



„Logistik-Kompetenz-Workshop“

Potenziale zur Ausweitung des Karlsruher Kundennetzes mit Fokus
Gemeinschaftsverpflegung und Direktvermarktung

26. November 2024

„Das Sortiment des Lebensmittel-Anbieters passt und die benötigten Mengen stehen zur Verfügung. Da meine Lager-Kapazitäten klein sind, muss ich zwei Mal pro Woche bestellen. Der Anbieter kann jedoch nur einmal fahren.“

„Der Gastro-Betrieb hat Interesse an meiner Ware, braucht aber nur 5 Kisten pro Woche. Wenn ich noch andere Abnehmer in der Gegend hätte, würde es sich mit der Belieferung rechnen! Oder kann meine Ware ein anderer Lebensmittel-Betrieb mitnehmen?“



„Die passende Logistik bringt die Wertschöpfungskette erst zum Laufen!“

Dreiundzwanzig engagierte Akteurinnen und Akteure, darunter ein Landwirt, fünf Handels-Betriebe (Adam Theis GmbH, EPOS Bio Partner Süd GmbH, Grabows 24/7, Lokora GmbH, Marks Foodservice GmbH, Yobst GmbH) und zwei Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung haben sich in //räume getroffen um ein gemeinsames Logistik-Konzept für den Großraum Karlsruhe aufzustellen.



culinarico



KA
WERT

Am Beispiel der Kulturküche wird das Lieferantennetz, bestehend aus fünf Lieferanten aus der Region, zwei Genossenschaften aus Süddeutschland und einem Großhändler (Abb.1) samt ihrer Liefertage und- arten dargestellt. Von zwei Lieferanten wird die Ware mit dem eigenen Elektro-Fahrzeug abgeholt. Da fallen schon um die vier Stunden pro Woche für die Bestellungen und rund zwei Stunden für die Abholung an. Viel Sorgfalt wird dabei auf die Bündelung mit Bestellungen der Unverpackt Foodcoop Karlsruhe e.V. und Kanola verwendet.

Abb. 1: Lieferantenstruktur der Kulturküche

KURZE TRANSPORTWEGE BEDEUTEN:

- Ressourcenschonung (Kraftstoff, Strom, Kühlung, Arbeitskraft...)
- Geringere Emissionen, Straßen- und Fahrzeug-Abnutzung
- Frischere Ware -> mehr Inhaltsstoffe, längere Haltbarkeit beim Kunden
- Flexibilität
- Billiger

BÜNDELUNG UND VOLLAUSLASTUNG MIT X-LIEFERANTEN BEDEUTET:

Verringerung der oben genannten Faktoren um das x-fache

Um welche **Kunden** geht es hier in Karlsruhe? Größere Abnehmer von bioregionalen Lebensmitteln sind die Bundes- und Landeskantinen, die ab nächstem Jahr sukzessive regionale Bio-Lebensmittel in ihren Speiseplan aufnehmen müssen und die kommunalen Kantinen, die das „Klimaschutzkonzept Karlsruhe 2030“ mit mehr Bio, weniger Fleisch und kurzen Transportwegen umsetzen müssen. Hier handelt es sich um insgesamt zwölf Kantinen, die auch Bio- und DGE-zertifiziert sein sollten. Betriebskantinen gibt es eine ganze Reihe in Karlsruhe, deren Firmenphilosophie auf eine gesunde Küche für eine fitte Belegschaft setzt. Bereits drei Kantinen kooperieren mit Erzeugern des Netzwerks. Weiterhin geht es um die handwerklich kochenden Restaurants, wie das **Fünf** in der Karlsruher Nordstadt. Frank Kemmerling von der Fünf ist es wichtig, regionale Produkte zu beziehen. Am liebsten würde er die Ware vor dem Kauf sehen, das kann allerdings keine Logistik-Variante erfüllen. Dafür bräuchte es eine Markthalle im Zentrum oder einen regionalen Bio-Stand auf dem Großmarkt in Karlsruhe.

