

Die optimale Versorgung des Handels und der Gastronomie mit Tiefkühlprodukten in Österreich

Die moderne Ernährung baut auf die Verwendung tiefgekühlter Lebensmittel, einesteils wegen der Qualität dieser Produkte, andererseits auch wegen der Aufhebung der Saisonalität in der Verwendung von Ernteprodukten, die im frischen Zustand nur während der Erntesaison zur Verfügung stehen. Die Versorgung des Handels, der Gastronomie und von Großverbrauchern mit diesen hochwertigen Lebensmitteln ist eine herausfordernde logistische Aufgabe, welche Herr Wilhelm Leithner, Geschäftsführender Gesellschafter der TKL (Tiefkühllogistik) Supply Chain GmbH darstellte in dem Vortrag, den er hielt am 3. Mai 2017 innerhalb des Vortragszyklus „Verkehrsinfrastruktur“, veranstaltet von der Sparte Industrie in der Wirtschaftskammer Österreich, der Bundesvereinigung Logistik Österreich und der Österreichischen Verkehrswissenschaftlichen Gesellschaft im Haus der Kaufmannschaft am Wiener Schwarzenbergplatz. Dass eine gut entwickelte Verkehrsinfrastruktur eine wichtige Voraussetzung für die im Vortrag dargestellten logistischen Leistungen ist, wurde betont. Ebenso ist vorweg darauf hinzuweisen, dass diese Logistikleistungen gewürdigt wurden durch die Verleihung des Titels „Logistiker des Jahres“ (2016) an den Vortragenden, Herrn Wilhelm Leithner, eine Auszeichnung, die jährlich durch die Fachzeitschrift „Verkehr“ per Abstimmung unter ihren Lesern an eine hervorragende Persönlichkeit der Logistikszene vergeben wird.

Herr Leithner gibt am Beginn einen Überblick über die Entstehung der Tiefkühlung im Lebensmittelbereich und die entsprechende Entwicklung in Österreich samt der Entwicklung seiner Firma:

- 1919 Der Amerikaner Clarence Birdseye entdeckt auf einer Grönlandreise die konservierende Wirkung tiefer Temperaturen auf Lebensmittel. Er entwickelt eine Bandgefrieranlage für Gemüse.
- 1927 Die industrielle Herstellung von Speiseeis beginnt in Österreich durch die Molkerei MIAG in Wien mit der Marke „Eskimo“ (Eis am Stiel).
- 1941 Hans Petter beginnt in Raasdorf im Marchfeld mit der Erzeugung von Tiefkühlgemüse, Johann Pankhofer startet eine Eisproduktion in der Wiener Molkerei (JOPA-Eis).
- 1960 Unilever steigt in Österreich in das Tiefkühlgeschäft ein, übernimmt von der MIAG das Eskimo-Eis und 1962 von Petter das Tiefkühlgemüse unter der neuen Marke „IGLO“.
- 1963 Unilever errichtet in Gr. Enzersdorf im Marchfeld die weltweit erste kombinierte Fabrik für Speiseeis und Tiefkühlkost. Damit werden saisonale Beschäftigungen ausgeglichen, eine günstigere Kostenstruktur kann genutzt werden.
- 1970 Die Nestle-Tochter JOPA-FINDUS wird in Österreich in die Unilever-Tochter ESKIMO-IGLO per Fusion eingliedert.
- 1993 Unilever gliedert die Distribution von Tiefkühlware aus in die neu gegründete ESKIMO-IGLO-Tiefkühllogistik.
- 1994 Übernahme der ESKIMO-IGLO-Tiefkühllogistik durch den 1958 von John Tibbett und Frank Britten gegründeten britischen Kontraktlogistik-Spezialisten Tibbett & Britten.
- 1995 Bau des Warenverteilzentrums in Wien 22 (Stadlau).
- 1997 Gründung der Transporttochter „Transcare Transport GmbH“.
- 2002 Tibbett & Britten dehnt den Geschäftsbereich aus auf Logistikleistungen im Frische-Bereich an den Handel. Die deutsche Logistikfirma Frigoliner wird übernommen und

