

Pressemeldung BME 26.07.2017



***Frank Beckmann**, seit 2007 Leiter Einkauf & Logistik der NORDSEE GmbH in Bremerhaven, gab dem BME folgendes Interview*:*

Wie ist Ihr Einkauf strukturiert?

Wir unterscheiden zwischen zwei Bereichen: dem Food-Einkauf, also Lebensmittel und Getränke, sowie dem Einkauf von Verbrauchsmaterial wie Verpackungen, Reiniger und anderes mehr. Salopp gesagt beschaffen wir alles von der Auster bis zur Zitrone und von der Alufolie bis zum Zuckerstreuer. Hierfür nutzen wir die SRM-Lösung ComfortMarket Procure 4.5 der ePhilos AG.

Im Einkauf sind insgesamt zehn Personen beschäftigt. Sie ordern jährlich rund 35.000 Tonnen im Segment Lebensmittel und Getränke sowie 2.000 Tonnen an Verbrauchsmaterialien. Mit Blick auf den Gesamteinkauf dominiert bei uns die Ressource Fisch. Sie stellt mit jährlich annähernd 10.000 Tonnen den größten Posten dar. Der Alaska Pollack, besser bekannt unter dem Namen Alaska-Seelachs, ist für uns die wichtigste Fischart. Davon kaufen wir jährlich rund 3.000 Tonnen ein. Es folgen der Nordatlantik-Seelachs mit 1.500 Tonnen und die pazifische Scholle mit 1.000 Tonnen. Unsere gefrorenen Garnelen beziehen wir aus Asien und hier vor allem aus Vietnam. Die benötigten 1.000 Tonnen im Jahr werden in Tiefkühlcontainern mit dem Schiff angeliefert.

NORDSEE kauft aber auch Beilagen und Gemüse ein, oder?

In diesem Segment beschaffen wir vor allem Kartoffelbeilagen im Umfang von jährlich bis zu 5.000 Tonnen und 1.200 Tonnen Gemüsemischungen. Hinzu kommen dann noch 2.000 Tonnen frischer Salat. Das gesamte jährliche Beschaffungsvolumen bei Lebensmitteln und Getränken liegt im knappen dreistelligen Millionen-Euro-Bereich. Für die Beschaffung aller eingesetzten Materialien, arbeiten wir mit für uns geeigneten Produzenten zusammen und achten dabei selbstverständlich auf akkreditierte Zertifizierungen. Diese Firmen liefern uns zubereitungsfertige Produkte. Unsere Lieferanten kommen vor allem aus Nordeuropa. Das Netz reicht von den Niederlanden bis hoch nach Norwegen. Aus dieser Region beziehen wir vor allem unseren Fisch. Meistens schließen wir Jahreskontrakte ab. Bei der Vertragsunterzeichnung kommt es für uns darauf an, die aktuelle Marktlage exakt einzuschätzen, um günstige Konditionen aushandeln zu können.

Die NORDSEE GmbH verfügt über weltweit 372 Filialen. Steuern Sie den Einkauf von der Firmenzentrale aus oder beschaffen Ihre Standorte selbstständig vor Ort?

Für die Versorgung aller unserer Filialen ist der Einkauf in Bremerhaven zuständig. Gesteuert wird der Prozess durch die ComfortMarket Beschaffungslösung, die flächendeckend genutzt wird. Lediglich der NORDSEE-Standort in Wien organisiert den Einkauf für die 33 österreichischen Filialen mit frischen und regionalen Produkten selbst. Gleiches gilt auch für unsere Restaurants in Mittel-, Ost- und Südosteuropa.

Ihr Unternehmen hat „Richtlinien für die nachhaltige Beschaffung“ erarbeitet. Worum geht es dabei?

Beim Einkauf von Lebensmitteln und Verpackungen stehen für uns drei Ziele im Vordergrund: Qualität, Produktsicherheit und Versorgungssicherheit. Um die Versorgungssicherheit und damit die Grundversorgung unserer Produkte zu gewährleisten, schließen wir Einkaufskontrakte ab. Diese Verträge erstrecken sich im Allgemeinen von einer Ernte oder Fangsaison bis zur nächsten. Beide Ziele lassen sich am besten durch langjährige Lieferantenbeziehungen realisieren. Grundlage für die Sicherheit im Einkauf bilden neben den vereinbarten Einkaufskontrakten die Produktspezifikationen. Die von uns vorgegebenen Qualitätsparameter sind als physikalische, mikrobiologische, chemische und rechtliche Anforderungen an unsere Rohwaren festgeschrieben. Die deutsche Lebensmittelgesetzgebung gilt unabhängig von deren Ursprung für alle Rohwaren. Nachhaltig zertifizierte Rohstoffe werden von NORDSEE klar bevorzugt.