In unserer Region gibt es **Landwirte**, die bei der Direktvermarktung an die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und den Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) per Post verschicken oder eigene Lieferfahrzeuge einsetzen. Gebündelt werden regionale Lebensmittel bei vier Großhändlern: Adam Theis, Epos, Marks und Schenk. Bei regionalen Bio-Lebensmitteln schöpft der Großhandel noch nicht das ganze Potential aus. Vor allem ist dies der Fall, wenn die Region mit 50 km rund um Karlsruhe definiert wird. Bei manchen Produkten lassen die Preise, die die erzeugenden Betriebe brauchen, auch keine Bündelung zu. Beispielsweise kann ein Großhändler für Bioland-Kartoffeln keine 1,30€/kg bezahlen. Hülsenfrüchte werden noch als Nischenprodukt angebaut und verlangen eine hohe Risikobereitschaft, die finanziell ausgeglichen werden muss. Im Preiskampf mit billiger Auslandsware ziehen sie hier im Großhandel den Kürzeren.

Lösungen bietet **nearbuy**, eine digitale Vernetzungsplattform, die die Bedürfnisse der AHV, der Lebensmittel-Erzeugern und -Erzeuger für eine einfachere Zusammenarbeit dem Netzwerk zur Verfügung stellt. Bereits mehr als 400 Betriebe sind registriert und nutzen nearbuy zur Kommunikation, zur Suche nach Produkten und zur Vermarktung. Ab nächstem Jahr wird der Bereich für die Transportkoordination frei geschaltet. Dafür werden im Workshop noch Bedarfskriterien festgehalten, um nearbuy für die Anwenderinnen und Anwender noch hilfreicher zu gestalten.

Lokora ist ein regionaler Bündelungsanbieter, bietet regionale Produkte für die AHV an und setzt es bereits im erweiterten Großraum Stuttgarts erfolgreich um. Der Betrieb ist kein Händler im herkömmlichen Sinn und kommt derzeit Dank ihrer Software und smarterer Logistik ohne Lager aus. Lokora arbeitet mit 30 % Marge und liefert Kisten-weise. Der Online-Shop gibt detaillierte Informationen über die Produkte und Hersteller. Das Team rund um **Laurin Held** hat großes Interesse, in einer weiteren Region Fuß zu fassen. Kann das Karlsruhe-Mannheim-Offenburg sein?

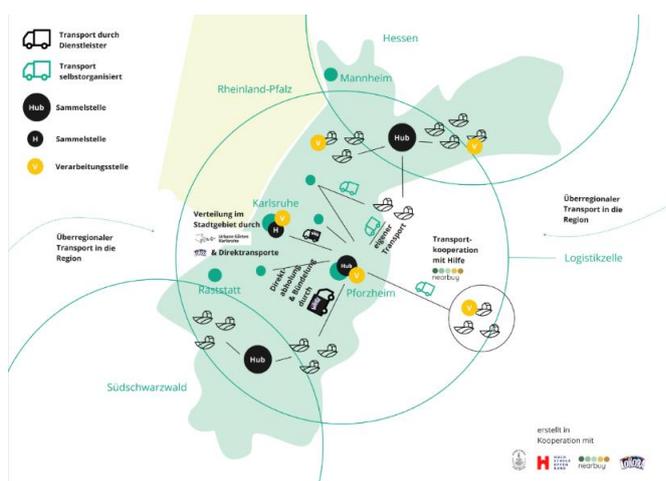


Abb.2 Mögliche Formen der Logistik für den Großraum Karlsruhe (Doreen Havenstein, Prof. Ingo Dittrich, Laurin Held, Sandra Schmidt)

Vieles hängt an der Logistik und könnte doch so einfach sein! Andere Regionen, wie der Großraum Freiburg und Hessen sind bereits weiter. Das dortige Netzwerk hat die Logistikmöglichkeiten analysiert und strukturiert. **Doreen Havenstein** von nearby, **Laurin Held** von Lokora und **Prof. Ingo Dittrich** von der Hochschule Offenburg haben im Vorfeld der Veranstaltung verschiedene bestehende Formen für den Warentransport, wie „Direkt“, über „regionale Bündler“, via „Hub“ oder „Transportkooperationen“ zusammengetragen (Abb. 2). Der Vorschlag ist eine Arbeitsgrundlage um gemeinsam mit den Teilnehmenden an einem Logistikkonzept für den Großraum Karlsruhe zu arbeiten.

