

Zusatzstoffe als Zusatzgeschäft

Mit Aktionsware fing alles an. Inzwischen hat **LZ Logistik** eine weitere Nische entdeckt. Die erfordert höchste Qualitätsstandards.

Von Nicole de Jong

Als LZ Logistik 2009 mitten in der Wirtschaftskrise an den Start ging, erntete Marco Dittmer viel Kopfschütteln. Doch die Gründung stellte sich als schlau heraus. Dittmer konnte zu günstigen Konditionen eine Halle mieten und Equipment anschaffen. Gestartet ist das Unternehmen mit Sitz im niedersächsischen Neu Wulmstorf mit der Distribution von Aktionsware für Discounter. Mittlerweile hat sich eine neue Nische aufgetan: Lebensmittelzusätze. Seit Anfang 2014 lagert und verteilt LZ Rohstoffe für die weiterverarbeitende Industrie zur Herstellung von Getränken, Backwaren oder Tierfutter. Dittmer sieht in dem Bereich Potenzial.

Deshalb hat der Logistikdienstleister im Sommer 2016 eine neue Halle im niedersächsischen Rade/Mienerbüttel bezogen. Die ist ganz nach seinen Vorstellungen gebaut worden und liegt verkehrsgünstig an der Autobahn 1, nur knapp 30 km vom Hamburger Hafen entfernt. Auch hier bewies der Logistikler ein gutes Naschen. Denn er beauftragte seinen Bau als einer der ersten Dienstleister an dem bis dato wenig besiedelten Standort. Inzwischen ist das Areal bei Logistikern begehrt. Zu den neuen Mietern im rund 80 000 m² großen Gewerbegebiet gehören auch Unternehmen wie Geodis und DHL. Rhenus baut derzeit seine Kapazitäten aus. „Uns stehen hier 14 000 m² Fläche für die Lagerung von hauptsächlich festen Stoffen zur Verfügung“, sagt Dittmer.

Zwei Hallenbereiche

Der Dienstleister hat sich zum Spezialisten für die Lagerung und das Palettieren unterschiedlicher Produkte, Verpackungsformen und Mengeneinheiten etabliert. LZ lagert in Rade rund 200 verschiedene Lebensmittelzutaten auf mehr als 15 000 Palettenplätzen. Dazu gehört zum Beispiel Zitronensäure, die für die Produktion von Getränken oder anderen Lebensmitteln dient. Die Halle ist unterteilt in zwei Bereiche, um eine Kreuzkontamination zu verhindern. In dem einen Teil liegen sogenannte technische Produkte wie Wachse und Harze und im anderen ausschließlich die Zusätze, die zumeist als wassergefährdende Stoffe deklariert sind. Im Falle eines Feuers lassen sich beide Hallenteile durch Brandschutzvorrichtungen voneinander verschließen, um ein Übergreifen der Flammen zu verhindern. Monatlich gehen knapp 3000 t Produkte ins Lager und entsprechend wieder raus. Der durchschnittliche Lagerbestand beträgt 7000 t, wobei sich Zusatzstoffe und technische Stoffe 60 zu 40 aufteilen.

Die Anforderungen an die Lagerhaltung sind hoch. „Wir haben uns

Schrittweise über die Jahre qualifiziert“, sagt Dittmer. Und dies hat sich das Unternehmen zertifizieren lassen. Zuerst führte LZ ein Qualitätsmanagementsystem gemäß DIN EN ISO 9001 ein. Inzwischen ist der Logistikler für das Handling mit den Lebensmittelzusätzen zudem nach dem International Food Standard (IFS) sowie dem Lebensmittelhygienestandard HACCP zertifiziert. „Man muss die Sicherung der Verbrauchergesundheit leben, sonst hat man keine Chance auf dem Markt“, betont er.