- die seit 1999 betriebene Belieferung der Gastronomie bedeutsam ausgeweitet (Burger King).
- 2004 Der Konzern Tibbett & Britten wird durch den britischen Logistik-Riesen EXEL übernommen, der seinerseits 2005 im Rahmen der DHL-Logistiksparte an die Deutsche Post gelangt.
- 2008 Das erweiterte Warenverteilzentrum Salzburg (Bergheim-Siggerwiesen) wird nach Um- und Ausbauten fertig gestellt.
- 2010 Die DHL Supply Chain Austria GmbH verkauft die Bereiche Lebensmittellogistik und temperaturgeführte Transporte an das lokale Management („management buy out“ unter Leitung von Wilhelm Leithner), wodurch die TKL Supply Chain GmbH mit den Töchtern TKL Lebensmittel Logistik GmbH und Transcare Transport GmbH gebildet wird.
- 2017 Fertigstellung der Erweiterung des Warenverteilzentrums Wien 22.

Herr Leithner gibt einen Überblick über die Verhältnisse am Markt für tiefgekühlte Lebensmittel in Österreich. Auf die hohe Qualität von Tiefkühlware wurde bereits hingewiesen. Es gelten hier sehr strenge qualitative Regeln. So darf bei der Ernte von Erbsen im Marchfeld zwischen dem maschinellen Schnitt am Feld, der Behandlung in der Fabrik (Reinigen, Blanchieren) und dem Schockfrostern auf minus 28 °C nur eine Zeit von maximal 90 Minuten vergehen. Bei der Verwendung von Tiefkühlware sind neben der hohen Qualität noch die lange Haltbarkeit, bei richtiger Behandlung das Vermeiden von Verderb und Verlusten, sowie die sehr gute Portionierbarkeit Vorteile, welche vor allem die Gastronomie sehr schätzt. Das bewirkt, dass inzwischen in Österreich mehr Tiefkühlware in der Gastronomie als im Haushalt verbraucht wird. Eine starke Zunahme im Tiefkühlbereich erfahren gegenwärtig Backwaren. Insgesamt werden in Österreich pro Jahr 400.000 t Tiefkühlprodukte verbraucht, was einem Pro Kopf -Verbrauch von 45 kg entspricht, der ein weiteres leichtes organisches Wachstum aufweist.

Das **Leistungsspektrum der TKL** stellt sich folgendermaßen dar:

Komplettdienstleistungen für Industrie, Handel und Gastronomie:

- Auftragsannahme
- Lagerung / Bestandsmanagement
- Kommissionierung
- Auslieferung
- Warenverrechnung / Datenclearing

Ein ausländischer Lieferant, der am österreichischen Markt tätig wird und beispielsweise bei einer inländischen Handelskette ein Listing erreicht, kann mit TKL einen Vertrag abschließen, bei welchem für ihn die zentrale Lagerung seiner Ware, deren Verwaltung und Zustellung zum Endkunden, die Fakturierung an diesen samt Inkasso besorgt wird und zum Schluss erhält er für die abgesetzte Ware den Betrag, der sich ergibt aus der inkassierten Summe unter Abzug des Entgelts für die von TKL erbrachten Leistungen. Ein Komplettservice also!

Am Transportsektor werden national, aber auch international durchgeführt:

- Komplettladungen
- Teilladungen
- Stückgut

Die Temperaturbereiche dabei sind:

- Tiefgekühlt (- 20 °C)
- Frische und Ultra Frische (tiefe Plusgrade)
- Trocken (Umgebungstemperatur)

Als **Leistungsdaten für TKL** sind zu nennen:

73,4 Mill. € Umsatz 2016 bei ca. 440 Mitarbeitern und den folgenden Standorten:

- Warenverteilzentrum Wien 22 und Tiefkühlager Wien 23 Traviatagasse,
- Warenverteilzentrum Salzburg (Bergheim-Siggerwiesen),
- Warenverteilzentrum / Multi User Lager Industriezentrum NÖ Süd / Laxenburg
- 15 Umladestationen in ganz Österreich

