

Ein Türsteher für Obst und Gemüse

Seit rund drei Jahren gibt es an allen Logistikstandorten von Kaufland Spezialisten für die Qualitätssicherung, die Obst und Gemüse täglich sorgfältig prüfen. Doch warum gibt es diesen Job überhaupt und was macht ihn so besonders und spannend? Das erklärt Marco Schmiedehausen vom Verteilzentrum Möckmühl.

Es ist Montag, 6 Uhr. Marco Schmiedehausen und die Kollegen im Wareneingang, darunter auch Mark Oeder, stehen bereit. Ihre Aufgabe: die eingehenden Obst- und Gemüselieferungen genau in Augenschein zu nehmen. „Damit wir unser Frischeversprechen an unsere Kunden einhalten können, muss das Obst und Gemüse einwandfrei angeliefert werden“, erklärt Marco.

Jedes der Kaufland-Verteilzentren hat einen Spezialisten für die Qualitätssicherung von Obst und Gemüse, wie Marco Schmiedehausen. Sie sind das Kommunikationsbindeglied zwischen Einkauf und Logistik. Sie kennen die gesetzlichen Anforderungen und die Vorgaben des Einkaufs und prüfen im Logistikzentrum ankommende Ware auf diese Kriterien. Damit alle wissen, worauf sie achten müssen, schult der Einkauf die Spezialisten regelmäßig nach dem Train-the-trainer-Prinzip. Denn die Spezialisten wiederum stellen sicher, dass alle Kontrolleure im Wareneingang, wie Mark Oeder, die Ware konsequent auf diese Kriterien prüfen und schulen sie regelmäßig auf die aktuelle und saisonale Ware. Das gemeinsame Ziel: Die Frische und Qualität von Obst und Gemüse entlang der gesamten Lieferkette weiter auszubauen und zu optimieren.

Qualitätsprüfung mit allen Sinnen

„Wir arbeiten mit allen Sinnen, wenn wir die Ware kontrollieren“, sagt Marco. „Wir tasten und riechen am Obst und Gemüse, um hier schon die Produktqualität zu ermitteln und nehmen es genau in Augenschein, um die optische Qualität zu überprüfen.“ Und bei Bedarf wird auch der Geschmack getestet, um sich zum Beispiel von der Süße der Tafeltrauben zu überzeugen. Hierzu kommt auch ein Refraktometer zum Einsatz, um den genauen Brixwert, also den Zuckergehalt, zu ermitteln. Dabei folgen sie den festgelegten Qualitätskriterien und nehmen auch allerlei andere Hilfsmittel hinzu, um Temperatur, Größe und Gewicht zu kontrollieren. Neben der Prüfung der Frische werden noch weitere Punkte wie zum Beispiel das Ursprungsland, die Verpackung oder auch die angegebene Handelsklasse der Artikel kontrolliert.

Der gesamte Wareneingangsprozess ist digitalisiert. Die Wareneingangskontrolleure übermitteln bei Abweichungen der Vorgaben mithilfe eines Tablets Fotos und Informationen an den zuständigen Einkäufer, sind sozusagen seine Augen und Hände. Heißt: Sie sind direkt an der Ware und beraten den Einkauf bei schwerwiegenden Qualitätsabweichungen. So kann letztendlich entschieden werden, ob die Ware angenommen oder verweigert wird.

Bis zu 750.000 Kisten oder Kartons Obst und Gemüse erreichen Möckmühl pro Woche

Damit genießt Obst und Gemüse einen Sonderstatus im Vergleich zu anderen Produktgruppen. Wie die Ware ankommt, kann selbst bei bester Planung mit den Lieferanten sehr unterschiedlich sein, da auch das Wetter einen gehörigen Einfluss hat. Über das ganze Jahr hinweg werden in Möckmühl über 450 Obst- und Gemüse-Artikel aus rund 60 Ursprungsländern von mehr als 110 Lieferanten angeliefert. Wöchentlich sind das bis zu 750.000 Kisten oder Kartons.

Was den Job für Marco spannend macht: Die Warengruppe Obst und Gemüse ist geprägt von einer sehr hohen Dynamik und Schnelligkeit aufgrund von zum Beispiel Wettereinflüssen, unterschiedlicher Ursprünge und Erzeuger und der eingeschränkten Haltbarkeit. Für Marco und seine Kollegen ergeben sich durch ihr hohes Qualitätswissen auch private Vorteile: „Ich weiß immer, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat – und wie ich beim Einkaufen eine besonders aromatische Frucht, zum Beispiel eine Wassermelone, identifizieren kann“, sagt er mit einem Lächeln im Gesicht. Denn auch das unterscheidet Obst und Gemüse von den anderen Warengruppen: Je nach Jahreszeit ändert sich anders als bei Nudeln oder einer Cola der Geschmack.