»BEI TIEFKÜHL-LEBENSMITTELN GIBT ES KEINE KOMPROMISSE.«

Das Unternehmen HALLOG aus Eisleben ist auf den Transport von frischen und gefrorenen Backwaren spezialisiert.

Die Ware ist geladen, Schleuse abkoppeln, Türen zu, Papiere erledigt, los geht es: 33 Paletten Buttergipfel machen sich auf den Weg. Es ist 19.00 Uhr und sie haben über 400 Kilometer vor sich. Schon morgen früh sollen die Teiglinge als krosse, braungebackene Croissants verkauft werden. Jetzt sind sie jedoch noch tiefgekühlt und deshalb ein besonders sensibles Transportgut: Die Temperatur von 24 Grad Celsius unter null muss konstant gehalten werden.

Das Unternehmen HALLOG GmbH aus Halle/Eisleben in Sachsen-Anhalt fährt die Backwaren vom Produktionsstandort, einer Niederlassung der Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, zum nächsten Verteilerzentrum. Von da aus holen kleinere Fahrzeuge sie ab und bringen sie weiter zu Bäckereien, Supermärkten oder Tankstellen. Dort backen die Mitarbeiter das süße Gebäck noch für etwa 17 Minuten, bis es fertig ist und für die Kunden ausgelegt wird.

Die Logistik von frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln ist ein anspruchsvolles Geschäft. Die Ware muss behutsam verladen und die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Fahrer müssen besonders sorgfältig sein, die Fahrzeuge dürfen sich nicht stark verspäten: Sonst wird die Ladung für den Empfänger schnell wertlos und der Transporteur haftet für den Schaden. Gleichzeitig gilt auch in dieser Branche längst „höher, schneller, weiter"; die Verkaufsstellen wollen täglich frisch beliefert werden. „Auch im Tiefkühlbereich ist heute ‚just in time' gefragt", erklärt Uwe Ritzmann von HALLOG. Die frischen Backwaren, die seine Kunden täglich produzieren, werden in der Regel erst am frühen Abend fertig und können dann gegen 19 Uhr am Werk abgeholt werden: Diese Brötchen, Brote und Teilchen haben jedoch oft noch mehrere Hundert Kilometer Weg vor sich, bevor sie am nächsten Morgen verkauft und dann auf deutschen Frühstückstischen verspeist werden können.

Auch hier ist „just in time" gefragt: Heute produziert oder bestellt, morgen geliefert.

Tiefkühlware kann länger im Voraus produziert und gelagert werden. Sie darf jedoch vom Kunden täglich neu bestellt werden – und das meist bis in die Nachmittagsstunden: Die Auslieferung muss am nächsten Vormittag passieren. „Beispielsweise Tankstellen haben so gut wie keine Lagerflächen. Sie sind also auf tägliche Lieferungen angewiesen", erläutert Ritzmann. Gleichzeitig ist für Tankstellenpächter gerade das Geschäft mit Snacks und Backwaren wichtig für ihren Erfolg. Deshalb ist eine professionelle, zuverlässige Logistikkette von großer Bedeutung.

Durch das zeitversetzte Arbeiten ist das Geschäft mit den frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln nichts für den Sammelgutverkehr. Es braucht Spezialisten wie HALLOG. Und absolut zuverlässige Fahrzeuge sind gefragt: HALLOG fährt mit dem KRONE Cool Liner, dessen Isolierung mit glasfaserverstärktem Kunststoffpaneel oder durchgehenden Stahldeckschichten und einer geschäumten Bodengruppe sichergestellt wird. Laut Ritzmann muss sein Fuhrpark für ihn konsequente Qualität, Langlebigkeit und Stabilität beweisen.

Uwe Ritzmann, Geschäftsführer von HALLOG, inspiziert die bereitstehenden Cool Liner von KRONE. Bei der anstehenden Beladung muss alles schnell und präzise erledigt werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Check am Unterboden eines Fahrzeugs in der hauseigenen Werkstatt von HALLOG: Um für den täglichen Einsatz gerüstet zu sein, wird die Flotte des Logistikers hier regelmäßig von den Technikern gewartet. HALLOG hat darüber hinaus auch eine eigene Fahrschule gegründet: Die Trainer leiten unter anderem zum effizienten Fahren an.

Vor allem die Zuverlässigkeit der Kühlaggregate ist seiner Meinung nach entscheidend: „Für uns wäre nichts schlimmer, als wenn diese Aggregate ausfallen würden." Der Cool Liner fasst 33 bis 66 Paletten, also bis zu 20 Tonnen Ware. HALLOG wickelt weit über 100 Transporte täglich ab, an rund 350 Tagen im Jahr. Frische Ware macht dabei circa ein Drittel des Gesamtvolumens aus, Tiefkühlware etwa zwei Drittel.

Die Aufträge werden elektronisch übermittelt, der Disponent überträgt sie direkt nach der elektronisch unterstützten Tourenoptimierung per Mausklick an den Fahrer und damit werden alle Auftragsdaten auf das Telematiksystem im Fahrzeug geladen. Das Navigationssystem zeigt an, wann das Fahrzeug voraussichtlich beim Kunden ankommen wird. Wenn es eine Abweichung zur Sollzeit gibt, kann der Disponent bereits vor Abfahrt des Fahrzeugs reagieren. Er kann vor allem planen, ob durch die Verzögerung die Ruhezeiten des Fahrers und somit seine Termine am nächsten Tag eingehalten werden können oder ob er gegebenenfalls Touren ändern oder einen anderen Fahrer suchen muss.

