

Reife- und Fruchtlogistik neu definiert

Landgard Nord ► Das neue Dienstleistungszentrum von Landgard Nord Obst & Gemüse in Neu Wulmstorf (Rade) südlich von Hamburg ist im Dezember vorigen Jahres planmäßig ans „Netz“ gegangen. Für die Stra-elener bedeutet es einen wichtigen Schritt auf dem Weg zur angestrebten bundesweiten Zielstruktur, die auch 2019 weiter Gestalt annehmen soll. Das Fruchthandel Magazin konnte bereits kurz nach der Eröffnung einen Blick hinter die Kulissen werfen und mit Geschäftsführer Thomas Averhoff sprechen.

Michael Schotten

Der unmittelbar an der A1 gelegene neue Standort besitzt eine Gesamtfläche von über 13.000 m². Die Hallenflächen verfügen über 23 neueste Reifekammern für Bananen und Ready to eat-Artikel, sechs große, individuell temperatursteuerbare Kühlräume, acht modernste Packlinien in einer über 2.500 m² großen Packstation sowie umfangreiche Kühl- und Lagerkapazitäten.

Herr Averhoff, Landgard ist dabei, seine bundesweiten Beschaffungs- und Vertriebsstrukturen neu zu definieren. Welche Bedeutung kommt der neuen Drehscheibe von Landgard Nord innerhalb des Gesamtkonzeptes zu?

Thomas Averhoff: Landgard Nord in Rade bündelt den gesamten Überseeimport für die Landgard Gruppe. Im Fokus stehen dabei die südamerikanischen Herkunftsländer Chile, Argentinien, Brasilien, Peru, Kolumbien sowie Ecuador, Costa Rica, Guatemala und Mexiko. Aber natürlich spielen auch Herkünfte wie Südafrika, Neuseeland und im asiatischen Raum China sowie Vietnam bei unseren Aktivitäten eine wichtige Rolle. Der Überseebereich umfasst auch alle Ready to eat-Artikel, ein besonderer Schwerpunkt liegt neben Trauben, Kernobst und Citrus natürlich auf Bananen. Mit dem Start können wir zufrieden sein, der kundenseitige Zuspruch ist bereits nach so kurzer Zeit viel versprechend. Auch Delegationen aus Südamerika zeigten sich von den Möglichkeiten der Reife- und Fruchtlogistik begeistert. Dass am neuen Standort alles reibungslos funktioniert, ist unserer hochmotivierten und erfahrenen



Seit 1. Juli 2018 ist Thomas Averhoff in der Geschäftsführung von Landgard Nord.

Mannschaft von Obst- und Gemüseexperten in allen Bereichen der Lieferkette zu verdanken, die hier die Import- und alle Beschaffungsaktivitäten organisiert.

Die Tendenz, Ware ersthändig zu beziehen und Versorgungsketten in Eigenregie zu managen, nimmt im LEH bekanntlich zu. Wie ist Landgard diesbezüglich mit dem neuen Standort aufgestellt?

Für Landgard ist der ersthändige Warenbezug von grundlegender

strategischer Bedeutung, das betonen wir immer wieder. Dies gilt sowohl für die nationale und europäische Beschaffung, die wir in Rade ja ebenfalls umfassend abbilden, als auch für den Überseebereich. Landgard Nord bezieht von eigenen Erzeugerbetrieben sowie im ersthändigen Warenbezug direkt vom Produzenten. Mit diesen Erzeugern und Produzenten streben wir langfristige Lieferbeziehungen an. Aufgrund der ausgezeichneten Expertise unserer Mitarbeiter und Lieferanten ist es uns gelungen, neue Artikelfelder zu erschließen und mit unseren bestehenden sowie neuen Kunden das Überseesortiment in allen Segmenten erheblich zu erweitern.

In den neuen Reifekammern kommt erstmals die Softripe-Technologie zum Einsatz. Könnten Sie uns bitte die Besonderheiten des Verfahrens erklären?

Bei der Softripe-Technologie handelt es sich um ein völlig neues

Die Reifer wurden in den vergangenen Monaten intensiv ausgebildet und vorbereitet auf die neue Reife-Technologie.



Fotos: Landgard



Von Rade aus wird Landgard Nord jährlich 1,5 Mio Kartons der gelben Frucht an seine Kunden liefern.

Reifeverfahren, das mit der bisherigen Reifung nicht vergleichbar ist. Die Banane wird stressfreier und somit besonders schonend – eben „soft“ – gereift. Die Elemente Wasser, Sauerstoff, Stickstoff und nur noch geringe Mengen Ethylen im Zusammenspiel mit ausgereiften Software-Programmen steuern die Reifung nicht nur für Bananen, sondern auch für Ready to eat-Artikel wie Mango, Avocados und Kiwi. Von Rade aus werden wir an unsere Kunden jährlich 1,5 Mio Kartons der gelben Frucht liefern, wobei sich unsere Kunden im Raum Norddeutschland und Dänemark befinden.

