erfüllt laut Rewe den Gold-Standard der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB). Im Regelbetrieb umfasst das Sortiment des Food Fulfillment Center 2.0 rund 20 000 Artikel. Zum Vergleich: ein durchschnittlicher Rewe-Supermarkt führt etwa 10 000 Artikel.

Anzeige

Sicherheitsmesser mit automatisch zurückspringender Klinge

- für die Lebensmittelbranche geeignet, da detektierbar
- für Kühlräume geeignet
- für Handschuhträger geeignet, da der Arbeitsmechanismus außerhalb des Griffs liegt



Mure & Peyrot · Vertretung durch Paul Pflüger · Siemensstrasse 2 · 73037 Göppingen
Tel. 07161/96 5460 · Fax. 07161/96 5461 · paul.pflueger@gmx.de

Federleichtes Kühlen

Ein Verpackungsmittel auf Federbasis hat die britische Firma Aeropowder entwickelt. Nach Angaben des Start-ups zeigt es beim Transport von gekühlten Lebensmitteln eine bessere Leistung als Styropor.

Pluumo heißt das nach Angaben des Start-up-Unternehmens Aeropowder weltweit erste Verpackungsmittel auf Federbasis. Das Produkt wurde zwei Jahre lang von der Firma mit Sitz in London entwickelt. Aeropowder hat sich auf Federmaterialien spezialisiert.

Pluumo kann für den Transport von gekühlten Lebensmitteln eingesetzt werden. Es hat dabei laut Aeropowder eine bessere Leistung als Styropor. Als andere Vorteile nennt der Hersteller die platzsparende Lagerung, da die Verpackung gefaltet geliefert wird, den Polstereffekt und die biologische Abbaubarkeit (»Biodegradability«).

Federn fallen in der Geflügelindustrie an

Pluumo besteht nur aus natürlichen Materialien, eben den Federn, die nach EU-Standards gewaschen sind. Es handele sich um das gleiche Material wie in Federkissen. Alle anderen Bestandteile wie der Film seien zu 100 Prozent kompostierbar und zertifiziert. Desweiteren verwendet Aeropowder nach eigenen Angaben Federn, die hauptsächlich in der Geflügelindustrie als Abfallprodukt anfallen und nicht



Pluumo kann für den Transport von gekühlten Lebensmitteln eingesetzt werden, auch an den Einsatz im Pharmatransport wird gedacht.

industriell verarbeitet werden. Dies bedeute Ressourcenschonung, betonen die Gründer, Elena Dieckmann und Ryan Robinson.

Pluumo kann laut Aeropowder in jeglichen Größen, Höhen und Längen hergestellt werden. Des Weiteren könne man die Dichte anpassen und so auch Isolierstoffe herstellen, die in extremen Hitzewetterlagen verwendet werden können. Spezialgrößen und Druck können auch gefertigt werden, ab einer Order von 20 000 Stück, so das Unternehmen. Pluumo wird momentan

in Dänemark produziert und in ganz Europa vertrieben.

Getestet unter verschiedenen Lieferbedingungen

Die Leistung von Pluumo wurde nach Angaben von Aeropowder von Kunden, Laboren und mehreren Universitäten belegt und unter verschiedenen Lieferbedingungen (Temperatur, Kühlmittel und Liefergewicht, Paketgröße variierend) getestet. Der Einsatz von Pluumo sei auch denkbar für pharmazeutische Transporte von zum Beispiel Impfstoffen, hier bestehe Expansionspotential, erklärt das Start-up.



Die Gründer von Aeropowder, Elena Dieckmann und Ryan Robinson, halten Beispiel für ihre Isolierverpackungsmittel auf Federbasis.

Kurzinfo Aeropowder

Das Start-up Aeropowder startete Ende 2015 als Studentenprojekt. Damals stellten die Gründer, die Studentin des Innovation Design Engineering Elena Dieckmann und der Biologe Ryan Robinson, die Idee auf der Mayor of London's Low Carbon Entrepreneur Competition vor – und überzeugten die Expertenjury genug, um zu gewinnen. Ergebnis dieses Erfolgs war die Firmengründung 2016. In den Folgemonaten erhielt Aeropowder Zugang zum Climate-KIC Accelerator, einem EU-Programm, das auf Umweltthemen ausgerichtete Start-ups unterstützt.

Highspeed für Obst und Gemüse

Die nach Angaben des Herstellers Mosca schnellste Horizontalumreifungsmaschine für die Lebensmittelbranche stellt das Baden-Württemberger Unternehmen mit der Evolution Sonixs MS-6-H auf der Fruit Logistica in Berlin vor. Sie bietet hohen Durchsatz und Zuverlässigkeit.

Gerade zur jeweiligen Hauptsaison muss Obst und Gemüse schnell und zuverlässig für den Transport vorbereitet werden. Umreifungsmaschinen von Mosca sichern palettierte Kunststoffkisten und Kartons mit Kunststoffbändern für den Transport – und das auch bei hohem Durchsatz präzise und zuverlässig, wie das Unternehmen aus Waldbrunn zwischen Heidelberg und Heilbronn betont. Auf der Fruit Logistica präsentiert Schulte mit der Evolution Sonixs MS-6-H eine Hochleistungsmaschine; Einsteigermaschinen und ein Drucker, mit dem Bandmaterial individuell markiert werden kann, komplettieren den Erstaustritt Moscas auf der Berliner Messe.

Die Evolution Sonixs MS-6-H passe perfekt zu vielen Bedürfnissen der Lebensmittelbranche, erklärt Mosca. So sei sie durch ihre Durchsatzgeschwindigkeit optimal für Stoßzeiten wie die Erntesaison gerüstet: Mit der Hochleistungsmaschine können Lebensmittelproduzenten auf Paletten gelegte Kartons oder Kunststoffkisten bis zu fünfmal in 20 Sekunden umreifen. Damit sei die Evolution Sonixs MS-6-H die schnellste Horizontalumreifungsmaschine für Lebensmittelanwendungen auf dem Markt. Als weiteren Trumpf im sensiblen Umgang mit frischen Lebensmitteln bezeichnet Mosca die in der Maschine verbaute Sonixs-Ultraschalltechnologie. Durch den Einsatz von Ultraschall beim Verschweißen der Bandenden des Umreifungsbandes entstehen weder Wärme noch Kunststoffdämpfe, die die Lebensmittel beeinflussen könnten. Dadurch, dass das Bandmaterial nicht thermisch angeschmolzen wird, entstehen auch keine Kunststoffrückstände am Aggregat, die dessen Funktionalität einschränken könnten. Die Evolution Sonixs MS-6-H ist sowohl für die Verwendung von PET-Bändern als auch PP-Bändern geeignet. So können Nutzer je nach Budget oder bereits in der Produktion verwendetem Band frei wählen.

Bandspannung je nach Packstück-Sensibilität angepasst

In der Lebensmittelbranche, in der sowohl volle als auch leere Kunststoffkisten sowie Wellpappkartons in unterschiedlichen Formaten und Stapelhöhen versendet werden, ist Flexibilität unabdingbar. Die Mosca-Maschine umreift Produkte nach bestimmten Programmen oder wählt die beste Umreifungsposition: Ein eingebaute Sensor erfasst die Höhe eines Produktes, das die Maschine dann nach kundenseitig definierten Parametern umreift. Je nach Sensibilität des Packstücks kann die der Umreifer zudem die Bandspannung anpassen. Die Wahl der Bandbreite ist von fünf bis zwölf Millimetern möglich. Bei leichten Packstücken wie leeren Kisten, die zurück an den Erzeuger geschickt werden, ist die Verwendung von fünf Millimeter brei-

tem Band laut Mosca eine kostengünstige und effiziente Option. Die Evolution Sonixs MS-6-H kann sowohl in vollautomatische Linien eingebunden als auch manuell bedient werden. Gerade wenn große Mengen an verderblichen Lebensmitteln für den Transport bereit gemacht werden, muss jeder Schritt des Prozesses zuverlässig funktionieren. Sollte doch eine Maschine eine Fehlfunktion aufweisen, so kommt das sogenannte One Service-Konzept von Mosca zum Einsatz. Bei einem Stillstand ist in Deutschland innerhalb von 3,5 Stunden ein Techniker vor Ort, so das Versprechen. Eine noch schnellere Diagnose ermöglicht die Fernwartung. Dafür wird die Maschine über ein Ethernetkabel mit einem Computer des Kunden verbunden. Auf diesen schaltet sich der Mosca-Experte per Remoteverbindung auf und erhält schnell einen Überblick über den Status der Maschine. ◀

Mosca ist auf der Fruit Logistica in Halle 9, Stand C-20.

Anzeige

Pole Position

S.KO COOL COMPLETE
mit K-Wert = 0,33 W/m²K



S.KO COOL COMPLETE für
Ihre temperierte Fracht inkl.
Kühlgerät ab Werk. Mit dieser
Isolierung K = 0,33 W/m²K
fahren Sie am wirtschaftlichsten. www.cargobull.com

SCHMITZ
CARGOBULL
The Trailer Company.

Ideen gegen den Mangel

Eine breite Verbändeallianz aus Transport, Logistik, Industrie und Handel warnt vor dem Versorgungskollaps, wenn der Fahrermangel nicht erfolgreich angegangen wird. Die Initiative hat dazu einen Fünf-Punkte-Plan gegen Logistikkengpässe und Fahrermangel im Straßengüterverkehr erstellt und an Bundesverkehrsminister Scheuer übergeben.

Eine Initiative der führenden Verbände aus Transport, Logistik, Industrie und Handel hat gemeinsam einen Fünf-Punkte-Plan gegen Logistikkengpässe und Fahrermangel im Straßengüterverkehr aufgestellt und diesen an Bundesverkehrsminister Andreas Scheuer übergeben. Die Initiative repräsentiert nach eigenen Angaben rund 60 Prozent der Wirtschaftsleistung Deutschlands und macht mit dem Papier auf einen drohenden Versorgungskollaps aufmerksam.

Jedes Jahr scheiden in Deutschland etwa 67.000 Berufskraftfahrer aus dem Berufsleben aus. Es können jedoch nur knapp 27.000 neue Fahrer hinzugewonnen werden. Damit fehlen jährlich etwa 40.000 Fahrer, rechnet die Initiative vor, was inzwischen zu akuten Engpässen in der gesamten Logistikbranche führt. Dies habe gravie-

rende Folgen für die gesamte deutsche Wirtschaft und die Gesellschaft, warnt die Initiative.

Das ist der Fünf-Punkte-Plan

In dem Fünf-Punkte-Plan fordern die Verbände gemeinsame Anstrengungen von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Sie zeigen die fünf zentralen Handlungsfelder auf, die schnellstens in einer gemeinsamen Arbeitsgruppe unter Beteiligung aller relevanten Bundesministerien konkretisiert und umgesetzt werden müssen. Zu den Handlungsfeldern gehören: Mehr Wertschätzung und eine Erhöhung der Attraktivität des Fahrerberufs, die Verbesserung der Ausbildung und Qualifizierung, eine Imagekampagne, eine Verbesserung der Infrastruktur und eine umfassende Digitalisierungsstrategie.

Attraktivität des Fahrerberufs erhöhen

Der Fahrerberuf muss in der Überzeugung der Verbände deutlich attraktiver werden. Hierzu seien eine angemessene Wertschätzung der Berufskraftfahrer und ein fairer Umgang insbesondere an den Be- und Entlastungen Voraussetzung. Neben einer auskömmlichen Entlohnung in einem fairen Wettbewerbsumfeld seien ein sicherer und moderner Arbeitsplatz sowie eine »Work-Life-Balance«, die durch innovative Arbeitszeitmodelle erreicht werden könne, erforderlich. Darüber hinaus sollen auch mehr Frauen – deren Anteil liegt nach Angaben der Initiative derzeit bei circa zwei Prozent – für den Fahrerberuf gewonnen werden.

Die Grundlagen für einheitliche europäische Regelungen über flexiblere



Offenbar ein Grund zur Freude: Bundesverkehrsminister Scheuer den erhält Fünf-Punkte-Plan gegen Logistikkengpässe und Fahrermangel von einer breiten Verbände-Allianz überreicht.

Lenk- und Ruhezeiten können jetzt im Rahmen des EU-Mobilitätspaketes geschaffen werden, werben die Verbände. Das Reformvorhaben biete die Chance für ausgewogene Rechtsvorschriften, die im Interesse der Glaubwürdigkeit, der Akzeptanz und des Sicherheitsbedürfnisses der Fahrer zwingend in allen Mitgliedstaaten gleichermaßen umgesetzt und effektiv kontrolliert werden müssen. Unter dem Primat der effektiven Kontrollierbarkeit gelte es, die Dynamik und Flexibilität des Binnenmarktes zu erhalten und angemessene Sozialstandards europaweit festzuschreiben, fordern die Verbände.

Ausbildung und Qualifizierung stärken

Die Möglichkeiten zur Ausbildung und Qualifizierung von Berufskraftfahrern sollten bei Beibehaltung eines hohen Qualitätsmaßstabes stärker ausgeschöpft werden. Das bewährte Instrument der »beschleunigten Grundqualifikation« kann hierzu nach Meinung der Initiative einen erheblichen Beitrag leisten, ebenso wie eine attraktivere Berufsausbildung, die stärker die Veränderungen des Berufsbildes berücksichtigt. Es solle geprüft werden, wie ausländische Berufsqualifikationen und Nicht-EU-Fahrerlaubnisse einfacher anerkannt werden können. Die Führerschein-Förderung für Quereinsteiger durch Bildungsgutscheine und

Diese Verbände stehen hinter dem Fünf-Punkte-Plan:

- Bundesverband Möbelspedition und Logistik (AMÖ)
- Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL)
- Bundesverband Großhandel, Außenhandel, Dienstleistungen (BGA)
- Bundesverband der Deutschen Industrie (BDI)
- Deutscher Speditions- und Logistikverband (DSL)
- Handelsverband Deutschland (HDE)
- Verband der Chemischen Industrie (VCI)
- Verband Deutscher Papierfabriken (VDP)
- Pro Mobilität – Initiative für Verkehrsinfrastruktur
- Bundesverband Wirtschaft, Verkehr und Logistik (BWVL)
- Bundesverband Paket und Expresslogistik (BIEK)
- Bundesverband E-Commerce und Versandhandel Deutschland (bevh)
- Wirtschaftsvereinigung Metalle (WVMetalle)
- Bundesverband Baustoffe – Steine und Erden (bbs)

steuerliche Förderung sollte gestärkt werden, schlägt die Initiative vor.

Fahrgewinnung unterstützen

Um die Öffentlichkeit für den Fahrernotstand zu sensibilisieren, die öffentliche Wahrnehmung des Berufsbildes zu verbessern und potentielle Kandidaten auf die Chancen des Berufsbildes aufmerksam zu machen, ist nach Überzeugung der Initiative eine Imagekampagne mit Unterstützung des Bundes dringend erforderlich. Insbesondere sollte jungen Menschen vermittelt werden, dass die fortschreitende Digitalisierung und Automatisierung zwar die Anforderungen an den Fahrerberuf verändern, ihn aber keineswegs überflüssig machen – im Gegenteil, der Technologiefortschritt biete zugleich große Chancen für den

Fahrerberuf und dessen Attraktivität, erklären sie.

Darüber hinaus müsse das Berufsbild »Berufskraftfahrer« in die bundesweite Fachkräfte-Engpassanalyse sowie in die »Positivliste Zuwanderung in Ausbildungsberufe« der Bundesagentur für Arbeit aufgenommen werden. Gleichzeitig sei ein Integrationsprogramm, inklusive Sprachförderung, zur Gewinnung und Betreuung von Nachwuchs und Quereinsteigern sowie Fahrern aus anderen EU-Mitglieds- sowie Drittstaaten notwendig. Zudem müsse es einfacher werden, Fahrer aus Drittstaaten, die in Deutschland eine verbindliche Arbeitsplatzzusage vorweisen können, mit einem Visum und den weiteren Voraussetzungen zur Ausübung des Fahrerberufs auszustatten. Der Beruf des Kraftfahrers muss, so die

Anzeige



coolflex® – die Eintorlösung für Kälte Logistik

Die Konstruktion des zweiflügeligen Kühl- oder Gefriertraumtores verfügt über ein flexibles, hochdämmendes Torblatt. Kommt es versehentlich zu einer Kollision mit dem Stapler, gibt das Torblatt nach.

Bewährte Technik und Materialien von höchster Qualität vereint mit einer patentierten und über Jahre erprobten Konstruktion machen das coolflex-Tor zur idealen Lösung für Ihre Kühl- und Tiefkühlwelt.

www.coolit.de



cool it
More than just doors

Initiative, wie alle anderen Berufsbilder im Logistiksektor bei der Berufsorientierung an Schulen eine größere Rolle spielen. Auch die Berufsberater der Bundesagentur sollten den Beruf verstärkt in ihre Beratung einbeziehen, um junge Menschen und Arbeitssuchende auf den Beruf aufmerksam zu machen.

Infrastruktur verbessern und Planung beschleunigen

Die bestehenden Mängel in der Infrastruktur als Teil des Arbeitsumfelds eines LKW-Fahrers haben nach Meinung der Verbände einen erheblichen Anteil daran, dass sich die Attraktivität des Fahrerberufs verschlechtert hat. Der Zustand der Straßen-, Parkplatz- und digitalen Infrastruktur ist dringend zu optimieren, so die resultierende Forderung. Das Straßen-, Verkehrs- und insbesondere auch das Baustellenmanagement – inklusive der Kommunikation bestehender Baustellen an die Nutzer – müsse verbessert werden, wozu auch der Ausbau digitaler Informationssysteme beitragen könne. Nicht zuletzt aus Gründen der Verkehrssicherheit und der Verlässlichkeit der Lieferketten sieht die Initiative den Gesetzgeber in der Pflicht, für ausreichende LKW-Stellplatzkapazitäten und für eine sichere Ausstattung der Parkplätze zu sorgen. Nur so können die gesetzlichen Vorgaben zur Einhaltung der Ruhezeiten erfüllt werden.

Der Rechtsrahmen für die Planung und die Genehmigung von Straßenbauvorhaben muss so novelliert werden, dass Projekte beschleunigt werden, fordert die Initiative weiter. Insbesondere marode Autobahnbrücken ließen sich erheblich schneller sanieren, wenn die Rahmenbedingungen für die Anwendung des Instruments der Planegenehmigung verbessert würden. Brücken-Ersatzneubauten, die auch mit Kapazitätserweiterungen verbunden sein können, sollten zukünftig grundsätzlich als Instandhaltungsmaßnahme aufgefasst werden, regen die Verbände an.

Umfassend digitalisieren

Die Prozesse im Transport- und Logistiksektor müssen vernetzter, smarter und effizienter werden. Als Voraussetzung dafür sehen die Verbände den flächendeckenden Ausbau der digitalen Infrastruktur, die es der Wirtschaft ermögliche, unter anderem dynami-

Initiative zur Imageverbesserung von BGL und Krone

In einer auch für andere Unternehmen und Verbände offenstehenden Initiative wollen die emsländische Krone Nutzfahrzeug Gruppe und der Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V. zur Imageverbesserung der Logistikbranche sowie zu einem besseren Ansehen der Berufskraftfahrer beitragen. Als Startkapital für den noch zu gründenden Interessenverein hatte Krone einen Sattelaufleger mit dem Brummi-Logo des BGL gespendet. Diesen hat die Langenlonsheimer Transport GmbH für die stolze Summe von 26 500 Euro ersteigert. Im Dezember wurde der Brummi-Trailer von Krone-Geschäftsführer Dr. Frank Albers im Beisein von BGL-Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Dirk Engelhardt an die Langenlonsheimer Transport GmbH übergeben. »Wir freuen uns natürlich sehr, dass wir mit der L.T.G. einen weiteren starken Partner für diese Initiative gewinnen konnten. Überhaupt ist das positive Feedback, das wir auf dieses Engagement von unseren Kunden erhalten, überwältigend«, berichtete Albers. »Daher haben wir beschlossen, weitere 50 Profi Liner mit Brummi-Beschriftung zu bauen und im Markt anzubieten. So möchten wir zusammen mit allen Beteiligten das Image des Berufskraftfahrers weiter nachhaltig stärken.«

»Mir ist wichtig, dass die Gesellschaft über die Wichtigkeit des Berufskraftfahrers und deren für Wirtschaft und Bevölkerung unverzichtbare Arbeit informiert wird«, erklärte Manfred Graffe, Geschäftsführender Gesellschafter der Langenlonsheimer Transport GmbH. »Auch ein BGL kann hierbei nicht viel ausrichten, wenn er nicht mit den entsprechenden Mitteln ausgestattet ist – deshalb meine volle Unterstützung für diese Initiative!«



Krone-Geschäftsführer Dr. Frank Albers, L.T.G.-Geschäftsführer Manfred Graffe und BGL-Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Dirk Engelhardt (von links) bei der Übergabe des Brummi-Aufliegers an die L.T.G. in Langenlonsheim.

sche Informations- und Steuerungssysteme verstärkt einzusetzen. Darüber hinaus sollte das Zusammenspiel von industriellem Know-How und professioneller Logistik mit Unterstützung aller Beteiligten grundlegend verbessert werden. Der unter Federführung des Fraunhofer-Instituts stehende und mit Bundesmitteln geförderte Industrial Data Space böte hierfür eine geeignete Plattform, die allen Branchen und Logistikdienstleistern offensteht. Durch die umfassende Digitalisierung könnten zugleich bürokratische Hemmnisse abgebaut und behördliche Kontrollen unter Nutzung digitaler Möglichkeiten beschleunigt werden. Der avisierte intelligente Fahrtenschreiber muss eben-

so wie der elektronische Frachtbrief schnell europaweit eingeführt werden, so eine weitere Forderung des Papiers.

Unterstützung auch vom DFHV

Der Deutsche Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) unterstützt die gemeinsame Initiative des BGA und weiterer Spitzenverbände der deutschen Wirtschaft gegen Logistikengpässe und Fahrermangel im Straßengüterverkehr. »Verbraucher erwarten zu Recht frisches Obst und Gemüse in höchster Qualität und das stellt höchste Anforderungen auch an die Logistik. Hier droht allerdings ein Versorgungskollaps«, begründete der Geschäftsführer des DFHV, Dr. Andreas Brügger. ◀

Kommissionierung per Dienstleister

Logistik-Fachkräfte sind für Unternehmen schwer zu finden. Vor diesem Hintergrund intensivieren Kieserling Personalmanagement und Edeka ihre Zusammenarbeit. Der Personaldienstleister vermittelt Edeka qualifiziertes Personal, bereits seit sechs Jahren auch zur Kommissionierung von Tiefkühl- und Frischeprodukten im Zentrallager in Hamm.

Qualifiziertes Personal für die Logistik zu finden, ist für Unternehmen aufgrund des Fachkräftemangels zu einer Herausforderung geworden. Edeka Rhein Ruhr vertraut deshalb auf die Dienstleistungen der Kieserling Personalmanagement GmbH (KPM). Der Personaldienstleister mit Hauptsitz in Bremen stellt dem Lebensmittelhändler geschulte Lagermitarbeiter. Beide Unternehmen bauen ihre Zusammenarbeit nun weiter aus, wie sie Anfang Dezember mitteilten. Im Auftrag von Edeka kommissionieren KPM-Mitarbeiter jetzt auch Aufträge in dem 16 000 Quadratmeter großen Regionallager eines Tochterunternehmens in Frechen.