Um die Prüfungen zu bestehen, musste LZ zum Beispiel ein besonders sauberes Lager, sehr gut geschulte Mitarbeiter sowie die Rückverfolgbarkeit bis zum Lieferanten vorweisen. Dittmer: „Wir müssen schriftlich dokumentieren, wie wir arbeiten, damit wir – falls es zu Schäden kommt – genau nachweisen können, welchen Weg das Produkt genommen hat.“

„Wir können das Produkt nur äußerlich beurteilen“, fügt Geschäftsführer Jochen Ohrdorf hinzu. Der Kunde muss die Analysenzertifikate vorhalten, um nachweisen zu können, welche Produktparameter und Werte zu welchem Zeitpunkt festgelegt wurden. Ist aber die Verpackung beschädigt oder weist sie beispielsweise Schimmel auf, gibt LZ sofort Meldung

Die Mitarbeiter fotografieren die Ware beim Öffnen des Containers, senden Bilder sowie eine kurze Beschreibung an den Lieferanten und informieren das LZ-Büro. Das ruft in den meisten Fällen einen Versicherungsgutachter, der den Kunden schriftlich vorschlägt, wie weiter vorzugehen ist. „Der Kunde entscheidet schließlich, dem Rat des unabhängigen Experten folgend, ob die Ware sofort vernichtet, zum Hersteller zurückgeführt oder einfach nur neu verpackt werden soll“, sagt Ohrdorf. In jedem Fall muss LZ die Ware aus der Lieferkette nehmen und in einem geschützten Bereich zwischenlagern. „Kontaminierte Produkte dürfen keinesfalls in Umlauf kommen“, betont Dittmer.

Auch umgekehrt prüfen die Mitarbeiter beim Verladen der Ware, die innerhalb Europas über Subunternehmer verteilt wird, die Ladefläche genau. „Sie muss sauber und geruchsfrei sein“, sagt Ohrdorf. Das sei der Standard, den LZ mit Erhalt der Zertifikate Folge zu leisten versprochen hat. Im Lager selbst gibt es Messpunkte, an denen permanent die Temperatur, die zwischen 10 und 25 °C liegt, überprüft wird. Kunden geben vor, dass ihre Produkte weder zu heiß noch zu kalt bevorratet werden dürfen. „Bei uns herrschen durchgehend

Unternehmer mit gutem Naschen: LZ-Gründer Marco Dittmer (links) mit Geschäftsführer Jochen Ohrdorf in der neuen Logistikhalle im niedersächsischen Rade.

19,5 °C“, sagt Ohrdorf. Auch das kann LZ jederzeit nachweisen, wie auch die gleich bleibende Luftfeuchtigkeit, die ebenfalls dokumentiert wird.

Nur zertifizierte Transportpartner
Die meiste Ware kommt in Containern aus Asien im Hamburger Hafen an, wo der Dienstleister sie von seinen ebenfalls zertifizierten Transportpartnern abholen lässt. Die Mitarbeiter packen die Container aus, kommissionieren, folieren und lagern die zumeist Sackware ein, bis der Kunde sie abruf. Auch flüssige Ware kann der Dienstleister aus Tanklastern in kleinere Behälter, sogenannte Intermediate Bulk Container (IBC), abfüllen.

Kunden sind Händler, die die Waren bestellen und an die Industrie liefern. Mit den Transporteuren, welche die Ware verteilen, hat LZ besondere Vereinbarungen getroffen, zum Beispiel, dass sie Hygiene- und Sicherheitsstandards erfüllen und mit Planenfahrzeugen nicht nachts auf Rastplätzen unbewacht stehen bleiben. Dittmer: „Wir sind für einen fehlerfreien Ablauf und Transport der Produkte verantwortlich.“

14 000

m² stehen LZ Logistik am neuen Standort in Rade zur Verfügung, um dort unter anderem Lebensmittelzusätze zu lagern.

200

verschiedene Zutaten lagern auf etwa 15 000 Palettenplätzen.

Quelle: LZ Logistik

Nicole de Jong Journalistin, Mölln



FOTO: DC JONG

ANZEIGE

DER S.KO COOL COMPLETE:
Unser bestes Isolations-System für temperierte Fracht.
K-Wert = 0,33 W/m²K

Einzigartig effizient.

S.KO COOL COMPLETE
inkl. Kühlgerät ab Werk:
Wirtschaftlicher kühlen mit herausragendem Isolations-System.

SCHMITZ CARGOBULL
The Trailer Company.

Das S.KO COOL COMPLETE mit EXECUTIVE Paket ist das Spitzenprodukt mit unserer exklusiven Transportkältemaschine plus Services. Das alles im Wertesatz, günstiger im Unterhalt, überzeugend beim Wiederverkauf.

Mehr Infos: +49 2558 81-7001

www.cargobull.com