



Food SCM & Logistik 2015



Trends - Konzepte - Ideen

Food Market

3

In der **Food-Logistik** findet eine weitere europäisch ausgerichtete Konzentration statt, jedoch ergeben sich für regionale Anbieter neue Chancen.

5

Portrait: Michael Aumaitre
Der Branchenkenner mit langjähriger Erfahrung war Einkäufer und Manager bei GATEGOURMET. Heute ist er selbstständiger Berater und Member bei PLAN50.

Konzentration des LEH und der Food Logistik nimmt zu

Die Konzentration des deutschen Lebensmitteleinzelhandels auf die kleine Gruppe Edeka, Rewe, die Schwarz Gruppe und Aldi, die mehr als 85% des Gesamtumsatzes des deutschen Marktes ausmachen, führt auch 2015 auf der Herstellerseite zu harten Kostenkalkulationen und Weitergabe des Nachfragedrucks auf die Vorlieferanten und Dienstleister. Somit sind alle in der Wertschöpfungskette Beteiligten gefordert ihre Einkaufsbedingungen- und Optionen, Prozesse und Produktionsabläufe zu überprüfen. Wie das Kartellamt im September 2014 feststellte, haben es kleinere Hersteller besonders schwer in diesem Markt und kaum Alternativen sich dem Druck des LEH zu entziehen. Eine weitere Marktstärkung der Großen in 2015 durch den Verkauf der Tengelmann Gruppe verschärft die Situation nochmals. Hersteller und Spediteure müssen nach Wegen suchen um profitabel am Markt teilnehmen zu können.

Andererseits verändert sich schrittweise das Verbraucher- und Konsumverhalten der Deutschen, vor allem in Großstädten und neue Formen des e-commerce Handels könnten für Überraschungen sorgen. Wir haben einmal die wichtigsten Trends zusammengefasst.



Megatrend Essen & Internet

Food Market Trend 2015

Veränderte Essgewohnheiten eröffnen neue Felder für Hersteller und Logistik

Die Ernährungstrends der Zukunft

Die Trendforscher haben es längst registriert: besser Essen wird Teil einer neuen Lebensart und damit verändern sich die Anforderungen an die Gastronomie an die Lebensmittelindustrie und an die Ultra-Frischelogistik.

Hin zum bewußten Genießen.

In einer schnelllebigen Gesellschaft mit vielen innovativen Neuerungen haben viele Menschen kaum genug Zeit sich zu Hause eine vollwertige Mahlzeit zuzubereiten. Der mobile Esser bevorzugt eine schnelle Mahlzeit, wenn es die Zeit zulässt. Diese Mahlzeit soll jedoch ausgewogen und flexibel sein und vor allem "grün". Fertige Salate, geschnittenes Obst "to-go" oder andere gesunde Mitnehm-Speisen liegen im Trend vorn.

Regionale und saisonale Lebensmittel sowie authentisches und traditionelles Kochen erhält in den Großstädten den Vorzug vor der unübersehbaren Fülle des

Lebensmittel-Labyrinths des Supermarkts. Der Käufer achtet auf die Zusatz- und Inhaltsstoffe und lehnt chemische Haltbarkeitsmittel ab.

Ein weiterer Trend ist neben dem vegetarischem und vegangem Essen der Typus des Flexitarier – also derjenige, der sich mal so oder so entscheidet und das Fleisch dabei zur "neuen Beilage" umfunktioniert. Gemüse und Salate erhalten einen wesentlich höheren Stellenwert.

Der Trend zum natürlichen, regionalem Lebensmittel und Essen verändert auch die Logistik und damit auch das gesamte Food Chain Management. Bestes Beispiel sind start-ups wie shopwings von Rocket Internet, an der sich Tengelmann beteiligen will. Einkauf per Handy und Lieferung bis vor die Tür. (Berlin & München)

Bisher findet das veränderte Ess- und Sozialverhalten junger Menschen noch keinen Niederschlag im Supermarkt, aber die Gastroszene ist hier Vorreiter.