»Der neueste Auftrag ist ein Zeichen für unsere qualitativ hochwertige Arbeit. Wir stellen sicher, dass die Regale in den Edeka-Filialen immer gut

gefüllt sind«, sagt David Goekce, Geschäftsführer der Kieserling Personalmanagement GmbH. Bereits seit sechs Jahren verantwortet KPM die Kommissionierung von Tiefkühl-, Frische- und Trockenprodukten im Edeka-Zentrallager in Hamm. Dafür hat der Personaldienstleister ein individuelles Konzept entwickelt, das speziell auf die Anforderungen des Lebensmittelhändlers zugeschnitten ist. Mit den fertig kommissionierten Aufträgen werden anschließend die rund 1000 Edeka-Filialen in der Region beliefert.

Alle Kommissionierer brauchen Staplerführerschein

Rund 250 KPM-Mitarbeiter arbeiten im Edeka-Zentrallager in Hamm. Ihre Einsätze koordinieren Schicht- und Teamleiter des Personaldienstleisters. »Edeka gibt vor, welche Aufträge

bis wann zusammengestellt werden müssen. Den Rest übernehmen wir in Eigenregie«, sagt Goekce. Kommissioniert wird mithilfe eines Pick-by-Voice-Systems. Via Headset erhalten die Mitarbeiter Anweisungen, welche Artikel gepickt werden müssen und wo sie diese finden. Für die Auftragszusammenstellung ist das Personal mit Schnelldauern ausgestattet. Deshalb müssen alle Kommissionierer über einen Staplerführerschein verfügen. »Um solche speziellen Anforderungen zu erfüllen, bieten wir unseren Mitarbeitern individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten«, sagt Goekce. Die eingesetzten Fachkräfte unterstützt der Personaldienstleister deshalb beim Erwerb des Staplerführscheins. Das komme sowohl dem Kunden als auch den Mitarbeitern zugute. ◀



Die Kieserling Personalmanagement GmbH stellt dem Lebensmittelhändler Edeka geschultes Lagerpersonal.

Foto: KPM

Fantastische Fruchtwelten

Anfang Februar wird es in Berlin wieder fruchtig-frisch: Die Fruit Logistica öffnet vom 6. bis 8.2. ihre Tore und zieht Fachbesucher aus über 130 Ländern an. Erneut mit dabei: Das Forum »Logistics Hub« in Halle 26, das dem Messenamen alle Ehren macht.

In der Bilanz der Fruit Logistica für 2018 stehen 3239 Aussteller und über 78 000 Fachbesucher – und bestätigt den Claim, den die Messe Berlin auch für die diesjährige Auflage aufstellt: Die Fruit Logistica umfasst weltweit alle Fresh-Produce Geschäftsbereiche und Marktteilnehmer und bietet den kompletten Überblick über sämtliche Innovationen, Produkte und Dienstleistungen in allen Handelsstufen. Die dreitägige Fachmesse schafft exzellente Kontaktmöglichkeiten zu den wichtigsten Zielgruppen auf Entscheider-Ebene. 2019 öffnet die Fruit Logistica vom 6. bis 8. Februar ihre Tore. Erwartet werden auf Ausstellerseite wieder Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette des grünen Sortiments – vom Global Player bis zu klein- und mittelständischen Anbietern. In ihren Ankündigungen spricht die Messe Berlin von mehr als 77 000 Fachbesuchern aus über 130 Ländern, die 2019 erwartet werden.

Im Rahmenprogramm der Messe findet sich Vertrautes wie der Fruit Logistica Innovation Award, quasi Etabliertes wie der zum vierten Mal integrierte Logistics Hub (siehe Kasten S. 21) und komplett Neues wie der Start-up Day.

Der Mix macht deutlich: Auch 2019 sind die drei Messetage wieder leicht mit Terminen zu füllen...

Viele Techniknominierungen für Innovationspreis Flia

Zum 14. Mal wird in diesem Jahr der Fruit Logistica Innovation Award, kurz Flia, verliehen. Er würdigt neue Produkte, Dienstleistungen oder technische Lösungen, die der globalen Fruchthandelsbranche, von der Produktion bis zum Point of Sale, neue Impulse geben sollen. 70 Bewerbungen gab es, zu den zehn Nominierten zählt zum Beispiel der Avocado Pitter 300-AVC von der italienischen CTI Food Tech. Die Maschine zur Entfernung des Avocado-Kerns befördert bis zu 300 Avocados pro Minute in einen speziellen Tank, in dem diese vertikal positioniert werden. Ein Pin hält den Kern und die Frucht wird in zwei Hälften geschnitten. Ebenfalls nominiert ist eine siegel-, kompostier- und recycelbare Holzschliffschale für 350 bis 400 Gramm Erdbeeren der kanadischen Firma CKF. Mit der Siegelfolie enthalte die Verpackung einen kleinstmöglichen Kunststoff-Anteil, lobt die Jury. Sie biete hohen Schutz, Sicht auf das Produkt



Auch 2019 erwarten die Veranstalter wieder knapp 80 000 Fachbesucher auf der Fruit Logistica.

und ermögliche eine längere Haltbarkeit. Ein für alle Verpackungsmaschinen geeignetes CO₂-Schutzgas-System mit patentiertem Gas-Spülrohr namens PerfotecO₂Control hat die niederländische Firma Perfotec im Rennen um den Innovationspreis. Eine fein justierte, kontrollierte Mischung aus



Das Schutzgas-System PerfotecO₂Control ist für den Fruit Logistica Innovation Award (Flia) 2019 nominiert.



Auch für den Flia nominiert: Die elektrische Vollerntemaschine Slide Valeriana Eco.



Deutscher Vertreter auf der Flia-Nominierungsliste: Die Softripe Reifetechnologie der Frigotec GmbH.



CO₂, Sauer- und Stickstoff wird dem Respirationsbedürfnis des jeweiligen Obst- und Gemüseerzeugnisses angepasst. Aus Deutschland ist die Softripe Reifetechnologie des Landsberger Unternehmens Frigotec nominiert. Es handelt sich um eine vollautomatische Reifetechnologie für Bananen und andere Südfrüchte, bei der diese nach den eigenen physiologischen Erfordernissen energiesparend »auf natürliche Weise« gereift werden. Verschiedene Reifegrade und eine bessere Fruchtqualität werden erzielt, so die Jury. Mit der Slide Valeriana Eco des italienischen Herstellers Hortech ist schließlich eine elektrische Vollerntemaschine für Feldsalat mit speziellem Kammfördersystem zur Transport-Optimierung auf der Kandidatenliste des Flia. Ein Lenkungsradius von 75 Grad soll höchste Schnitt-Qualität garantieren. Asynchron-Motoren, Leistung und Ladungsspeicher würden für ökologische Nachhaltigkeit sprechen, begründet die Jury die Nominierung.

Wie stets liegt es in der Hand der Fachbesucher, an den ersten beiden Messtagen aus den zehn Nominierten die Innovation des Jahres zu wählen. Die Kandidaten werden sich im Übergang zwischen den Hallen 20 und 21 präsentieren. Ebenfalls dort werden am 8. Februar um 14:30 Uhr die Gewinner bekannt gegeben.

Premiere für Start-up Day

Das Motto ist aggressiv, die Ideen dahinter aber eher hilfreich: Am 8. Februar, dem letzten Messtag, findet auf der Fruit Logistica unter der Überschrift »Disrupt Agriculture« der erste

Start-up Day statt. Halle 9 soll dabei zum Networking Hub für Start-ups und etablierte Unternehmen aus allen Bereichen der Wertschöpfungskette werden. Im Start-up Area genannten Ausstellungsbereich können Interessierte mit Start-ups in Kontakt und vielleicht auch ins Geschäft kommen, auf einem Start-up Stage genanntem Podium präsentieren die Jung-Unternehmen ihre Geschäftsideen, Technologien und Zukunftsvisionen. Bis Ende November konnten interessierte Firmen sich für die kostenlose Teilnahme am Start-up Day bewerben, die Messe Berlin wählte schließlich aus, wer sich dem Fachpublikum vorstellen darf.

Unter den 20 für die Premiere ausgewählten Start-ups befindet sich Clarifruit, ein israelisches Unternehmen mit einem einfachen, aber revolutionären Ansatz zur Messung von Reifequalität, Frische, Haltbarkeit und Geschmack von Obst und Gemüse. Mit einem Autoschlüssel-großen Nahinfrarot-Spektrometer und der Kamera eines Smart-

phones werden die Daten zum Produkt erhoben, die Clarifruit App überwacht und analysiert anhand dessen die Qualität, Reife und Frische der Früchte und will Anwendern zu erheblichen finanziellen und betrieblichen Vorteilen verhelfen.

Ebenfalls dabei ist Coldhubs. Die nigerianische Firma bezeichnet sich als ein soziales Unternehmen, das vollständig solarbetriebene Kühlräume entwickelt und in landwirtschaftlichen Betrieben und auf Märkten aufbaut. Kleinbauern, Einzelhändler und Großhändler können so frisches Obst, Gemüse und andere verderbliche Lebensmittel lagern und konservieren und ihre Haltbarkeit nach Angaben von Coldhubs von zwei auf 21 Tage verlängern. Das soll zum Beispiel die Verfügbarkeit nahrhafter Lebensmittel in Entwicklungsländern steigern.

Das niederländische Start up Foodinsights entwickelt Datenplattformen für Frischwaren-Lieferketten und Anwendungen für Transparenz, zum Beispiel Tracking & Tracing oder CO₂-Fußabdruck, für die Planung von Volumen und Qualität und auch für Finanzen. Foodinsights unterstützt Unternehmen entlang der gesamten Lieferkette für Frischwaren.

Impactvision will Unternehmen dabei unterstützen, die Produktkonsistenz zu steigern und die Qualitätskontrolle zu automatisieren. Mit dem Einsatz hyperspektraler Bildgebungstechnologie können Eigenschaften wie Frische, Reife oder pH-Wert sowie die Anwesenheit von Fremdobjekten in Echtzeit nicht-invasiv bestimmt werden. Die neue Anwendung für Avocados bestimmt nicht-invasiv die Trockenmasse

Anzeige





„Morgen beginnt mit uns.“

Lager. Transport. Telematik.

Software für Logistik.

www.wanko.de
info@wanko.de
 0049(0)8654 4830



Wettbewerbsbeitrag aus Kanada: eine siegel-, kompostier- und recycelbare Holzschliffschale für Erdbeeren.

der Frucht, so dass ähnliche Reifegrade gemeinsam gereift werden können. Ein weiterer Vertreter auf dem Start-up Day ist Inspirafarms. Das britische Unternehmen stellt energieeffiziente Kühl- und Lebensmittelverarbeitungsanlagen her, die nach eigenen Angaben den weltweiten Standards für die Lebensmittelzertifizierung entsprechen und sowohl netzgekoppelt als auch netzunabhängig betrieben werden können. Die schlüsselfertigen On-Farm-Lösungen sollen dazu beitragen, Verluste zu verringern, Energiekosten zu senken und den Marktzugang zu verbessern. Das Paket umfasst Fernüberwachungssysteme, die Kunden eine Leistungsana-

lyse und Marktinformationen für die Lebensmittelindustrie zur Verfügung stellen.

Ein weiterer Vertreter ist die Logic26 GmbH. Sie entwickelt und vertreibt Sensoren im Bereich IoT für die Landwirtschaft. Bei der Datenübertragung setzt Logic26 auf Sigfox, um möglichst energie- und kosteneffizient zu arbeiten. Damit ermöglicht das Start-up eine GPS-basierte Ortungslösung mit diversen Sensoren zur Erfassung von Temperatur, Betriebsstunden, Beschleunigung und Lage.

Die Poolynk GmbH hat eine digitale Lösung für ein unternehmensübergreifendes Lademittel-Management entwickelt. Durch den Einsatz dieser Plattform können nach Angaben des Unternehmens aus dem niedersächsischen Bad Pyrmont beispielsweise bei einem mittelständischen Frachtun-

Kurz-Info Fruit Logistica



**FRUIT
LOGISTICA**

Wann?

6. bis 8. Februar, täglich 9 bis 18 Uhr

Wo?

Berlin ExpoCenter City und CityCube Berlin

Preis?

Tageskarte 54 Euro, Dauerkarte 92 Euro

Im Netz?

www.fruitlogistica.de

ternehmen bis zu 100 000 Euro im Jahr gespart werden.

Das Start-up Ripetime stellt in Berlin ein neues Produkt vor, das Echtzeitmessungen rund um die Uhr und die Erfassung von Ethylen und flüchtigen organischen Verbindungen in Kühlhäusern und den Vorgängen nach der Ernte ermöglicht. Die Überwachung mit Ripetime soll es ermöglichen, den in der Nachernte handelnden Akteuren qualifizierte Entscheidungen über die Qualität ihrer Früchte zu treffen und ihre Produkte in optimalem Zustand auf den Markt zu bringen.

Sparrows verspricht Sichtbarkeit, Transparenz und Kontrolle über die Lieferkette. Das Unternehmen von der Südhalbkugel entwickelt Hard- und Software; die Geräte werden direkt an die Fracht nagebracht anstatt an das Fahrzeug, sodass der Kunde während



Auch der Avocado Pitter 300-AVC von CTI Food Tech ist für den Flia nominiert.

Logistics Hub

Mit dem Logistics Hub veranstaltet die Fruit Logistica auch 2019 wieder eine dreitägige Veranstaltungsreihe, in der zehn aktuelle Themen aus der Logistik-Kette in insgesamt 25 jeweils 20- bis 30-minütigen Vorträgen und Diskussionsrunden präsentiert werden. Produzenten, Exporteure und Händler erhalten hier Informationen, die helfen sollen, die richtige logistische Entscheidung für den Transport ihrer Ware zu treffen. Ort des Geschehens ist Halle 26.

Die Sessions finden vormittags und nachmittags statt. Die Themen und Termine im Einzelnen (zeitliche Reihenfolge je Block von oben nach unten):

	06. Februar	07. Februar	08. Februar
10–12 Uhr	Containerschiffe zielen auf den Obstmarkt	Lebensmittelverschwendung und Distribution	Brexit – der letzte Stand?
	Könnte die Luftfracht in die Bresche springen?	Neutralisierung des CO ₂ -Transports	Die Auswirkungen von Handelskonflikten auf die Frischelogistik
	Frischware – die Nachfrage und die Containerschiffahrt	Melonen-Logistik	Fusionen und Übernahmen in der britischen Kühlhaus-Industrie
	Diskussion mit internationalen Experten aus Transport und Logistik	Entsorgungslogistik	Die Auswirkungen auf die Häfen
		Paneldiskussion	Wie löst man das Problem Fahrermangel?
14–16 Uhr			Brexit: Wer werden die Gewinner und Verlierer des Brexit sein
	Sub-Sahara Logistik	Frischelogistik – mangelnde Nacherntebehandlung	
	Remote Container Management	Wie meistert man die letzte Meile?	
	Frisch oder gefroren? Vergleich der Betriebskosten von Kühlhäusern	Warum bereitet der Online-Handel der Logistik-Branche Kopfzerbrechen?	
	Häfen und Frischelogistik	Risikomanagement in der Lieferkette	
	Blockchain und die Kühlkette: Verschiebung der Machtverhältnisse?	Paneldiskussion mit den Referenten des Tages	

des Transports auf Echtzeit-Standort- und Temperaturdaten zugreifen kann. Und auch richtig futuristisch klingende Ideen gibt es beim Start-up Day zu se-

hen: Pats Indoor Drone Solutions bietet Landwirten eine autonome Insektenbekämpfungslösung mit Hilfe von Mikrodrohnen. Mit der Lösung der Nie-

derländer werden fliegende Schadinsekten wie Motten erfasst und beseitigt, so dass eine weitere Ausbreitung des Schädlings verhindert wird. (ms) ◀

Anzeige

PERISHABLE CENTER FRANKFURT

EINE FRAGE DES ANSPRUCHS!

- Unsere Zertifizierungen: IFS Logistic Standard Higher Level, MSC, Bio / Öko IMO Control, GDP und CEIV Pharma
- Produkte: Fleisch, Fisch, Krustentiere, Obst, Gemüse, Blumen, Pflanzen und pharmazeutische Präparate
- Temperaturgeführter Workflow und produktspezifische Zwischenlagerung in 20 verschiedenen Temperaturbereichen von -25°C bis +25°C
- Direkt vertretende Behörden im PCF: BLE, Pflanzenschutz und Veterinäramt
- Port of First Entry



Perishable Center GmbH & Co. Betriebs KG

Flughafen Frankfurt Main · Tor 26 · Geb. 454 · 60549 Frankfurt
Telefon: +49 69 69 50 22 20 · E-Mail: anfrage@pcf-frankfurt.de
www.pcf-frankfurt.de



Mehr Automation, besseres Durchsatz

Bizerba zeigt auf der Fruit Logistica Hard- und Softwarelösungen für den Fruchthandel. Schwerpunkte der Messepräsenz bilden Maschinen für ein gesteigertes Automationslevel in der Produktion und optimierten Durchsatz, darunter dynamische Kontrollwaagen, Etikettenspender für die automatische Etikettierung auf verschiedensten Oberflächen sowie Softwarelösungen für die Evaluierung und Optimierung laufender Prozesse. Die Industrie-Kontrollwaage CWFmaxx zum Beispiel sorgt nach Angaben des Balingen Herstellers punktgenau für gewichtsgleiche Packungen. Mit ihr lassen sich bis zu 400 Packungen in der Minute überprüfen. Durch ihren hohen Artikelspeicher (bis zu 100 000 Artikel) erkennt die Kontrollwaage die einzelnen Obst- und Gemüsesorten und kategorisiert sie nach den vorgegebenen Gewichtsklassen. Mit Hilfe eines Pushers sortiert der CWFmaxx letztendlich zu schwere oder zu leichte Produkte

aus. Gleichzeitig spürt der Metalldetektor Varicon+ versehentlich enthaltene Metallteile auf und schleust kontaminierte Verpackungen aus. Auch nach der Arbeit sorgt die Kontrollwaage für Zeitersparnis: ihr offenes, durchdachtes Design und ihre glatte Oberfläche ermöglichen eine einfache Reinigung, wie Bizerba betont. Schmutzpartikel, die die Ware verunreinigen könnten, bleiben nicht haften.

Der modulare Etikettierer LDI 20 übernimmt das automatische Kennzeichnen von unverpacktem Obst und Gemüse. Sein modularer bietet laut Bizerba ein hohes Maß an Flexibilität und ermöglicht die Bearbeitung verschiedener Packungsformate, Packungs- und Etikettengrößen.

Genauso wichtig wie die Hardware sind im immer stärker digitalisierten Fruchthandel nach Überzeugung des Unternehmens Softwarelösungen, die die Hardware steuern und kontrollieren. Die App Brain2 Portion_Control



Quelle: Bizerba

Die dynamische Kontrollwaage CWFmaxx optimiert die Qualitätssicherung verpackter Ware.

erfasst in Echtzeit Unter- oder Überfüllungen bei abzapackendem Obst und Gemüse. So dass am Ende des Tages der Wägeprozess keine Folgekosten für den Fruchthändler entstehen.

Halle 4.1, Stand C-13

Frische automatisch verpackt

Ishida zeigt auf der Fruit Logistica, wie die besondere Herausforderung frisches Obst und Früchte automatisch zu verpacken gelingen kann. Ausgestellt werden effiziente Systeme für die Verwiegung und Abfüllung sowie für die Qualitätskontrolle. Die Mehrkopfwaage CCW-RV-214W zum Beispiel eignet sich nach Angaben des Unternehmens mit deutscher Niederlassung in Schwäbisch Hall für die Verarbeitung großer Früchte bis 120 Millimeter Länge. Mit 14 Wiegeköpfen schafft die Maschine maximal 70 Wiegungen von Wurzelgemüse, Zitrusfrüchte, Kartoffeln oder Zwiebeln pro Minute bei einer Genauigkeit von 0,5 Gramm. Durch spezielle Features wie große Schalen, verstärkte Kontaktflächen und produktschonende und lärmreduzierende Beschichtungen ist die Waage an die Anwendung angepasst. Eine äußerst robuste Bauweise und der Schutz gegen Staub und Spritzwasser gemäß

Schutzart IP54 sorgen laut Ishida für eine hohe Verfügbarkeit.

Stark haftende und sehr empfindliche Produkte meistert die lineare Mehrkopfwaage CCW-R2-106. Die sechs-



Quelle: Ishida

Die Mehrkopfwaage CCW-RV-214W verwiegt große Früchte und Gemüse mit Hochleistung.

köpfige Maschine verwiegt zum Beispiel frisches Schnittobst mit einer Geschwindigkeit von bis zu 30 Wiegungen pro Minute, der Produktverlust liegt laut Ishida unter einem Prozent. Auch zur Automatisierung kleinerer Chargen sei die Waage eine wirtschaftliche Lösung, die sich schnell amortisiere. Als zusätzlichen Vorteil sieht der Hersteller den geringen Platzbedarf. Für mehr Effizienz in der Lebensmittelindustrie hat Ishida die Software Sentinel entwickelt. Das webbasierte Programm erfasst die Produktionsdaten von Verpackungsmaschinen in Echtzeit. Hersteller können die Abläufe live verfolgen und mit präventiven Maßnahmen Störungen verhindern. Trendwerte, Losangaben und Statistiken lassen sich individuell aufbereiten in Grafiken und Tabellen. Möglich ist auch das Benchmarking verschiedener Verpackungslinien.

Halle 9, Stand F-16

Nachhaltig effiziente Kunststoffboxen

Zum ersten Mal präsentieren die Hersteller von Kunststoffboxen und -paletten Gamma-Wopla SA und Smart-Flow Europe SA auf der Fruit Logistica 2019 ihre durchdachten, nachhaltig effizienten Verpackungslösungen für Ernte, Transport und Handel von frischem Obst und Gemüse. Die Behälter wurden speziell für diesen Einsatz konzipiert und hergestellt. Als Produkthighlights stellen sie ihre für den Frucht- und Gemüseanbau entwickelten Kunststoffboxen aus der BF-Serie mit unterschiedlich geformten Böden sowie die Bi-Color-Drehstapel-Behälter von Gamma-Wopla vor. Ergänzt werden diese von den Kunststoffbehältern der Serie P und RL, mit durchbrochenen Böden und Wänden für gut belüftetes Obst und Gemüse. Sie sind faltbar, stapelbar und in verschiedenen Abmessungen erhältlich. Alle Kunststoffbehälter lassen sich nach Angaben des Herstellers aufgrund ihrer Bauweise stabil und schnell übereinander stapeln und ermöglichen so ein einfaches Handling. Ob für Beerenobst oder Blattgemüse, für trockene, saftige, weiche oder feste Arten von Früchten – für jede Anforderung gibt es den passenden Behälter, um die Ware frisch, unversehrt und in top Qualität zum Kunden zu bringen, verspricht Gamma-Wopla. Die Kunststoffbehälter würden in mehrfacher Hinsicht einen nachhaltigen Einsatz garantieren, so die Unternehmen: Sie seien aufgrund ihres qualitativ hochwertigen, recyclingfähigen Materials und ihrer Konstruktionsdetails dauerhaft wiederverwendbar, bringen gefaltet und gestapelt zum Beispiel



Der leichte Frucht- und Gemüsebehälter RL6424-0020 von Gamma-Wopla ist faltbar und stapelbar.

im LKW eine Platzersparnis von bis zu 15 Prozent oder sparen im Lager aufgrund ihrer Passgenauigkeit bis zu 40 Prozent Platz. Auch das Handling könne besser organisiert werden, es sei kein Umpacken erforderlich, es entstünden keine Entsorgungskosten und die Behälter seien am Ende der Nutzungsdauer zu 100 Prozent recycelbar. Auf Wunsch können die Behälter an Gamma-Wopla zurück verkauft werden, die diese dann im Upcycling zur Herstellung neuer Kunststoffpaletten bei Smart-Flow verwenden. Beide Unternehmen gehören zum belgischen Familienkonzern Vandewiele.