Wo liegen die speziellen Vorteile der Technologie für die Kunden von Landgard? Verläuft der Reifeprozess langsamer und homogener, wenn die Bananen die Kammern verlassen haben?

Wir erreichen durch die neue Technologie sehr gute Ergebnisse in gleichmäßiger Reifung, Fruchtfleischfestigkeit sowie Haltbarkeit von Bananen und Früchten. Der Reifeprozess verläuft insgesamt gleichmäßiger und ist z.B. optimal auf die Herkunft der Bananen und Früchte zugeschnitten. Wer einmal eine „soft“ gereifte Banane gegessen hat, weiß, dass das Fruchtfleisch auch nach längerer Zeit ansprechend weiß und fest ist. Die Banane überzeugt geschmacklich selbst, wenn die Bräunung der Schale weiter fortgeschritten ist. Es bedeutet für die Kunden auch, dass sie trotz der unterschiedlichen Herkünfte und trotz jeweils unterschiedlicher Bedingungen im Ursprung ein ho-

mogenes, gemäß den jeweiligen physiologischen Anforderungen gereiftes Produkt im Regal anbieten können. Schließlich beziehen wir Bananen aus der Dominikanischen Republik, Kolumbien, Guatemala, Peru und Ecuador, wo wir mit ausgewählten Familienbetrieben zusammenarbeiten. So können wir unseren Kunden durchgängig eine erstklassige Produktqualität bieten.

Müssen die Mitarbeiter/Reifemeister eigentlich zusätzlich geschult werden?

Ja, die Reifemeister für Bananen und genussreife Produkte benötigen neben ihren umfangreichen Kenntnissen über Produkte und Reifung insbesondere Schulungen im Bereich Technik. Unsere Reifer wurden hierzu in den letzten Monaten intensiv ausgebildet und vorbereitet.

Auch Mangos, Kiwis und Avocados werden im neuen Standort eine wichtige Rolle spielen. Wie groß ist das Absatzpotenzial für diese Produkte aus Ihrer Sicht im deutschen Markt?

Gerade für Mangos, Kiwis und besonders bei Avocados sehen wir weiterhin riesiges Absatzpotenzial. Im Vergleich mit anderen Ländern haben wir im deutschen Markt noch immer einen sehr niedrigen pro Kopf-Verbrauch. Mit unseren neuen Vertriebskonzepten und Verpackungen möchten

wir weitere Akzente setzen und die Verkäufe unserer Kunden weiterhin deutlich steigern. All diese Artikel sind inzwischen Ganzjahres-Artikel, die wir dank unseres weltweiten ersthändigen Warenbezugs zu jedem Zeitpunkt aus dem optimalen Herkunftsland beziehen. Da der Ready to eat-Markt für uns generell noch großes Wachstumspotenzial besitzt, werden wir am neuen Standort auch weitere Artikel vorreifen, wie z.B. Übersee-Steinobst und Birnen, für die wir sehr gute Möglichkeiten in der Zukunft sehen.

23 neueste Reifekammern für Bananen und Ready to eat-Artikel

Nachhaltigkeit wird in Neu Wulmstorf großgeschrieben. Könnten Sie uns bitte Einzelheiten erläutern?

Unsere Technik ist in allen Bereichen auf dem modernsten heutigen

Stand. So können wir z.B. mithilfe von Wärmerückgewinnung an unserem neuen Standort besonders ressourcenschonend und energiesparend arbeiten. Wärme und Kälte werden für die Kühlräume und Anlagen genutzt. Bereits beim Bau der Halle wurde darauf geachtet, dass alle Wände optimal isoliert sind, um einen sehr niedrigen Energieaufwand über das ganze Jahr zu gewährleisten.

Auch zukünftig bleibt Landgard eine vermarktende Erzeugergenosenschaft. Würden Sie das Unternehmen dennoch inzwischen als echten Übersee-Importspezialisten bezeichnen?

Der Zuspruch unserer Kunden sowie das große Interesse weltweiter Produzenten, mit Landgard zusammenzuarbeiten, zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Unsere erfahrenen Mitarbeiter in allen Bereichen der Lieferkette helfen uns, im Markt als kompetenter Überseespezialist wahrgenommen zu werden. Wir sind sehr froh, dieses in kürzester Zeit erreicht zu haben. ●

Halle 20, Stand A-01

Der Reifeprozess verläuft in den Kammern insgesamt gleichmäßiger und ist optimal auf die Herkunft von Bananen und anderen Früchten zugeschnitten.