Food Logistik im Wandel

Neue
Herausforderungen an
die Logistik

Die Regionalisierung und Rückbesinnung auf saisonale und traditionelle Lebensmittel wirkt schon seit längerem auf die Logistik der im Agrobusiness Beteiligten. Das zeigt sich zum Beispiel beim Import von Südfrüchten aus Italien, Spanien und anderen Produzentenländern. Die Nachfrage nach frischem Gemüse und Obst führt zu kleineren Mengen in kürzeren Lieferintervallen. Die Konsolidierung verschiedener Bestellungen und Kunden und die anschließende Verteilung wird aufwändiger und damit teurer. Aber ein höherer Transportpreis läßt sich nicht ohne weiteres durchsetzen. Mit dieser Problematik gehen die Logistikunternehmen unterschiedlich um.

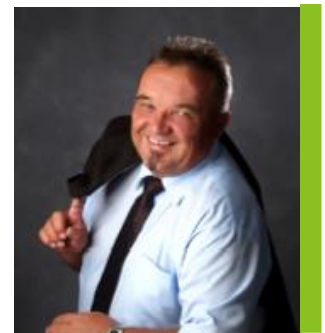
Konzentration in der Logistikbranche 2015

Für Unternehmen wie Dachser, K+N u.a. heißt die Lösung Prozessstandardisierung und Zusammenschluß mit den Marktbegleitern auf internationalem Niveau. Die Stärkung weniger bundesweit tätiger Dienstleister wie Dachser oder Nagel durch Outsourcing der Hersteller-Logistik führt bei diesem zu kurzfristigen Kostenvorteilen, reduziert jedoch die Anzahl der Logistik-Wettbewerber, die preisregulierend wirken können. Die regionalen Dienstleister und Spediteure, speziell in der Frischelogistik, sind jedoch nicht in der Lage die erforderlichen Größen und Kapazitäten bereitzustellen um in diesem Markt eine maßgebliche Rolle zu spielen. Somit entsteht neben der Nachfragemacht des LEH eine Anbietermacht weniger Spediteure.

Konzepte: Individuelle Regional-Logistik als Ausweg?

Food ist das neue Fashion. So wird die neue Food-Logistik definiert und Unternehmen wie DHL, Amazon und nun Shopwings testen die neuen Möglichkeiten. In diesem Umfeld können jedoch die regionalen und lokalen Dienstleister in der Frischelogistik mitreden. Sie müssen den Service anbieten, den die Großen der Branche nicht leisten können und das sind vor allem value-added-Services, moderne EDV-Systeme und stärkere Vernetzung.

Regionalisierung
und verändertes
Kaufverhalten
fördern neue
Strategien und eine
regionale Food-
Logistik.



Manfred Patzelt

Experte der Lebensmittel-Logistik für Hersteller und Handel. Planer und Organisator für Distribution und Lager von Trocken- und Frischeprodukten



Dr. Martin Wörner

Einkaufsspezialist und Interim Manager für Agroprodukte, Früchte, Säfte aus Europa und Südamerika

Material & Logistik machen im Foodbereich den größten Kostenblock aus. Darum schenken sie im entsprechende Beachtung.

Einkauf 2015

Qualität sichern & Einkauf optimieren

Die Nahrungsmittelproduzenten, ganz gleich ob sie für den regionalen Markt oder überregional an den LEH liefern, müssen innovativ sein und dabei die globale Entwicklung der Rohstoffe und deren Preise im Auge behalten. Damit wird der Einkauf zu einem wichtigen Teil des Unternehmenserfolgs. Die Rückverfolgbarkeit der Nahrungsmittel "from fork to field" ist für die Reputation der Marke am Markt ein wichtiges Kriterium und kann, wie sich dies in der Vergangenheit mehrfach gezeigt hat, sogar zum Kollaps eines Herstellers führen. Daher ist die Qualitätssicherung bereits beim Rohstofflieferanten eine Notwendigkeit, und sollte als Bestandteil des Supply Chain Management Konzepts fest etabliert sein.

Rohstoffeinkauf optimieren

Eine der wichtigsten Maßnahmen im strategischen Einkauf ist die frühzeitige Suche nach Alternativlieferanten. Im globalen Markt ist es jedoch nicht einfach Lieferanten zu finden, zu qualifizieren und in die eigene Lieferkette einzupassen. In der Regel nimmt das viel Zeit und Engagement in Anspruch.

Hinzu kommt daß es sich nicht jedes Unternehmen erlauben kann eine permanente Überwachung des Marktes und der Preisentwicklung zu etablieren. Das ist nicht nur eine Kostenfrage, sondern auch eine Personalfrage.