Halle 11.1, Stand B-04

Nachhaltige Verpackungskonzepte

Das Wolfertschwendener Unternehmen Multivac präsentiert sich auf der Fruit Logistica 2019 als ganzheitlicher Lösungsanbieter für die Lebensmittelbranche. Neben Verpackungslösungen, die zur Verlängerung der Haltbarkeit von frischen Produkten beitragen, liegt ein weiterer Messeschwerpunkt auf der Präsentation von nachhaltigen Verpackungskonzepten sowie attraktiven Kennzeichnungslösungen für Obst und Gemüse, Snacks sowie Fresh-Cut-Produkten aller Art. Zu den Exponaten zählt

unter anderem der Traysealer G 700, der eine hohe Flexibilität hinsichtlich der Verarbeitung unterschiedlicher Trayformate und einen hohen Ausstoß bei maximaler Wirtschaftlichkeit bietet. In Abhängigkeit der zu verpackenden Produkte können auf dem G 700 Trayverpackungen mit und ohne Atmosphärenaustausch produziert werden. Auf der Fruit Logistica wird der Traysealer mit einer Perforiereinrichtung zur Herstellung von Freshsafe-Packungen für Blaubeeren zu sehen sein. Diese ermöglicht es laut Multivac, Standard-Oberfolie während des Verpackungsprozesses zu perforieren und damit eine Gleichgewichtsatmosphäre (EMAP) im Inneren der Packung herzustellen. Dadurch bleiben die verpackten Früchte ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen längere Zeit frisch. Es werden Trays aus

Polymilchsäuren (PLA) verarbeitet, die aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt worden sind. Diese werden mit einer Oberfolie (ebenfalls PLA) versiegelt und anschließend etikettiert.

Aus seinem breiten Portfolio an Tiefziehverpackungsmaschinen zeigt Multivac die R 085 e-concept zum Verpacken von behandeltem Gemüse in Weichfolienpackungen. Exemplarisch wird das Verpacken von roter Beete präsentiert. Die kompakte Maschine ist laut Hersteller eine wirtschaftliche Einstiegslösung für Handwerksbetriebe und kleinere Verarbeiter sowie für Unternehmen, die produktgerechte Verpackungen für unterschiedlichste Lebensmittel in kleineren Chargen produzieren. Die R 085 ist flexibel im Produktionsraum einsetzbar, da sie ohne Wasser und Druckluft betrieben werden kann und ihre Positionierung an keine Anschlüsse gebunden ist.

Halle 3.1, Stand D-06



Multivac stellt in Berlin einen Traysealer mit einer Perforiereinrichtung zur Herstellung von Freshsafe-Packungen für Blaubeeren aus.

Qualifizierte Kühlcontainer

Braun Container bietet GDP-qualifizierte Reefer für Seeverkehr und Storage an. Der Hamburger Container-Händler ist nach eigenen Angaben der einzige deutsche Anbieter für vollumfänglich qualifizierte Standard-Kühlcontainer – in Zusammenarbeit mit dem European Institute for Pharma Logistics.

Die EU-Richtlinie Good Distribution Practice (GDP) für den temperaturgeführten Pharmatransport gilt für sämtliche Verkehrsträger, auch für die Seefracht. Bisher beschränkte sich die Auswahl an GDP-qualifiziertem Equipment allerdings auf Kühltrailer, die verschifft werden können. Die Braun Container Handels GmbH aus Hamburg schließt nun diese Marktlücke: In Zusammenarbeit mit der European Institute for Pharma Logistics GmbH (EIPL) bietet der Container-Vermieter vollumfänglich GDP-qualifizierte Reefer für den Seeverkehr an. Ein weiterer Anwendungsbereich ist die landseitige, aktiv temperierte Zwischenlagerung von Pharmazeutika – als Option für Pharmahersteller, die ihre Lagerkapazitäten in Spitzenzeiten kurzfristig ausweiten wollen. Das Portfolio besteht aus 20-Fuß- und 40-Fuß-Kühlcontainern. »Der 20-Fuß-Container ist geprüft und freigegeben für den Temperaturbereich -20 °C, +2 bis 8 °C und 15 bis 25 °C, während der 40-Fuß-Container für Tiefkühl-Anforderungen qualifiziert wurde«, erläutert Hannes Braun, Geschäftsführer von Braun Container. Mit der 40-Fuß-Variante lassen sich Güter bei Temperaturen von unter -50 °C befördern. Die von EIPL in einer Klimakammer qualifizierten Container wurden bei Außentemperaturen von +40 °C und -20 °C auf ihre Performance hin gemessen. »Die geprüften Reefer stellen die Baumuster für eine Serienqualifizierung dar. Das heißt, dass baugleiche Container bei uns angemietet werden können«, so Braun. »Diese werden dann von EIPL einzeln im Rahmen eines definierten Prozesses geprüft und GDP-qualifiziert – inklusive einer Design- und Installationsqualifizierung.«



GDP-qualifizierter Container auf einem Anhänger ...



... und in der Klimakammer.



Auch ein Aufkleber des EIPL (links unten) bestätigt am Container die GDP-Konformität.



Bedienfeld zur Einstellung der Innenraum-Temperatur.

Serienqualifizierung reduziert Kosten um Faktor 10

»Aktuell ist Braun Container nach unserem Kenntnisstand der einzige deutsche Anbieter von vollumfänglich GDP-qualifizierten Kühlcontainern«, sagt EIPL-Geschäftsführer Christian Specht. »Die Reefer sind dabei nicht nur für den Seetransport, sondern auch als temporäres Lager für die pharmazeutische und chemische Industrie interessant.« Die GDP-konformen Baumuster-Container wurden von EIPL qualifiziert – in Anlehnung an die Din Spec 91323:2016-03 (D) »Klimatisierte Nutzfahrzeuge für die Distribution von Arzneimitteln (human und veterinär) – Leitlinien für die Qualifizierung und dem PDA Technical Report 39«.

Die aufwändige Qualifizierung der Reefer erfolgte über einen Zeitraum von knapp zwei Wochen in einer spe-

ziellen Klimakammer. »Hier wurden neben der Performance im Hinblick auf die Soll-Temperatur im Innenraum auch Aufheiz- und Abkühlzeiten, eine Ausfallbewertung sowie Störgrößen gemessen beziehungsweise berücksichtigt«, so Specht. Auf Basis der Baumuster können Kunden ihre bei Braun Container gemieteten Kühlcontainer gemäß GDP qualifizieren lassen. Dies erfolgt mittels einer Checkliste im Rahmen eines definierten Qualifizie-

rungs-Prozesses. Durch die Serienqualifizierung reduzieren sich die Qualifizierungskosten für den Betreiber um den Faktor 10, da dieser in der Vergangenheit vor dem Einsatz der Container die Qualifizierung selbst durchführen lassen musste. Die technische Grundlage ist der WHO Technical Report 961 Annex 9 »Model Guidance for the storage and transport of time- and temperature-sensitive pharmaceutical products.«

Kurzinfo Braun Container Handels GmbH

Das Hamburger Familienunternehmen Braun Container Handels GmbH wurde 1983 mit Spezialisierung auf das Leasing gebrauchter Kühlcontainer an Reedereien gegründet. Heute bietet das Unternehmen hochwertige Kühl- und Seefrachtcontainer an, auf deren An- und Verkauf, Instandsetzung und Vermietung Braun sich spezialisiert hat. Zusätzlich werden auch Container-Sonderbauten angeboten. Unter der Leitung der Gebrüder Hanes und Hinnerk Braun, die das Unternehmen seit 2010 führen, ist das rund 20-köpfige Team am Hauptstandort in Hamburg-Wilhelmsburg tätig.

Anzeige

Entspannt zurücklehnen!

Einfach. Überall. Informiert.
spedion.de



SPEDION
information logistics

LogiMAT
Halle 8 G81

Sicher durch den Winter

Um den sicheren Transport und Umschlag temperatursensibler Ware auch bei schwierigen Witterungsbedingungen zu gewährleisten, hat der Bremerhavener Hersteller Ecocool Thermohauben zum Schutz von temperatursensiblen Pharmazeutika, Lebensmittel und Chemikalien im Portfolio.

In den Wintermonaten steigt das Risiko von Frachtschäden beim Transport und Umschlag temperatursensibler Güter. Empfindliche Pharma-, Food- und Chemie-Produkte können mit Thermohauben effektiv geschützt werden. Die Ecocool GmbH bietet Verladern und Spediteuren ein umfassendes Portfolio an Thermohauben an. Das Spektrum reicht von der leichten und flexiblen Einweghaube Eco-Light über die mehrwegfähige Lösung Eco-Safe bis zu den Premium-Modellen Eco-Safe+ und Eco-Safe++ für den Transport pharmazeutischer Produkte. »Insbesondere lösungsmittelfreie Farben und Lacke sowie andere frostempfindliche Chemikalien können mit Hilfe unserer Thermohauben auch im Winter sicher im Landverkehr versendet werden«, erklärt Dr. Florian Siedenburger, Geschäftsführer der Ecocool GmbH. »Führende Speditionen vertrauen seit etlichen Jahren auf unsere Thermohauben made in Germany. Unsere kurzen Lieferzeiten und die Herstellung als kundenspezifische Maßanfertigung treffen exakt die Anforderungen der am Logistikprozess beteiligten Kunden«, führt er aus.

Schutz vor Temperaturspitzen

Die beiden Premium-Modelle Eco-Safe+ und Eco-Safe++ halten den Soll-Temperaturbereich 15 bis 25°C unter anspruchsvollsten Bedingungen ein. »Eco-Safe++ stellt zudem eine kurzzeitige Lösung für den Bereich 2 bis 8°C dar, wenn es darum geht, diese Range beim Warenumschlag kurzzeitig zu halten«, so Siedenburger. Dabei können die beiden Premium-Thermohauben zur Erhöhung der thermischen Masse mit den sogenannten Water-Blankets kombiniert werden. Damit wird der Schutz vor Temperaturspitzen nach Angaben von Ecocool erheblich verbessert. »Diese Lösung ist prädes-

igniert für den Versand temperatursensibler Produkte auf kritischen Routen – beispielsweise beim kombinierten Land-/Luftverkehr mit mehreren Umschlagpunkten entlang der Supply Chain«, erläutert der Geschäftsführer.

Von Einweg- bis Premium-Haube

Das Einstiegsmodell Eco-Light ist eine leichte Einweghaube aus einlagiger Luftpolsterfolie, die einseitig mit Aluminium-Folie kaschiert ist. Diese preisgünstige Frostschutzhaube ist laut Ecocool besonders platzsparend gepackt und somit günstig in Transport und Lagerung. Eco-Safe ist die Standardlösung für den Ein- oder Mehrweg-Einsatz aus doppellagiger Luftpolsterfolie, beidseitig mit Alu-Folie kaschiert. Diese findet Anwendung sowohl als Mehrweghaube in der Lebensmittel- und Chemedistribution als auch großflächig im Bereich der Pharmaluftfracht.

Eco-Safe+ wurde für den Pharmaeinsatz im Ambient-Bereich zwischen 15 und 25°C entwickelt, insbesondere für Ladungen mit geringer thermischer Eigenmasse. Hier führt der Einsatz von Water-Blankets zur signifikanten Steigerung der Schutzwirkung, so der Hersteller. Doch nicht nur Pharmakunden bevorzugen diese Lösung: »Etliche Kunden aus der Lebensmittelindustrie nutzen mittlerweile erfolgreich Eco-Safe+, um Lücken in der Kühlkette zu schließen«, berichtet Siedenburger.

Das High-End-Modell Eco-Safe++ ist ein Hybrid aus Thermoschutz und passiver Kühlverpackung: diese Premium-Thermohaube besteht aus mit Isohood-2L2-Isolierfolie beschichtetem EPS (Styropor), kombiniert mit Water-Blankets. Je nach Anforderung sind die EPS-Platten in fünf bis acht Zentimeter Dicke ausgeführt.



Die Eco-Safe Thermohaube in Kombination mit »Water-Blankets«.

IML geht an die Laborbank

Commerzbank und Fraunhofer-Institut für Materialfluss und Logistik gründen ein »Enterprise Lab« zur internationalen Handelsfinanzierung. Damit ist das Finanzinstitut die erste Bank, die eine entsprechende Kooperation mit dem IML eingeht. Die Partner streben eine enge branchenübergreifende Zusammenarbeit zu den Themen Logistik, Supply Chain Management, Supply Chain Finance und digitale Innovationen an.

Die Commerzbank etabliert als erstes Finanzinstitut ein Enterprise Lab am Fraunhofer-Institut für Materialfluss und Logistik IML in Dortmund und baut damit die seit Juli 2017 bestehende Kooperation aus. Mit dem »Trade Finance Innovations Lab« ist nun auch die Commerzbank als eine der führenden europäischen Außenhandelsbanken Teil des Enterprise Lab Centers am Fraunhofer IML und deckt als erste Bank den Bereich Finanzdienstleistungen mit Fokus auf dem Trade-Finance-Geschäft, also der Abwicklung und Finanzierung internationaler Handelstransaktionen, ab. Künftig werden anwendungsorientierte Wissenschaftler des Fraunhofer IML aus den Bereichen Logistik, Supply Chain Management und Blockchain-Technologie eng mit Trade-Finance-Spezialisten der Commerzbank und ihrer Forschungs- und Entwicklungseinheit »Main-Incubator« zusammenarbeiten.

»Seit dem Start der Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer IML wurden praktische Anwendungsmöglichkeiten für das Trade-Finance-Geschäft identifiziert und mit Firmenkunden der Bank priorisiert. Prozesse entlang physischer Lieferketten können durch neue Technologien viel enger mit der finanziellen Lieferkette verknüpft werden. So können an vielen Stellen der Supply Chains bislang manuelle Prozesse automatisiert und effizienter ausgeführt werden. Das Enterprise Lab Center schafft genau den richtigen Rahmen, um unsere bisherige erfolgreiche Zusammenarbeit noch weiter zu intensivieren«, so Nikolaus Giesbert, Bereichsvorstand Fixed Income, Currencies & Commodities und Trade Finance & Cash Management bei der Commerzbank AG. »Mit unserem »Trade Finance Innovations Lab« arbeiten wir künftig branchenübergreifend daran, die Chancen der Digitalisierung in physischen wie auch in finanziellen Lieferketten optimal zu nutzen«, so Giesbert.

Elfte Unternehmens-Forschungspartnerschaft

Im »Trade Finance Innovations Lab« sollen neue Zahlungsverkehrs- und Finanzierungslösungen für das Handelsfinanzierungsgeschäft auf Basis von Technologien wie der Distributed-Ledger-Technologie (DLT), Smart Contracts und dem Internet der Dinge (Internet of Things, IoT) entwickelt und zur Marktreife gebracht werden. Gleichzeitig sollen Standards und Rahmenbedingungen für die Digitalisierung des internationalen Supply Chain Management und die entsprechenden Finanzierungsinstrumente aktiv mitgestaltet werden. »Die in unserem Trade Finance Innovations Lab ge-

meinsam entwickelten Lösungen werden richtungsweisend sein für das Digital Banking entlang globaler Supply Chains der Zukunft«, erwartet Prof. Dr. Michael Henke, Institutsleiter am Fraunhofer IML.

Die »Fraunhofer Enterprise Labs« haben sich seit 2013 als Erfolgsmodell etabliert: Die Commerzbank ist nach der European Pallet Association e.V., der Deutschen Telekom, Dachser SE, der Rhenus SE & Co. KG, dem Pharmaunternehmen Boehringer-Ingelheim, der BMW Group, der DB Schenker AG, der Audi AG, der Würth-Gruppe und der Sick AG bereits das elfte Unternehmen, das sich für diese besondere Form der gemeinsamen Forschung von Industrie und Wissenschaft entschieden hat.

Anzeige

BUTT®

... UND DAS NIVEAU STIMMT!

Wir schaffen logistische Verbindungen.

**Individuelle Planung und Konstruktion
direkt vom Hersteller – Made in Germany**

www.butt.de



Wärmegeämmte Verladeschleuse

MADE IN GERMANY

**BUTT GmbH Tel.: +49 (0) 44 35 96 18-0
Zum Kuhberg 6-12 Fax: +49 (0) 44 35 96 18-15
D-26197 Großenkneten butt@butt.de · www.butt.de**

Erdgas für Transgourmet

Der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet will das nachhaltigste Unternehmen in der deutschen Lebensmittelbranche werden. Mit der Anschaffung von fünf Iveco Stralis Methan (Biogas/Erdgas)-Fahrzeugen mit Allison-Vollautomatikgetrieben macht das Unternehmen jetzt einen weiteren großen Schritt in Richtung umweltfreundliche und nachhaltige Auslieferung.

Transgourmet liefert deutschlandweit Lebensmittel an Großverbraucher aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Im Zuge einer nachhaltigen Neuausrichtung seines Fuhrparks setzt der Lebensmittelgroßhändler seit Juli 2018 fünf Iveco Stralis NP (Natural Power) mit Methan-Antrieb und Allison-Vollautomatikgetrieben der Serie 3000 ein. Die CNG-Fahrzeuge sind im Großraum Ulm unterwegs und werden dort im innerstädtischen Bereich sowie im Umland eingesetzt.

Bei den fünf CNG-Fahrzeugen handelt es sich um vier Iveco Stralis NP 18-Tonner vom Typ AD190S33/FP CNG 4x2 sowie einen Iveco Stralis NP 26-Tonner vom Typ AD260S33Y/FS CNG 6x2. Die fünf LKW sind mit Allison-Vollautomatikgetrieben der Serie 3000 ausgestat-

tet und verfügen über einen Cursor 8 Motor in Euro 6, der 243 kW (330 PS) leistet.

Im Einsatz mit durchschnittlich 200 Kilometern pro Tag

Seit Juli transportiert Transgourmet seine Food- und Non-Food-Produkte mit den neuen Gas-LKW auf verschiedenen, topografisch teilweise sehr anspruchsvollen Strecken mit durchschnittlich 200 Kilometern pro Tag. Je nach Tankvolumen können die Fahrzeuge laut Iveco Strecken von bis zu 550 Kilometern zurücklegen und müssen nur alle zwei Tage betankt werden, obwohl auch die Kältemaschine vom Fahrzeugmotor angetrieben wird.

»Weil der Nutzfahrzeugmarkt momentan keine wirtschaftlich vergleichbare

umweltfreundliche Alternative bietet, haben wir uns für die Erdgas-Fahrzeuge mit Allison-Vollautomatikgetrieben entschieden«, erklärt Sven Sauerwein, Leitung Logistik Services Transgourmet Central and Eastern Europe. »Wir haben bisher nur Gutes über diese Fahrzeugkonfiguration gehört und sind gespannt, ob sie unsere hohen Erwartungen in punkto Energieeffizienz, Umweltschutz, Lärmreduzierung und Fahrkomfort erfüllen wird.«

Vorteile der Vollautomatikgetriebe bei Erdgasmotoren

Allison-Vollautomatikgetriebe eignen sich nach Angaben des US-amerikanischen Automobilzulieferers ideal für Erdgasmotoren, die schwere Start-Stopp-Arbeitszyklen von Lie-

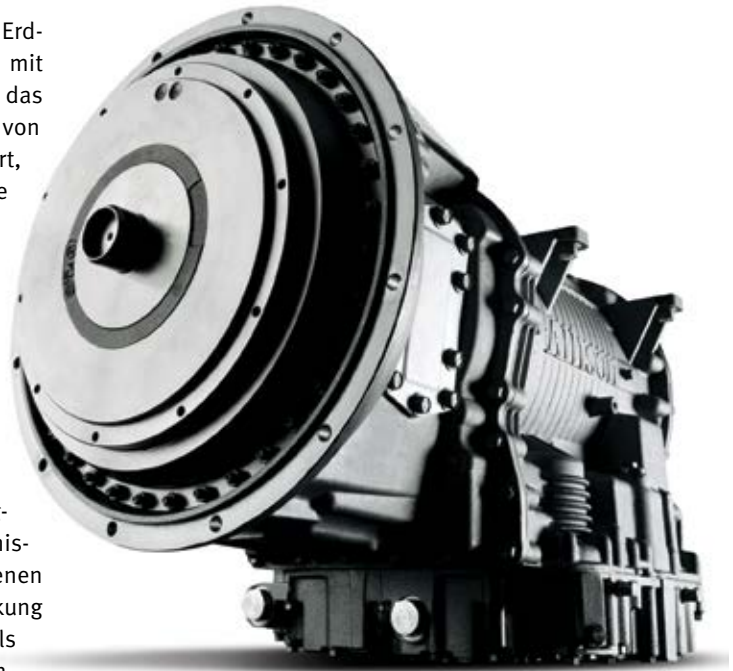


Im Zuge einer nachhaltigen Neuausrichtung seines Fuhrparks setzt der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet seit Juli 2018 fünf Iveco Stralis NP (Natural Power) mit Methan-Antrieb und Allison-Vollautomatikgetrieben der Serie 3000 ein.

ferfahrzeugen im Stadtverkehr aushalten müssen. Erdgasbetriebene Motoren sprechen besser an, wenn sie mit Allison-Automatikgetrieben ausgestattet sind, betont das Unternehmen. Die Drehmomentwandler-Technologie von Allison unterstütze den Erdgasmotor beim Fahrzeugstart, vervielfache das Motordrehmoment und Sorge für eine sanfte Kraftübertragung auf die Räder. Dadurch würden die Fahrzeuge beste Leistung bringen und den Kraftstoff sehr effizient nutzen, so Allison. Dank der Continuous Power Technology (ununterbrochene Kraftübertragung) des Herstellers können die Fahrzeuge zudem leicht im Stadtverkehr mitschwimmen, da es beim Gangwechsel keine Zugkraftunterbrechungen gibt. Zusätzlich verhilft die Continuous Power Technology laut Allison Fahrzeugen mit Erdgasantrieb zu einem geräuschärmeren Betrieb. Dazu tragen auch die schrägverzahnten Zahnräder der Getriebe bei. Die Geräuschemissionen der Iveco Stralis NP liegen rund 4 dBA unter denen eines vergleichbaren Dieselfahrzeugs. Bereits eine Senkung des Lärmpegels um 3 dBA wird vom menschlichen Ohr als Geräuschreduzierung von 50 Prozent wahrgenommen. Damit eignen sich die Erdgas-Fahrzeuge ideal für den Einsatz in der Stadt, ist das Unternehmen überzeugt.

