

„Österreich ist ein Spezialfall“

FRISCHELOGISTIK: Wilhelm Leithner, Geschäftsführer des Frischelogistikers TKL, spricht über die Nachhaltigkeit in seiner Firma, den Fahrermangel und seine Auszeichnung als Logistik-Manager des Jahres 2016.

VON CLAUDIA HEFELLE

Der Frische- und Tiefkühllogistiker TKL fährt seinen erfolgreichen Expansionskurs weiter und schafft neue Voraussetzungen, um sein Logistiknetzwerk zu optimieren. *Verkehr* wollte wissen, welche Rolle das Thema Nachhaltigkeit dabei spielt und wie City-Logistik heute intelligent umgesetzt werden kann, und fragte deshalb bei Unternehmensmitgründer, Geschäftsführer und Logistik-Manager 2016, Wilhelm Leithner, nach.

Verkehr: TKL hat die Standorte in Wien ausgebaut und setzt auch in Kalsdorf und Ebenthal weiter auf Expansion?

Wilhelm Leithner: Ja, die Volumina haben vor allem im Bereich der Tiefkühl-Backwaren zugelegt. Unsere Stützpunkte rund um Wien wurden daher vergrößert und wir prüfen noch zusätzliche Erweiterungen. Abhängig von Herkunft und Lage der Lieferstellen planen wir entweder einen zusätzlichen Ausbau im Norden oder Süden Wiens. Dabei wird wohl die Möglichkeit, den Standort rund um die Uhr selbst mit großen Transporteinheiten anfahren zu können, letztlich entscheidend sein. Die neuen Stützpunkte in Kalsdorf bei Graz und Ebenthal bei Klagenfurt sind optimale Standorte für uns. Die neuen Frische- und Tiefkühlzellen bieten hier eine qualitative Steigerung und eine klare Verbesserung der Distributionskosten.

Wie sieht ihre Versorgungsstrategie für Österreich aus?

Leithner: In Wien geht von unserer Zentrale im 22. Bezirk die Versorgung des Einzelhandels mit Tiefkühlprodukten aus, unsere Frischelogistik ist im IZ Niederösterreich-Süd angesiedelt. In der Traviatagasse im Süden Wiens betreiben wir ebenfalls ein Tiefkühlager. Vom Multitemperaturlager in Bergheim bei Salzburg aus bedienen wir vorwiegend die Gastronomie. Der erhöhte Lagerbedarf ergibt sich in erster Linie aus dem starken Artikelwachstum – früher haben wir rund 600 ver-

schiedene Tiefkühlartikel geliefert, heute umfasst das Sortiment rund 2.600 Produkte für den Einzelhandel in Wien und etwa 2.700 Artikel für die Gastronomie!

Trotz steigender Volumina verzeichnet TKL sinkende Emissionswerte. Wie schafft man das?

Leithner: Wir betreiben sozusagen den größten Kühltank Österreichs, was per se nicht sehr umweltschonend erscheinen mag. Durch gezielte Maßnahmen haben wir aber den Ehrgeiz, unseren Beitrag zu leisten: Wir verwenden ausschließlich Grünen Strom, nutzen die Abwärme unserer Lager für die Beheizung der Büros und halten ganz besonders unsere Flotte technologisch auf dem letzten Stand. Das betrifft nicht nur die Antriebstechnik, sondern die gesamte Kälteanlage. Ein wesentlicher Punkt für Nachhaltigkeit liegt übrigens in der strengen Optimierung aller gefahrenen Kilometer, denn nur eine optimale Auslastung und Tourenplanung macht ökologisch und ökonomisch Sinn. Im Kernprozess werden daher bei uns die elektronisch eingehenden Aufträge vor der Einbindung in die Tourenplanung mit Kubatur und Koordinaten der Lieferstelle gekoppelt. Daraus leiten sich dann die richtige Kommissionierung, Beladung und Auslieferung ab. Pro Tour werden rund 15 bis 30 Lieferungen geplant, von denen viele mit gewissen Zeitrestriktionen versehen sind, die ebenfalls im System hinterlegt wurden. Ganz besonders in der Königsdisziplin Frischelogistik müssen wir uns an einen ganz strikten Zeitplan halten, damit die Ware mit präziser Temperaturführung und in kürzester möglicher Zeit im Handel ist. Der Unsicherheitsfaktor Verkehr bleibt aber auch bei äußerst präziser Planung immer eine Variable.

