



Foto: Transgourmet / Sump & Stammer

Das neue riesige Areal von Transgourmet und Sump & Stammer in Hamburg. Auf etwa der Hälfte des Daches wurde Photovoltaik installiert. Auf der anderen Hälfte des Daches wird eine Begrünung folgen – der heiße Sommer ließ bisher nur spärliches Wachstum zu. Im oberen Bereich des Fotos ist die Nähe zur Elbe erkennbar.



Transgourmet/Sump & Stammer

# Modern - nachhaltig - eiskalt



**Zwei unterschiedliche Foodservice-Spezialisten ziehen unter ein gemeinsames Dach. Transgourmet und Sump & Stammer haben in Hamburg ihren neuen Standort bezogen. TK-Report hat sich vor Ort umgeschaut.**

Es riecht sogar noch nach frischer Farbe, wenn man den hochmodernen neuen Komplex betritt, den Transgourmet in Hamburg-Obergeorgswerder gerade errichtet hat. Erst seit Juni werden von hier Waren an die verschiedensten Großverbraucher ausgeliefert. „Wir haben uns bewusst gegen eine Bestandsimmobilie und für einen Neubau entschieden. So können wir gewährleisten, dass unsere eigenen Nachhaltigkeitsstandards und die Sozialstandards für die Mitarbeiter umgesetzt werden“, erklärt Thomas Lassen, Regionaler Betriebsleiter Nord bei Transgourmet und verantwortlich für die beiden Transgourmet-Standorte Hamburg und Bremen.

Verkehrstechnisch äußerst günstig gelegen - nur wenige Meter sind es bis zur A1. Und nur wenige Kilometer und

man ist direkt in der Hamburger Innenstadt, einem der wichtigsten Liefergebiete für den hiesigen Transgourmet-Standort. Von den oberen Stockwerken aus kann man die Elbe sehen. Ein Anblick, der besonders Wolfgang Sump, Geschäftsführer von Sump & Stammer, gefällt. Das Unternehmen ist ebenfalls neu hierher gezogen und spezialisiert auf die Belieferung von Kreuzfahrtschiffen.

Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe, das auch mehrheitlich an der Sump & Stammer GmbH beteiligt ist. Beide Unternehmen nutzen gemeinsam den neuen Komplex in Hamburg-Obergeorgswerder. Zuvor waren Sump & Stammer sowie Transgourmet an unterschiedlichen Standorten in Hamburg mit ihren Auslie-

ferungslagern vertreten. Die beiden „alten“ Lager, jeweils rund 20 Jahre alt, waren viel zu klein geworden, prozesstechnisch nicht mehr up-to-date und somit unproduktiv. Aber der Erfolg machte den Umzug nötig, wie Thomas Lassen und Wolfgang Sump beim Vor-Ort-Termin erklären.

**Transgourmet:  
Lebensmittelgroßhändler  
für Norddeutschland**

Von seinem Distributionsstandort aus beliefert Transgourmet Gastronomen, Schulen, Betriebskantinen und Großverbraucher aller Art in der Hansestadt, in ganz Schleswig-Holstein und im nördlichen Niedersachsen. Ausgeliefert wird alles mit der eigenen Fahrzeugflotte: 27 Lkw fahren täglich Hamburg und das Umland an, 25 weitere Lkw bedienen Schleswig-Holstein von den angeschlossenen Transshipmentpoints in Lübeck und Osterrönfeld aus. Kommissioniert wird zu 95 Prozent auf Rollcontainern. Den Kunden wird dabei ein sehr breites Sortiment mit über 10.000 Artikeln im Hamburger Betrieb angeboten. Zudem haben sie Zugriff auf weitere 15.000 Artikel über ein Zentrallager. „Hinsichtlich der Reserve sind wir jedoch im Vergleich zu Sump & Stammer eher schmal aufgestellt. Bei uns ist alles im Durchlauf“, erklärt Thomas Lassen.