Weitere Kraftstoffeinsparungen mit real-time Lern-Algorithmus

Die Iveco-Erdgasmotoren reduzieren nach Angaben des Herstellers Partikelemissionen um 95 Prozent, Stickoxide (NOx) um 60 Prozent und CO₂-Emissionen um bis zu 90 Prozent beim Einsatz von Bio-Methan. Sie ermöglichen Kraftstoffeinsparungen von bis zu 15 Prozent, verglichen mit Dieselfahrzeugen auf vergleichbarer Strecke. Durch die Allison-Getriebe seien weitere Kraftstoffeinsparungen möglich, wenn sie über Fuelsense 2.0, die neueste Kraftstoffspartechnologie des Zulieferers, verfügen. Diese nutzt einen real-time Lern-Algorithmus, der die Getriebesteuerung automatisch an Ladung, Geschwindigkeit und Topografie anpasst, um Kraftstoffverbrauch und Leistung ideal aufeinander abzustimmen.



Das Allison Getriebebaureihe 3000 eignet sich ideal für Erdgasmotoren.

Transgourmet legt großen Wert darauf, die Sicherheit im Straßenverkehr zu erhöhen. Seit 2015 schult das Unternehmen seine Fahrer in der firmeneigenen Truck-Akademie und bereitet sie auf potentielle streckenbedingte Schwierigkeiten bei den täglichen Auslieferungstouren vor. In die fünf neuen Erdgas-Fahrzeuge wurden auf Kundenwunsch Abbiegeassistenzsysteme eingebaut. Auch die Vollautomatikgetriebe tragen nach Überzeugung von Allison zu mehr Sicherheit auf den Straßen bei. Die Fahrer können den Verkehr und ihre direkte Umgebung besser im Blick behalten, da sie sich nicht auf das Schalten konzentrieren müssen. Dank der Getriebe lassen sich die Fahrzeuge auf engem Raum sowie in schmalen und zugeparkten Straßen leichter manövrieren, was Auslieferungen im Innenstadtverkehr ebenfalls vereinfacht. ◀



Die Continuous Power Technology verhilft Fahrzeugen mit Erdgasantrieb zu einem geräuschärmeren Betrieb.



Erdgasbetriebene Motoren sprechen laut Allison besser an, wenn sie mit dem Automatikgetrieben des Herstellers ausgestattet sind. Seine Drehmomentwandler-Technologie zum Beispiel unterstützt den Erdgasmotor beim Fahrzeugstart.

Verlässliche Fachmesse

In diesem Jahr ist mal wieder der Februar statt des März Logimat-Monat – ansonsten bleibt bei der Intralogistik-Fachmesse alles wie man es kennt: Es gibt noch mehr Aussteller als im Vorjahr, noch mehr Fläche. Und gleichzeitig das bewährte Konzept der »Messe mit Mehrwert«.

Wer regelmäßig die Logimat besucht, hat Jahr für Jahr das Gefühl »Mehr geht nun wirklich nicht!« Und im Jahr drauf sieht man dann erstaunt: Es geht doch. 2018 kam den Messe-Machern die neue Halle 10 des Stuttgarter Messegeländes zu Hilfe, die das Wachstum der Logimat förmlich aufsaugte. In diesem Jahr nun nutzt der Veranstalter, die Münchener Euroexpo Messe- und Kongress-GmbH, nach eigenen Angaben »die gesamtverfügbare Ausstellungsfläche auf dem Stuttgarter Messegelände« – das sind noch einmal 7500 Quadratmeter mehr als letztes Jahr und damit insgesamt 120 000 Quadratmeter. Erstmals ist dafür auch die Halle 2 in die Logimat eingebunden, als einer der Schwerpunkte wird darin der Gemeinschaftsstand »Innovation Made in Germany« zu finden sein, an dem Start-ups innovative Produkte und Lösungen aus den Bereichen Distribution, Materialfluss und Software/IT zeigen. Darüber hinaus präsentiert sich in Halle 2 als Ankermesse auf 600 Quadratmetern Ausstellungsfläche Toyota Material Handling Deutschland mit der Konzernschwester Vanderlande Industries. Einen weiteren Ausstellungsschwerpunkt in Halle 2 bildet die Kompetenz-Plattform für Handelsprozesse Tradeworld. Weiterhin werden in Halle 1 bisher ungenutzte »Galeriefächen« verwendet. Fast überflüssig zu erwähnen: »Die Logimat 2019 war im Juli 2018 bereits nahezu ausgebucht«, berichtet der neue Projektleiter der Messe, Michael Ruchty. Mehr als 1600 Aussteller werden am Stuttgarter Flughafen auf die Fachbesucher warten, rund 57 000 werden erwartet. Längst gilt die Logimat bei Ausstellern aus aller Welt, die ihre Geschäfte in Zentraleuropa machen, als primäre Präsentationsplattform für ihre Neu-



Auch 2019 hält das Rahmenprogramm der Logimat wieder eine Vielzahl an Themen parat.

entwicklungen und Innovationen. Davon zeugen auch die über 130 Weltpremierer und Messe-Neuheiten, die bereits im Vorfeld der Messe angekündigt worden sind.

Reichhaltiger Rahmen

Das Motto der Logimat 2019 lautet »Intralogistik aus erster Hand: Intelligent – Effizient – Innovativ«. Auch die 17. Auflage der internationalen Fachmesse für Intralogistik-Lösungen und Prozessmanagement präsentiert dem Fachpublikum dabei eine umfassende Vielfalt an Produkten und Lösungen für effiziente Intralogistik. Und nicht nur das: Traditionsgemäß ist auch die Vielfalt im Rahmenprogramm groß, die Beschreibung »auf Kongressniveau« übertreibt nicht. 2019 wollen mehr als 30 Fachforen und Live-Events den Fachbesuchern praxisorientierte Einblicke und Informationen über das aktuelle Themenspektrum zukunfts-

fähiger Intralogistik vermitteln. In den Fachforen vertiefen mehr als 100 ausgewiesene Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Fachmedien das aktuelle Themenspektrum für zukunfts-fähige Investitionsentscheidungen in der Intralogistik in je 75-minütigen Vortragsreihen. Nachhaltigkeit, Digitalisierung, autonome Transporte, Künstliche Intelligenz und Robotik stehen dabei im Vordergrund. Darüber hinaus greifen drei serielle Live-Events und täglich mehr als 40 Fachvorträge der Aussteller aktuelle Fragestellungen und Best-Practice-Projekte auf, um dem Fachpublikum probate Lösungen für aktuelle Herausforderungen vorzustellen.

Gamification auf der Logimat

Ein Forumsthema der außergewöhnlicheren Art wird in Halle 4 am Messe-Donnerstag von 14:00 bis 15:15 Uhr behandelt: Im Forum C geht es um

Serious Games zur Logistik. Unter Moderation von Prof. Dr. Michael Hauth, Vorstandsvorsitzender des Intralogistik-Netzwerks in Baden-Württemberg e. V. und Professor für Logistik und Einkauf der Hochschule Mannheim gehen drei Experten der Frage nach, ob sich durch die Verwendung spielerischer Elemente die Motivation und damit die Produktivität fördern lassen. Und: Gibt es Serious Games zur Logistik, die Sachverhalte aus dem realen Leben verdeutlichen und damit den Kompetenzerwerb vereinfachen? Was leisten derartige Methoden beispielsweise in der Vermittlung von Industrie 4.0-Konzepten? Welche Funktionen der Informationstechnik werden eingesetzt? Barbara Schaffert, Senior Manager der Loprex GmbH und Dr. Jörg Pirron, Geschäftsführer der Protéma Unternehmensberatung GmbH, zeigen am Beispiel des Planspiels ‚Industrie 4.0 aus dem Koffer‘, wie die Vermittlung der Konzepte und Chancen von Industrie 4.0 in der Aus- und Weiterbildung gelingt: Dort erleben die Teilnehmer in Form stufenweise aufgebauter Spielrunden, welche Effekte sich aus der Einführung digitaler Abläufe innerhalb einer Produktion ergeben und welche Voraussetzungen dafür erforderlich sind. Der Clou dabei: Das Spiel bewegt sich nicht in der virtuellen Welt alleine, sondern die Ergebnisse sind ‚begreifbar‘. Gamification bietet Möglichkeiten im Bereich der Mitarbeiterschulung und auch bei logistischen Prozessen, die Qualität und die Leistung zu erhöhen. Als weiteres Potential können diese Tools die Monotonie von stark repetitiv geprägten Abläufen aufbrechen. Damit wird die Mitarbeitermotivation und -bindung zum Unternehmen positiv beeinflusst. Lutz Schütte, Head of Corporate Logistics Engineering der Phoenix Pharmahandel GmbH & Co. KG erläutert ‚Konzepte im Bereich von Gamification‘. Die Umsetzung von einer Idee in ein Serious Game – beispielsweise mit Powerpoint – zeigt Guido Hornig von der lern.link GmbH. Eine Spielidee ist schnell gefunden, doch wie kann die Idee in die Praxis gebracht werden? Welche Elemente sind schnell umsetzbar und wie können Mitarbeiter auf die Inhalte zugreifen? In seinem Vortrag ‚Gamifizieren? Ja, aber wie anfangen?‘ werden Beispiele

aus der Praxis gezeigt und verraten wie es geht.

Alles per Algorithmus?

Die jüngsten technologischen Ansätze thematisieren drei Fachforen zum Thema Künstliche Intelligenz. Leistungsstarke IT-Komponenten und Technologien bieten heute die Möglichkeit, die intelligente Steuerung der intralogistischen Prozesse Algorithmen zu überlassen. Wie diese Zukunft aussieht und wie sie sich gestalten lässt, ist Gegenstand des ersten Fachforums am 19. Februar ab 11 Uhr auf der Forumfläche A in Halle 1. »Alles ist algorithmierbar – außer unserer Zukunft. Die Intralogistik mit verteilter KI auf dem Weg zur Plattformökonomie« ist der Titel der von Prof. Dr. h. c. Michael ten Hompel moderierten Veranstaltung. Alle Prozesse, die algorithmierbar sind, werden algorithmiert – und alle intralogistischen Prozesse sind algorithmierbar. Das ist die zentrale These des Zeitalters der künstlichen Intelligenz in der Logistik. Das Forum diskutiert diese These und stellt zentrale Bausteine für die Zukunft der Intralogistik als Plattformökonomie vor – von konkreten KI-Technologien über das Internet der Dinge bis zu Blockchain und Smart Contracts.

In zwei weiteren Fachforen zu diesem Thema erörtern die Experten, welchen Status und welche Entwicklungsperspektiven KI und Robotik in der Logistik bereits einnehmen (Messe-Donnerstag, Forum T, Halle 2) und wie Produktionsdaten sinnvoll für KI-Anwendungen genutzt werden (ebenfalls Messe-Donnerstag, Forum D, Halle 8). Mit Blick auf den Mehrwert der digitalen Innovationen von KI, Robotics oder Automatisierung werden überdies die Chancen und Grenzen der Automatisierung (Messe-Dienstag, Forum B, Halle 3) in der digitalen Transformation kritisch beleuchtet und die Voraussetzungen für wirtschaftlich erfolgreiche Digitalisierung im Lager aufgezeigt (Messe-Donnerstag, Forum B, Halle 3).

Kommissionier-Exzellenz und Energiemonitoring im Lager

Der traditionelle IFT-Tag des Instituts für Fördertechnik und Logistik der Universität Stuttgart (IFT) am Messe-Mittwoch in Forum E, Halle 9 steht

Kurz-Info Logimat



Wann?

19. bis 21. Februar, täglich 9 bis 17 Uhr

Wo?

Messe Stuttgart am Flughafen, alle Hallen

Preis?

Tageskarte 28 Euro, Dauerkarte 42 Euro

Im Netz?

www.logimat.de

unter dem Leitmotiv »Innovation, Future, Technology«. Die Moderation hat Prof. Dr.-Ing. Dr. h. c. Karl-Heinz Wehking, Leiter des Instituts. Das Fachforum behandelt in vier Vortragssequenzen von 10 bis 16 Uhr wichtige Themen der Intralogistik. Hierbei stehen besonders die Themen Kommissionierung, Produktionslogistik und der Umgang mit Energie im Fokus. Es geht um Exzellenz in der manuellen Kommissionierung, den Materialfluss für Losgröße 1, Konzepte für zukünftige, vernetzte Produktionsanlagen und den intelligenten Umgang mit Energie im Logistikzentrum. Vorgestellt werden Lösungsansätze wie das vom Umweltministeriums Baden-Württembergs geförderte und von der Universität Stuttgart durchgeführte Forschungsprojekt »Felsen«. Industrielle Ansätze bietet die Firma Aberle über das Thema Energieleitstand im Warehouse und die Firma Janitza zu Energiemonitoring für Fördertechnik und Logistik.

Wer sich übrigens über den für die Logimat ungewohnten Veranstaltungszeitraum Februar wundert, kann beruhigt sein: Mindestens die nächsten drei Logimat-Ausgaben finden wieder am angestammten Termin in der zweiten Märzwoche statt... (ms)

Anzeige

LAGERNETZWERK
WIR VERNETZEN EUROPA

LOG
CO-OP
LAGERNETZWERK

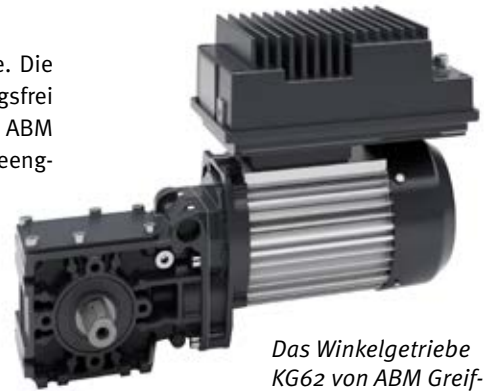
Frisch & flexibel

www.lagernetzwerk.de +49 (0) 211 / 97 63 34 55

Getriebe für Kühlhauseinsatz

ABM Greiffenberger zeigt auf der Logimat einen Ausschnitt seines umfangreichen Angebots an leistungsstarker Antriebstechnik – unter anderem Winkelgetriebe, die in zwei- und dreistufiger Ausführung zur Verfügung stehen. Mit einem hohen Wirkungsgrad von über 90 Prozent sind sie nach Angaben des Systemanbieters mit Sitz im oberfränkischen Marktredwitz wesentlich effizienter als Schneckengetriebe, die lediglich über einen Wirkungsgrad zwischen 40 und 70 Prozent verfügen. Die Winkelgetriebe sind leicht, widerstandsfähig und eignen sich auch für den Einsatz in rauer Umgebung wie etwa in Kühlhäusern, wie ABM betont. Optional ausgeführte steckbare Anschlüsse an den Antrieben

sorgen für eine einfache Montage. Die Antriebe seien nahezu wartungsfrei und kompakt gebaut, daher sieht ABM sie als ideal für den Einsatz bei beengten Raumverhältnissen geeignet. Daneben zeigt ABM seine energieeffizienten Sinochron Motoren und kompakte Getriebe für viele Anwendungen in der Intralogistik. Sie zeichnen sich laut Hersteller durch ihre starke kurzzeitige Überlastbarkeit, ihren hohen Wirkungsgrad sowie eine hohe Leistungsdichte aus. Anwender können in vielen Fällen kleinere Motoren einsetzen, sparen dadurch Bauraum und senken den Energieverbrauch. Besonders im Teillastbereich sind die



Das Winkelgetriebe KG62 von ABM Greiffenberger.

Sinochron Motoren laut ABM äußerst effizient und übertreffen die von der Super-Premium-Energieeffizienzklasse IE4 geforderten Werte bei Weitem.

Halle 3, Stand B19

»Radioshuttle« automatisiert Handling von Paletten

Das Radioshuttle ist nicht nur eine Maschine, sondern ein Gesamtsystem mit Lagerregalen, Ladestationen, Steuerungen und Zubehör. EAB hat vor kurzem die sechste Generation des Radioshuttle auf den Markt gebracht – ein effizientes Lagermanagement, das auf den Erfahrungen von 1200 Installationen weltweit basiert, wie das in Schweden ansässige



Das Radioshuttle RS 6.0 von EAB.

Unternehmen betont. »Die erste Version, RS 84, wurde 1990 eingeführt, und EAB war damals der erste auf dem Markt, der mit dieser Art von Volumenumschlag von Paletten arbeitet«, erklärt Mats Carlsson, Bereichsleiter EAB Storage Equipment aus Smålandsstenar in der Provinz Jönköping. »Der Kunde suchte nach Effizienz und maximaler Auslastung der Lagerfläche. Unser neues System, das ebenfalls patentiert wurde, eröffnete völlig neue Möglichkeiten durch das Sammeln von Paletten in Hochregallagern – nicht zuletzt für Lagerhäuser mit Palettenhandling im Kühl- oder Gefrierlager«, betont er. »Radioshuttle werden häufig rund um die Uhr an sieben Tagen in der Woche und in Tempera-

turzonon betrieben, die zwischen -30°C und + 40°C variieren. Dies sind extreme Bedingungen, denen unser Radioshuttle dank seines robusten Designs sowohl in der Verarbeitung als auch in der Technologie gerecht wird«, verspricht der Bereichsleiter. RS 6.0 ist mit einer neuen Technologie ausgestattet, die laut EAB an Industrie 4.0 angepasst ist. Das Konzept bedeutet, dass jedes Produkt in der Abwicklungskette Informationen darüber enthält, wo es hingehört und wo es hinfahren soll, damit sich das Lager optimal organisieren kann. Ziel sind kürzere Umrüst- und Durchlaufzeiten, weniger Fehler, höhere Flexibilität ohne zeitaufwändige Programmierung.

Halle 2, Stand A01

AKL Power auch für Paletten-Regalbediengeräte

Durch Linearmotoren als Fahrtriebe erreichen nun auch Paletten-Regalbediengeräte Fahrleistungen wie sie sonst nur bei einem AKL üblich sind. Das betont Dambach Lagersysteme mit Blick auf sein Logimat-Exponat. Mit den Linearmotoren würden nicht nur enorme kinematische Fahrwerte erreicht, sondern auch der Verschleiß im

Antriebssystem wesentlich gesenkt. Die Laufräder müssen keine Antriebskräfte mehr übertragen. Die Betriebskosten werden nach Angaben des Herstellers aus Bischweier bei Karlsruhe deutlich gesenkt. Es würde so eine Leistungslücke zwischen herkömmlichen Regalbediengeräten und Shuttle-Systemen geschlossen. Dambach

Lagersysteme bietet nach eigenen Angaben als erster Hersteller weltweit Regalbediengeräte mit Linearantrieb an. Und das über das gesamte Produktportfolio, egal ob Kleinteile-RBGs oder Palettenlager im Tiefkühlbereich, streicht das Unternehmen heraus.

Halle 1, Stand F41

Bito mit Startups an Bord

Bito-Lagertechnik stellt auf der Logimat wieder ein durchdachtes Gesamtkonzept und die neuesten Trends intelligenter Lagerlösungen für den eCommerce vor – vom Regalsystem wie die Mehrgeschossanlage 4.0, über Behälterlösungen mit smarten Zusatz-Features oder den Leo Locative als einfach bedienbaren, fahrerlosen Behältertransporter, der mit seiner dezentralen Zielsteuerung besonders auch im Retourenbereich oder im Bereich des mehrstufigen Kommissionierens eine große Hilfe sein soll. Zur Zukunft auf dem Logistikmarkt wird Bito-Lagertechnik in einer sogenannten Innovationsecke eigene Lösungen präsentieren. Eine Lagerausstattung

durch die VR-Brille ansehen, einen Behälter selbst mit dem Behälterkonfigurator gestalten oder Sendungen von Mehrwegbehältern mit der neuesten Version der App Seal+Track überwachen und verfolgen – Bito will seine Kunden am Stand (inter-)aktiv werden lassen.

Erstmals werden auch drei Startups sich und ihre innovativen Ideen rund um das Thema (Intra-)Logistik auf dem Messestand des Unternehmens vorstellen. Das von der Fritz Bittmann Holding GmbH ins Leben gerufene und 2017 eröffnete Gründungszentrum Bito Campus ist mittlerweile an acht Startups beteiligt. Ein Beispiel ist das Startup Tec4med Lifescience GmbH, es

entwickelt intelligente Kühllösungen für den Transport und die Lagerung temperatursensibler Güter. Mit der Nelumbox bietet das Unternehmen die nach eigenen Angaben weltweit erste aktive und vollständig digitale Kühllösung für pharmazeutische Erzeugnisse und Proben an. Ein anderes Startup ist die Poolynk GmbH, sie hat eine App für ein unternehmensübergreifendes Lademittel Management entwickelt. Mit dieser besonders nutzerfreundlichen Lösung sollen Mehrwegladungsträger, ob Paletten oder Boxen, so einfach wie beim Online-Banking verwaltet werden können.

Halle 6, Stand C31

Lose Kartons aus Containern automatisch entladen

Copal Handling Systems hat ein Containerentladesystem der neuen Generation entwickelt. Auf der Logimat zeigt das Unternehmen aus den Niederlanden live, wie lose geladene Kartons vollautomatisch entladen werden. Als Motivation hinter der Entwicklung nennt Copal den erheblichen Arbeitskräftemangel in der Logistikbranche. Die Containerentladesysteme von Copal können nach Angaben des Unternehmens in jedem Logistikzentrum eingesetzt werden, wo Standard- und High-Cube-Container entladen werden. Als Beispiel nennt Copal neben Lagerhäusern und Distributionszentren auch Kühlhäuser. Das System ist mit Scansoftware und 3D-Vision-Technologie ausgestattet, die die Reihenfolge beim Entladen von Kartons oder Säcke bestimmt. Die Software garantiert eine effiziente Greifbewegung und -Sequenz. Dieses vollautomatische Entladeprozess sei weltweit einzigartig. Der vordere Teil des Copal C2-Systems wird von der Dockingstation in den Container gefahren. Die Maschine ist mit verschiedenen Lasersensoren und Kameras ausgestattet, die den gesamten Prozess auf einen Blick erkennen. Für jeden Zyklus stehen laut Hersteller bis

zu 100 Kilogramm Hubkraft zur Verfügung. Ein Hubzylinder im Saugnapfabschnitt des Greifers sorgt dafür, dass die obere Reihe der Kartons gehoben wird, während sie auf die Platte gezogen wird. Einmal auf der Platte, werden die Kartons automatisch auf den Rollenförderer übertragen und zur Weiterverarbeitung abgelegt. Die Ladung

kann dann automatisch palettiert oder zur Lagerung geleitet werden. Das System kann zwischen den Docks hin und her gefahren werden. Das Copal-System kann mit dem Pullplate Greifer ausgestattet werden, um Kartons derselben Größe zu entladen, oder mit der kürzlich entwickelten Pushplate für Kartons verschiedener Größen.

Halle 2, Stand B40



Das Containerentladesystem von Copal bei der Arbeit.

