

Deggendorfs größter Gefrierschrank

Auch wenn es draußen wie in der Sauna ist: Bei Innstolz brauchen die Mitarbeiter dicke Jacken

Von Katrin Schreiber

Natternberg. So warm können sich also vier Grad plus anfühlen. Und das, obwohl man doch gerade deutlich Tropischeres gewohnt ist. Aber nach nur ein paar Minuten in der Tiefkühlung des Innstolz Frischdienstes erscheint sogar das „normale“ Kühlager recht mollig. Das minus 19 Grad kalte Tiefkühlhaus ist nicht nur Deggendorfs größter Gefrierschrank, sondern auch der mit Abstand kälteste Arbeitsplatz der Stadt.

Nur mit Spezialkleidung und höchstens zweieinhalb Stunden am Stück dürfen die Lagerarbeiter dort bleiben, erklärt Innstolz-Prokurist Isidor Neumaier. Dass dieser Sommer ei-

Sommerserie: Deggendorfer Rekorde

Höher, schneller, weiter, älter – in ihrer Sommerserie macht sich die DZ auf die Suche nach den Superlativen in Stadt und Landkreis.



Die frisch gelieferten Pommes Frites räumt Dirk Sedlmair ins Regal. Die werden dort nicht lange bleiben, denn im Sommer haben Pommes Hochkonjunktur. Die Mitarbeiter von Innstolz können es in der minus 19 Grad kalten Kühlung nur aushalten, weil sie dicke Spezialkleidung tragen. – Foto: Roland Binder

ner von der besonders heißen Sorte ist, spürt er vor allem an der Stromrechnung: Zehn Prozent mehr als noch 2017 muss er dafür zahlen, dass die Temperatur in den Kühlbereichen Innstolz nicht steigt. Und das, obwohl sich extra isolierte Außenmauern dem Sommer entgegenstemmen, die Kühlbereiche nur über Schleusen betreten werden und peinlich genau darauf geachtet wird, dass keine Tür länger als irgend nötig offen bleibt.

Innstolz mit seinen in Natternberg 145 Mitarbeitern handelt mit Lebensmitteln im ganz großen Stil. 3000 gewerbliche Kunden werden beliefert – Restaurants, Freibad-Imbisse, Krankenhäuser, Bäcker, Metzger und alles, was sonst noch täglich Essen zubereitet. Zwischen 70 und 110 Tonnen kommen jeden Vormittag in Natternberg an und verlassen es wieder, um in einem Radius von rund 160 Kilometern ausgeliefert zu werden – bis nach Linz, nach Weiden, Ingolstadt, Berchtesgaden und nach München hinein.

31 Fünfzehntonner sowie drei Lieferwagen verlassen das Lager jeden Montag bis Freitag. Wobei montags am wenigsten rausgeht, erklärt Isidor Neumaier – denn da haben viele Ruhetag. Am Freitag dagegen wird am meisten geordert – Ware fürs

Wochenende. „Wir sind außerdem extrem wetterabhängig“: Bei Hitze bestellen die Biergärten keinen Schweinsbraten mit Knödeln, dafür sind Wurstsalat und Pommes die Renner des Sommers – und die Eisdielen brauchen Unmengen an Milch

Kundenwünsche hängen stark vom Wetter ab

und Sahne. Kündigt sich aber Regen an, ist wieder alles anders. Die Disponenten bei Innstolz müssen sehr schnell reagieren können – sie nutzen nicht nur ihre Algorithmen, mit denen sie beim Bestellen ganz gut fahren, sondern sie beziehen immer auch die Wettervorhersage mit ein. Denn was der Kunde bestellt, bekommt er innerhalb von 24 Stunden – das ist das Credo.

Damit das geht, herrscht in Natternberg von Sonntagnacht bis Freitag rund um die Uhr Betrieb. Schon nachts ab 2 Uhr fangen die ersten Fahrer an, ihre vorgekühlten Laster zu beladen. So kommen sie vor dem starken Frühverkehr los, können Anlieferzeiten in Fußgängerzonen einhalten und die Kunden rechtzeitig beliefern.