Ingo Dittrich erklärt zur Einleitung in das Thema, dass es bei Projekten der Hochschule oft der Fall ist, dass Akteure die Logistik als Grund nennen Änderungen vor allem hin zur Direktvermarktung nicht vornehmen zu können. Bei näherem Beleuchten gibt es allerdings in den meisten Fällen logistische Verbindungen, die jeder Erzeuger für sich selbst organisiert. Der Verdacht liegt nahe, dass dabei die tatsächlichen Kosten nicht kalkuliert werden. So werden die Rückfahrten meist nur für Leergut genutzt. Auch nearby kann aufgrund ihrer Erfahrungen bestätigen, dass es oftmals freie Transportkapazitäten gibt und die Betriebe offen sind, diese auszulasten. In einem Projekt im südlichen Schwarzwald werden Hubs gebildet, die nicht mehr als 15 min Anfahrtsweg für die erzeugenden Betriebe entfernt liegen. Somit werden Kosten gering gehalten.

In der Region um Karlsruhe gibt es Verarbeitungsstellen und landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, deren Produkte zu naheliegenden **Hubs** gefahren werden könnten. Hier könnten sie gebündelt und in das Stadtgebiet gebracht werden. In unserem Fall gibt es verschiedene Varianten:

- a) Der Hub wird von einem Händler betrieben, der die Lebensmittel aufkauft und weiterverkauft
- b) Die Erzeuger nehmen es selbst in die Hand und organisieren sich mit Hilfe von nearby
- c) Lokora holt die Ware ab und bringt sie ohne Zwischenlager zu Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie
- d) **Urbane Gärten Karlsruhe** könnte den Weg zur Gemeinschaftsverpflegung, den Restaurants und zum Naturkostfachhandel mit dem Kompost-Bike übernehmen. Von den Restaurants nehmen sie den organischen Restmüll ab und kompostieren ihn

Es werden auch Varianten betrachtet, die Transportmengen der Direktvermarktung mit Güterströmen anderer Herkunft zu kombinieren, um so skaliert auch für kleinere Mengen landwirtschaftlicher Produkte ein ökonomisch sinnvolles Transportangebot zu bekommen. Hier muss allerdings stark auf die Lebensmittelhygiene und Transportzeiten geachtet werden.

Um zu einem passenden Konzept zu gelangen, brauchen wir Antworten auf folgende Fragen, woraus sich weitere Aufgaben für unser Netzwerk ergeben:

1) Was benötigen die Kunden und von wem? Wir benötigen eine **Bedarfsanalyse**

Der Bedarf und die Logistik können in

- „Schnell verderbliche Ware“ und
- „Lang haltbare Ware“ unterteilt werden.

KA.Wert kümmert sich mit Gemüse hauptsächlich um die „Schnell verderbliche Ware“ und mit Hülsenfrüchten um die „Lang haltbare Ware“. Den Bedarf an Gemüse haben wir in der AG „Frisches und küchenfertiges Gemüse“ am 19. März von zwölf Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung ermittelt (siehe Bericht auf der KA.Wert Internet-Seite). Um die Frage, von wem die frische Ware kommen kann zu klären gibt es den Saisonkalender. Der Bedarf an Möhren (34 t), Salat (6 t), Zwiebeln (15,4 t), Zucchini (2,1 t), Lauch (6,1 t) und Kohlrabi (2 t) kann in der Region bereits gedeckt werden. Hülsenfrüchte werden jetzt erst Schritt für Schritt in die Speisepläne aufgenommen. Hier kann der Bedarf bei Linsen und eventuell bei Kichererbsen gedeckt werden, wenn der Radius hier ganz Baden-Württemberg umfassen darf. Bei 50 km rund um Karlsruhe gibt es bereits zwei Betriebe und mehrere, die Interesse haben das Sortiment auszubauen.

→ Unsere Aufgabe: Den Bedarf weiterer interessierter Gastro-Betriebe aufnehmen. ITAS kann uns dabei helfen.

2) Welche **Marge** lassen die einzelnen Produkte zu, um Bündler bezahlen zu können? Welches sind die Maxi-Preise für die AHV?