Neues von Movelog

Die ags andreas gruber software GmbH zeigt auf der Logistikmesse Neuheiten wie die Movelog Lagerverwaltungssoftware mit Fördertechnik, eine Version für Ladeträgermanagement mit Dienstleistungsabrechnung und das neue Staplerleitsystem für Movelog. Neu bei der Fuhrparkverwaltungssoftware Movefleet sind eine App für die Schadenmeldung und eine App für die Führerscheinkontrolle. Zusätzlich sind für Movefleet die Module Garagen- und Stellplatzverwaltung, die Schlüssel-/

Codekartenverwaltung, die Mobiltelefonverwaltung und die Verwaltung von Bußgeldern verfügbar. Die Logistik-Branchenlösungen, neben Lagerverwaltungssoftware, und Fuhrparkverwaltungssoftware bietet ags auch die Transportmanagement Software Movetrans an, sind standardisiert und können bei Bedarf flexibel an individuelle Anforderungen angepasst werden. Die Branchenlösungen sind mit Microsoft Dynamics NAV und Microsoft Dynamics 365 Business Central ent-

wickelt und werden seit mehr als zehn Jahren als eigenständige Software vollständig in NAV integriert oder an jedes beliebige, bereits vorhandene ERP-System der Kunden angebunden. In der Lebensmittellogistik wird die Lagerverwaltungssoftware Movelog nach Angaben des Unternehmens vom Lebensmittel-Großhandel, Frische- und Tiefkühlkosthandel und der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Halle 6, Stand D70

Horizontaler Sprint

Die auf Industrie- und Schnelllauftore in der Logistik- und Automobilbranche, in Lebensmittel-, Industrie- oder Chemiebetrieben und auch an Flughäfen spezialisierte ITW Industrietore GmbH präsentiert erstmalig auf der Logistikmesse Logimat seine Toranlagen für den sicheren, effizienten und emissionsreduzierenden Verschluss von Gewerbeimmobilien. Als Highlight der Produktpräsentation bezeichnet ITW das horizontal-öffnende Schnelllauftor Transsprint in der Standard- oder optional mit Anti-Crash-System. Es öffnet sich mit einer Geschwindigkeit von

bis zu drei Meter in der Sekunde und durch das seitliche Öffnen der Torflügel steht die gesamte Durchfahrtshöhe sofort zur Verfügung, was weniger störanfällig sei und zahlreiche Anfahrtschäden verhindere. In der optionalen Edelstahl-Ausführung erfüllt das Transsprint nach Angaben des schwäbischen Torherstellers hygienische Anforderungen der Lebensmittel-, Chemie- und Pharmaindustrie. Seine permanente Behangspannung sorgt für einen sicheren und ruhigen Torlauf. Für die notwendige Sicherheit sorgt eine selbstüberwachende, elektrische



Das horizontal-öffnende Schnelllauftor Transsprint.

Schließkantensicherung. Eine Notentriegelung sorgt für das automatische Öffnen von ca. 2 m bei Stromausfall.

Halle 9, Stand F81

Autonome Subsysteme intelligent integriert

Die Vernetzung von hochautomatisierten Komponenten und autonomen Subsystemen nimmt in der Intralogistik immer größeren Raum ein. Viele Unternehmen stehen vor der Herausforderung, neue, in sich geschlossene Systeme in ihre Prozessabläufe zu integrieren. Auf der Logimat 2019 beschäftigt sich Unitechnik daher mit der intelligenten Vernetzung im Materialfluss. Als herstellerunabhängiger Systemintegrator eröffnet das Unternehmen Möglichkeiten und Potentiale, unterschiedlichste Komponenten an das Lagerverwaltungssystem Uniware anzubinden. Neben konventionel-

ler Lager- und Fördertechnik gehören dazu auch autonome Anlagenteile wie fahrerlose Transportsysteme und Auto-store-Läger.

Ziel einer solchen standardisierten und perfekt abgestimmten Schnittstelle ist der nahtlose Informationsaustausch mit Subsystemen in Echtzeit. Dadurch lassen sich Prozesse in der Logistik besser koordinieren und effizienter sowie flexibler gestalten. Unitechnik stellt als Generalunternehmer die Weichen dafür: »Wir ermöglichen unseren Kunden die passgenaue Auswahl an Gewerken. Unser Lagerverwaltungssystem Uniware stellt bei der Integration dann

die Verbindung der autonomen Subsysteme mit dem restlichen Materialfluss her«, erläutert Ralf Lüning, Geschäftsführer der Unitechnik Systems GmbH. Durch die Kommunikation der Systeme untereinander agieren diese gekoppelt und intelligent.

Am Messestand präsentiert Unitechnik außerdem eine spielerische Variante der nahtlosen Vernetzung von Komponenten: Via Smartphone-App erhalten die Standbesucher die Gelegenheit, sich an der Steuerung eines Greifautomaten zu versuchen. Zur Belohnung gibt es einen Unitechnik-Teddy.

Halle 1, Stand G21

Kühlgutgeeigneter Sortierroboter

Geek + Robotics zeigt auf der Logimat 2019 das nach Angaben des Unternehmens weltweit erste verwobene Robotersortiersystem mit der neuesten Version des Geek Picking Systems. Geek + ist Chinas führender Anbieter von Lager- und Logistikrobotik. Der intelligente Sortierroboter ist laut Geek + ein kosteneffektives Werkzeug, um die Effizienz der Paketsortierung im Distributionszentrum zu erhöhen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Cross-Belt-Sortierer sei der Sortierroboter sehr flexibel und einfach zu

bedienen. Eine Rekonstruktion des Lagers oder eine zweistufige Stahlplattenformstruktur sei nicht erforderlich, so dass Zeit und Kosten gespart werden. Der P800 Kommissionierroboter ist mit QR-Code-Navigation und mehreren Sensoren ausgestattet, so dass er den Bodenmarkierungen folgen und das richtige Rack genau lokalisieren kann. Der P800 hat eine maximale Tragfähigkeit von 1000 Kilogramm und kann laut Geek + bei Temperaturen von -22 °C bis +122 °C betrieben werden. Damit eigne er sich ideal für den Umgang mit

Kühlgütern oder für Arbeiten in nicht klimatisierten Räumen, so das Unternehmen. Mit dem Einsatz des Geek Picking Systems könne die Effizienz des Lagerbetriebs und die Genauigkeit der Auftragsausführung erheblich verbessert werden. Geek + wurde im Jahr 2015 gegründet und hat weltweit mehr als 5000 Lager- und Sortierroboter bei mehr als 70 Kunden aus verschiedenen Branchen, darunter E-Commerce, neuer Einzelhandel, 3PL und Fertigung, ausgeliefert.

Halle 7, Stand C51

LED-Leuchten für Reinraum- und Kühlanwendungen

Seit zehn Jahren steht die Lights 4 Europe GmbH & Co. KG für individuelle LED-Beleuchtungslösungen speziell für industrielle Anwendungen. Das Produktportfolio umfasst Hallen-, Außen-, Decken- und Reinraumbelichtung. Die Hallenleuchten sind nach Angaben des Unternehmens aus Backnang bei Stuttgart vor allem

für Industrie- und Produktionshallen sowie für Lagerhallen mit Hochregalbereichen geeignet. Aber auch für Kühlhallen und Werkstätten habe man passende Produkte, so Lights 4 Europe. Mit der individuellen Beleuchtung für Reineräume deckt das Unternehmen nun einen weiteren Bereich der Industrie ab. Die Reinraumleuchten

finden beispielsweise Einsatz in Kliniken, Laboratorien und Forschungseinrichtungen der Pharmaindustrie. Lights 4 Europe verspricht, das Projekt seiner Kunden von der Planung bis zur Umsetzung zu begleiten, gleich ob Neubau oder Sanierung von Räumlichkeiten.

Halle 1 Galerie, Stand OG51

Intralogistik in AR selbst gemacht

Ubimax, nach eigenen Angaben Weltmarktführer für industrielle Wearable-Computing-basierte Augmented Reality (AR) Lösungen, stellt auf der Messe ein neues Projekt vor: Vision-Picking to go. Mit dem eigens entwickelten webbasierten Tool Frontline Creator können Augmented-Reality-Applikationen im Handumdrehen per Drag and Drop erstellt werden, so das Bremer Unternehmen. Wie Firmen mit wenigen Klicks einen großen Sprung in Richtung Industrie 4.0 machen, zeigt Ubimax am Stand mit einer Live-Demo der Lösungen. Ein echtes Erlebnis zum Mitnehmen wird der Messeauftritt durch eine Verlosung von Datenbrillen im Wert von über 10 000 Euro. Diese werden direkt vor Ort für die Gewinner mit dem passenden Workflow ausgestattet und werden so zu Smart Glasses to go.

Mit dem Frontline Creator können Kunden Augmented-Reality-Applikationen laut Ubimax innerhalb von Minuten selber flexibel erstellen und bearbeiten. Mithilfe des webbasierten grafischen Editors können Intralogistikprozesse ohne Programmierkenntnisse kreiert und unterstützt werden. Die

Konfigurationsmöglichkeiten umfassen nach Angaben des Anbieters sowohl Workflows und Benutzeroberflächen als auch Systemschnittstellen zu führenden Warehouse Management Systemen wie SAP, JDA oder Manhattan.

Halle 8, Stand F80



Augmented-Reality-Applikationen im Handumdrehen will Ubimax auf der Logimat präsentieren.

Brandschutz mit Bonus

Minimax zeigt zur Logimat, wie mit einem innovativen Brandschutzkonzept sogar ein Return on Invest erwirtschaftet werden kann. Die Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Bad Oldesloe und Fuji Nence verbinden ein Brennstoffzellensystem mit einem Oxeo Ecoprevent Sauerstoffreduzierungssystem, das Brennstoffzellensystem erzeugt Strom, Klimakälte und Wärme und als Nebenprodukt sauerstoffreduzierte Luft, die für das Brandvermeidungssystem Oxeo Ecoprevent genutzt

wird. Ein Stickstoffgenerator ist nicht mehr notwendig, die Betriebskosten von zum Beispiel Tiefkühlhäusern lassen sich nach Angaben von Minimax deutlich senken und gleichzeitig wird die Umwelt geschont.

Halle 7, Stand D05

Brandversuch in einem Hochregallager.



Kurze Strecke, leichtes Gut? Kleine Rolle!

Mit der 2018 auf den Markt gekommenen Antriebsrolle BL3 in balliger Ausführung hat Rulmeca als nach eigenen Angaben weltweit bislang erstes Unternehmen das Prinzip des Trommelmotors auf die deutlich kleineren 24 VDC Antriebsrollen transferiert, die primär für Rollenbahnen gefertigt sind. In balliger Ausführung des Rollenrohrs seien sie für kurze Förderbandstrecken und leichte Güter ideal. Als Vorteile der neuen Antriebsrollen für Förderbänder nennt das Unternehmen aus Aschersleben eine platzsparende Auslegung der Konstruktion, kein extern angeflanschter Motor, der auch das Design einer Anlage beeinträchtigt, geringere Bauhöhe, weniger Komponenten und ein insgesamt geringer Konstruktions- und Beschaffungsaufwand, da die BL3 Drive Roller eine All-on-One Komponente sind. Gegenüber der Option einer angetriebenen Rolle mit extern angeflanschem Motor sei der Preis zudem vergleichbar. Anwendungsbereiche finden sich in kurzen Förderbandstrecken mit geringer Bauhöhe und leichter Ware, die man in Handlingsystemen, Sortern und Ausschleusern sowie zu- und abführender Fördertechnik in Maschinen und Anlagen findet. Weitere Anwendungsbereiche sind auch extrem beengte Einbausituationen, die keinen Platz für seitlich angeflanschte Motoren bieten. Hier



Der BL3 Drive Roller von Rulmeca.

müsste alternativ die passive Fördergutrolle über Riemen oder Ketten angetrieben werden, was konstruktiv aufwendig und teurer ist. Typische Märkte für die neuen Drive Rollers BL3 sind der Maschinen- und Anlagenbau, Industrie 4.0 vernetzte Fertigungsmaschinen mit zwischengelagerten kurzen Förderstrecken sowie die Verpackungstechnik und in Edelstahlauslegung auch die Pharmaindustrie. Die neuen BL3 Antriebsrollen für Förderbänder decken mit sieben Getriebeuntersetzungen maximale Geschwindigkeiten von 0,16 bis 1,25 Meter pro Sekunde ab. Neben hohen Start-Stopp-Zyklen können die Drehzahlen laut Rulmeca zudem stufenlos fast bis 0 reduziert werden

und die Drehmomente betragen bis zu 6,3 Newtonmeter. Dank des neuen BL3 Motion Controllers erhalten Förderanlagenbauer Antriebsrolle und abgestimmte Regelungstechnik aus einer Hand. Förderbänder, die mit BL3 Antriebsrollen ausgerüstet werden, weisen zudem nach Angaben des Herstellers eine energieeffiziente Auslegung dank hoher Energieeffizienzwerte der Motorwicklung und Getriebeuntersetzung auf. Rulmeca fertigt die BL3 Drive Rollers individuell abgestimmt auf den Fördergurt und die Gesamtkonfiguration des fördertechnischen Systems sowie seiner Umgebungsbedingungen.

Halle 5, Stand C47

Logcoop mit Service für Webshopbetreiber

Die Logcoop Lagernetzwerk GmbH & Co. KG präsentiert auf der Logimat einen neuen Service für Webshopbetreiber: Unter dem Label eSellerspartner werden Fulfillment-Dienstleistungen für den E-Commerce und eine IT-Lösung gebündelt. An 20 Standorten bieten die Lagernetzwerkmitglieder Logistiklösungen für den E-Commerce an. Durch eine eigens programmierte Schnittstelle können alle ERP- und Shopsysteme an die Warehousemanagementsysteme (WMS) der Logistikdienstleister angebunden werden. Die einfache Auslagerung des E-Commerce Fulfillments soll Onlinehändlern Zeit und Geld sparen. »Mit eSellerspartner machen wir anderen großen

E-Fulfillment-Anbietern Konkurrenz«, sagt Marc Possekel, geschäftsführender Gesellschafter der Logcoop Lagernetzwerk GmbH. Über eine eigene Schnittstelle wird ein vollständiger Datenfluss zwischen den Webshops und den Logistikern gewährleistet. eSellerspartner verfügt dafür nicht nur über Schnittstellen zu gängigen ERP- und Shopsystemen wie WooCommerce, Shopify und Magento. Der Shipping Service Provider Shipcloud und der Softwareentwickler Logistikbroker haben zudem eine Schnittstelle programmiert, über die laut Logcoop sämtliche weitere Systeme angebunden werden können. »Die Auftragsdatenübermittlung ist mit unserem

neuen Service absolut simpel und die Händler profitieren von Transparenz während der gesamten Logistikkette. Egal welches System sie nutzen«, erklärt Possekel. Die neue Marke bündelt die Kapazitäten, Dienstleistungen und das Know-how von mehreren Logistikdienstleistern. Angeboten werden unter anderem Logistikberatung, Retourenverarbeitung, Be- und Entladungen, Wareneinlagerung sowie Picking, Verpackung und Versand, beispielsweise auch Containertransporte. Das Fulfillment und die Beratung werden deutschlandweit abgewickelt, Transporte und Versand sind auch international möglich.

Halle 2, Stand B27

24/7 Kompaktlager auch unter Tiefkühlbedingungen

Die Material-Handling-Spezialisten von SMB International wollen auf der Logimat anschauliche Einblicke in moderne Kompaktlagertechnik und effiziente innerbetriebliche Material- und Warenflüsse geben. Besonders Highlight wird das Muster-Kompaktlager, das auf mehr als 70 Quadratmetern Ausstellungsfläche live zum Einsatz kommt. Die vollautomatischen Kompaktlagersysteme bietet SMB in allen Größen und für eine Vielzahl unterschiedlicher Einsatzbereiche. Sie können nach Angaben des Unternehmens mit Sitz in Quickborn bei Hamburg in bestehende Hallen eingebaut aber auch als komplette Neubauten umgesetzt und rund um die Uhr betrieben werden – selbst unter Tiefkühlbedingungen. SMB realisiert auf kleinster Fläche nach eigenen Angaben wirtschaftlich äußerst effektive Lagersysteme mit einer Raumnutzung von bis zu 95 Prozent. Dank des kompakten Lageraufbaus würden im Vergleich zu anderen Systemen geringere Massen bewegt. Das Lager verfüge über eine hohe Energieeffizienz und arbeite aufgrund des reduzierten Verbrauchs besonders nachhaltig. Die benötigte Leistung bei der Ein- oder Auslagerung beträgt bei SMB-Kompaktlagern lediglich 0,01 kWh, so die Norddeutschen stolz. Durch den Verzicht auf Akkus und Power Caps sei ein echter 24/7-Betrieb auch unter Tiefkühlbedingungen möglich.

Halle 7, Stand C61

Anzeige

Wo bleibt meine Medizin?



Pharmalogistik mit **cadis**
schnell – zuverlässig – sicher

kratzer
AUTOMATION

cadis – IT drives logistics

cadis@kratzer-automation.com
www.kratzer-automation.com

Trailertelematik mit Temperaturüberwachung

Der Telematikspezialist Trendfire präsentiert eine neu entwickelte Telematikeinheit für Auflieger, die alle wichtigen Funktionen wie Ortung, Tracking, Temperaturkontrolle, gefahrene Kilometer, Betriebszeiten und EBS-Daten abdeckt. Abgerundet wird die Lösung durch intelligente Funksensoren für die Temperaturaufzeichnung im Auflieger. Das modulare System zeichnet sich durch seine robuste, kompakte Bauform und den minimalen Montageaufwand aus. Alle Produkte und Neuheiten stammen aus eigener Entwicklung und werden in Deutschland produziert. Die Telematikeinheit für Trailer ist dank des kleinen, robusten Gehäuses nach IP 68 gegen Wasser und Staub geschützt und für den Außeneinsatz sowie die Montage im Fahrwerksbereich geeignet. Laut Trendfire soll der Einbau inklusive der Montage der Sensoren weniger als 30 Minuten benötigen. Die Telematikeinheit wird am EBS-Modul des Trailers angeschlossen und überträgt die Daten für Achslast, Laufleistung, Reifendruck, technische Warnhinweise und die Temperatur im Auflieger. Hinzu kommen die Basisfunktionen der Telematikeinheit für Ortung und Tracking. Zur lückenlosen Dokumentation der Kühlkette können mehrere drahtlose Sensoren mit einer Telematikeinheit verbunden werden,



Die Produkte von Trendfire, hier auf der IAA Nutzfahrzeuge 2018.

so dass mehrere Zonen im Auflieger getrennt überwacht werden können. Durch den Wegfall der Kabel lassen sich die Sensoren sehr leicht installieren und übertragen danach ihre Informationen via Funk. Über das Webportal werden die montierten Temperatursensoren den jeweiligen Aufliegern zugewiesen und individuelle Setpoints zur Überwachung der Temperatur eingestellt, bei deren Über- oder Unterschreitung das System automatisch Warnungen generiert. Der Ladezustand der eingebauten Batterien in den Sensoren lässt sich ebenfalls online ab-

rufen, wobei die Energiespeicher eine Lebensdauer von fünf bis zehn Jahren haben. Demnächst soll die Temperaturüberwachung und -dokumentation gemäß Din En 12830 vom Tüv zertifiziert werden. Für die weitere Zukunft plant Trendfire eine ebenfalls drahtlose Türüberwachung und weitere funkbasierte Sensor-Lösungen. Wenn gewünscht, kann die Trailertelematik zusätzlich mit dem Temperaturschreiber verbunden werden und überträgt dann auch die dort eingestellten Setpoints und die Statusmeldungen des Kühlaggregats.

Halle 6, Stand G60

Fugen patentiert sanieren

Fugen stellen häufig Schwachstellen dar. Die Ulbrichfuge der Wiegrink floor solutions GmbH ist eine kunststoffbasierte Systemfuge. Sie besteht aus einem dauerelastischen Fugenmaterial, in Verbindung mit einer speziellen Geometrie und eignet sich besonders für den Einsatz in Industrieböden und Gewerbebereichen. Sie ermöglicht die Erstellung einer fast unsichtbaren und dauerelastischen Bewegungsfuge für Bauwerksanschlüsse und Bauwerks-

übergänge. Und das nach Anbieterangaben in allen Gebäudetypen und Gewerbeflächen. Auf separate Metallprofile wird dabei gänzlich verzichtet. Die Ulbrichfuge ermögliche eine Sanierung an Bewegungsfugen in Betonböden mit geringem Aufwand, ohne Stillstand oder Produktionsausfall und zeichne sich dabei durch eine hohe Kosteneffizienz aus. Einfahrten und stark frequentierte Bereiche sind laut Wiegrink bereits nach vier Stunden

wieder voll einsatzfähig. Zum Einsatz kommt die Patentfuge nach Angaben des Unternehmens aus Bocholt unter anderem im Bereich der Logistik, Speditionen und Transportunternehmen, Tiefkühlager, Lebensmittelindustrie sowie Pharmaindustrie. Vor diesem Hintergrund beraten zahlreiche Lizenznehmer europaweit Ihre Kunden und entwickeln individuelle Lösungskonzepte.

Halle 10, Stand B42

B+S bewirbt bundesweite Präsenz

Die B+S GmbH Logistik und Dienstleistungen präsentiert sich mit einem 65 Quadratmeter großen Stand in ganz besonderem Design auf der Tradeworld im Rahmen der Logimat und stellt dabei seine vielfältigen Logistik-Services wie Kontraktlogistik und eCommerce Fulfillment in den Mittelpunkt. Daneben ist das Unternehmen aus Borgholzhausen auch im März auf der Messe Internet World Expo in München

vertreten. »Im Rahmen dieser beiden etablierten Messen werden wir dem Fachpublikum aus der Logistikbranche und der digitalen Welt unser breites Spektrum an individuellen Logistiklösungen präsentieren. Kontraktlogistik, eCommerce Fulfillment, Value Added Services, Food-Logistik-Services sind nur einige Highlights unserer Dienstleistungsbandbreite«, sagt Manuel Unkel, Geschäftsführer der B+S. Mitt-

lerweile hat B+S Logistik neun Standorte in ganz Deutschland. »Darauf sind wir sehr stolz. Wir möchten unseren Bekanntheitsgrad durch den Messebesuch erhöhen und den Besuchern zeigen, dass wir auch in ihrer Nähe vertreten sind«, erklärt Stefan Brinkmann, geschäftsführender Gesellschafter der B+S GmbH.

Halle 2, Stand C05

Intelis PTS Shuttle speziell für TK-Bereich

Der französische Entwickler und Integrator von Supply-Chain Software, automatisierten Lösungen und Ausrüstungen für Logistikzentren Savoye wird als Neuheit bei seinen Intelis PTS Shuttle Systems eine Lösung speziell für den Tiefkühlbereich vorstellen, bei dem die fundierten Erfahrungen aus den zahlreichen erfolgreich Tiefkühl-Intelis Magmatic- und Intelis PTS-Installationen bei der Weiterentwicklung genutzt wurden. Solche Erfahrungen wurden bei Projekten für Ardo, Miko und Colruyt gesammelt. Außerdem werden bei dem Intelis Magmatic Paletten Hochregal-System neue Funktionalitäten vorgestellt.

Savoye hat drei Marken: A-Sis ist ein Entwickler von Softwarelösungen für die Supply-Chain: OMS, WMS/WCS, TMS und EDI. Intelis ist ein Entwickler und Hersteller von mechanischen und automatisierten Schwer- und Leichtlast-Systemen mit dem effizienten und modularen Intelis PTS Shuttle System, dem vollautomatisierten Hochregal-Paletten-System Intelis Magmatic, Intelis Verpackungsmaschinen für alle Packprozessen und der Intelis Convey Plug and Play Fördertechnik. ProDEX schließlich ist ein Hersteller von Lagerequipment und intelligenten Kommissionierungssystemen für die ersten Schritte der Automatisierung.

Halle 1 Galerie, Stand OG30



Anwendung des Intelis Magmatic im Tiefkühlager.

