

Bis zu 26 Klimazonen unter einem Dach

Der Fruchthändler Heinrich Hodorff ist in die Frischelogistik eingestiegen. Mit seinem neuen Logistikzentrum auf dem Gelände des Hamburger Großmarktes setzt er auf einen Leistungsmix aus Lagerung, Umschlag und lebensmitteltechnischen Analysen.

Von Eckhard-Herbert Arndt

Der Griff zum Kühlschrank ist jedem vertraut. Verschiedene Fächer und Unterteilungen erlauben es, unterschiedliche Produkte entsprechend ihres Kühlbedarfes zu verstauen und so optimal zu lagern. Ein solches „Kühlschrank“-Konzept hat der Hamburger Unternehmer Heinrich Hodorff mit seiner neuen Firma Hodorff Qualitäts-Logistik (HQL) auf dem Gelände des Hamburger Großmarktes umgesetzt. Etliche Monate



Links: Probenahme für das Labor: Hier werden Äpfel mit Äpfeln verglichen. Rechts: Inhaber Heinrich Hodorff: „Nach zwölf Stunden haben wir Gewissheit.“ Unten: Langsam füllen sich die über 12 m hohen Regalzeilen.



Fotos: Arndt



Zeit hat sich der seit fast vier Jahrzehnten im Fruchthandel engagierte Unternehmer genommen, um seine Idee reifen zu lassen und bis zur Bauausführung zu bringen. 10 Mio. EUR flossen in das neue Zentrum, von dem Hodorff voller Überzeugung sagt: „Es ist in dieser Form und mit der ihm zugrunde liegenden Philosophie einzigartig in Deutschland und Europa.“

Neue Arbeitsplätze. HQL ist mehr als nur ein herkömmliches Kühlzentrum. Es ist eine Anlage, mit welcher der leidenschaftliche Unternehmer einen Meilenstein in der Frischelogistik setzen will. Die Einbindung des Zentrums in und der Bau der Anlage auf dem gewaltigen Großmarkt-Areal sind ganz bewusste Überlegungen und

- Tiefkühlverkehre
 - Frischgutverkehre
 - Trockengutverkehre
 - Temperierte Lagerhaltung...
- Infos unter: www.transport-neukirch.de

schließlich Entscheidungen. Hodorff selbst spricht von dem HQL, das über eine eigene Firmengründung betrieben wird, als eine „Qualitäts-Logistik-Plattform“. Nutzer dieser Einrichtung sollen neben den Fruchthandlungs- und -exporteuren die großen Lebensmittel-Discounter sowie der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) sein.

Doch was macht die Anlage nun so besonders im Vergleich mit anderen Kühllogistikzentren? Denn rein äußerlich sind keine Unterschiede feststellbar. Zum Gebäude mit seiner 7600 m²

großen Grundfläche gehören 20 Lkw-Andocktore sowie ein Bürotrakt. Im Vollbetrieb sollen in der Anlage 70 bis 80 Beschäftigte bei HQL sowie noch einmal bis zu 50 Mitarbeiter weiterer Dienstleister arbeiten.

Die Besonderheiten zeigen sich beim Blick hinter die Fassaden: die einzigartige Verschieberegalechnik mit eigener Kühlzonenrennung, die ausgefeilte Klima- und Kühltechnik, die raffinierte, computergestützte Warenflusskontrolle oder die leistungsstarke Labortechnik, um nur vier Schlagworte zu nennen. Was sich als schlüssiges Hightech-Gesamtkonzept darstellt, ist das Ergebnis von ungezählten Gesprächen und Überlegungen. Kaum gezählt sind die Bedenken, die sich Hodorff im Vorwege anhören musste. „Das geht nicht“ oder „Das ist nicht möglich“. Der Unternehmer blieb hartnäckig und hielt an seinen Vorstellungen fest.