Hier am neuen Standort ist Transgourmet in erster Linie operativ aufgestellt. Neben dem Lager und dem Fuhrpark gibt es in Hamburg Vertrieb, Telefonverkauf, Disposition und Fachberater. Andere Bereiche, wie etwa das Controlling, sind direkt in Riedstadt, in der Zentrale von Transgourmet, angesiedelt. →



**Blick ins Innere des TK-Lagers: Auf einer Fläche von etwa 6.500 Quadratmetern werden tiefgekühlte Produkte gelagert.**

**Das neue Logistikzentrum**

Beim Schröderschen Hof 3  
21109 Hamburg-  
Obergeorgswerder

**Grundstücksgröße:**  
ca. 66.650 qm

**Gebäudegrundfläche:**  
ca. 20.000 qm

**Kühlflächen gesamt:**  
ca. 12.000 qm (davon ca. 50 %  
Pluskühlung; ca. 50 % TK)

**Büro- und Sozialflächen:**  
ca. 6.000 qm

**Photovoltaikfläche:**  
ca. 7.000 qm

**Gebäudehöhe:** bis zu 20 Meter  
**Gründach:** ca. 7.000 qm

**Anzahl Verladetore:** 46  
**Angestellte vor Ort:** ca. 280

**Generalplanung:**  
Thiele & Linnenberg  
Planungsgesellschaft mbH,  
Hamburg

**Baubeginn:** Januar 2017  
**Bezug:** Mai 2018



**THIELE | LINNENBERG**

**Planungsgesellschaft mbH**

Wir als **Architektur- und Planungsbüro** unterstützen Sie mit unseren **langjährigen Erfahrungen und unserem Fachwissen** dabei, Ihren **Hygiene- und Produktionsbetrieb** sowie Ihr **Lager- und Logistikzentrum** modular aufzustellen und **zukunftssicher auszurichten**.

*Wir planen richtungsweisend!*



Foto: Transgourmet / Sump & Stammer

Zum neuen Gebäudekomplex gehören nicht nur die Auslieferungslager. Eine neue Test- und Show-Küche ermöglicht die Zubereitung von Produkten direkt vor Ort und vor den Augen der Kunden.



Foto: Transgourmet / Sump & Stammer

An 46 Verladetoren können die Lkw andocken. An- und Auslieferung sind getrennt voneinander, so dass stets reibungslose Abläufe gewährleistet werden können.



Foto: Berkemeier

Die Auslieferungszone ist geräumig gestaltet, so dass auch in Stoßzeiten die Ware rechtzeitig bereitgestellt werden kann.

## Sump & Stammer: Belieferung der ganzen Welt

Während Transgourmet national tätig ist und das Hamburger Lager nur einen bestimmten Kundenkreis in Norddeutschland beliefert, ist Sump & Stammer der komplette Gegenentwurf. Hier wird das Hamburger Motto „Das Tor zur Welt“ mit Leben gefüllt, denn das Unternehmen agiert international. Die Kundenschwerpunkte liegen dabei in erster Linie auf der Belieferung von Kreuzfahrtschiffen und internationalen Hotelketten. Hierzu werden Mischcontainer mit diversen Waren in nahezu jeden Winkel der Erde verschickt. „Das kann aber auch ein Hotel-Resort auf den Malediven ebenso sein wie Camps in Afrika, wo westliche Firmen arbeiten und dort ihre Mitarbeiter mit heimischen Waren versorgen möchten“, erklärt Wolfgang Sump. Auf Grund der internationalen Ausrichtung wurde im neuen Komplex auch ein zollfreies TK-Warenlager in Betrieb genommen, das in einem extra abgegrenzten Bereich positioniert ist.