Toyota Material Handling Deutschland und Vanderlande mit gemeinsamen Stand

Auf der Logimat 2019 wird Toyota Material Handling Deutschland sich erstmals gemeinsam mit der Schwestergesellschaft Vanderlande präsentieren. Das neue 600 Quadratmeter große Standkonzept wird die Lösungsvielfalt beider Unternehmen entlang der intralogistischen Prozesskette zeigen. Dafür werden Toyota und Vanderlande die Besucher zum ersten Mal in Halle 2 begrüßen. Nachdem Toyota sich 2018 schon erfolgreich mit vergrößerter Standfläche in Halle 10 präsentier-

te, belegen die beiden Unternehmen in diesem Jahr als Ankermieter zusammen 600 Quadratmeter der rund 3800 Quadratmeter in der erstmals für die Logimat genutzten Halle 2. Auf dem Stand der Toyota-Gruppe erwartet die Besucher neben neuen Produkten und Lösungen auch interaktiv erlebbares Infotainment. Parallel dazu wird Vanderlande, einer der weltweit führenden Generalunternehmer für Lösungen in der Prozessautomation im Lagerbereich, nach wie vor auch

am angestammten Platz in Halle 1 zu finden sein.

**Halle 2, Stand A05 und
Halle 1, Stand J21**

Anzeige

NEU

STARK
Mobile Waschanlage
Neu: Selbstfahrend mit Wassertank

Batterie · Benzin · Diesel · Strom
Altgeräterücknahme

Vorführgarantie /
Leasing 99

Tel.: 07967 328 · www.st-stark.de



Messepremiere für die Lager-Plattform Sharehouse

Die Sharehouse GmbH & Co. KG ist in diesem Jahr zum ersten Mal auf der Logimat vertreten. Das Berliner Start-up präsentiert seinen Online-Marktplatz für Lagerflächen. Über die Website bieten Spediteure und Logistikdienstleister freie Kapazitäten an und Unternehmen können ihre Güter dort kurzfristig unterbringen. Acht Monate nach dem Markteintritt bieten heute mehr als 180 Logistikdienstleister ihre freien Kapazitäten in allen gängigen Lagerklassen über Sharehouse an. In Summe stehen auf über 850 000 Palettenstellplätzen beispielsweise 50 000 Quadratmeter gekühlte Lagerflächen zur Verfügung, so das Start-up. »Unser digitaler Marktplatz zeichnet sich durch eine Transparenz aus, die es bisher nicht gab«, erklärt Jörg Klöpfer, Geschäftsführer der ShareHouse GmbH & Co. KG. Unternehmen, die Lagerfläche benötigen, geben ihre spezifischen An-

forderungen online ein. Diverse Filter ermöglichen eine bedarfsgerechte Suche, zum Beispiel nach Ort, Lagertypen oder Zertifizierungen. Das System ermittelt passende verfügbare Lager und listet in den Suchergebnissen Faktoren wie Kosten, Betriebszeiten, Branchenerfahrung sowie die Kontaktdaten des Lagerbetreibers auf. Auch die Buchung erfolgt online. Über die Plattform haben nach Angaben von Sharehouse neben kleinen und mittelständischen Betrieben auch Dax-Unternehmen bereits passende Lagerflächen gefunden und gebucht.

»Wir wachsen kontinuierlich und wollen nicht nur das Angebot freier Lagerflächen ausbauen, sondern auch die Plattform um weitere Services erweitern«, sagt Klöpfer. Langfristig soll Sharehouse wie ein Warehouse-Management-System funktionieren und die Lagerplatzverwaltung vollständig



Der Online-Marktplatz für Lagerflächen Sharehouse wirbt mit hoher Transparenz.

automatisieren, über alle Lagerplätze hinweg. Geplant ist darüber hinaus, auch Mehrwert-Dienstleistungen über den digitalen Marktplatz anzubieten.

Halle 2, Stand D40

Freezer Shuttle SSI Flexi

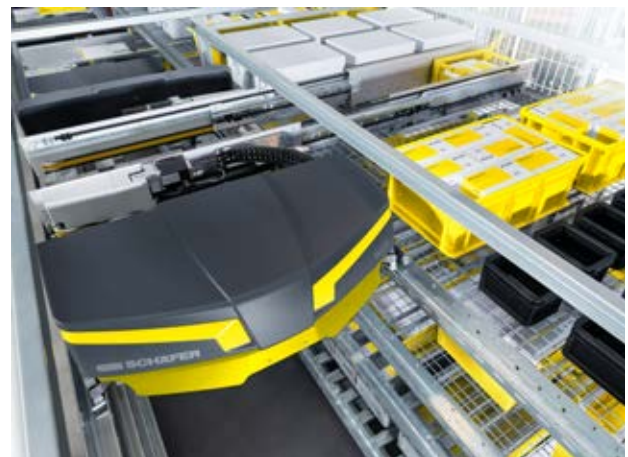
SSI Schäfer positioniert sich auf der Logimat als Partner für intelligente Intralogistik und zeigt unter anderem aus dem Segment der Shuttles die neue Tiefkühlvariante des SSI Flexi. Das Einebenen-Shuttle zeichnet sich nach Herstellerangaben durch intelligente Funktionsvielfalt, variable Stellplatzgrößen und maximale Modularität aus. Auf dem Messestand demonstrierte SSI Schäfer, wie das Shuttle durch ein intelligentes Energiekonzept mit Superkondensatoren zu einer Lösung für die hochdynamische Lagerung tiefgekühlter Kleinladungsträger wird. Außerdem präsentiert das Unternehmen gemeinsam mit dem Roboterspezialisten fpt eine standardisierte Piece Picking Applikation, die branchenübergreifend bei typischen Kommissionieraufgaben eingesetzt werden kann, und ein kompaktes FTS namens »Sally«.

Das für Lasten bis 100 Kilogramm ausgelegte fahrerlose Transportsystem entstammt der Partnerschaft mit dem Linzer FTS-Spezialisten DS Automation.

Auf seinem Hauptstand in Halle 1 veranstaltet SSI Schäfer an allen drei Messetagen wieder unter dem Motto »Let's talk« Live Expertentalks mit Logistikanwendern aus Industrie und Handel. In sieben Diskussionsrunden geht es unter anderem um Künstliche Intelligenz, Robotik in der Logistik, Fahrerlose Transportsysteme oder Omnichannel-Warehousing.

SSI zeigt dort sein Software-Portfolio, das mit Wamas, Wamas Go, Wamas Lighthouse und SAP alle Vorgänge von Lagerverwaltung bis Materialflussverwaltung abdeckt. An einem eigenen »Talent Zone«-Stand direkt am Messeeingang Ost informiert das Human Resources-Team des Konzerns über Karrieremöglichkeiten und individuelle Ausbildungskonzepte bei SSI Schäfer

Halle 1, Stand D21. Halle 8, Stand D49 und Eingang Ost, Stand E003



Das SSI Flexi ist dank des intelligenten Energiekonzepts mit Superkondensatoren eine Lösung für die hochdynamische Lagerung tiefgekühlter Kleinladungsträger.

Eine Nase für Trends

Als »Duft des Erfolgs« bezeichnet Air Products seine neu eingeführte Lösung für aromatisiertes MAP. Sie kann vollständig in die bestehende Produktionslinie des Produzenten integriert werden und soll Verbraucher emotional zu erreichen helfen.

Der zunehmende Wunsch nach natürlichen Zutaten und sensorischer Kundenerfahrung hat Air Products nach eigenen Angaben zur Entwicklung des neuen Freshline Aroma MAP Systems motiviert. Denn Lebensmittelverarbeiter haben einen Riecher für Umsatzchancen und suchen kontinuierlich nach Möglichkeiten, bei Konsumenten einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Vor dem Hintergrund, dass die Wahrnehmung von Düften als eine der stärksten Sinneswahrnehmungen gilt, hat Air Products das Freshline Aroma MAP System entwickelt. Es vernebelt natürliche oder ätherische Öle beim Verpacken unter Schutzgasatmosphäre (MAP, Modified Atmosphere Packaging) ohne zusätzlichen Produktionsschritt. So wird das Schutzgas in der Verpackung aromatisiert. Mit der neuen Möglichkeit, den Duft und das Aroma verpackter Lebensmittel auf natürliche Weise zu verbessern, soll das System helfen, die sensorische Erfahrung des Kunden zu verstärken und das zukünftige Einkaufsverhalten zu beeinflussen. Air Products erwartet sogar noch mehr: Die Technologie habe auch das Potenzial, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und die durch zurückgegebene Produkte entstehenden Kosten zu senken, so das Unternehmen. Darüber hinaus könne der Einsatz ätherischer Öle die Haltbarkeit verlängern. Die natürlichen ätherischen Öle oder

Aromen, die mit dem Freshline Aroma MAP System injiziert werden können, erfüllen laut Air Products den Kundenwunsch nach einer »Clean-Label«-Deklaration der Inhaltsstoffe.

Das Auslösen von Emotionen und Erinnerungen durch den Einsatz von Duft folgt nach Angaben des Industriegas-anbieters dem zunehmenden Trend des sensorischen Marketings und Brandings im Lebensmittelsektor. »Der Markt für verpackte Lebensmittel wächst gleichermaßen wie das Verpacken unter Schutzgasatmosphäre zunimmt. Der Einsatz natürlicher Lösungen, um die Kundenerfahrungen mit dem Produkt zu beeinflussen und zu verstärken, eröffnet Lebensmittelherstellern in diesem Bereich echte Chancen. Man könnte sagen: eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten«, kommentiert Uwe Rosenbaum, zustän-

dig für Lebensmittel- und Cryoanwendungen bei Air Products.

Anwendung zum Beispiel für verarbeitetes Fleisch

Das System kann laut Air Products vollständig in die bestehende Produktionslinie des Produzenten integriert und für eine ganze Reihe an Lebensmittelprodukten verwendet werden, darunter verarbeitetes Fleisch, getrocknete Lebensmittel und Backwaren. Es injiziert eine reproduzierbar präzise Menge natürlichen oder ätherischen Öls in den Gasfluss. Das so aromatisierte MAP-Gas gelangt dann auf dem gleichen Weg in die Verpackungsmaschine wie beim Standardprozess für MAP. Das System sei sicher, hygienisch und entspreche allen relevanten rechtlichen Best-Practice-Vorgaben, betont Air Products. ◀

So erhofft sich Air Products die Wirkung seines aromatisierten MAP-Gases auf die Verbraucher.



Hoch hinaus in Herne

Nordfrost hat Ende November den ersten Spatenstich für den Bau seines Tiefkühlzentrums in Herne gefeiert. Es soll das größte Tiefkühlzentrum Deutschlands werden – und wird vollautomatisch.

Nun geht es los: Der erste Spatenstich für das neue Logistikzentrum der Nordfrost in Herne wurde am 28. November feierlich begangen und damit offiziell die Bauarbeiten gestartet. Horst Bartels, Nordfrost-Chef und Unternehmensgründer, führte die Zeremonie unter dem Applaus der anwesenden Gäste mit dem goldenen Spaten auf dem 10 Hektar großen Grundstück durch. Zu dem freudigen Ereignis hatte die Geschäftsführung des Logistikdienstleisters regionale Vertreter aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft sowie Verantwortliche der Planungsbüros und ausführenden Firmen eingeladen. Bei seiner Ansprache im kleinen Festzelt betonte Hernes Oberbürgermeister Dr. Frank Dudda, wie er sich auf die Realisierung des Projektes und auf die damit verbundenen 200 neuen Arbeitsplätze freut. Denn für den Betrieb des Standortes werden Fachkräfte aus den Bereichen Speditionsgeschäft und Lagerwirtschaft benötigt, ebenso wie Mechatroniker und Kältetechniker für die Betreuung der umfangreichen technischen Anlagen. Jan Peilnsteiner, Geschäftsführer des Verbands Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL), überbrachte die Glückwünsche der Kühllogistik-Branche. Nordfrost ist an 40 Standorten bundesweit vertreten und ist nach eigenen Angaben Marktführer in der Tiefkühllogistik mit einem Marktanteil von aktuell 32 Prozent an den deutschen Tiefkühlagerkapazitäten.

Kühlhaus statt Bergwerk

In Herne siedelt sich das international agierende Unternehmen mit Hauptsitz in Schortens bei Wilhelmshaven nun auf der ehemaligen Bergwerksfläche »Unser Fritz« an, die logistisch hervorragend direkt an der A42 gelegen ist. Hier entsteht ein Kühllogistikzentrum, das im Endausbau auf einer überbau-



So soll das Kühllogistikzentrum von Nordfrost in Herne im Endausbau einmal aussehen.

ten Fläche von gut 34 000 Quadratmeter über eine Lagerkapazität von 90 000 Stellplätzen verfügt. Dies wird laut Nordfrost das größte Tiefkühlhaus Deutschlands – und mit einem sehr hohen Automatisierungsgrad einer der leistungsfähigsten Logistikstandorte überhaupt, wie das Unternehmen betont, so dass hierfür sehr umfangreiche planerische Vorbereitungen notwendig waren.

Mit dem Neubau verstärkt das Unternehmen seine Aktivitäten im Ruhrgebiet, wo es bislang mit elf Standorten in Nordrhein-Westfalen vertreten ist, welche Nordfrost auch in Zukunft betreiben wird. Dem Standort Herne wird nicht nur für das Ruhrgebiet eine bedeutende Rolle zukommen, sondern dieser soll als Zentralhub auch für das europäische Transportlogistik-Netzwerk des Kühlspezialisten eine wichtige Funktion erfüllen. Neben einer erheblichen Kapazitätserweiterung will Nordfrost mit dem Neubau Synergien im Lagergeschäft sowie im Nah- und Fernverkehr schaffen, wodurch Logistikprozesse

optimiert werden können und sich eine noch flexiblere Abwicklung aller Kundenaufträge bei den Themen Umschlag, Lagerung, Transport und allen Nebentätigkeiten entwickeln soll.

Die Gesamtinvestitionssumme einschließlich Grundstück beläuft sich laut Nordfrost auf rund 130 Millionen Euro für den ersten Bauabschnitt, in dem zunächst 70 000 Palettenstellplätze eingerichtet werden. Davon sollen im November 2019 bereits 28 000 Stellplätze in Verfahrregalanlagen in Betrieb gehen, die wahlweise tiefgekühlt bei -24 °C oder im plusgradigen Kühlbereich temperiert werden können. Damit ist Herne auch ein Baustein in der Zielsetzung des Familienunternehmens, ab der zweiten Jahreshälfte 2019 auch in die Frischelogistik einzusteigen.

Eine Million Stellplätze bis Ende 2020

Im Oktober 2020 soll das Hochregallager mit vollautomatischer Kommissionierung fertiggestellt werden, das mit



Quelle: Christoph Sebastian

Ende November fiel der Startschuss für das Großprojekt an der A42.

mehr als 200 000 Kubikmeter Volumen und 42 000 tiefgekühlten Palettenstellplätzen knapp die Hälfte der Gesamtkapazität des Standortes darstellt. Aus diesem werden zum einen die großzügigen Bereitstellzonen für den Speditionsumschlag automatisiert bedient. Zum anderen wird von dort die geplante automatische Kommissionierung mit Waren versorgt. Die auf eine extrem hohe Kommissionierleistung

und -qualität ausgelegte Anlage stellt nach Überzeugung von Nordfrost nicht nur eine weitere Neuentwicklung im eigenen Unternehmen, sondern im gesamten Tiefkühldienstleistungssektor dar. Bis zu 3500 Verpackungseinheiten auf 125 Paletten können pro Stunde in der Anlage weitgehend automatisch gemäß den Kundenwünschen zusammengestellt und zur Auslieferung bereitgestellt werden. Diese Menge füllt

täglich die Tiefkühltruhen von rund 2000 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels, rechnet Nordfrost vor. Insgesamt plant Nordfrost, bis Ende 2020 durch Neubauten, Betriebserweiterungen und Zukäufe die Lagerkapazität in Deutschland auf eine Million Stellplätze aufstocken. Zwei im Bau befindliche Objekte in Versmold und Mücke bei Gießen steuern mit 60 000 Stellplätzen bereits dazu bei. ▶

Anzeige



Kühl- und Tiefkühlräume · Schlüsselfertige Bauten · Bananenreifeanlagen · CA+ULO Obstlagerräume

Nutzen Sie über 50 Jahre Erfahrung.
Führend in Europa in der Planung und der Ausführung.



Plattenhardt + Wirth GmbH | Kühlraumbau/Industriebau

www.plawi.de

88074 Meckenbeuren-Reute | 57482 Wenden-Hünsborn | 06188 Landsberg | 82024 Taufkirchen | 27572 Bremerhaven | 68766 Hockenheim

Scannen gegen das Verschwenden

Um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, haben die Fraunhofer-Institute IOSB und IVV mit Partnern einen Food-Scanner für die Hosentasche entwickelt. Er nutzt einen Nahinfrarot-Sensor – und ist technisch bedingt auf homogene Lebensmittel beschränkt.

Laut einer Studie der Umweltstiftung WWF Deutschland landen jährlich zehn Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll, obwohl sie noch verzehrbar sind. Mit einem mobilen Food-Scanner sollen Verbraucher und Supermarktbetreiber in Zukunft prüfen können, ob Nahrungsmittel verdorben sind. Das Gerät im Hosentaschenformat ermittelt per Infrarotmessung den Reifegrad und die Haltbarkeit von Gemüse, Obst und Co. und zeigt das Ergebnis mithilfe einer App an. Fraunhofer-Forscher haben das System, das als Demonstrator vorliegt, gemeinsam mit Partnern im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten entwickelt.

Bayrisches Ernährungsministerium fördert Maßnahmen gegen Verschwendung

Kann man den Joghurt noch essen? Ist das Gemüse noch genießbar? Im Zweifelsfall landen Lebensmittel nicht auf dem Teller, sondern in der Tonne. Viele Produkte werden weggeworfen, weil sie nicht mehr appetitlich aussehen, kleine Schönheitsfehler aufweisen oder das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Allein in Bayern wandern 1,3 Millionen Tonnen Nahrungsmittel jährlich unnötigerweise in den Abfall. Mit dem Bündnis »Wir retten Lebensmittel« will das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit insgesamt 17 Maßnahmen der Verschwendung ent-

gegenwirken. Eines der Projekte: Ein Food-Scanner soll dazu beitragen, die Verluste am Ende der Wertschöpfungskette zu reduzieren – im Handel und beim Verbraucher. Das preisgünstige Gerät im Hosentaschenformat soll künftig den tatsächlichen Frischegrad von Lebensmitteln feststellen – sowohl bei abgepackten als auch bei nicht abgepackten Waren. Die Forscher des Fraunhofer-Instituts für Optoelektronik, Systemtechnik und Bildauswertung IOSB, des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, der Technischen Hochschule Deggendorf und der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf entwickeln den kompakten Food-Scanner, der als Demonstrator mit Daten für zwei Lebensmittel vorliegt und auch eine Haltbarkeitsabschätzung ermöglicht.

Echtheit von Lebensmitteln per Infrarotlicht feststellen

Herzstück des mobilen Scanners ist ein Nahinfrarot (NIR)-Sensor, der den Reifegrad des Nahrungsmittels bestimmt und ermittelt, wie viele und welche Inhaltsstoffe es enthält. »Inf-

rarotlicht wird punktgenau auf das zu untersuchende Produkt geschickt, anschließend misst man das Spektrum des reflektierten Lichts. Die absorbierten Wellenlängen lassen Rückschlüsse auf die chemische Zusammensetzung der Ware zu«, erläutert Dr. Robin Gruna, Projektleiter und Wissenschaftler am Fraunhofer IOSB, die Funktionsweise des Verfahrens. »Im Labor kann man schon lange per Nahinfrarotspektroskopie Inhaltsstoffe quantifizieren. Neu ist, dass dies jetzt mit kleinen Low-Cost-Sensoren möglich ist«, sagt Julius Krause, Kollege im Team von Gruna. »Lebensmittel werden oftmals

Ein vom Fraunhofer Institut entwickelter kleiner Food-Scanner soll in Zukunft dabei helfen, unnötige Lebensmittelverluste zu vermeiden.



Fraunhofer IOSB

gefälscht, beispielsweise werden Lachsforellen als Lachs verkauft. Auch die Echtheit eines Produkts kann man mit unserem Gerät feststellen, nachdem es entsprechend eingelernt wurde. Gepanschtes Olivenöl lässt sich ebenfalls als solches identifizieren«, so der Physiker. Doch dem System sind auch Grenzen gesetzt: Es bewertet ausschließlich die Produktqualität von homogenen Nahrungsmitteln. Heterogene Produkte mit verschiedenen Zutaten wie beispielsweise Pizza lassen sich aktuell nur schwer prüfen. Hierfür erforschen die Wissenschaftler ortsauflösende Technologien wie bildgebende Spektroskopie (Hyperspectral Imaging) und Fusionsansätze mit Farbbildern und Spekttralsensoren.

Test an Hack

Um die Qualität der Lebensmittel basierend auf den Sensordaten und den gemessenen Infrarotspektren bestimmen und Prognosen für die Haltbarkeit errechnen zu können, entwickeln die Forscherteams intelligente Algorithmen, die nach entsprechenden Mustern und Gesetzmäßigkeiten in den Daten suchen. »Durch Maschinelles Lernen können wir das Erkennungspotenzial steigern. In unseren Tests haben wir Tomaten und Hackfleisch untersucht«, sagt Gruna. So wurden etwa die gemessenen NIR-Spektren von Hackfleisch mithilfe statistischer Verfahren mit dem mikrobiellen Verderb korreliert und wurde die weitere Haltbarkeit des Fleisches davon abgeleitet. Umfangreiche Lagertests, bei denen die Forscherteams die mikrobiologische Qualität sowie weitere chemische Parameter unter verschiedenen Lagerbedingungen erfassten, zeigten eine gute Übereinstimmung der ermittelten und der tatsächlichen Gesamtkeimzahl.

Testphase in Supermärkten Anfang 2019 geplant

Der Scanner sendet die gemessenen Daten zur Analyse per Bluetooth an eine Datenbank – eine eigens entwickelte Cloud-Lösung –, in der die Auswerteverfahren hinterlegt sind. Die Messergebnisse werden anschließend an eine App übertragen, die dem Verbraucher die Ergebnisse anzeigt und darstellt, wie lange das Lebensmittel bei den jeweiligen Lagerbedingungen noch haltbar ist oder ob es bereits überlagert wurde. Darüber hinaus erfährt der Verbraucher, wie er Lebensmittel alternativ verwenden kann, wenn deren Lagerdauer abgelaufen ist. Für Anfang 2019 ist die Testphase in Supermärkten geplant: Dann soll untersucht werden, wie der Verbraucher das Gerät annimmt. Insgesamt ist ein breiter Einsatz entlang der Wertschöpfungskette denkbar, vom Rohstoff bis zum Endprodukt. Eine frühzeitige Erkennung von Qualitätsveränderungen ermöglicht alternative Verwertungswege und trägt zur Reduzierung der Verluste bei.

Doch der Scanner ist mehr als nur ein Instrument für den Lebensmittel-Check. Vielmehr handelt es sich um eine universell einsetzbare, kostengünstige Technologie, die schnell anpassbar ist. Beispielsweise könnte man das System nutzen, um damit Kunststoffe, Holz, Textilien oder Mineralien voneinander zu unterscheiden und zu klassifizieren. »Der Einsatzbereich des Geräts ist vielseitig, es muss nur entsprechend trainiert werden«, betont Gruna. ◀

Anzeige

Die weltweit führende Plattform der Intralogistik



17. Internationale Fachmesse für
**Intralogistik-Lösungen und
Prozessmanagement**

19. – 21. Feb. 2019

Messe Stuttgart

**INTRALOGISTIK
AUS ERSTER HAND**

Intelligent • Effizient • Innovativ



Im Rahmen der LogiMAT

TradeWorld 2019
KOMPETENZ-PLATTFORM FÜR HANDELSPROZESSE

Jetzt informieren und dabei sein!

