

Krisensichere Kühl- und Tiefkühllogistik

Die temperaturgeführte Logistik war in der Corona-Krise durch neue Warenflüsse zwar gefordert. Eine hohe Flexibilität ist für diese Branche aber das tägliche Brot, deshalb gab es keine grösseren Probleme.



Nicht zuletzt dank der auf Flexibilität eingestellten Kühl- und Tiefkühllogistik funktionierten neue Warenströme in den Detailhandel statt in die Gastronomie reibungslos.

Si les nouveaux flux de marchandises dans le commerce de détail plutôt que dans la gastronomie ont fonctionné, c'est notamment grâce à la flexibilité de la logistique du froid.

ROLAND WYSS-AERNI. Geschlossene Restaurants, Lebensmittelgeschäfte mit begrenzter Kundenzahl, Online-Shops, die mit Bestellungen überrannt werden: Die Situation war in den letzten zwei Monaten alles andere als normal. In der Logistik führte dies naturgemäss zu massiven Verschiebungen – weg von der Belieferung von Restaurants und Kantinen, hin zu Lieferungen für den Detailhandel und Hauslieferungen der Onlineshops. Beispielhaft dafür sind Coop und Migros: Bei beiden stiegen die Volumen in der Retail-

logistik nachweisbar um 100 bis 200 Prozent an, auch die Kleinmengenlogistik für Le Shop und Coop@home nahm stark zu, dafür brachen die Volumen bei den Belieferungstöchtern Transgourmet und Saviva stark ein. Das starke Wachstum bei Le Shop und Coop@home führte zu einem Ansteigen der Kleinmengenlogistik.

Von Grossmengen zu Kleinmengen

«Es gab in der ganzen Branche Verschiebungen in den Lieferketten von Grossmengen- zu Klein-

mengenlogistik», sagt Georg Burkhardt, Geschäftsführer des Schweizerischen Verbandes für temperaturgeführte Logistik SVTL. Diesen Trend gebe es schon seit ein paar Jahren, er habe sich in den letzten zwei Monaten stark beschleunigt. Auch die Tatsache dass mit geschlossenen Grenzen der Einkaufstourismus vollständig wegfiel, führte zu mehr Volumen in der Kühllogistik. Weil aber die Unternehmen der temperaturgeführten Logistik per se sehr flexibel seien und gewohnt, mit täglichen Schwankungen umzugehen, habe es keine grösseren Probleme gegeben, sagt Burkhardt. «Es ist klar, dass Betriebe, welche die Gastronomie beliefern, Kurzarbeit beantragen, und dass bei der Lieferung des Detailhandels Überzeit entsteht.» Aber es hätten keine neuen Prozesse eingeführt werden müssen, und man habe auch Reservemassnahmen wie Nachtarbeit und Nachttransporte für nicht verderbliche Waren nicht ergreifen müssen. Insgesamt hab die Kühllogistikbranche die Corona-Krise gut bewältigt.

Normale Schutzmassnahmen des Bundes reichen

Bezüglich Schutzmassnahmen habe die Branche einfach die Grundregeln des Bundesrates umgesetzt, ein Branchenkonzept dazu gebe es nicht, sagt Burkhardt. Einige Firmen hätten Kundenbesuche untersagt oder die Reinigungen von Stapler intensiviert. «Es gibt auch keine neuen Belade- oder Entladeprozesse, aber manche Firmen haben bei internationalen Fahrern Maskenpflicht». Ferner sei klar, dass beim Beladen und Entladen Maskenpflicht herrsche, wenn der Sicherheitsabstand von zwei Metern nicht eingehalten werden könne.

Gefüllte Tiefkühlager

In den letzten Wochen füllten sich die Tiefkühlager der Logistikfir-

men. Dabei handelt es sich vorwiegend um Produkte, die für die Gastronomie produziert wurden, nun aber nicht gebraucht werden, zum Beispiel Fleisch, Pommes frites, Glace und Ähnliches. Der Auslastungsgrad stieg vom Dezember 2019 von 84 Prozent auf 91 Prozent Ende April an, mit steigender Tendenz. Burkhardt nimmt an, dass die Tiefkühlager derzeit sogar zu rund 95 Prozent ausgelastet sind, dass mit der Öffnung der Bäder und der Normalisierung in der Gastronomie diese Lager nun aber auch wieder langsam abgebaut werden.

Einspringen für Grossverteiler

Die Transportfirma Galliker hat wie andere Firmen auch grössere Volumen übernommen, um die Verteilzentren der Grossverteiler zu beliefern. Reto Barrer, Verkaufsleiter bei Galliker, sagt, insbesondere bei Früchten und Gemüse habe man für Coop deutlich mehr umgeschlagen. Bei der Tiefkühllogistik seien die Transportvolumen zurückgegangen, dafür die Lager angestiegen. Mitte April starteten Coop@home und Galliker eine Zusammenarbeit für das Angebot «Top 100», bei dem die Kunden einen raschen Einkauf mit den beliebtesten ungekühlten Produkten machen können. Im luzernischen Altsihofen vermietete Galliker Coop eine Lagerhalle mit vier Festrassen, in der die 100 Produkte gelagert und kommissioniert wurden. Dafür holte Galliker auch 120 Mitarbeitende aus der Kurzarbeit zurück. Dieses Projekt sei von Anfang an befristet gewesen und in der vorletzten Woche beendet worden, sagt Barrer. Coop habe die erforderlichen Kapazitäten inzwischen selbst aufgebaut.

roland.wyss@rubmedia.ch