Für die Warenverteilung maßgebliche Werte:

	Anzahl der Artikel	Kommissionierte Ware p. a.	Anzahl Lieferungen p. a.
Tiefgekühlt	4.000	112.000 t	355.000
Frisch	800	24.000 t	190.000
Trocken	400	4.000 t	100.000

Der Fuhrpark besteht aus:

- 50 Sattelzügen (von Frächtern) in der Grobverteilung / Ferntransport,
- 183 mehrtemperaturfähigen Fahrzeugen in der Feinverteilung / Nahverkehr.

Die Zustellfahrzeuge haben im Laderaum vorne ein Tiefkühlabteil, danach das Kühlabteil, wobei beide Temperaturbereiche über jeweils einen separaten Verdampfer gekühlt werden.

Die durchgeführten Endzustellungen gehen nach der Anzahl der Lieferungen pro Jahr

- 545.000 an den Lebensmitteleinzelhandel,
- 100.000 an die Gastronomie.

Für die Beladung werden Rollcontainer verwendet, von denen im Jahr ca. 1,2 Millionen zugestellt werden. Die Transportleistung im Fernverkehr als Teil- oder Komplettladungen betragen pro Jahr 250.000 t im Inland und 60.000 t im Ausland.

Die wesentlichen technischen Daten der Warenverteilzentren (WVZ) sind:

	WVZ Wien 22	WVZ Wien 23	WVZ Salzburg	WVZ Laxenburg
Temperaturbereich	tiefkühl	tiefkühl	tiefkühl/frisch/trocken	frisch
Lagerfläche in m ²	13.000	5.000	7.500 tiefkühl 2.000 trocken 1.500 kühl 1.200 Umschlag	4.000
Beschäftigte	175	10	65	35
Max. Kommissionierleistung pro Tag	200.000 VE	(VE = Verkaufseinheiten)		70.000
Palettenplätze	22.000	4.128	9.000 tiefkühl 2.500 trocken 500 kühl	1.000
Besonderheiten	vollautomatisches Sortiersystem mit 220 Terminals	Scanning	Voice picking	Scanning Cross - docking

Im Warenverteilzentrum Wien 22 hat man, wie das ohnehin im Kommissionierbereich eines Lagers üblich ist, Schnellläufer des Sortiments von den Langsamläufern getrennt, man ist aber dort in der Lage, die Schnellläufer automatisiert zu kommissionieren. In Salzburg benützt man zur Kommissionierung das System des „Voice picking“, wobei der Kommissionierer seine Aufträge akustisch über Kopfhörer empfängt und damit beide Hände zur Warenentnahme frei hat, wodurch die Schnelligkeit, vor allem aber die Genauigkeit zunehmen. In Salzburg werden die Lieferpartien an die Gastronomie zusammengestellt.

Genauigkeit ist hier ganz besonders wichtig, weil etwa in Restaurants nach den Speisekarten bestellt wird und dafür alle zur Zubereitung nötigen Bestandteile absolut verlässlich verfügbar sein müssen. Gleiches gilt für Kantinenessen (Wochenspeiseplan).

Der Transportablauf der Ware Zustellung ist zweistufig. Die im Warenverteilzentrum pro einzelnen Zustellauftrag kommissionierte Ware wird in Rollcontainer gepackt. Die diversen Einzel - Zustellaufgaben werden über eine automationsgestützte Tourenplanung zu Zustell Touren für jeweils ein Zustellfahrzeug zusammengestellt und eine Ladeliste für die betroffenen Rollcontainer erstellt, nach welcher das Zustellfahrzeug später in der Umladestation zu beladen ist, um im Sinne des Ablaufs der Zustelltour die pro einzelner Entladestelle richtige Ware problemlos zugänglich zu haben. Die so bereitgestellten Rollcontainer werden für jedes Zustellfahrzeug geordnet nach der zuständigen Umladestation in den für den Ferntransport disponierten Sattelzug verladen, über die lange Distanz zur Umladestation transportiert (1. Stufe der Zustellung) und gehen dort über in das jeweils richtige Zustellfahrzeug, das im vorher geplanten Tourenablauf die Endzustellung durchführt (2. Stufe der Zustellung).

