



4 einfache Tipps für eine perfekte Ordnung im Lager & Kühlhaus

Die Vorteile einer gut organisierten und perfekt strukturierten Lagerhaltung liegen klar auf der Hand. Man findet schneller wonach man sucht und behält einfacher den Überblick. In Lebensmittellagern läuft man so weniger in Gefahr, dass Lebensmittel ablaufen und man so unnötig Geld verliert. Bei Kontrollen zeigt Ordnung und Sauberkeit ein klares Interesse an Hygiene und Sauberkeit und selbst das eigene Personal findet sich besser zurecht und arbeitet lieber in einem sauberen Betrieb als in einem Chaosladen.

Worauf ist also zu achten, dass aus Unordnung ein vorzeigbares Lager wird. Zuerst einmal wird **ausreichend Platz** benötigt. Dafür muss man erst einmal überdenken, welche Dinge überhaupt oft gebraucht werden, welche weniger und welche eigentlich gar nicht. Vielleicht gibt es einen Platz oder manchmal muss man sich auch mal von Dingen trennen. Baulich kann man die Lager natürlich nur schwer vergrößern, aber eine Optimierung der Regale und Schränke ist immer möglich. Im Lebensmittellager (egal ob Kühlhaus oder Trockenlager) sollte man die Angebotsbreite und Angebotstiefe einmal kontrollieren. Darüber hinaus ist auch der Lagerbestand zu prüfen.

Beispiel alkoholische Getränke: Braucht man wirklich 20 verschiedene Spirituosengruppen (Angebotsbreite) und dazu noch 5 verschiedene Vodka- Marken (Angebotstiefe). Wenn man dann die Spirituosen noch Kartonweise bestellt, weil eine Reserve ja schaden kann, kommt man schnell auf mehrere hundert Flaschen. Solche Gegebenheiten binden nicht nur Kapital, sondern erschwert auch die Durchführung von Inventuren.



4 einfache Tipps für eine perfekte Ordnung im Lager & Kühlhaus

Ein weiterer wichtiger Punkt in der Lebensmittellagerung sind ausreichend und den Produkten **angepassten Behältnissen**. Hier wird leider immer wieder am falschen Ende gespart. Lebensmittel werden in Ketchup Eimern, Pappkartons und Holzkisten gelagert. Dabei gibt es gute und gar nicht zu teure GN Behälter. Diese Behälter sind aus lebensmittelechten und klaren Kunststoffen- man kann also die lagernden Produkte gut erkennen. Dazu gehören gut schließende Deckel. So halten Lebensmittel erstens länger und im Tiefkühlbereich beugt man dem Gefrierbrand vor. Für die Einhaltung unterschiedlicher Warengruppen haben die Behälter auch oft eine farbliche Kennzeichnung und die Größennorm lassen diese gut und stabil stapeln und lagern.

Übrigens sollten alle **Lagerprodukte beschriftet** und gekennzeichnet werden. So wissen nicht nur alle Mitarbeiter wo was hingehört, man kann Mindesthaltbarkeits-daten, Menge und andere Informationen notieren. Solche Beschriftungen kann zum Beispiel man mit vorgefertigten Etiketten vornehmen. Sehr gut sind auch die neu auf dem Markt gekommene magnetische Lageretiketten. Diese sind wieder beschreibbar und können schnell (weil halt magnetisch) getauscht werden. Auch zeitintensive Inventuren werden verkürzt und die Übersichtlichkeit wird verbessert.

Die wichtigste Voraussetzung für eine ordentliche Lagerhaltung sind **Personalschulungen** und der Wissenstransfer der Notwendigkeit. Solche Dinge wie „first in- first out“ das Entfernen von Umverpackungen oder die Beurteilung ob ein Lebensmittel verdorben ist, sollten allen Mitarbeitern verdeutlicht werden. Das Motto lautet also: Zeit und Geld investieren um mehr Zeit und Geld zu sparen.“