

Effiziente Intralogistik für XXL-Tiefkühler

Pommes Frites und McCain. Für viele Köche und Hobbyköche gehören die beiden Begriffe untrennbar zusammen. Wer im Nordwesten der USA tiefgefrorene Kartoffelprodukte des Familienunternehmens kauft, hat mit großer Wahrscheinlichkeit eine Packung in der Hand, die zuvor in einem XXL-Gefrierschrank in Burley lagerte.



Das Fulfillment Center bewältigt einen Jahresdurchsatz von rund 700.000 Paletten (© Newcold)

Der niederländische Logistikdienstleister NewCold errichtete im US-Bundesstaat Idaho eines der größten Kühllhäuser Nordamerikas. Warum es für den weltweit tätigen Tiefkühllogistik-Spezialisten keine Alternative zu einer Automatisierung gab.

Als das Management von NewCold die Anlage plante, stand nie zur Debatte, ob ein manuelles oder ein automatisiertes System errichtet werden soll. Es ging vielmehr darum, wie die beste Automatisierungs-Lösung aussieht – und wer sie realisieren kann. Die Wahl fiel auf TGW. Mit der bewährten Technologie des Intralogistik-Spezialisten war sich NewCold sicher, seine

Unternehmensziele bestmöglich erreichen zu können

Automatisierung auf dem neuesten Stand

Kühllogistik-Experten kennen das Ende 2019 eröffnete Distributionszentrum in dem kleinen Ort: Die Anlage mit ihrem über 42 Meter hohen Hochregallager beeindruckt nicht nur mit ihren Dimensionen, sondern durch Automatisierung auf dem neuesten Stand der Technik. Das Fulfillment Center bewältigt einen Jahresdurchsatz von rund 700.000 Paletten bewältigt, wurde gemeinsam mit der TGW Logistics Group realisiert. Betreiber ist der niederländische Dienstleister NewCold, der ein Netzwerk von elf Tiefkühlslagern in den USA, Australien sowie Europa bewirtschaftet.

Im Auswahlverfahren hatte **TGW** einen entscheidenden Vorteil: NewCold kannte das Portfolio und die Tiefkühlexpertise der TGW-Fachleute bereits aus gemeinsamen Projekten.

„Automatisierung ist einer der Schlüssel dafür, dass wir die Anforderungen unserer Kunden erfüllen können. Sie sind dabei, ihre Lieferkette so umzugestalten, dass sie die größte Effizienz bei gleichzeitig niedrigsten Kosten erzielen können“, sagt Peter Verharen, Vice President Project Management bei NewCold.

„Automatisierung ist die einzige Möglichkeit, den Durchsatz zu erzielen, den der Markt fordert.“

Energieeinsparung von bis zu zwei Dritteln

Moderne Technologien sind – neben cleveren Strategien – auch der Schlüssel für signifikante Energieeinsparungen. „In automatisierten Kühllhäusern lässt sich nicht nur die Produktivität gegenüber manuellen Anlagen verdoppeln. Es sind auch Einsparungen bei der Kühlenergie von bis zu zwei Dritteln möglich“, hebt Schedlbauer, Industry Manager für den Lebensmittelhandel bei TGW, hervor.

Eine hohe Lagerdichte ist zentraler Leitgedanke bei Neubauprojekten. Die Gesamtfläche ist bei automatisierten

Anlagen im Vergleich zu manuellen Systemen wesentlich geringer. Für die 90.000 Palettenstellplätze benötigt NewCold nur eine Fläche von 14.400 Quadratmetern, denn die Ware wird mit Regalbediengeräten auf 14 Ebenen verteilt. Die Durchsatzleistung liegt bei maximal 189 Paletten pro Stunde (gleichzeitige Ein- und Auslagerung). Im Hochregallager herrschen permanent -25 Grad Celsius, im Kommissionierbereich zwischen -5 und -2 Grad Celsius.

Die Ein- und Auslagerung findet im Dunkeln statt, lediglich die Kommissionierung wird beleuchtet. Dank einer intelligenten Materialflusssteuerung lassen sich Fördertechnikbewegungen und Toröffnungen auf ein Minimum reduzieren, auch das schont die Umwelt und die Firmenkasse.

Digitalisierung für eine transparente Supply Chain

Moderne Software-Lösungen bieten zudem den Vorteil einer transparenten Wertschöpfungskette. „Das ist beispielsweise bei Produktrückrufen wichtig“, erläutert Schedlbauer. Denn im Fall der Fälle müssen Hersteller und Logistikdienstleister die betroffenen Chargen mit wenigen Mausklicks identifizieren können. Diese Transparenz in der Supply Chain funktioniert nur mithilfe von Digitalisierung und Automatisierung.

Aussender: New Cold

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)