Bei Sump & Stammer wird alles auf Palette kommissioniert. Im Vergleich zu Transgourmet ist das Sortiment zwar deutlich schmäler, dafür aber viel stärker reservelastig aufgestellt. Denn während Hotels oder Gaststätten meist mehrmals pro Woche, manchmal sogar täglich beliefert werden, wird ein Kreuzfahrtschiff nur einmal vor Beginn der Reise beliefert und diese Lieferung muss dann für bis zu mehrere Wochen ausreichen. „Eine Nachlieferung fehlender Artikel ist nicht möglich. Ein Schiff liegt nur für einen kurzen Zeitraum im Hafen und es gibt nur ein kleines Zeitfenster, in dem alles angeliefert werden

kann. Wer hier nicht zuverlässig ist und alle Artikel bereithält, der hat den Kunden ganz schnell verloren“, erklärt Sump. Die Kreuzfahrtschiffe haben mehrere tausend Passagiere an Bord, es gibt feste Speisepläne und Menüwartungen. Und die gilt es zufriedenstellend zu erfüllen.

Aufgrund der engen Lieferfenster arbeitet Sump & Stammer auch nur mit Speditionen zusammen, die langjährig bekannt sind und sich als verlässlich erwiesen haben. „Eine eigene Fahrzeugflotte würde sich für uns einfach nicht lohnen. Wenn wir beispielsweise eine Lieferung an einen Mittelmeerhafen hätten, müssten wir bei eigenen Fahrzeugen häufig eine Leerfahrt für den Rückweg kalkulieren“, erklärt Wolfgang Sump.

### Olympia sorgt für Verzögerung

So unterschiedlich die Geschäftsmodelle, Kundenstrukturen und Vertriebswege der beiden Unternehmen auch sein mögen, so ähnlich waren sie in ihrer Entwicklung. Beide sind in den letzten Jahren stark gewachsen und konnten sehr gute Umsatzzuwächse verzeichnen. →



**Breite Gänge in den Lagern ermöglichen das problemlose Manövrieren mit Gabelstaplern und Kommissionierwagen.**



## Barrier® Glider Kühlhaustore Schnell, robust und zuverlässig abdichtend

Innovative Tortechnik für Ihren Kühl- und Tiefkühlbereich.

#### Flexible Iso-Tek®-Paneele

ermöglichen eine effiziente Trennung unterschiedlicher Klimazonen und verfügen über erhöhte Stoßfestigkeit

#### Hochgeschwindigkeitsbetrieb

reduziert die Zeit, die das Tor offen steht und hilft damit Energiekosten zu senken.

#### Paneele liegen eng an der Wand an,

lösen sich jedoch bei einem Aufprall dank dem einzigartigen Paneelrückhaltesystem.

#### Thermal-Flex Dichtungssystem

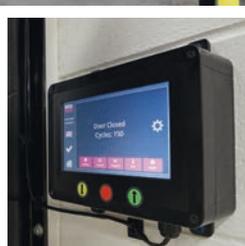
schafft eine warme, flexible Dichtung und benötigt dafür lediglich einen Bruchteil der Energie anderer Torsysteme.

#### Einfaches, unkompliziertes Design

bietet eine hohe Zuverlässigkeit, senkt die Betriebskosten und erhöht die Lebensdauer.



Flexible, schlagfeste Iso-Paneele ( $K=0.568 \text{ W/m}^2\text{K}$ )



Modernste Torsteuerung mit 7" Touchscreen



**Die Kälteanlage des Komplexes wird mit dem natürlichen Kältemittel CO<sub>2</sub> betrieben. Außerdem wird die Abwärme genutzt. Nur zwei Beispiele im neuen Lager für nachhaltiges Wirtschaften.**

Mehr Platz musste also her. Insgesamt hat man nun rund 5.500 Quadratmeter Lagerfläche mehr als vorher. Gerechnet über alle Kategorien, nicht nur TK, sind das rund 4.500 Palettenstellplätze.

Bei den Planungen und der Suche nach einem neuen Standort waren zunächst die damaligen Überlegungen für eine Hamburger Olympiabewerbung noch ein Hindernis. Die Stelle, an der nun der neue Komplex steht, war zwar eine Brache, allerdings wurden die Grundstücke als Ausgleichsflächen freigehalten, um jene Firmen umsiedeln zu können, auf deren Arealen das Olympiagelände errichtet worden wäre.