Unser Angebot

Temporäre Unterstützung im strategischen Einkauf, zum Beispiel durch unseren Experten im Bereich der Beschaffung von Agroprodukten, Herrn Dr. Martin Wörner.

Für die Marktevaluierung und Beschaffung von Rohstoffen oder Verpackungen, sonstige Leistungen und SCM Konzepten können Unternehmen auf unsere **Beratungs- und Interim Management** Kapazität zurückgreifen.

Damit sichern sich Herstellerunternehmen entsprechendes Qualitäts- und Einkaufs-Know-how, profitieren von besseren Konditionen im Einkauf und erhalten Kosten- und Qualitätsvorteile ohne ihre Personalfixkosten zu erhöhen.

Interim Management im Einkauf- und Projektbereich wird schon seit langem in der Automobilindustrie praktiziert und wird 2015 auch im Konsumgüter und Food-Bereich an Bedeutung gewinnen.

Konzepte 2015

Produktinnovationen

Pro Jahr werden in Deutschland etwa 1800 neue Produkte entwickelt und in einem gesättigten Markt platziert. Nicht jedes innovative Produkt findet jedoch in den Regalen Beachtung und so verschwinden nach kurzer Zeit wieder viele Neuerungen. Die Produkte, die bleiben sind Varianten der Hauptmarke. Zum Beispiel Chips in unzähligen Geschmacksrichtungen.

Echte Innovationen entstehen derzeit in der Gastronomie und finden sicherlich von dort den Weg zu einem größeren Publikum – und zu Käufern. Das experimentierfreudige Gastrogewerbe entwickelt die neuen Produkte, die dann über Catering und Verpflegungseinrichtungen verbreitet werden. Damit erhalten auch ausländische Produzenten verbesserten Zugang zum deutschen Markt und verändern auch die Konstellationen im LEH.

Einer, der sich seit vielen Jahren mit neuen Produkten und Entwicklungen beschäftigt ist Herr M. Aumaitre, den wir Ihnen gerne vorstellen.

Michael Aumaitre

In Fachkreisen ist Herr Aumaitre seit vielen Jahren kein Unbekannter.

Der gebürtige Franzose hat seine Laufbahn in verschiedenen Restaurants in Frankreich begonnen und von der Pike den Umgang mit den Wünschen der Kunden gelernt. Als Restaurantfachmann und Chef de Rang kam er nach Deutschland und war lange Jahre für die Organisation des bekannten Restaurants "Ente vom Lehel" in Wiesbaden verantwortlich.

Die SCM und Einkaufsseite kennt er als Einkaufsleiter der Rungis Express für die deutsche Sternegastronomie und seit vielen Jahren ist Herr Aumaitre für Gate Gourmet in Frankfurt tätig. Als Direktor SCM und Einkäufer für Deutschland, Benelux- und Skandinavien kennt er die Ansprüche der Fluggäste in den Lounges ebenso wie für exquisite Bewirtung während der Reise.

Weitere Berater und Interim Manager in Deutschland, Österreich, Niederlande und der Schweiz

Michael Aumaitre ist ein intimer Kenner der Gastronomie und Berater für Einkauf, Qualität und Vertrieb.



LOGISTIC EXPERTS & PLAN50

Logistikberatung & Personalmanagement

Baecker & Partner ist eine auf Supply Chain Management, Einkauf und Logistik spezialisierte Personal – und Unternehmensberatung. Unsere Schwerpunkte sind die Vermittlung von Fach- und Führungskräften in Festanstellungen, aber auch Consulting und Gestellung von Interim Managern.

Branchenmäßig bewegen wir uns im Bereich der Automobilindustrie, dem Maschinenbau sowie der Konsumgüter- und Foodindustrie. Unser Kundenkreis umfasst von internationalen Konzernen bis zu kleinen und mittleren Unternehmen die produzierende Industrie, Handel und Logistik.

Mehr über uns erfahren Sie unter www.logistic-experts.de und www.plan50.de.

Baecker & Partner, Consulting und Personalberatung

Am Mühlenberg 12
57078 Siegen
Tel. 0271 40 58 900
Ansprechpartner: Herr Martin Baecker

Mail:info@logistic-experts.de

Personal für Supply Chain, Logistik Transport, Einkauf & Qualität

Martin Baecker,
Logistikexperte

Erfahrung aus 25
Jahren
Cigarettenindustrie

SCM Global Director

Planung, Einkauf,
Logistik, Vertrieb,ERP-
SAP