Tel. +49 (0)89 32391-259 | www.logimat-messe.de

Potenzial oder Pleite?

Der »Trendmonitor Deutschland« hat gefunden, dass die Hälfte der Bundesbürger sich zumindest vorstellen kann, Lebensmittel zukünftig auch online einzukaufen. Eine Antwort auf die Frage warum nur zukünftig und nicht jetzt gab das hinter der Befragung stehende Marktforschungsinstitut nicht – dafür aber viele andere rund um den deutschen LEH-Kunden.

Über E-Commerce im Lebensmittelhandel wird viel geredet, man könnte auch sagen spekuliert. Ein paar Fakten hat jetzt der »Trendmonitor Deutschland« des Marktforschungsinstituts Nordlight Research geliefert, über 1000 Bundesbürger ab 14 Jahren in deutschen Haushalten mit Internetanschluss wurden im Herbst 2018 ausführlich zu digitalen Trends im Lebensmittelhandel, zu Einkaufsverhalten, Ernährungsgewohnheiten, Kaufentscheidungen, Markenpräferenzen und Preisbereitschaften beim Lebensmittelkauf gefragt. Das Ergebnis zeigt große Potenziale für E-Commerce und digitale Innovationen im Lebensmittelhandel,

resümiert das Marktforschungsinstitut. Jeder zweite Bundesbürger (49 %) kann sich danach vorstellen, Lebensmittel zukünftig auch online einzukaufen – Trockenprodukte ebenso wie Frischwaren. Aktuell nutzen rund neun Prozent der Konsumenten diese Möglichkeit bereits. Bevorzugt über Amazon (inklusive Amazon Fresh) und Rewe Online. Auf positives Verbraucherecho stoßen zudem auch digitale Innovationen im stationären Lebensmittelhandel: beispielsweise Selbstscanner-Kassen (56 %), digital vernetzte Supermärkte ganz ohne Kassen (43 %) oder digitale Einkaufswagen und Einkaufsroboter (33 %). Großes Interesse besteht zu-

dem an neuen Lieferservices, die sich bequem in den Alltag integrieren lassen.

Deutlich weniger gut kommen hingegen digitale Preisauszeichnungen an: drei Viertel der Konsumenten (77 %) reagieren verunsichert, misstrauisch oder ärgerlich darauf, dass Supermärkte ihre Preise so besonders flexibel erhöhen oder senken können. Offenbar kann dies zu einer Beeinträchtigung des elementaren Verbraucherwunschs nach Preisstabilität führen.

»Die Digitalisierung hat das Potenzial, die Art wie wir Lebensmittel einkaufen, grundlegend zu verändern«, kommentiert Thomas Donath, Geschäftsführer beim Marktforschungsinstitut Nordlight



Rewe Online, hier ein Bild aus »Scarlet One«, dem letzten September eröffneten Food Fulfillment Center 2.0, wurde im »Trendmonitor Deutschland« als einer der bevorzugten Online-Lebensmittelhändler genannt.

Research. »Welche digitalen Innovationen massenkompatibel sein werden – und welche nur bestimmte Zielgruppen ansprechen, Nischen bleiben oder zum Flop werden – entscheiden letztlich die Verbraucher. Anbieter sollten diese frühzeitig in die Entwicklung und Testung neuer Konzepte einbeziehen und die Dynamik der Verbraucherpräferenzen im Auge behalten.«

Qualität nur für 37 Prozent ein kaufrelevanter Faktor

Trotz einiger Zukunftspotenziale für E-Commerce im Lebensmittelhandel (»E-Food«) kaufen die Deutschen ihre Lebensmittel weiterhin am liebsten und häufigsten stationär bei den großen Discounter- und Supermarktketten ein: allen voran bei Aldi, Edeka, Lidl und Rewe, gefolgt von Netto, Kaufland, Penny, Real, Norma und zahlreichen kleineren oder regionalen LEH-Marken. Regelmäßig und häufiger für den Lebensmittelkauf genutzt werden zudem Bäckereien, Metzgereien, Drogerien und Wochenmärkte.

Der Lebensmitteleinkauf selbst wird am stärksten von folgenden Faktoren bestimmt (Mehrfachantworten möglich): »Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis« (63 %), »Günstiger Preis« (46 %), Geschmack (39 %), Qualität (37 %) sowie Regionalität / Herkunft« (32 %). Zunächst weniger stark und unmittelbar kaufwirksam sind für die Mehrheit der Konsumenten Produktmerkmale wie: »Gesund« (19 %), »Fair gehandelt« (15 %), »Nachhaltig produziert« (14 %), »Ohne Konservierungsstoffe (14 %)\", »Bio-Zertifiziert« (13 %), »Gentechnikfrei« (13 %) und die Markenbekanntheit (9 %). Bei ähnlicher Einschätzung der Basisfaktoren von Lebensmittelprodukten (insbesondere

Preis-Qualitäts-Wahrnehmung) können diese Merkmale aber durchaus kaufentscheidend werden.

Unterschiedliche Käufer- und Ernährungstypen

Nach ihrem primären Kauftypus beim Lebensmittelkauf befragt, bezeichnen sich aktuell 29 Prozent der Konsumenten als »Preisbewusste Käufer« und weitere acht Prozent als »Schnäppchenjäger«. Als »Gesundheitsbewusste Käufer« (14 %) und »Qualitätskäufer« (10 %) beurteilen sich deutlich weniger. Weitere Selbstbeurteilungen entfallen auf »Gewohnheitskäufer« (15 %), »Spontane Lustkäufer (7 %), »Gemischter Typ« (13 %) und »Einkaufsmuffel« (4 %). In puncto Ernährungstypen lassen sich die Bundesbürger wie folgt einordnen (Mehrfachantworten möglich): gemischt (77 %), überwiegend vegetarisch (8 %), rein vegetarisch (3 %), vegan (1 %), (fast) ausschließlich »Bio« (6 %), kalorienarm (16 %), laktosefrei (6 %) und glutenfrei (3 %).

Insgesamt zeigen sich die Deutschen beim Essen und Kochen recht experimentierfreudig: 87 Prozent probieren gerne bisher noch unbekannte Lebensmittel und neue Ernährungstrends aus. Rezeptportale im Internet werden häufig genutzt (39 %), Food-Blogs in der Breite der Bevölkerung hingegen erst vergleichsweise selten (8 %).

Mehrausgabebereitschaft vor allem bei Frischeprodukten

Die generellen Wachstumsperspektiven im deutschen Lebensmittelmarkt (Pro-Kopf-Umsatz) erscheinen begrenzt: 81 Prozent der Verbraucher wollen zukünftig ähnlich viel für Lebensmittel ausgeben wie derzeit. 13 Prozent hingegen eher weniger und nur 6 Pro-

zent mehr. Statt Wachstum sind eher Verschiebungen zu erwarten: Speziell für hochwertigere, gesündere und nachhaltiger produzierte Lebensmittel sind 42 Prozent der Konsumenten durchaus bereit, mehr Geld auszugeben. Mehrausgabebereitschaft besteht vor allem im Bereich von Frischeprodukten, allen voran bei Fleisch- und Wurstwaren (insbesondere bei artgerechter Tierhaltung), Fisch und Gemüse. 37 Prozent geben an, sich solche Mehrausgaben finanziell nicht leisten zu können; 20 Prozent sind grundsätzlich nicht dazu bereit.

Sorge um Lebensmittelqualität: wenig Vertrauen in Handel, Industrie und Politik

In Zukunft für eine hohe und noch bessere Qualität von Lebensmitteln zu sorgen, trauen lediglich zwei Prozent der Verbraucher dem Handel selbst zu. Aber auch andere Akteure im Lebensmittelmarkt, wie die Lebensmittelindustrie (4 %) und der Gesetzgeber (6 %), kommen diesbezüglich nicht gut weg. Am ehesten wird dies noch der Landwirtschaft zugetraut (16 %).

Die meisten vertrauen hier auf sich selbst beziehungsweise die Verbraucher insgesamt (48 %), da diese über Kauf oder Nichtkauf entscheiden. Die restlichen Antworten entfallen hier auf »Niemand« (13 %) und »Alle gleichermaßen« (11 %). Einstellen muss sich der Lebensmitteleinzelhandel auch auf ein gestiegenes Umweltbewusstsein: 86 Prozent der Verbraucher begrüßen, wenn vom LEH zukünftig noch mehr lose unverpackte Lebensmittel und zudem keine Tragetaschen aus Plastik mehr angeboten werden. ◀

Anzeige



LogiMAT
2019

Halle 1, Stand 1F05

IHR PARTNER FÜR LOGISTIK-GESAMTSYSTEME

Als Generalunternehmer für Lager und Logistik entwickeln wir massgeschneiderte Komplettlösungen mit Eigenprodukten.

Von der Beratung, Planung, Realisierung bis zur Nachbetreuung der Logistik-Systeme - wir sind für Sie da!

Kontaktieren Sie uns:
www.gilgen.com



Alle Avocados im Blick

Die israelische Landwirtschaftskooperative Granot Avocado erreicht mit Palettierungssoftware von Zetes 100 Prozent Versandgenauigkeit. Eine auf Machine Vision basierende Image ID-Technologie würde dafür an jeder Verladerampe installiert.

Die israelische Landwirtschaftskooperative Granot Avocado hat sich für Zetesmedea, einer Lösung zur Warenausgangskontrolle, entschieden. Das Ziel: maximale Effizienz und Fehlerfreiheit bei der Überprüfung von Ladungen. Mit Hilfe des neuen Systems gelingt es der Kooperative nach Angaben von Zetes, 100 Prozent Genauigkeit und Rückverfolgbarkeit von ausgehenden Paletten zu erreichen. Hinzu kommen erhebliche Verbesserungen bei der Verarbeitung und beim Beladen der Fahrzeuge.

Zeitaufwändiger manueller Prozess

Granot Avocado ist eine Kooperative von 43 Agrarbetrieben, die rund 30 Prozent der gesamten Avocado-Produktion in Israel anbauen. Die Ernteerträge der einzelnen Plantagen werden alle zum Verpackungsbetrieb von Granot gebracht. 75 Prozent der Produktion werden auf dem europäischen Markt abgesetzt und dorthin transportiert. Täglich verlassen durchschnittlich 200 Paletten den Verpackungsbetrieb. Früher mussten Lagerarbeiter die Etiketten auf den Kisten und Paletten manuell auf Herkunft und Versandziel der Produkte überprüfen. Dieser zeitaufwändige manuelle Prozess unterbrach den Fluss ausgehender Paletten und führte laut Zetes zu einer Fehlerquote von über 50 Prozent. Granot Avocado suchte daher nach einer Lösung, mit der die Kooperative Paletten und ihren Inhalt zurückverfolgen, die Datengenauigkeit optimieren und die Prozesse in der Distributionslogistik rationalisieren konnte.

Rationellere Distributionslogistik mit Machine Vision

Die auf Machine Vision basierende Image ID-Technologie aus dem Zetesmedea Lösungsportfolio für Lagerprozesse wird an jeder Verladerampe



Quelle: Pixabay

Die Kooperative Granot Avocado baut rund 30 Prozent der israelischen Avocado-Produktion an.

installiert, wo sie versandbereite Paletten auf ihrem Weg bildlich erfasst. Das System liest die Etiketten auf Kisten und Paletten sofort in Echtzeit ein und überprüft diese auf Fehler. So kann zum Beispiel festgestellt werden, wenn eine Kiste fehlt oder auf einer falschen Palette steht. Das System löst ein Frei- oder Stoppsignal aus und sorgt so dafür, dass die richtige Palette auf das richtige Fahrzeug geladen wird. Bei falschen oder falsch beschrifteten Verpackungen wird die visuelle Identifizierung auf dem Bildschirm angezeigt. So lassen sich Fehler durch geeignete Maßnahmen beheben.

Drastischer Reklamationsrückgang

Eran Rotem, COO bei Granot Avocado, erklärt: »Seit wir Zetesmedea implementiert haben, hat sich unsere Datengenauigkeit erheblich verbessert – sie liegt jetzt bei 100 Prozent. Dadurch sind wir in der Lage, alle Paletten ohne menschliches Eingreifen einzulesen. Unsere Fehlerquote hat sich beträchtlich vermindert und wir sparen wertvolle Zeit. Mit der Palettierungssoftware von Zetes sind

auch die Reklamationen unserer Kunden drastisch zurückgegangen, denn heute liefern wir ihnen einen visuellen Nachweis über den Zustand der Paletten, wenn diese unser Lager verlassen.«

Eli Harel, Country Manager bei Zetes in Israel, kommentiert: »Wir freuen uns, dass wir Granot Avocado bei den distributionslogistischen Prozessen helfen können. Wir sind davon überzeugt, dass unsere bewährten Erfahrungen in der Implementierung ähnlicher Projekte auch anderen Unternehmen zu bedeutenden Vorteilen verhelfen können und dass sich entsprechende Investitionen innerhalb kürzester Zeit rentieren werden.«

Zetes ist auf der Logimat in Halle 8, Stand A41.

Kurzinfo Zetes

Zetes hat seinen Hauptsitz in Brüssel und beschäftigt über 1200 Mitarbeiter in 22 Ländern Europas, im Nahen Osten und Afrika mit einem Jahresumsatz von 269,3 Millionen Euro im Jahr 2017. 2017 wurde Zetes ein Tochterunternehmen der Panasonic Corporation.

Wechsel in der Geschäftsführung der AHT Gruppe

Der österreichische Kältetechnikspezialist AHT Cooling Systems steht seit 1. November unter neuer Führung: Nach knapp mehr als zwei erfolgreichen Jahren als Geschäftsführer wechselt Thomas Babacan in den Aufsichtsrat; ihm folgt der bisherige CFO der AHT Gruppe, Frank Elsen, als neuer CEO an die Unternehmensspitze. Unter der Führung von Babacan konnte sich die AHT Gruppe nach eigenen Angaben auf ihrem bisherigen Wachstumskurs bestens behaupten, das Kerngeschäft weiter internationalisieren und mit ei-

ner innovativen Produktpalette neue Marktsegmente in Europa und auch den USA erschließen.

Elsen, der bereits seit 2016 Mitglied der AHT Geschäftsführung ist, blickt auf weitreichende globale Managementverantwortung in internationalen Unternehmen zurück, unter anderem als CFO bei Aenova und zuvor in verschiedenen Managementpositionen bei Sandoz. Er soll mit seinen umfassenden Kenntnissen den Innovationsprozess von AHT, das sich selbst als »Wachstumsunternehmen« bezeich-



Frank Elsen ist der neue CEO von AHT.

net, weiter forcieren, um die führende Marktposition der Gruppe auszubauen.

Bell setzt auf Frisch-Convenience

Die Bell Food Group hat Mitte Dezember angekündigt, seine Produktionskapazitäten für Frisch-Convenience für den deutschen Markt zu erweitern. Zudem passt der Fleisch- und Convenience Spezialist seine Konzernstruktur dem Wachstum der letzten Jahre an und verstärkt die Gruppenleitung. Frisch-Convenience sieht die Gruppe in Deutschland als einen attraktiven, wachsenden Markt, in dem sie ihre Position weiter stärken möchte. Für den deutschen Produktionsstandort Bad Wünnenberg werde aktuell ein Konzept erarbeitet, welches auf die Herstellung von Frisch-Convenience ausgerichtet ist. Ein Bestandteil dieses Konzeptes sei, Teile des bisher hergestellten Sortiments an Fleisch-Convenience nach Marchtrenk (Österreich) zu verlagern. In Marchtrenk entsteht zurzeit ein moderner Conveniencebetrieb, der neben der bereits geplanten Frisch-Convenience die bestehenden Platzreserven für die Herstellung von Fleisch-Convenienceprodukten nutzen kann. Die Bell Food Group rechnet damit, dass den Kunden im Verlauf des ersten Halbjahres 2019 die Frisch-Convenience Sortimente vorgestellt werden können.

Auf der obersten Konzernebene werden die Geschäftsbereiche neu gegliedert. Während der Geschäftsbereich Bell Schweiz unverändert bleibt, werden die bisherigen Einheiten Bell Deutschland und Bell International in einen neuen Geschäftsbereich Bell International zusammengeführt. Die Unternehmenseinheiten Hilcona, Eisberg und Hügli wurden bereits im Verlauf des Jahres 2018 unter dem Geschäftsbereich Convenience eingegliedert. Im Geschäftsbereich Finanzen/Services wird die IT in einen neu geschaffenen Zentralbereich herausgelöst. Mit einem eigenen Zentralbereich wird die IT organisatorisch gestärkt, um der zunehmenden Komplexität Rechnung zu tragen. Die organisatorischen Änderungen werden per 1. Juli 2019 vollzogen. Der Geschäftsbereich Bell Schweiz wird weiterhin vom CEO Lorenz Wyss geleitet. Der heutige CFO Marco Tschanz übernimmt die Leitung des neu geschaffenen Geschäftsbereichs Bell Interna-

tional sowie des Zentralbereichs IT. Neu in die Bell Food Group eintreten werden Volker Baltes als Leiter des Geschäftsbereichs Convenience sowie Xavier Buro als CFO.

Anzeige



**PHARMAZEUTIKA
LEBENSMITTEL
CHEMIKALIEN**

Wenn die Temperatur wichtig ist

THERMOSCHUTZHAUBEN
Temperaturschutz gegen Kälte und Wärme
Luft – See – Straßen Transport



Für mehr Informationen:
T: 0241/41 34 27 3
E: info@krautz.org
www.krautz.org

**VALIDIERT VON
PHARMA-HERSTELLERN
EMEA-USA**

HHLA und Hyperloop gründen Joint Venture

Container mit Hochgeschwindigkeit durch eine Röhre vom und zum Hamburger Hafen zu befördern – das ist das gemeinsame Zukunftsbild der Hamburger Hafen und Logistik AG (HHLA) und des US-amerikanischen Forschungs- und Entwicklungsunternehmens Hyperloop Transportation Technologies (HTT). Beide Unternehmen wollen gemeinsam an der Realisierung der Idee arbeiten und haben dazu ein Joint Venture gegründet. Dies gaben Anfang Dezember die HHLA-Vorstandsvorsitzende Angela Titzrath und der Gründer und CEO von HTT, Dirk Ahlborn, auf einer gemeinsamen Veranstaltung in Hamburg bekannt. Ziel des Gemeinschaftsunternehmens ist die Entwicklung und spätere Vermarktung eines Hyperloop-Transportsystems für Seecontainer. Zunächst ist der Aufbau einer Übergabestation für Testzwecke an einem Hamburger HHLA-Terminal sowie die Entwicklung einer Transportkapsel für Standardseecontainer geplant. »Mit dem Hyperloop-Transportsystem ver-

folgt die HHLA das Ziel, einen weiteren Baustein für effiziente logistische Mobilitätslösungen in Deutschland zu entwickeln. Als Tor zur Zukunft wollen wir mit innovativen Ansätzen einen Beitrag zur Entlastung der Verkehrsinfrastruktur im und um den Hamburger Hafen leisten und die Kapazitäten unserer Terminalanlagen noch effizienter nutzen«, erklärte Titzrath. Ahlborn betonte »Die HHLA verfügt als Innovationstreiber über eine lange Tradition. Lange bevor über selbstfahrende Fahrzeuge gesprochen wurde, hat die HHLA bereits in Hamburg Container autonom bewegt. Gemeinsam werden wir ein Transportsystem entwickeln, das nicht nur auf Geschwindigkeit und Effizienz ausgelegt ist, sondern auch die Herausforderungen der Häfen im täglichen Betrieb berücksichtigt.« Hinter dem Hyperloop-Konzept steckt die Idee, Personen und Güter mit Hochgeschwindigkeit durch eine Röhre zu befördern. Die eingesetzten Transportkapseln werden mithilfe von Magnetschwebe-



Angela Titzrath, HHLA-Vorstandsvorsitzende, und Dirk Ahlborn, Gründer und CEO von Hyperloop Transportation Technologies, bei ihrem Treffen in Hamburg.

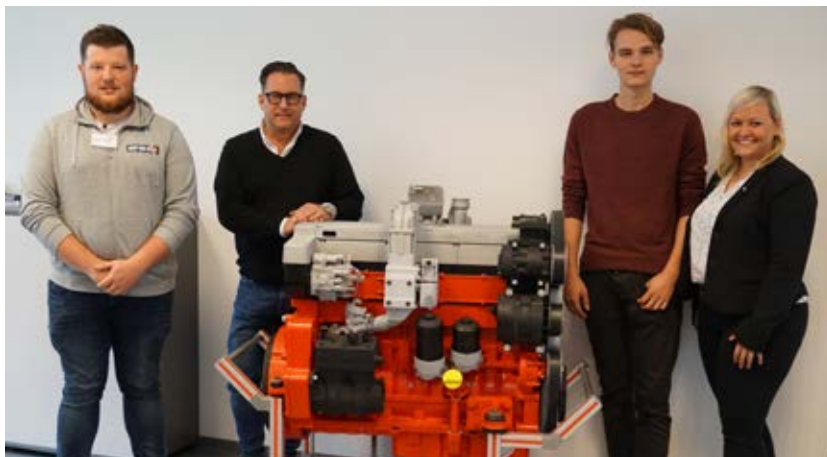
technik in einem Tunnel, in dem ein Teilvakuum herrscht, auf bis zu 1000 km/h und sogar darüber hinaus beschleunigt. Eine Teststrecke für den Transport von Personen und Gütern befindet sich derzeit im französischen Toulouse im Bau. 2019 sollen hier die ersten Testfahrten in Europa durchgeführt werden.

Schmitz Cargobull unterstützt europäische Praktikums-Initiative

Nach den sehr guten Erfahrungen bei der letztmaligen Teilnahme an der Initiative »Experiencing Europe« hat sich Schmitz Cargobull dazu entschlossen, jetzt in die zweite Runde zu gehen. Das Unternehmen fördert mit dieser Aktion

internationale Praktika in EU-Ländern mit dem Ziel, arbeitssuchenden jungen Erwachsenen eine Perspektive in einem vereinten Europa zu bieten. In Kooperation mit der Deutz AG in Köln bietet der Trailer-Hersteller wieder zwei Prak-

tikumsplätze in seinem Montagewerk in Spanien an, um die Chancen der Arbeitssuchenden auf dem Arbeitsmarkt zu erhöhen. Im Dezember wurden zwei junge Praktikanten für zwei Wochen in den Schmitz Cargobull Produktionsstandort im spanischen Zaragoza entsendet. Dort erhielten sie Einblicke in die Produktionsabläufe und Unternehmensprozesse und sammeln wertvolle interkulturelle Erfahrungen. Als international aufgestelltes Unternehmen sieht sich Schmitz Cargobull als Botschafter des europäischen Gedankens. »Wir freuen uns, die guten Erfahrungen, die wir mit den beiden ersten Praktikanten letztes Jahr gemacht haben, weiter fortzuführen. Durch die Initiative »Experiencing Europe« können wir arbeitssuchenden jungen Erwachsenen neue Türen öffnen und ihnen eine positive Europaerfahrung ermöglichen«, kommentierte Andreas Busacker, CFO von Schmitz Cargobull.