Innovative Regaltechnik. Beispiel eins: die Regaltechnik. Die Regale lassen sich wie ein überdimensionaler Archivschrank auseinander- und wieder zusammenziehen. Aus 23 Regalzeilen besteht der Gesamtkomplex. Sie sind 12,5 m hoch und 21 m lang. Die insgesamt fünf Felder sind mit fünf Lagerebenen ausgerüstet. In dem Gesamtregal können bis zu 5000 t Ware verschwinden. Jeder Regalbereich stellt eine individuelle Kühlzone dar, die auf die besonderen Erfordernisse des einzelnen Produktes einzustellen ist. Das eingelagerte Gut wird mittels EDV lückenlos begleitet. Jede Palette – es können bis

zu 22 000 Stück eingelagert werden – erhält eine unverwechselbare Kennzeichnung. Damit ist sichergestellt, dass sich der Ladungsträger lückenlos weiterverfolgen lässt.

Zur Qualitätssicherung im Lagerungsprozess gehört auch eine möglichst keimfreie Atmosphäre. Keime gelten als die große Bedrohung für die Qualität der empfindlichen Produkte. Sie sorgen für Schimmelbefall. Bei HQL spricht man von „biologischer Lufthygiene“. Ein biologischer Luftentkeimungsmittel wird mittels Ultraschall-Zerstäubern als feiner Nebel in die Umgebungsluft eingebracht. Alle erreichbaren Keime werden damit abgetötet. Auch dieser Prozess wird durch den Rechner gesteuert. Das Mittel selbst beruht auf einem biologischen Wirkstoff, konkret auf der Kombination natürlicher Fruchtsäuren.

Schnelles Ergebnis. Bevor die Produkte im großen Kühlschrank landen – Hodorff: „Ich weiß, dass diesen Begriff eingefleischte Kälte- und Klimatechniker gar nicht gerne hören“ – werden sie zunächst einer eingehenden Untersuchung unterzogen, die sofort mit



dem Entladen der Erzeugnisse in der Bereitstellungszone beginnt. Um diese Aufgabe kümmern sich Mitarbeiter der unabhängigen Lebensmittelkontrollfirma SGS, mit der HQL einen Rahmenvertrag abgeschlossen hat.

Die gezogene Probe – auch hier geht der SGS-Mitarbeiter genau nach Computerweisung vor – gelangt in ein unabhängiges Fachlabor, das ebenfalls im HQL-Komplex angesiedelt ist, und zwar binnen 15 Minuten nach der Entnahme. Innerhalb kürzester Zeit signalisiert das Labor, ob die Ware in

Ordnung ist und damit eingelagert werden kann oder ob es Unstimmigkeiten gibt, die den Einlagerungsprozess hinauszögern.

Hodorff: „Nach zwölf Stunden haben wir Gewissheit.“ Damit ist ein entscheidender Beitrag für ein Optimum an Verbraucherschutz gegeben. Denn der heutige Standard bei der Lebensmittelkontrolle sieht doch so aus, dass die Laborergebnisse oft erst Wochen später vorliegen – wenn die Produkte in der Regel bereits konsumiert worden sind. Hodorff: „Ich bin im Gewerbe dafür bekannt, dass ich immer schon auf eine deutliche Verbesserung dieser Abläufe im Sinne des Verbraucherschutzes gedrängt habe. Ich habe mir damit nicht nur Freunde gemacht. Was wir jetzt erreicht haben, ist ein Ergebnis, das nicht mehr als historischer Wert zu bezeichnen ist, sondern dass bereits sehr dicht an die Echtzeit herankommt.“ Mit diesem heute schon hohen Standard will sich Hodorff nicht begnügen. „Ich meine, die Laborarbeit lässt sich noch weiter verkürzen. Das wird sich in den nächsten Monaten zeigen.“

Rückrufversicherung. Auch für den eher theoretischen Fall, dass es nach der Labor-Kontrolle doch noch ein Problem mit der Ware gibt, diese aber bereits ausgeliefert wurde, ist vorgesorgt. Eine eigene Spezialversicherung deckt dieses Risiko einer Rückrufaktion aus dem Handel ab. Weil alle Sendungen lückenlos per EDV erfasst sind, gibt es auch keine schwarzen Löcher über deren Verbleib. DVZ 8.2.2007



Eckhard-Herbert Arndt, Fachjournalist, Garstedt.