Wie gehen Sie mit dem Problem „Fahrermangel“ um?

Leithner: Diesem Thema muss sich jedes Unternehmen unserer Branche stellen. Das auto-



nome Fahren wird es in unserem Geschäft noch länger nicht geben, und vor allem im Gastrobereich müssen unsere Fahrer anspruchsvolle Zusatzleistungen erfüllen können oder administrative Arbeiten erledigen. Hier spielt vor allem eine



TKL verwendet Grünen Strom, nutzt die Abwärme der Lager für die Beheizung der Büros und hält die Flotte auf dem letzten Stand, sagt Leithner

faire Entlohnung, der respektvolle Umgang mit den Mitarbeitern und die Arbeitszeit eine Rolle. Es ist natürlich angenehm, dass unsere Fahrer doch ziemlich genau wissen, wann sie arbeiten und wann sie wieder zu Hause sein werden. Aufgrund der Arbeit im Tiefkühl-Aufbau können wir zusätzlich eine SEG-Zulage anbieten, die steuerlich begünstigt ist. In Deutschland hat das Thema

Fahrermangel in manchen Gebieten aber schon dramatische Züge angenommen. Nicht zu vergessen sind die Disponenten, von denen sehr hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität abverlangt wird – denn wann immer es auf der Straße ein Problem gibt, gilt es, erreichbar zu sein, eine Lösung zu finden und mit dem Fahrer zu kommunizieren.

Wie lösen Sie die Herausforderungen der City-Logistik in Wien?

Leithner: Wir fahren täglich mit 60 bis 90 vollen Lkw in die Stadt, und tatsächlich sehen wir derzeit kaum andere Möglichkeiten, diese Mengen in der Großstadt zu verteilen. Bei uns sind zwei mit Gas betriebene Lkw im Einsatz, E-Fahrzeuge befinden sich in Österreich erst im Teststadium, sind aber vorläufig aufgrund der zusätzlich benötigten beträchtlichen Kühlleistung für uns noch keine Alternative. Wir versuchen, so zeitig wie möglich in der Früh die Frischware von Wien-Süd in den Norden der Stadt zu liefern; nach dem morgendlichen Stau transportieren wir dann die Tiefkühlware von Wien-Nord aus zu den Lieferstellen in der Stadt. Damit umgehen wir beide Male mehr oder weniger erfolgreich den täglichen Stau und „entlasten“ die Tangente.

In Amerika bietet sich Amazon nun auch als Logistik-Broker an. Sehen Sie hier eine Bedrohung auf Ihr Geschäft zukommen?

Leithner: Das sehen wir eher gelassen. Wir sind in erster Linie Kontrakt-Logistiker und haben unser eigenes Personal, das gerade im Hinblick auf Qualität der temperaturgeführten Logistik gewissen Standards entspricht. Außerdem ist Österreich ein Spezialfall, weil wir hier eine so große Dichte an Supermärkten haben wie in keinem anderen Land; daher wird sich, auch nach Meinung von Experten, die Zustellung von Lebensmitteln hier etwas anders entwickeln. Wir bieten auch keine Hauszustellungen an.

2016 wurden Sie zum Logistik-Manager des Jahres gewählt. Was hat sich dadurch verändert?

Leithner: Für mich und das Unternehmen war diese Auszeichnung natürlich toll, denn wir haben speziell von Kunden viele positive Reaktionen bekommen, was vor allem für unsere rund 540 Mitarbeiter eine schöne Bestätigung und Anerkennung ihrer Leistung war, denn unser Erfolg basiert auf der guten Arbeit von allen Mitarbeitern.

Vielen Dank für das Gespräch!