Der gesamte Transport wird satellitengestützt überwacht in einer Weise, dass nicht nur die Transportzeit und Geschwindigkeit des Fahrzeugs aufgezeichnet wird, es werden auch die Standzeiten und die Zeiten der Öffnung der Laderaumtüren festgehalten sowie die Innentemperatur der Laderäume im ganzen Transportablauf dokumentiert. Dies gilt für die Langstreckentransporte, wie für die Zustell Touren in gleicher Weise. Auf diese Art ist man in der Lage, eine entsprechende Transportqualität sicherzustellen und im Falle von Schadensereignissen, insbesondere bei Temperatur-Bearstandungen, exakt den Ursachen nachzugehen und Fehler hinten zu halten bzw. zu beseitigen.

Der Kundenkreis ist vielfältig. Im Tiefkühlbereich sind wichtige Kunden unter den Produzenten Unilever (Speiseeis), Iglo (Tiefkühlkost), Anker, Kuchenpeter, Oetker, Meisterfrost, Frisch & Frost, Transgourmet sowie die Handelsfirmen REWE (Billa, Merkur, Penny, AGM, ADEG), Spar (1.484 Spar, 65 Interspar), Hofer, Lidl, Metro, Markant, Unimarkt, Kastner und Kienast. Im Frischebereich geht es neben REWE um die Produzenten Wojnar (Feinkost), Schirnhofner (Fleisch), Eisvogel (Fisch), San Lucar (Südfrüchte) Wiegert und Wech. Großkunden im Bereich Gastronomie und Catering sind unter anderem Burger King, Subway, Valentino, Hügli, Brezelkönig.

Der Geschäftsablauf bei TKL ist sehr stark von saisonalen Schwankungen geprägt, wobei auch die Witterung eine große Rolle spielt (Speiseeis). Im Jahresverlauf liegt eine erste Spitze im März (Schisaison, Ostern) gefolgt von einem Beschäftigungstief im April. Die Sommerspitze baut sich im Mai auf und erreicht das absolute Jahreshoch im Juni bis August (Speiseeis, Urlaubssaison). Die Flautezeit folgt dann von September bis November und bringt zum Jahresende ein Hoch im Dezember (Weihnachten), gefolgt vom saisonalen Tiefstand Jänner / Februar. Die Schwankungsbreite zwischen Hoch und Tief beträgt bis zu 40 % (Monats-Zustellmengen bei 10.000 t im Februar, September und November, hingegen 14.000 t pro Monat im Juni, Juli und August sowie fast so viel im Dezember). Diese Schwankungen zu bewältigen, ist eine ständige Herausforderung für die gesamte Belegschaft und erfordert viel planerische Voraussicht für das Management (Planung von Wartung, Reparatur, Urlaube, Ausbauten etc.).

Das Auslandsgeschäft der TKL wird vorsichtig betrieben. Der Verbrauch von Tiefkühlware in den Nachbarstaaten Tschechien, Slowakei, Ungarn und Slowenien liegt etwa bei einem Drittel der österreichischen Werte, entwickelt sich aber stetig in einem deutlichen Aufholprozess.

Das macht diese Märkte durchaus interessant. TKL ist in diesen Ländern über lokale Partner tätig, wobei der Nachschub zu guten Teilen über die zentralen Lager der TKL im Wiener Raum erfolgt. Die westliche Slowakei mit dem hoch entwickelten Raum Pressburg / Bratislava wird von Wien aus wie ein inländischer Bereich beliefert. Die Abstützung auf entsprechend lokal verankerte Partner ist schon deswegen essentiell, weil die Endzustellung an die dortigen Kunden nur über muttersprachlich versiertes einheimisches Personal sinnvoll ist.