In den Startlöchern fürs Praktikum (von links): Matthias Peterhanwahr (Praktikant), Frank Opitz (Leiter Ausbildung, Deutz AG), Moritz Kaiser (Praktikant), Simone Plätzmüller (Human Resources, Schmitz Cargobull AG).

Multiplus Fachboden erhält German Design Award

Die deutsche Marken- und Designinstanz, der Rat für Formgebung, hat kürzlich im Rahmen des internationalen Premiumpreises German Design Award die Gewinner bekannt gegeben. Gewinner in der Kategorie »Special Mention« ist der Multiplus Fachboden von Schulte Lagertechnik.

Ziel des Gremiums ist es, einzigartige Gestaltungstrends zu entdecken, zu präsentieren und auszuzeichnen. In der Kategorie »Special Mention« werden von einer auserwählten Fachjury Arbeiten gewürdigt, deren Design besonders gelungene Teilaspekte oder Lösungen aufweisen. Begründung für die Verleihung des Prädikats an den Multiplus Fachboden ist das flache Design des Fachbodens, der eine platzsparende Konstruktion und Bauweise mit hoher Traglast vereint. »Der Gewinn des German Design Award« so Andrea Schulte, Geschäftsführende Gesellschafterin des Unternehmens aus Sundern im Sauerland, »ist für uns auch die Bestätigung unserer innovativen Unternehmensphilosophie, und die Verpflichtung auch weiterhin Produkte mit höchster Qualität Made in Germany zu schaffen, ohne dabei den Blick für das Design aus den Augen zu verlieren«.

Nach der Nominierung des Multiplus Fachbodens für den Ifoy Award im Februar 2018 sieht Schulte die Auszeichnung mit dem German Design Award als weiteren Meilenstein für den Einsatz des Fachbodens in allen Branchen der Industrie und des Handels.



Quelle: German Design Award, Manuel Debus

Wie es sich für einen Design-Preis gehört werden die Preisträger wie hier 2018 auch in diesem Jahr wieder in angemessenem Ambiente präsentiert werden.

Anzeige

frischkühl

**Wir bauen für die
Lebensmittelindustrie:**
durchdacht, individuell
und schlüsselfertig.

www.kuehllagerbau.implenia.com
Implenia Kühllagerbau aus Bielefeld



Implenia®

Dachser setzt auf Lithium-Ionen-Technologie

Bis 2022 plant der Logistikdienstleister Dachser, alle seine rund 6000 Flurförderzeuge in Europa durch Fahrzeuge mit energiesparender Lithium-Ionen-Batterietechnologie zu ersetzen. Im Vergleich zu herkömmlichen Blei-Säure-Batterien zeichnen sich Lithium-Ionen-Batterien durch eine dreimal längere Lebensdauer und deutlich verringerte Ladezeiten aus. Das erhöht die Einsatzflexibilität und macht spezielle Batterie-Laderäume obsolet. Es entsteht Platz in der Umschlaghalle, der für den Warenumsatz gebraucht wird. »Nimmt man dazu den entfallenden Aufwand für Wartung und Beschädigungen, da die Batterien nicht mehr jeden Tag zum Laden aus dem Fahrzeug entfernt werden müssen, dann rechnet sich schon heute der Einsatz einer Lithium-Ionen-Flotte«, erklärt André Bilz, Team Leader Fleet Management Terminal Equipment bei Dachser. Darüber hinaus trägt die Umstellung nach Überzeugung von Dachser auch zur ökologischen Nachhaltigkeit bei. Zum einen enthalten die herkömmlichen Batterien, die bereits nach rund 1200 Ladezyklen ausgetauscht werden müssen, das giftige Schwermetall Blei. Zum anderen sparen die Lithium-Ionen-Batterien Energie und damit rund 1600 Kilogramm CO₂ pro Flurförderzeug



Die Pilotprojekte von Dachser mit Lithium-Ionen-Flurförderzeugen, hier in der Food Logistics-Niederlassung Erlensee, zeigten nach Angaben des Logistiklers, wie flexibel sie sich aufladen lassen.

und Jahr. Das sind bei 6000 Flurförderzeugen 9,6 Millionen Kilogramm CO₂ im Jahr.

Dachser will bis 2022 alle Road Logistics-Standorte in Europa auf die neue Technologie umstellen. Dies erfolgt Schritt für Schritt, einen Mischbetrieb in den Standorten soll es nicht geben. Nach der erfolgreichen Lithium-Ionen-Einführung in der Food Logistics-Niederlassung Erlensee und der General Cargo-Niederlassung Ra-

deburg folgen Neu- und Erweiterungsbauten zum Beispiel in Freiburg und München, die von vornherein mit der notwendigen elektrischen Infrastruktur geplant werden. Mit den verschiedenen Lieferanten von Flurförderzeugen will Dachser wie bisher zusammenarbeiten. Bei Batterietechnik, Ladeinfrastruktur und Energiemanagement-Software setzt der Logistikdienstleister auf den Anbieter Triathlon als »Preferred Supplier«.

Thermo King-Dienstleister bieten Wintercheck an

Nicht nur im Sommer leisten Transport-Kühlaggregate Schwerarbeit. Auch die teils extreme Witterung im Winter fordert dem gesamten Kühlfahrzeug einiges ab. Deshalb rufen die Thermo King-Dienstleister ihre Kunden dazu auf, einen präventiven Wintercheck durchführen zu lassen, um ihre Kühlflotten winterfest zu machen. »Schnee, Eis und Salz setzen der Fahrzeugtechnik zu. Mit unserem saisonalen Wartungsprogramm können sich unsere Kunden bestmöglich auf die Wintermonate vorbereiten, sagt Thermo King-Händlersprecherin Katrin Koch. Die autorisierten deutschen Thermo King-Dienstleister bieten ihren

Kunden diverse Produkte wie speziell für die Transportkühlung optimierte Batterien an sowie Services, die ihnen helfen, die Ausfallsicherheit ihrer Kühlfahrzeuge auch unter extremen Bedingungen zu erhöhen. Dazu gehören bei Diesel-Kühlaggregaten die Grundreinigung des Kondensators, die Installation eines Kraftstoffzusatzfilters mit elektrischer Vorwärmung oder der Erwerb eines Fließverbesserers, um einer Kraftstoffversulzung vorzubeugen. Das Snow-Kit von Thermo King, eine Schneeschutzabdeckung, bietet aktiven Schutz vor Gerätevereisungen. Als nützlich im Winter bezeichnet Thermo King zudem seine Solar-Paneele,

die als wind- und wetterfeste zusätzliche Stromquelle mit bis zu 110 Watt Leistung die Betriebssicherheit des Kühlfahrzeuges erhöhen. »Hilfreich für den sicheren Betrieb im Winter kann auch ein rechtzeitiger Batteriewechsel sein«, so Koch. »Hierfür können unsere Kunden auf die Thermo King Power-Batterien Energyone Silver, Gold sowie Platinum zurückgreifen, die speziell auf die erschwerten Bedingungen in der Fahrzeugkühlung angepasst sind. Die Batterien warten allesamt mit einer enormen Kaltstartleistung auf und wurden auf die harten Bedingungen im Start-Stop-Betrieb hin optimiert.«

Deutscher Nachhaltigkeitspreis für Molkerei Berchtesgadener Land

Die Molkerei Berchtesgadener Land hat Mitte Dezember den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 in der Kategorie Unternehmen mittlerer Größe verliehen bekommen. Den Preis nahm Geschäftsführer Bernhard Pointner stellvertretend für die rund 1700 Landwirte und rund 450 Molkereimitarbeiter von Bundesumweltministerin Svenja Schulze im Rahmen einer Gala unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident a.D. Christian Wulff im Maritim Hotel Düsseldorf entgegen. »Nachhaltiges Wirtschaften und ehrliche Qualität haben bei uns seit Jahrzehnten Tradition. An erster Stelle steht ein fairer Milchpreis für die aufwändige Milcherzeugung in der Bergregion unserer rund 1700 Landwirte. Nur so können wir hochwertige heimische Milchprodukte anbieten, gleichzeitig Landschaftsschutz betreiben und Brauchtum erhalten«, erklärte Pointner bei der Preisverleihung. Doch die preisgekrönte Nachhaltigkeit geht deutlich weiter: Die Molkerei Berchtesgadener Land hat zum Beispiel 2017 als erste Molkerei überhaupt ein Anwendungsverbot für Totalherbizide



Bundesumweltministerin Svenja Schulze und der ZDF-Wissenschaftsjournalist und Initiator des Preises Stefan Schulze-Hausmann (rechts) gratulieren Molkerei-Geschäftsführer Bernhard Pointner bei der Preisverleihung in Düsseldorf zum Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019.

de wie Glyphosat und außerdem eine Bewegungsprämie zur Steigerung des Tierwohls für konventionelle Betriebe eingeführt. Die Molkerei nutzt auch modernste Produktionssteuertechnik am Standort Piding, reduziert den Spritverbrauch der LKW-Flotte durch eine GPS-unterstützte optimierte Fahrweise und produziert ihren

Strom aus Primärenergie Gas in der hauseigenen Energiezentrale selbst. Auch bei der Auswahl der Verpackungen optimiert die Genossenschaftsmolkerei kontinuierlich: So kommen inzwischen Kartonverpackungen aus rund 90 Prozent nachwachsenden Rohstoffen zum Einsatz.

OEM-Kühlstellenregler für steckerfertige Kühlmöbel

Eckelmann erweitert sein Portfolio um OEM-Lösungen für steckerfertige Kühlmöbel. Mit dem VCC-PI-500 hat das Unternehmen auf der Chillventa Ende 2018 einen Prototyp der neuen Virtus Case Controller Plug-In-Serie gezeigt. Die modulare Elektronik-Lösung lässt sich nach Angaben des hessischen Anbieters exakt auf den Möbeltyp abstimmen – von der Hardware über die Anschlüsse für Sensorik und Aktorik bis hin zu kundenspezifischen Funktions- und Software-Anpassungen. Durch die individuelle Wahl der Bauform und des Designs ließen sich die Regler zudem besonders platzoptimiert im Kühlmöbel verbauen. Da nur die vom Hersteller gewünschten Funktionalitäten implementiert werden, seien die Regler äußerst kompakt. Die möbelspezifische Anschlusstechnik reduziere zudem den

Verdrahtungsaufwand auf ein Minimum. Durch eine eindeutige Anschlussbelegung lassen sich typische Fehler einer Schaltkastenverdrahtung weitgehend ausschließen. Noch komfortabler gestaltet sich die Montage mit möbelspezifisch vorkonfektionierten Kabelbäumen, die Eckelmann optional anbietet. Schon ab mittleren Stückzahlen entwickelt und fertigt Eckelmann die OEM-Regler in seiner modernen Elektronikfertigung am Standort Wiesbaden mit automatisierten Test- und Prüfverfahren. Als weiteren Vorteil der kompakten Plug-In-Regler nennt Eckelmann die Möglichkeit der einfachen Anbindung an Remote-Kältesysteme. Über die E*LDS Systemzentrale lassen sich dann beispielsweise zentrale Überwachungs- und Managementaufgaben realisieren, von der Alarmierung



Seine neuen Virtus Line OEM-Regler für steckerfertige Kühlmöbel bezeichnet Eckelmann als kompakt und kostengünstig.

über die Temperaturopzeichnung bis hin zu zeitgesteuerten Aufgaben für ein intelligentes Abtaumanagement oder die Lichtsteuerung.

Lagertechnik



Logistik-Gesamtsysteme
Fördersysteme, Lagersysteme, Hochregallager,
Kommissioniersysteme, Automatisierung,
Retrofit und Kundendienst

Gilgen Logistics AG - www.gilgen.com
D-44227 Dortmund, Tel. +49 231 9750 5010



**Regalbediengeräte
Lastaufnahmemittel**
Mehr als 20 Jahre Erfahrung
in der Lebensmittel-Logistik!
www.mias-group.com

Kältetechnik

Gemeinsam Qualität sichern.
FRIGOTEC GmbH
Kälte- und Verfahrenstechnik
Freshness Experts
Kältetechnik | Schnellkühlung
Bananenreifeanlagen www.frigotec.de
CA/ULO-Technik | Elektrotechnik
Schaltanlagen | Regelungstechnik
Zörbiger Str. 5, 06188 Landsberg
Telefon +49(3 46 02) 305 0
Telefax +49(3 46 02) 305 25

Hochregal-Silos



Kocher Regalbau GmbH
Korntaler Straße 85
70439 Stuttgart
Tel. (07 11) 98 09 05-0
Fax (07 11) 98 09 05-8
www.kocherregalbau.de
info@kocherregalbau.de

Logistikkatalog

Logistics.ag
Ihr Netzwerk Unsere Lösung
Personal logistikjob.de
Berater, Interim logistikberater.net
Lieferanten logistikkatalog.de
Equipment einkauf.ag
Medien logistik.tv
D-61352 Bad Homburg
Tel.: +49 6172-6826656 /-57
www.logistics.ag

Wir produzieren
Tragrollen
für die
Fördertechnik
VOLVOX
Felix-Wankel-Str. 17 · 59174 Kamen
Tel. 02307. 9 41 44-0 · Fax 02307. 9 41 44 20
www.volvox-rollen.de · info@volvox-rollen.de

Lagerlogistik



knapp.com
Ganzheitliche
Logistiklösungen für den
Lebensmittelhandel

LAGERNETZWERK
WIR VERNETZEN DEUTSCHLAND
WWW.LAGERNETZWERK.DE
LOG
CO-OP



HAUSER GmbH
Kühlmöbel & Kältetechnik
Am Hartmayrgut 4-6
4040 Linz
www.hauser.com
Freshness. Our focus.

Inserentenverzeichnis

Butt	27	Plattenhardt + Wirth	43
Coolit	15	Prologistik	Titelbild
Gilgen logistics	47	Schmitz Cargobull	13
Implenia	51	Schulte Lagertechnik	1
Knapp	U3	Spedion	25
Köster	U4	Stark	39
Kratzer	37	Temax	49
Logcoop	31	transport logistic	3
Logimat	45	Urschel	U2
Mure & Peyrot	11	Wanko	19
Perishable Center	21		

Kühl- und Tiefkühlagerhäuser

 **TELEDOOR**

- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Kühlraumtüren
- Sonder-Isolierverkleidungen
- Verschweißte Zellen für die Fleischverarbeitung

www.teledoor.de

FRIGOVENT
Luftschleier für Kühlraumtüren

 ...damit die Kälte im Kühlraum bleibt!

FRIGOQUIP GmbH
Bakumer Str. 74
D-49324 Melle
Tel. 0049 5422 43328
info@frigoquip.de

www.frigovent.de



Seit 50 Jahren Ihr zuverlässiger Partner für Industrie- und Kühlraumbau.


Plattenhardt + Wirth GmbH
88074 Meckenbeuren-Reute
www.plawi.de

Vermietung

KAUFEN MIETEN LEASEN
GTI Miet-Fahrzeug Center


Trailer sind unser Ding!

Tiefkühlsattel
Mietrate monatlich ab 995,- Euro
Tel. 03 94 03/92 10 • Funk 01 71/7 70 44 72
www.gti-trailer.de • info@gti-trailer.de


KRAMER
KÜHLRAUMBAU

NUR IM EWIGEN EIS IST FRISCHE SICHERER.



kramer-kuehlraumbau.com

Sie interessieren sich für eine Bezugsquellenanzeige?

Sprechen Sie mit unserer Anzeigenberatung:

Ute Friedrich
T +49 (0)4238/2010 138
ute.friedrich@frischelogistik.com

www.frischelogistik.com

Tiefkühlschutzbekleidung



HB
TEMPER
PROTECTIVE WEAR

KÄLTESCHUTZ MIT SYSTEM

HB Protective Wear GmbH & Co. KG
Phone: +49 2639 8309-0 | hb-online.com

 **GANZ Kühlhausbau GmbH**
Kühlager – Komplettbauten – Lebensmittelbetriebe



Entwurf, Bauantrag, Planung und Errichtung
Kontinuität und Dynamik seit über 40 Jahren
Schlüsselfertig oder Teilbereiche zum Festpreis

Tel.: +49 (0) 39204/803-0 Bördestraße 5-7
Fax: +49 (0) 39204/60138 39167 Hohe Börde
www.ganz-gmbh.de irxleben@ganz-gmbh.de

Implenia Kühlagerbau aus Bielefeld
baut für die Lebensmittelindustrie.
www.kuehlagerbau.implenia.com


Implenia

Planung



SSP KÄLTEPLANER

Gewerbestr. 8, D-87787 Wolfertschwenden
Tel +49 8334 259708 0, mail.ger@kaelteplaner.ch

Kühltransporte

Districool
Innenisolierungen für Kastenwagen



The European Van Company
Tel 0032 50 45 62 39 • www.districtool.com

Schalten Sie ein Banner auf
www.frischelogistik.com

Sprechen Sie mit unserer Anzeigenberatung:

Ute Friedrich
T +49 (0)4238/2010 138
ute.friedrich@frischelogistik.com

Temperatur- führung extrem

Der Frischelogistiker kennt sich mit Temperaturführung gut aus, keine Frage. Aber was beim Glashersteller Schott für ein ganz besonderes Projekt an Genauigkeit gefordert ist, spielt sich auf einem ganz anderen Niveau ab. Einem deutlich höherem: Auf dem chilenischen Berg Cerro Armazones entsteht derzeit das European Extremely Large Telescope (EELT), es soll nach Fertigstellung das größte Teleskop der Welt werden. Der Glas-Spezialist Schott gehört zu den Firmen, die die riesigen Spiegel für das EELT-Teleskop fertigen. Neben dem Hauptspiegel mit einem Durchmesser von knapp 40 Metern besteht das EELT aus vier weiteren Spiegeln, die als Reflektoren dienen. Drei dieser bis zu vier Meter großen Spiegel stammen von Schott. Das Mainzer Unternehmen nutzt zur Herstellung eine spezielle Glaskeramik namens Zerodur als Spiegelsubstrat. Der Vorteil dieser Glaskeramik besteht darin, dass ihr thermischer Ausdehnungskoeffizient sehr niedrig ist. Das bedeutet, dass sich das Material selbst bei großen Temperaturschwankungen nicht ausdehnt. Dieser Umstand ist wichtig, wenn das EELT scharfe Bilder liefern soll.

Um Spannungsrisse zu vermeiden, wird das Spezialglas während der Produktion über lange Zeit immer wieder erhitzt und abgekühlt. Die Temperaturregelung an diesem Punkt muss bis auf die dritte Nachkommastelle präzise sein. Daher setzt Schott bei diesem Projekt auf seinen langjährigen Partner Siemens und das Prozessleitsystem Simatic PCS 7 sowie die dezentrale Peripherie Simatic ET 200SP. Zunächst haben Schott-Mitarbeiter und Experten von Siemens im Labor die grundsätzliche Machbarkeit getestet und nach den erfolgreichen Versuchen wurde dann von Siemens speziell für diese Anwendung ein neuer Baustein programmiert. Die Lösung deckt zahlreiche Messarten ab wie Spannung, Strom, Widerstand sowie Widerstandsthermometer und Thermoelemente. Von 2024 an soll das EELT 100 000 000 mal mehr Licht als das menschliche Auge einfangen und damit die astronomische Arbeit noch weiter voranbringen, als es das seit 1998 in Betrieb befindliche Very Large Telescope (VLT) bereits jede Nacht tut. Das steht in Sichtweite zur Baustelle ebenfalls in der Atacama-Wüste auf dem Berg Cerro Paranal auf rund 3000 Meter Höhe.



Das Öffnen der Gießform in der Kühlehalle bei Schott.

Anfang 2019 läuft in Mainz die Produktion der Komponenten für den Hauptspiegel des EELT an. Roberto Tamai, Programmmanager für das EELT beim European Southern Observatory (ESO) verdeutlicht die Herausforderungen des gigantischen Teleskopprojekts: »Wir erschaffen ein 5000 Tonnen schweres Gerät. Die 798 Segmente des Hauptspiegels müssen aber auf zwei Nanometer genau angeordnet und bewegbar sein. Das ist so, als müsse man dafür sorgen, dass die Wellen des Atlantiks nicht höher als die Dicke einer Euro-Münze schlagen.« (ms) ◀

Impressum

Frischellogistik

Erscheinungsweise 6 × jährlich

Verlag

ERLING Verlag GmbH & Co. KG · Klein Sachau 4 · 29459 Clenze
T +49 (0) 58 44/97 11 88 0 · F +49 (0) 58 44/97 11 88 9
mail@erling-verlag.com · www.erling-verlag.com
www.frischellogistik.com

Redaktion

Marcus Sefrin · Schmiedestr. 54 · 21335 Lüneburg
T +49 (0) 41 31/26 55 22 · marcus.sefrin@frischellogistik.com

Anzeigen

Ute Friedrich · T +49 (0) 421/626 36 28
ute.friedrich@frischellogistik.com

Abonnenten Service

Nicole Schulze-Wons · T +49 (0) 58 44/97 11 88 0
nicole.schulze-wons@erling-verlag.com

Satz & Layout

Nils Helge Putzier

Bankverbindung

Commerzbank Lüchow
BIC: COBADEFF244, IBAN-Nr: DE 57 2584 14030549031300

Anzeigentarif

z. Zt. gültig Nr. 1 vom 01.01.2019

Bezugsbedingungen Einzelpreis 12,80 € · Bezugspreis im Abonnement jährlich 58,80 € (= 9,80 € je Heft).

Bestellungen nehmen jede Buchhandlung im In- und Ausland sowie der Abonnenten-Service vom ERLING Verlag entgegen. Ein Abonnement gilt, falls nicht befristet bestellt, bis auf Widerruf. Kündigung des Abonnements ist 6 Wochen vor Abonnementablauf möglich.

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzung, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare Verfahren sowie die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen.

Mit Namen gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Der Verlag haftet nicht für Manuskripte, die unverlangt eingereicht werden. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Recht zur Verwertung in digitalisierter Form im Wege der Vervielfältigung und Verbreitung als Offline-Datenbank (CD-ROM o. ä.) oder als Online-Datenbank mit Hilfe der Datenfernübertragung. Ein Markenzeichen kann warenzeichenrechtlich geschützt sein, auch wenn ein Hinweis auf etwa bestehende Schutzrechte fehlt.



LogiMAT 2019
19.–21. Februar
Messe Stuttgart
Halle 3
Stand B03

The new work experience.

Die Digitalisierung verändert auch die Arbeitswelt der Logistik und Produktion. So haben digitale Arbeitsplätze und Assistenten bereits einen fixen Platz im Lager und sind das Bindeglied zwischen Mensch und Lagertechnik. Mit Pick-it-Easy Evo verwandelt KNAPP den industriellen Arbeitsplatz mehr und mehr in ein Arbeitserlebnis. Ready for a new experience?



KNAPP Systemintegration GmbH
Ein Unternehmen der KNAPP-Gruppe
8700 Leoben | Austria
ksi.sales@knapp.com
knapp.com





Zuverlässig bauen

Kühlhäuser für Ihre individuellen Anforderungen

- Planungssicherheit dank termingerechter Fertigstellung
- Wirtschaftliche Umsetzung durch stetige und flexible Bauoptimierung
- Kompetente Lösungen durch unsere spezialisierten Fachplaner und Ingenieure
- Ein persönlicher Ansprechpartner von der Bedarfsanalyse bis zur schlüsselfertigen Erstellung

Köster GmbH, Bielefeld

T (05205) 7505 – 400 | logistikimmobilien.nord@koester-bau.de | www.koester-bau.de