

Stammkunde Sushi-Flotte

Die Lamberet Deutschland-Tochter Kerstner, Natsu Foods und die Mercedes Benz Niederlassung Rhein/Ruhr bringen individuelle Kühlfahrzeuge auf die Straße, um rund eine Millionen frisch produzierte Sushi-Einzelstücke pro Woche zum Kunden zu bringen.

Sushi schmeckt nicht nur gut, das japanische Gericht aus erkaltem, gesäuertem Reis hat auch einen hohen Nährwert bei geringem Fettanteil. In Deutschland steigt die Zahl der Anhänger kontinuierlich, weshalb Sushi mittlerweile auch in den Kühltheken der Supermärkte erhältlich ist. Das A und O von gutem Sushi ist kompromisslose Frische. Da sämtliche Zutaten nur eine geringe Haltbarkeit aufweisen, darf die Kühlkette an keinem Punkt unterbrochen werden. Die Natsu Foods GmbH & Co. KG aus Neuss ist nicht nur Deutschlands größter Produzent von frischem Sushi für den Verkauf im Handel. Sie ist auch das einzige Unternehmen der Branche mit eigenem Fuhrpark und betriebsinterner Transportlogistik. Seit Jahren setzen die Neusser bei der Transportkühlung auf den Kühlfahrzeugspezialisten Kerstner. Der Experte für Kühlfahrzeugausbauten und Kühlaggregate ist ein Tochterunternehmen der Lamberet Deutschland GmbH. Sämtliche von Kerstner modifizierte Fahrzeuge der Natsu-Flotte basieren zugleich auf Mercedes Benz Fahrzeugen der Modelltypen Vito und Sprinter. »Im Laufe der Jahre entwickelte sich aus dieser Verbindung

eine für alle Parteien erfolgreiche Partnerschaft«, so Michael Wietkamp, vom Verkauf Transporter Großkunden in der Mercedes Benz Niederlassung Rhein/Ruhr. Nicht nur die Konfiguration der Fahrzeuge wurde im Team immer wieder den Bedürfnissen aus der Praxis angepasst. Gemeinsame Entwicklungen trugen auch regelmäßig zu deutlichen Verbesserungen im kompletten Fahrzeugaufbau bei.

Anpassungen im Detail

180 000 Kilometer legt ein Natsu-Fahrzeug durchschnittlich in zwei Jahren zurück. Die Temperatur im Laderaum darf die Marke von 7 °C nicht überschreiten, auch wenn die Außentemperatur über 30 °C beträgt und die Tür auf einer Tour bis zu 42 mal geöffnet wird. Die Fahrer des Sushi-Herstellers kommen deswegen jedoch nicht ins Schwitzen, die Kühltechnik aus dem Hause Kerstner bewährt sich. Seit den Anfängen von Natsu im Jahr 2003 arbeiten die Unternehmen zusammen und im Laufe der Zeit fanden zahlreiche Verbesserungsvorschläge aus der praktischen Anwendung auch ihren Weg in die Kerstner-Produktion. Ein Beispiel hierfür ist die Optimierung der Hecktüren. Hier wur-

de die Isolierung im Bereich der Türfangbänder individuell den Kundenbedürfnissen angepasst. Denn die Isolierschicht zählt zu den elementaren Bestandteilen des Kühlaufbaus – ein Defekt würde sich direkt auf die Leistung auswirken. Andere Überarbeitungen sind zwar individuell angepasst an die Nutzung durch Natsu, stehen Kerstner-Kunden jedoch bei Bedarf ebenfalls zur Verfügung. Dazu Philipp Klause, Vertriebsleiter der Kerstner GmbH: »Grundsätzlich ist die Ausstattung der Serienfahrzeuge schon sehr gut durchdacht und hochwertig, aber in manchen Fällen sind kundenspezifische Umgestaltungen nötig, die wir auch gerne durchführen.« So wurde beispielsweise speziell für Natsu in der aktuellen Fahrzeuggeneration ein Segment des Laderaum-Bodens überarbeitet. Bei Kerstner besteht dieser prinzipiell aus einer gekanteten Wanne aus einem Stück Aluminium, so dass kaum geschweißt werden muss. Den Abschluss an der Tür bildet in der Regel eine Gummilippe. In den Natsu-Fahrzeugen besteht dieser Übergang auf Wunsch nun auch aus Aluminium. Die wichtige Dichtung wurde darunter positioniert. Eine weitere Neuerung sind die Schiebetüren mit elektrischer Zuziehhilfe. Diese unterstützen den Fahrer beim Schließen, so dass dieser nicht mehr mit Kraft oder Druck arbeiten muss. Ein kurzes Anschieben genügt und die Elektronik beendet den Schließvorgang selbstständig. Darüber hinaus ist die Tür mit einem Kontaktschalter ausgestattet, der unmittelbar via GPRS eine Warnung absetzt, sollte die Tür nicht vollständig geschlossen sein. Zusätzlich wird der Fahrer über die Bordelektronik über offene Türen informiert.