Am Schluss bespricht Herr Leithner noch die Geschäftsprinzipien der TKL:

1. Die TKL versteht sich als mittelständisches österreichisches, eigentümergeführtes Dienstleistungsunternehmen. Die Entscheidungswege sind kurz, ein Vorteil gegenüber Großkonzernen. Die Perspektive ist langfristig, ein deutlicher Unterschied zu quartalsberichtsfixierten börsennotierten Unternehmen, insbesondere von internationalen Großfirmen,
2. Oberstes Ziel der Eigentümer ist das langfristige Überleben des Unternehmens, den Unternehmenswert zu steigern und die Arbeitsplätze abzusichern. Dazu ist eine solide Eigenkapitalbasis nötig, worauf geachtet wird. Die oberste Führungsaufgabe der Geschäftsleitung ist also, dafür zu sorgen, dass das Unternehmen auch morgen noch weiter im Geschäft bleibt.
3. TKL ist Marktführer in der Tiefkühllogistik in Österreich. Das ist das Kerngeschäft und die Position, wie TKL am Markt gesehen wird und wie man sich selber sieht.
4. TKL versucht, das Kerngeschäft auszubauen und darüber hinaus in benachbarten Regionen oder benachbarten Kompetenzfeldern zu wachsen.

Das Geschäftsmodell ist fixiert auf die Kunden, deren Nutzen, die Art, wie der Kundennutzen erzeugt werden kann und wie die Ertragsmechanik aussieht, welche Einkommensströme es gibt. Die permanente Überprüfung der Geschäftsprinzipien und des Geschäftsmodells ist die oberste und wichtigste Aufgabe der Geschäftsführung!

TKL sieht sich tätig auf 5 strategischen Geschäftsfeldern:

1. Tiefkühllogistik für den Einzelhandel,
2. Logistik für die Systemgastronomie und das Catering,
3. Logistik im Kühlbereich (Frische, Ultra Frische),
4. Temperaturgeführte Lebensmitteltransporte,
5. Vermietung / Verpachtung.

Die einzelnen Geschäftsfelder sind sachlich und logisch gegeneinander abgrenzbar, müssen für sich lebensfähig sein und es darf diesbezüglich nicht „quersubventioniert“ werden.

TKL ist ein logistischer „Nischenplayer“, ein hochgradiger Spezialist, der Marktführer in seiner Sparte und auch der Kosten- und Qualitätsführer auf diesem Gebiet. Diese hohen Ansprüche aufrecht zu erhalten, erfordert in einer sich laufend in Änderung und Entwicklung befindlichen Welt eine permanente Vorausschau und Änderungsbereitschaft., ein Suchen und Entwickeln von neuen Geschäftsfeldern und Geschäftsmodellen als Basis für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung.

Der vor allem vom Inhalt her beeindruckende Vortrag wurde vom Auditorium sehr beifällig aufgenommen und es folgte eine nachdenkliche Diskussion, die sich ausführlich mit den aktuellen Hindernissen für solche Geschäftstätigkeiten beschäftigte, wie überbordende Bürokratie, neue zeitraubende Grenzkontrollen, Fahrzeitbeschränkungen, Dieselpreisentwicklung, Umweltauflagen, Staulagen im Wiener Raum. In diesem

Zusammenhang berichtet Herr Leithner von erdgasbetriebenen Zustellfahrzeugen im Wiener Raum, die man eben erprobt, um umweltfreundlicher transportieren zu können. Die relativ nahe bei den Wiener Warenverteilzentren liegenden Umladestationen Parndorf im Nordburgenland und Steinabrückl bei Wr. Neustadt machen deswegen Sinn, weil man dadurch den stauanfälligen Wiener Raum wenigstens für etliche Verteilfahrzeuge vermeiden kann. Eine Entlastung der Wiener Südost-Tangente durch die Autobahn Ostumfahrung (S1/Lobau Tunnel) zählt zu den ganz dringenden Wünschen in Richtung Infrastruktur.

Dr. Karl Frohner
11. Mai 2017