Ein aufwendiges EDV-System macht schnell und genau.

Die Schnelligkeit und Genauigkeit, die das Unternehmen seinen Kunden gegenüber garantieren kann, wird vor allem durch ein sehr aufwendiges und durchgängiges EDV-System ermöglicht. „Wir leben die beleglose Spedition", so Uwe Ritzmann. Eine Investition in die Zukunft, die für den 47-Jährigen zum Firmenkonzept gehört. „Wir haben von Grund auf die Qualitätsstandards auf das höchstmögliche Level gebracht. Das war kein einfacher Weg, aber nur so können wir den Ansprüchen unserer Kunden aus dem Premiumbereich gerecht werden. Beim Thema frische Ware und Tiefkühllebensmittel gibt es nun mal keine Kompromisse."

Die HALLOG GmbH existiert in ihrer jetzigen Konstellation seit vier Jahren. In dieser Zeit ist die Zahl der Mitarbeiter von circa 100 auf nunmehr 200 angewachsen. Eine der ersten Entscheidungen von Uwe Ritzmann war jedoch, die Verwaltung der Firma durch intelligent eingesetzte IT auf ein Team von unter 15 Mitarbeitern zu halten. Die Serviceabteilung hat er gleich ganz aufgelöst: „Wer keine Fehler macht, braucht keine Fehler auszubessern und braucht dann auch keine Ansprechpartner für Service", so der Geschäftsführer. Den Mitarbeitern von HALLOG wird zudem unternehmerisches Denken abgefordert: „Jeder leistet seinen eigenen Beitrag für den Erfolg der

Es kommt vor allem auf die Fahrer an.

gesamten Firma." Ritzmann ist überzeugt: „Wir müssen als Unternehmen in erster Linie attraktiv für unsere Mitarbeiter sein. Erst dann können wir als zuverlässiger Partner für die Kunden auftreten."

Die Fahrer sind die Hauptdarsteller im Lebensmitteltransport mit Happy End: Auf ihr Know-how und ihre Disziplin kommt es an. Sie müssen alle Maßnahmen, die frische und tiefgekühlte Ware fordert, peinlichst genau beachten – vom korrekten Abriegeln der Kühlschleuse bis zur regelmäßigen und exakten Überwachung der Kühlaggregate. HALLOG bildet selbst Fahrer aus und unterhält eine eigene Fahrschule. Deren Trainer sind auch mit erfahrenen Mitarbeitern regelmäßig unterwegs, um neben dem ECO-Training auch Fehler aufzudecken, die sich vielleicht mit der Zeit einschleichen.

Fast unbemerkt sorgen sie dabei gleich noch für mehr Kundenzufriedenheit: Wenn sie mit an die Rampe fahren, fragen sie den Mitarbeiter vor Ort, ob er mit der Abwicklung der Aufträge zufrieden ist oder ob es Probleme gibt. „Oft sind es ganz banale Dinge, die bei den regelmäßigen schriftlichen Feedbacks durch den Kunden vielleicht für eine schlechte Bewertung sorgen würden, zum Beispiel, dass ein Fahrer ab und zu vergisst, auf dem Werksgelände die Arbeitsschuhe zu tragen", so Uwe Ritzmann. „Wenn wir davon erfahren, können wir gleich dafür Sorge tragen, dass das aus der Welt geschafft wird. Wir haben damit sehr gute Erfahrung gemacht, die Kunden wissen das zu schätzen."

Abläufe im Unternehmen zu hinterfragen und konsequent zu ändern, den Erfolg durch einfache, aber effektive Maßnahmen zu steigern – dieses Handwerk hat Uwe Ritzmann bei dem Allgäuer Logistikkonzern Dachser gelernt, der bekannt für seine moderne Philosophie ist. Diese kontinuierlichen Verbesserungsprozesse sind auch in der bereits 2010 erfolgten ISO-Zertifizierung verankert. „Während zum Beispiel unsere Disposition im Prinzip aus nur zwei Mitarbeitern besteht, leisten wir uns allein für das Managen der Packmittel ebenfalls zwei Mitarbeiter", erklärt der erfahrene Logistikprofi. „Ich weiß, welche immensen Kosten hinter dem Thema Packmittel stehen; sie sind schon so manchem Unternehmen zum Verhängnis geworden." Die vielen Zahnräder greifen im Hintergrund ineinander: Am Ende kommt alles nicht nur dem Unternehmen, sondern vor allem dem Kunden zugute – der sich darauf verlassen kann, dass seine Kunden morgen wieder pünktlich ihre Brötchen und Croissants verkaufen können.

ZUR PERSON

Uwe Ritzmann, 47 Jahre, stammt ursprünglich aus Karlsruhe und arbeitet schon fast drei Jahrzehnte in der Logistikbranche, zuletzt bei Dachser. Seit der Gründung der HALLOG GmbH ist er als Geschäftsführer eingesetzt.

Links: Zwei Disponenten – mehr braucht es nicht, um 100 Fahrten täglich zu koordinieren. Die Mitarbeiter übertragen die Aufträge direkt nach der elektronisch unterstützten Tourenoptimierung per Mausklick an den Fahrer. Damit werden alle Auftragsdaten auf dem Telematiksystem im Fahrzeug geladen. Das Navi zeigt die entsprechende Zielzeit an.