Durch diese Verzögerungen gab es zwischenzeitlich auch durchaus Überlegungen ins südliche Schleswig-Holstein oder ins nördliche Niedersachsen zu ziehen. Allerdings werden viele Gastronomen und Einrichtungen in Hamburg beliefert, so dass man sich eine zentrale Lage wünschte, um wenig Zeit im dichten Verkehr zu verlieren. Gegen den Weggang aus Hamburg sprach außerdem, dass man in jedem Fall alle Mitarbeiter halten wollte. Der neue Standort ist nur wenige Kilometer Luftlinie vom alten Standort entfernt. „Bei beiden Unternehmen sind alle Angestellten komplett mit gewechselt“, ist Thomas Lassen stolz. Lassen und Sump betonen, dass das Wachstum der vergangenen Jahre ohne die Mitarbeiter nicht hätte realisiert werden können. Wäre man vor die Tore der Stadt gezogen, wären vielleicht nicht alle Mitarbeiter bereit gewesen, das tägliche Pendeln in Kauf zu nehmen.

### Herausfordernder Standort

Nach dem Bürgerentscheid gegen Olympia konnte der Umzug angegangen werden. „Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft hat uns hier immer unterstützt. Da merkt man, dass Hamburg eine Handelsstadt ist – man hat immer gemeinsam mit uns nach Lösungen gesucht“, so Wolfgang Sump.

**Gerade erst in Betrieb und schon wieder voll... Durch das stetige Wachstum von Transgourmet und Sump & Stammer ist das Lager in allen Temperaturbereichen bereits bestens ausgelastet.**

## **i Transgourmet Deutschland**

- Vollversorger
- Abhol- und Belieferungs-großhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben
- Unter der Dachmarke „Transgourmet Deutschland“ sind die Spezialisten von „Transgourmet“ für die Zustellung, „Selgros Cash & Carry“ für die Abholung, „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Abholformat mit Zustellung sowie Sump & Stammer als Spezialist für die Belieferung von Lebensmitteln an Kreuzfahrtschiffe, multinationale Caterer, internationale Hotelketten sowie Schiffsausrüster vertreten.
- Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe.
- Der Zustellspezialist „Transgourmet“ hat 14 Verteilzentren, eines davon in Hamburg-Obergeorgswerder sowie
- 10 Umschlagpunkte, 3 Frischezentren und ein Contact Center,
- deutschlandweit rund 3.500 Mitarbeiter
- und über 41.000 Kunden.

Die Generalplanung des Neubaus lag in den Händen des Architektur- und Planungsbüros Thiele & Linnenberg aus Hamburg. So schön die Aussicht auf die nahe Elbe auch ist, so hatte die Lage für die Planer auch ihre besonderen Herausforderungen. Zunächst mussten rund 3.000 Betonpfähle mit einer Länge von jeweils 15 bis 20 Metern in den Boden gerammt werden. Diese wurden unter der Sohle verbaut, damit das Fundament hier überhaupt trägt.

Im Boden des Lagers wurden zudem Meter um Meter Schläuche für die Fußbodenheizung verlegt, damit die Kälte aus dem TK-Lager nicht in den feuchten Untergrund dringt und der Sockel aufplatzt. Für die Fertigstellung des Komplexes wurden alleine 920 Betonfertigteile verbaut. Bereits acht Monate nach Baubeginn wurde im Sommer 2017 Richtfest gefeiert. Im Mai beziehungsweise Juni 2018 bezogen die beiden Unternehmen die Büros und Lager.

### Ziel: Nachhaltigstes Unternehmen

Neben den besonderen Anforderungen des Standortes mussten weitere Aspekte beachtet werden. Die erklärte Zielvorgabe von Transgourmet ist es, das „Nachhaltigste

## ① Sump & Stammer GmbH International Food Supply

- 1925 in Hamburg gegründet
- Spezialist für die Belieferung von Kreuzfahrtschiffen und internationalen Hotelketten
- Zu den Kunden zählen alle namhaften europäischen und US-amerikanischen Kreuzfahrtreedereien, multinationale Cateringunternehmen, Hotels und Resorts, Importeure und Großhändler sowie Schiffsausrüster weltweit.
- Die gehandelten Produkte werden in der EU und weltweit eingekauft und in Hamburg in zertifizierten Lägern gelagert.
- Seit dem 1.1.2015 gehört die Sump & Stammer GmbH mehrheitlich zu Transgourmet Central & Eastern Europe.