Hierzu haben wir bereits das „küchenfertige Gemüse und Salat“, das von zwei Kantinen bezogen wird und ganz aktuell auch von der **Fasanenbrot Vollkornbäckerei**. Ein weiterer Kunde von **Schenk** bezieht frische Rohware vom **Biolandhof Petrik**. Hier scheinen die Preise umsetzbar zu sein.

→ Unsere Aufgabe: Schenk, Petrik und Küchenleiter berichten von ihren Erfahrungen mit dem küchenfertigen Gemüse- und Salatsortiment, auch um weitere Kunden zu gewinnen

3) Können Lieferungen mit einem stark begrenzten **Lieferzeitfenster vor 8 Uhr** morgens von den vier Varianten-Hubs gewährleistet werden?

Die Vermutung liegt nahe, dass hier nur der Großhandel als Hub in Frage kommt. Das betrifft vor allem Pflegeeinrichtungen und Krankenhäuser.

4) Können **Mindestbestellwerte** wegfallen?

Ja, Sandra bündelt bereits Bestellungen bei der OBEG, Culinarico und EPOS. Mit einem größeren Lager kann das auf mehrere Lieferanten und Abnehmende ausgedehnt werden.

5) Wer kann den **Fachhandel mit Kleinpackungen** beliefern?

Urbane Gärten Karlsruhe könnten sich bei Liefermengen bis zu 200 kg um die Belieferung in der Stadt, auch in der Fußgängerzone mit dem Lastenfahrrad kümmern und Lokora könnte die Mehrweggläser in Klappkisten (1 Artikel/Kiste) mitnehmen. Der Großhandel würde sowieso nicht viel mehr Gastro-Betriebe aufnehmen können. Pro Fahrzeug werden bereits bis zu 15 Kunden beliefert.

→ Unsere Aufgabe: Ein Hub mit Urbane Gärten zusammenbringen und Testläufe starten!

6) Wo können **die Hubs** im Stadtgebiet aufgebaut werden?

Die Teilnehmenden haben dazu Angebote gemacht (Abb. 3): Fächerbräu bietet Lagerraum für stapelbare Trockenware und Auslieferung 2x/Woche an. **Yobst** überlegt, ob sie das Kühl-Lager in Kandel für andere Produkte öffnet. Der **Späthi** in der Sophienstr. kann auch mit Lagerplatz aushelfen. Die **Foodcoops** der Stadt haben bereits Ware, die die AHV interessieren kann. Hier müsste die Rechnungsstellung, die als Nachweis zur Rückverfolgbarkeit benötigt wird geklärt werden.

→ Unsere Aufgaben:

- Sandra wird das Netzwerk bitten bei der Suche nach Hubs in der Stadt behilflich zu sein und bleibt bei Fächerbräu, Yobst und Späthi dran
- Rechnung und Lieferschein zur Rückverfolgung können eventuell mit der Software von Yobst und von der Unverpackt Foodcoop erstellt werden. Die Lösung sollte im besten Fall kontaktlos und bargeldlos sein. Sandra bringt die Akteure zusammen

7) Welche Produkte gibt es noch in der Region? Die **Produktvielfalt** sollte sichtbar sein.

Dafür gibt es bereits die das **Ausstellerverzeichnis** der ersten **BioRegio Karlsruhe**.

→ Janine Schwienke und Sandra werden sich der Aufgabe annehmen eine sortimentsübergreifende Liste zu erstellen.

Weitere Aufgaben des Netzwerks:

→ Schenk oder ein Erzeuger gründet mit der Gastronomie einen Hub auf dem Großmarkt

→ Ausbau der Hubs um auch den Großhandel zu bedienen

→ Sicherstellung der Qualitätskontrolle, die auch die Temperaturkontrolle beinhaltet, in den Hubs

→ An der Hochschule Offenburg werden voraussichtlich ab Januar 2025 zwei studentische Hilfskräfte eingestellt, die das Thema dauerhaft koordinieren können. So kann, auch im Zusammenspiel mit dem Projekt KIRA (gefördert durch Bundeslandwirtschaftsministerium) in der Region die Umsetzung von Logistikkonzepten gut unterstützt werden.

