

Die Welt der Kälte

SVKTL Schweizerischer Verband für Kühl- und Tiefkühl-Logistik
 ASLF Association Suisse pour la Logistique du Froid
 Moosbachweg 13, 6300 Zug
 Tel. 041 711 43 50 – Fax 041 711 43 09
 info@svktl.ch – www.svktl.ch

Branchen-News

FRESH & FROZEN FOOD NEU BEIM SVKTL

Ein rasantes Wachstum hat die Fresh & Frozen Food AG (FFF) seit ihrer Gründung im Jahr 2000 hingelegt. Seit Ende 2013 betreibt sie auf mehr als 15000 Quadratmetern in Wohlen ein eigenes Logistikzentrum mit 3300 Palettenplätzen im TK- und über 10000 PP im gekühlten Bereich.

Als Schnittstelle zwischen internationalen Produzenten und Kunden übernimmt Fresh & Frozen Food für die Auftraggeber das ganze Spektrum logistischer Dienst-

leistungen, von der Beschaffung über die Lagerung bis hin zum Supply Chain Management und der Belieferung des Detailhandels über passende Absatzkanäle. Darüber hinaus ist das Unternehmen als Co-Packer tätig. Zusammen mit Partnern werden dabei für frische und tiefgekühlte wie ungekühlte Lebensmittel massgeschneiderte Verpackungen entwickelt.

Die Intralogistik ist beachtenswert: Das Regalsystem kommt sowohl als Fachbodenregal im Schmalganglager des Tiefkühl-lagers wie auch als Durchlaufre-

gal im Kommissionierlager für die Frischeprodukte zum Einsatz (siehe auch www.fffod.ch).

EMMENTALER SWITZERLAND NEU FÖRDERMITGLIED DES SVKTL

Die Marketingorganisation des Schweizerischen Bauernverbands, die Emmentaler Switzerland, ist neu Fördermitglied des SVKTL. Der Emmentaler AOC wird ausschliesslich aus frischer, unbehandelter Rohmilch hergestellt und reift mindestens 120 Tage im Käsekeller. Die im Handel bekannten

Schweizer Käse weltweit temperaturgeführt verteilt.



Marken wie Höhlengereift, Bio, Gotthelf oder Classic lassen sich bis zu ihrem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen. Jährlich werden rund 30 000 Tonnen Emmentaler AOC – selbstverständlich temperaturgeführt – in der ganzen Welt verteilt. Die Distribution garantiert, dass der Konsument überall auf der Welt den Emmentaler AOC bei seinem Detailhändler und Käsespezialisten findet.

FACTS ZUM TIEFKÜHLMARKT

Der schweizerische Tiefkühlmarkt hat Ähnlichkeiten mit dem Deutschen TK-Markt: Die Kühlhaus-Palettenkapazitäten sind in Analogie zur Bevölkerung auch rund zehnmal höher, nämlich etwa 2,8 Mio. Paletten zu rund 250 000 Paletten in der Schweiz. In Deutschland betrug die Zunahme der Lagerkapazität in den letzten Jahren circa 0,8 Mio. Paletten. Nur die Auslastung ist in der Schweiz mit über 90 % bedeutend höher als die rund 76 % in Deutschland. (Quelle: dti)

WENIGER LEBENS- MITTEL IM MÜLL

Nun liegt neben der deutschen auch eine britische Studie zum Wegwerfverhalten der Konsumenten vor: Nur gut ein Viertel der Deutschen werfen TK-Produkte fort und die Briten geben zu, rund 47 % mehr frische Lebensmittel fortzuwerfen. Tiefgekühlte Lebensmittel werden somit deutlich weniger weggeworfen als frische. Wissenschaftler gehen davon aus, dass mit TK-Produkten hinsichtlich Ressourcenverzehr ein Einsparpotenzial von 20 bis 30 % besteht! (Quelle: dti)

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Diese Themen standen an der diesjährigen Fortbildungsveranstaltung des SVKTL – gefördert



Arbeiten bei Kälte erfordert besondere Aufmerksamkeit.

von der Swiss Logistics Academy AG – im Mittelpunkt. René Guldimann vom Staatssekretariat für Wirtschaft SECO erläuterte uns die Broschüre «Arbeiten bei Kälte» als Information für Arbeitgeber, Arbeitnehmende und kantonale Arbeitsinspektoren (download unter www.seco.admin.ch). Darunter fallen Arbeiten bei Temperaturen tiefer als +15°C (!) und mit mehr als 4 Stunden dauerndem Aufenthalt. Ziel ist es, Unterkühlung zu vermeiden, was zu Minderung der Leistungsfähigkeit, erhöhtem Unfallrisiko, chronischen Erkrankungen u.v.a.m. führen kann.

Werner Schösser, Sicherheitsinstruktor der Sulser Gruppe verabreichte uns in Anlehnung an die EKAS-Richtlinien einen Refresh zum Thema Arbeitssicherheit im Lager. Ein aktuelles Thema, stiegen doch gemäss SUVA-Statistik die Unfälle im Zusammenhang mit Flurförderzeugen von 2005

mit rund 1700 bis 2011 auf über 2400 an. Ausbildung ist wohl ein Ansatzpunkt, viel wichtiger ist das Vorleben und das unmittelbare Darauf-aufmerksam-machen bzw. Einschreiten vor Ort. Neu werden wohl auch die Arbeit mit Mitgänger- und Deichselgeräten zu den Arbeiten mit besonderen Gefahren zählen und deshalb zwingend eine Ausbildung erfordern (mit Theorie, Praxis und Prüfung!). Führen Sie übrigens die nach EN 15635 geforderte jährliche Kontrolle der Lagereinrichtungen durch eine fachkundige Person durch?

KONTAKT

SVKTL/ASLF
Moosbachweg 13
6300 Zug
Tel. 041 711 43 50
Fax 041 711 43 09
info@svkctl.ch
www.svkctl.ch