Unternehmen der Branche in Deutschland“ zu werden. Hierfür wurde etwa die Hälfte der Dachfläche mit einer Photovoltaik-Anlage aufgerüstet. Diese erzeugt rund 20 Prozent des benötigten Stroms. Das bedeutet, dass die Anlage jährlich die gleiche Menge Strom produziert, wie ca. 184 Drei-Personen-Haushalte in Deutschland pro Jahr verbrauchen. Die übrigen 80 Prozent be- →

Wir  bauen für   
 die Lebensmittel-  
 industrie:  durch-  
 dacht,  individuell  
 und schlüsselfertig. 

Implenia Kühllagerbau GmbH  
Sudbrackstr. 17 · 33611 Bielefeld  
[kuehllagerbau.implenia.com](http://kuehllagerbau.implenia.com)



**Implenia**®



Foto: Transgourmet / Sump & Stammer

**Transgourmet setzt für den Lieferverkehr auf eine eigene Lkw-Flotte. Sump & Stammer arbeitet für den Transport der Waren mit ausgewählten Speditionen zusammen.**

zieht Transgourmet ausschließlich aus Grünstrom. Rein wirtschaftlich sei diese Maßnahme nur bedingt sinnvoll. „Aber wenn niemand anfängt, wird sich niemals etwas ändern. Die Unternehmen müssen in diesen Fragen vorgehen. Wir in unserer Gesellschaft können und wollen uns diese Form des nachhaltigen Wirtschaftens leisten“, erklärt Thomas Lassen.

Zusätzlich wurden auf dem Parkplatz zwei Ladesäulen für E-Mobile installiert. Im ganzen Komplex wurde ausschließlich LED-Beleuchtung eingebaut. In keinem einzigen Büro- oder Besprechungsraum gibt es noch einen

Lichtschalter. Alle Lampen werden über Bewegungsmelder gesteuert. Das Licht brennt also nur, wenn auch jemand anwesend ist.

Als Kältemittel in der Anlage setzt Transgourmet, wie an den meisten anderen Standorten, jetzt auch in Hamburg auf das natürliche Kältemittel CO<sub>2</sub>. Die transkritische Kälteanlage ist ein 2-Megawatt starkes System mit einem 120.000 Kubikmeter großen Verteilzentrum. Die Wärmerückgewinnung der Kälteanlage wird zur Beheizung des Brauchwarmwassers, zur Gebäudeheizung sowie für das Abtauen der Tiefkühlverdampfer verwendet.

Aber nicht nur die firmeneigenen Anforderungen mussten vom Planungsbüro Thiele & Linnenberg erfüllt werden. Auf dem Baufeld wurde eine Pflanze namens „Nachtkerze“ gefunden. Daher vermuteten die Behörden, dass es in dem Bereich auch den „Nachtkerzenschwärmer“ gibt - einen recht seltenen Schmetterling. Gefunden wurde er auf dem Gelände zwar nie, aber entsprechende Ausgleichsflächen mussten trotzdem bereitgestellt werden. Daher ist für die zweite Hälfte des Daches eine Grünfläche vorgesehen. Darüber hinaus gibt es auf dem Dach Brutplätze für Vögel und zwei überdimensionale Vogeltränken.