Wie überprüfen Sie die Einhaltung Ihrer Anforderungen?

Das schaffen wir durch Audits bei den Lieferanten. Diese Untersuchungsverfahren finden auch unangemeldet statt. Die NORDSEE-Mitarbeiter haben dabei Zugang zu allen Produktions- und Verwaltungsräumen. Die für die Überprüfung notwendigen Unterlagen sind vorzulegen. Zusätzlich kontrollieren wir die Qualität bei Wareneingang und führen Untersuchungen auf Rückstände, Kontamination und Mikrobiologie sowie die vereinbarten physikalischen, chemischen und sensorischen Parametern durch.

Müssen NORDSEE-Verpackungen spezielle Anforderungen erfüllen?

Ohne die Schutzfunktion der Verpackung, die Produktqualität oder Verbraucherakzeptanz zu gefährden, werden die Umwelteinflüsse der eingesetzten Packmittel sukzessive auf ein Minimum reduziert. Zu diesem Zwecke verfolgen wir einen konsequenten Prozess der Packstoffoptimierung. Ziel ist es dabei, Gewicht und Volumen des eingesetzten Packstoffes auf das absolut notwendige

Minimum zu reduzieren. Neue Packstoffe werden auf Basis nachwachsender Rohstoffe implementiert, um die Ökobilanzen stetig zu verbessern. Alle von uns eingesetzten Packstoffe entsprechen den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Unbedenklichkeitsbescheinigungen bzw. Konformitätserklärungen für unsere Packmittel fordern wir von allen Lieferanten ein und dokumentieren sie.

Wie lässt sich die lückenlose Kühlung der bestellten Lebensmittel entlang der Lieferkette sicherstellen?

Lebensmittel aus Übersee werden in strombetriebenen Tiefkühlcontainern bereits beim Verpacken sowie beim anschließenden Transport in den Freihafen gekühlt. In den Frachtschiffen wird die Ladung ebenfalls wieder an die Stromversorgung angeschlossen und weiter gekühlt. Bei Eintreffen der Ware wandert diese direkt in unser Kühlhaus. Frischfisch muss beispielsweise während des Transportes durchweg auf zwei Grad Celsius gekühlt werden. Die gesamte Kühlkette garantieren unsere professionellen Logistikdienstleister, die in ihren Kühlhäusern und Lkw's die Temperatur minutiös aufzeichnen und einhalten.

Agrarrohstoffe unterliegen jähren Marktschwankungen. Wie gehen Sie damit um?

Wir beobachten die Entwicklung der internationalen Fischmärkte sehr genau und haben vor allem die Fangquoten im Blick. Sie regeln die jeweils zur Verfügung stehenden Fischmengen. Eine Reduzierung der Fangquoten lässt die Nachfrage insbesondere bei Wildfisch aus dem Ozean enorm ansteigen und treibt die Preise nach oben. Wir erhalten die für uns wichtigen Marktinformationen sowohl von unseren Lieferanten als auch vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels, mit dem wir eng zusammenarbeiten. Spezielle Agrar-Internet-Plattformen bieten uns einen guten Überblick über die Preisentwicklung beispielsweise an den Kartoffelbörsen. Wie bei anderen Unternehmen der Ernährungsindustrie werden auch die von uns verwendeten Agrarrohstoffe vom Wetter stark beeinflusst. Gibt es beispielsweise Missernten bei Kartoffeln hat das direkte Auswirkungen auf unseren Einkaufspreis. Wir beobachten seit Jahren, dass die Wetterkapriolen zunehmen und damit die Notierungen für Soft Commodities befeuern.

Kommt es auch hin und wieder zu Engpässen in Ihrem Sortiment?

Das kann schon einmal passieren, wenn aufgrund einer Reduzierung der Fangquote nicht mehr genügend Fisch gefangen werden darf. Dann nehmen wir im Sortiment einen Switch vor oder verzichten für eine Weile auf eine bestimmte Fischart. Zum Beispiel mussten wir vor zwei Jahren aufgrund der extremen Knappheit von Seelachs zu Seehecht wechseln.

Das Interview führte **Frank Rösch, BME.*