

# Kühlwagen

Immer schön cool bleiben: Lückenlos geschlossen, garantiert die Kühlkette Frische für fragiles Gut. Der Markt für gekühlte Logistik wächst rasant.

Text: Claudio Zemp | Illustration: mopsgrafik – Fotolia.com

**(2–5 %)**

**TRANSPORT** Temperierte Transporte sind im Trend. Der Anteil an gekühlter Logistik nimmt stark zu. Die jährlichen Zuwachsraten lagen in letzter Zeit zwischen drei und fünf Prozent.

**ENERGIE** Ein Prozent des schweizerischen Stromverbrauchs wird für Kühlung benötigt. **Im Tiefkühlhaus ist der Energieverbrauch nach dem Personal die höchste Kostenposition.** Deshalb wird auch hier gespart, etwa durch Solarenergie oder Abschalten der Kühlgeräte am Tag.

**VON A BIS Z** Die Kühlkette beginnt beim Produzenten und sollte bis zum Konsumenten stets geschlossen sein. Bei Tiefkühlprodukten schadet schon ein Antauen unterwegs, da läuft es dem Logistiker eiskalt den Rücken hinab.

**2/3**

**ZWEI DRITTEL**

Im Detailhandel sind zwei Drittel des Logistikvolumens temperaturgeführt: 21,5 Millionen Tonnen Ware im Wert von 2,3 Milliarden Franken. Der Anteil dürfte in der Gastronomie ähnlich sein.



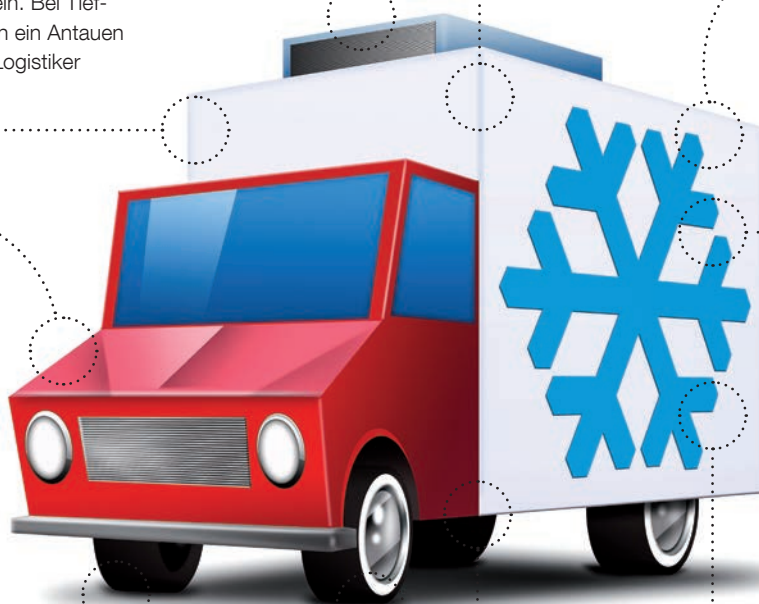
**CONVENIENCE**

Dass immer mehr Produkte in halbfertigem oder fertigem Zustand gelagert und transportiert werden, gibt der Kühllogistik zusätzlich Schub.

**SVKTL-ASLF**

**ORGANISATION**

Der Schweizerische Verband für Kühl- und Tiefkühl-Logistik SVKTL-ASLF vertritt 28 Verbandsmitglieder und 22 Fördermitglieder mit rund 1,5 Millionen Kubikmeter Volumen. Dies entspricht rund drei Vierteln der gesamten schweizerischen Kapazität.



**UNTER NULL** Tiefkühlware wird bei **Minus 18 Grad** Celsius transportiert. Im Tiefkühlager wird die Ware meist bei minus 25 Grad gehalten, um beim Umladen etwas Reserve zu haben.

**SCHOKOLADE UND CO.**

Alle haltbaren Lebensmittel ausser Konserven werden als **Ambiente-Ware bei 15 bis 18 Grad** Celsius transportiert.

**KOSTEN** Ein gekühlter Transport kostet etwas mehr. Der LKW mit Kühlraum ist teurer, das Kühlgerät braucht mehr Diesel. Die Kosten sind abhängig vom Transportzweck, eine Hauszustellung ist pro Kilometer viel teurer als ein tonnenschwerer, interkontinentaler Tiefkühltransport.

**°C**

**TEMPERATUREN**

Der rollende Kühlschrank ist auf null bis acht Grad Celsius eingestellt, je nach Gut: Fisch bei null bis zwei Grad, Fleisch bei zwei bis vier Grad und Backwaren bei sechs bis acht Grad.