Bewusste Entscheidung für Kerstner

Für Peter Zeitter, Logistikleiter bei Natsu Foods, gibt es keinen Grund, an der operativ und wirtschaftlich bewährten Zusammenarbeit etwas zu ändern: »Die Entscheidung für Kerstner haben wir in all den Jahren immer wieder ganz bewusst getroffen. Neben den hohen Qualitätsstandards und der Entwicklungskom-





Anspruchsvolles Ladegut: Fast eine Million Einzelstücke Sushi werden in Neuss produziert – pro Woche.

petenz überzeugt Kerstner auch durch die bestehende Kooperation mit Mercedes Benz. Dadurch bietet uns Kerstner ein sehr gutes Servicenetz.« Für den Fall, dass ein Lieferfahrzeug doch einmal ausfällt, steht Natsu Foods darüber hinaus jederzeit ein Kühltransporter der Frigorent Services GmbH, ebenfalls ein Tochterunternehmen von Lamberet, zur Verfügung. »Darauf greifen wir jedoch hauptsächlich bei saisonal schwankenden Bedarfsspitzen von Fahrzeugen zurück«, erklärt Zeitler. Denn gerade die Zuverlässigkeit seiner Flotte trägt entscheidend zum Erfolg des Sushi-Produzenten bei. »Nicht ohne Grund ist bei uns schon die dritte Gene-

ration von Kerstner-Fahrzeugen auf der Straße.«

Durchdachte Maßnahmen für eine sensible Ladung

Zwischen 6000 und 11 000 Verpackungen pro Tag oder fast eine Millionen Sushi-Einzelstücke pro Woche werden in Neuss frisch produziert. Die Verteilung an verschiedene zentrale Umschlagplätze in Deutschland übernehmen Partner-Speditionen. Diese sind nach ISO 9001 sowie nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. Die Zertifikate werden jedes Jahr von Natsu neu kontrolliert. Den Kunden vor Ort beliefert Natsu

jedoch persönlich. Auf diese Weise kann zum einen die Kühlkette besser kontrolliert werden, zum anderen ist Natsu als Hersteller auch direkt am Point of Sale. Von der Herstellung über den Transport bis hin zum Handling der Ware ist gemäß HACCP jede Station genau definiert und in einen Hygieneplan integriert. Ein Maßnahmenkatalog umfasst Präventionsmaßnahmen und Worst-Case-Szenarien.

Jede Woche Test mit Datenlogger

Teil der Präventionsmaßnahmen bei der Transportkühlung ist beispielsweise, dass jede Woche Sushi-Packungen mit einem Datenlogger in der Verpackung auf die Reise gehen. Statt in den Verkauf kommt diese Packung zur direkten Auswertung zurück nach Neuss. Doch diese Stichproben sind nicht die einzigen Mechanismen zur Überwachung der fortlaufenden Kühlung. Nach der manuellen Prüfung der Ware bei der Übernahme vom Spediteur mit dem Thermometer, belädt der Fahrer erst nach Erreichen der vorgeschriebenen Innentemperatur das Fahrzeug. Die Temperaturen im Laderaum hat er mittels eines Displays auch unterwegs ständig im Blick. Zudem ist das Monitoring der Laderaum-Temperatur über GPRS bei Natsu Standard. Die gesamte Flotte ist mit diesem System ausgestattet. Die Verantwortlichen sind so permanent über jedes einzelne Fahrzeug informiert. Ist die Kühlmaschine an oder aus? Sind die Türen geschlossen oder muss ein Fahrer wegen einer offenen Tür benachrichtigt werden? Liegt die Temperatur im Laderaum eines Fahrzeugs einmal länger als fünfzehn Minuten über der Höchsttemperatur, setzt das System zudem eine Warnung per SMS an den Logistikleiter Peter Zeitler ab. Auf

diese Weise kann Natsu in solch einem Fall schnell reagieren. Da sie besonders sensible Ware an Bord haben, sind alle Fahrer speziell geschult und müssen zudem am Ende dieser Schulung eine Prüfung erfolgreich absolvieren. Dreimal pro Woche beliefern sie dann jeden Markt, wobei sie das Sushi selbst in das Regal einräumen und Altware entfernen – grundsätzlich vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Natsu Foods stellt so für die Verbraucher sicher, dass sich nur haltbares Sushi im Verkaufsregal befindet. ◀

Die elektrischen Seitenschiebetüren der Kerstner-Fahrzeuge für Natsu verfügen über einen Türkontaktschalter.