Die Doppelkammern der Laster mit verschiedenen Temperaturbereichen werden mit

dem Dieselmotor des Fahrzeugs gekühlt. Isidor Neumaier räumt gleich mal mit einem Missverständnis auf: „Wenn beim Ausladen in der Stadt der Motor weiterläuft, dann nicht, weil es der Fahrer in seiner Kabine kühl haben will.“ Sondern, weil er damit um die nötige Kühlung für sein Transportgut kämpft.

In Natternberg kommt, wenn am frühen Morgen die Fahrer ausgerückt sind, die neue Ware an. Von 6 bis 11.30 Uhr haben die Lager-Mitarbeiter alle Hände voll zu tun, alles in die Regale zu packen. Dabei gilt: Das Frischeste nach hinten – „first in, first out“. Ansonsten bekommt nach dem vermeintlich chaotischen Prinzip alles den nächsten freien Platz und ist nicht nach Produktarten sortiert. Der Computer weiß schon, was wo ist und stellt die Ausliefererscheinungen so zusammen, dass der Lagerist einmal durchgehen und alles einsammeln kann, ohne hin und her laufen zu müssen.

Denn wenn alles Angelieferte eingeräumt ist, werden ab mittags die Auslieferungen hergerichtet: Was in einen Laster muss, wird schon mal am entsprechenden Tor zusammengestellt. Seit gestern standen da zum Beispiel palettenweise Schachteln mit Knödeln und Spätzle fürs Gäubodenfest bereit, das heute, Freitag, losgeht.

In den Regalfächern und rundherum ist es nicht allzu geräumig – auf die Genehmigung für den nötigen Anbau wartet Isidor Neumaier dringend. Bisher hat Innstolz 2000 Quadratmeter Kühlager, das sich in einen höchstens vier Grad warmen Bereich für Eiprodukte wie Flüssigei sowie einen höchstens sieben Grad warmen für Käse, Pudding, Bio-Gemüse und vieles mehr aufteilt. In der 25 Quadratmeter großen Fleischzelle

Lageristen und Fahrer sind immer gesucht

lagert bei 1,5 Grad plus alles vom Massinger Hendl bis zum Rindfleisch aus Dakota, USA.

Der angrenzende Tiefkühlbereich misst 800 Quadratmeter. Bei mindestens minus 18 Grad wird dort alles eingefroren verstaubt – Schrimps, Pommes, was man eben daheim auch einfriert. Das ist der einzige Bereich, in dem nur Männer arbeiten – im Kühlhaus nebenan sind etwa die Hälfte der Mitarbeiter Frauen. Im „Gefrierschrank“ gelten bei Innstolz die Vorschriften, die eigentlich erst ab minus 24 Grad Gesetz sind: Immer nach zweieinhalb Stunden muss Pause „im Warmen“ gemacht werden und ohne spezielle Schuhe, Hose, Jacke, Mütze und Handschuhe geht keiner

zum Arbeiten rein. In den Pausen wird die Kleidung in den Wärmeschrank gehängt und gegen eine vorgewärmte ausgetauscht. Gewaschen wird aus hygienischen Gründen alles im Betrieb mit Spezialmitteln.

Speziell sind auch die Kugelschreiber, die im Tiefkühlbereich verwendet werden – denn ein normaler Stift würde keine Tinte mehr liefern. Alarmknöpfe in allen Bereichen und von innen immer zu öffnende Paniktüren gehören fest zur Sicherheitsausstattung für die Mitarbeiter. Thermometer zeichnen die Temperaturbewegungen in allen Bereichen auf und werden regelmäßig ausgewertet. Und wenn das System einen größeren Temperaturanstieg feststellt, piept es sofort alle Handys der Reihe nach an – bis jemand reagiert. Kann keiner der Mitarbeiter die Störung beheben, rückt ein technischer 24-Stunden-Notdienst an. Aber der wird zum Glück nicht oft gebraucht, sagt Isidor Neumaier.

Sein international gemischtes Team in Lager, Lastern und Verwaltung ist motiviert – sucht aber vor allem bei den Fahrern immer noch Verstärkung. Wer im Betrieb zwei Jahre Fachlagerist oder drei Jahre Fachkraft für Lagerlogistik lernt, hat ebenfalls gute Chancen, übernommen zu werden – natürlich nur, wenn er kein „Gferling“ ist.