### **Einzug ins neue Lager**

Der Umzug musste genau geplant und vorbereitet werden. Um für die Kunden einen reibungslosen Übergang ohne jegliche Ausfälle oder Verzögerungen zu garantieren, war es das Ziel, aus beiden Lagern voll lieferfähig zu sein. So wurde im neuen Lager ein enormer Bestand aufgebaut - bei TK-Artikeln natürlich kein Problem. Rund drei Monate vor dem Bezug wurde damit begon-



Foto: Transgourmet / Sump & Stammer

**Leere Palettenplätze werden automatisch gemeldet und können so von den Staplerfahrern gefüllt werden. Durch die modernen Warenwirtschaftssysteme findet zudem quasi eine permanente Inventur statt.**



Die ersten Monate im neuen Lager liegen nun hinter den Unternehmen. Alles läuft reibungslos.

nen den Bestand im neuen Lager hochzufahren. Die TK- und Trockenartikel wurden, nachdem das neue Lager voll lieferfähig war, im alten Lager nach und nach abverkauft. Für die Frische-Artikel wurde jedoch ein klassischer Umzug organisiert. An einem Wochenende musste alles aus dem alten Lager heraus- und in das neue Lager eingeräumt werden.

Im neuen Lager befinden sich Eingangs- und Ausgangstore an unterschiedlichen Positionen. Das macht die Abläufe im Inneren noch reibungsloser. Auch das Entsorgungs- und Pfandlager ist über eigene Zugangstore erreichbar, so dass die verschiedensten Lieferungen und Tätigkeiten an den Rampen nicht mehr miteinander kollidieren.

Im Lager selbst gibt es gewisse Greifzonen für beide Firmen in den unteren Bereichen. In den oberen Regalen ist jeweils die Reserve vorgesehen. Insgesamt wird nach dem Prinzip der „chaotischen Lagerhaltung“ gearbeitet. Durch die eingesetzte Lagersoftware komme es quasi zu einer ständigen Inventur. Die Mitarbeiter kommissionieren jeweils mit vier Rollcontainern gleichzeitig. Sie fahren im Schleifensystem durch die Gänge. Auf dem Display bekommen sie automatisch angezeigt, welcher Weg am sinnvollsten ist. Das System sortiert die Kommissionier-Liste für die Angestellten entsprechend, so dass eine logische Reihenfolge entsteht. Sobald der letzte Artikel von einem Platz entnommen wurde, erhalten die Staplerfahrer automatisch eine Meldung, wo eine leere Palet-

te zu entfernen ist und von welcher Ware Nachschub nach unten geräumt werden muss.

### Mitarbeiter-Upgrade

Aber nicht nur den Waren soll es gut gehen. Auch die Mitarbeiter sollten vom Umzug profitieren. Neben hochmodernen Büro- und Besprechungsräumen gibt es für die Pausen Balkone und Dachterrassen mit Elbblick. Dazu kommt ein Betriebsrestaurant, das es vorher nicht gab, und das sehr gut angenommen wird. Besonders praktisch hierbei ist ein Chip für die Mitarbeiter. Dieser dient nicht nur als Schlüsselersatz zum Öffnen von Türen, sondern ist gleichzeitig die „Stempelkarte“, dient also der elektronischen Arbeitszeiterfassung und kann drittens mit Guthaben aufgeladen werden, um so im Betriebsrestaurant bargeldlos zu bezahlen.

Darüber hinaus gibt es eine Showküche. Hier werden den Kunden neue Produkte vorgestellt, oder Küchenchefs, beispielsweise der Kreuzfahrtreedereien, probieren die Produkte direkt vor Ort und auf Profi-Niveau aus.

Bei den Planungen wurde bereits eine Erweiterungsfläche einkalkuliert (rund 5.000 qm). Es war nicht möglich, dass diese noch größer ausfiel, auch wenn sich Thomas Lassen das gewünscht hätte. Denn das Wachstum der beiden Unternehmen geht weiter. Und so geht man bereits davon aus, dass der Anbau schon bald erfolgen muss. Aber sie wissen ja wie es geht, mit schönen, neuen Bauten... *mb*

# next level in freezing



- condition monitoring for the entire system
- energy saving plugin based on numerous sensors
- user assist systems for process optimization

**HEINEN**

the freezing people.

[www.heinen.biz/de/nextlevel](http://www.heinen.biz/de/nextlevel)

**IFFA**

4. – 9. Mai 2019  
Halle 9.0, Stand-Nr. A86