

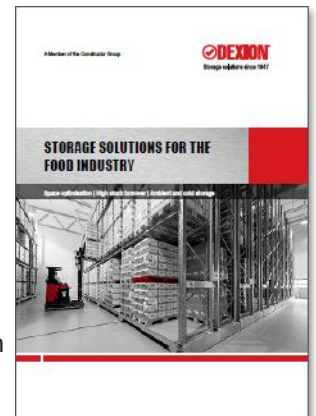


Lagerlösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

In der Lebensmittel- und Getränkeindustrie wird ein besonderes Augenmerk auf die Maximierung der verfügbaren Lagerflächen, die Schaffung unterschiedlicher Temperaturbereiche und die Vereinfachung eines hohen Warendurchlaufs gelegt. Zugleich müssen jedoch auch Hygienestandards eingehalten werden und Produkte jederzeit zurückverfolgbar sein.

Unsere Kunden werden mit unterschiedlichsten Herausforderungen konfrontiert:

- Schnell fluktuierende und verderbliche Nahrungsmittel müssen optimal gelagert werden
- Bei Raumtemperatur gelagerte, gekühlte und gefrostete Waren müssen zum Teil unter einem Dach untergebracht werden
- Saisonartikel mit unterschiedlichsten Lagerzeiten müssen gelagert werden
- Kühlbereiche verursachen sehr hohe Betriebskosten
- Es müssen optimale Haltbarkeitsbedingungen geschaffen werden
- Sperrige Waren mit unterschiedlichen Gewichten müssen gelagert werden
- Produkte müssen zurückverfolgbar sein
- Strenge Hygienestandards müssen eingehalten werden



[Download Broschüre](#)

Schauen Sie sich unser Video an und erfahren Sie, wie wir diese Herausforderungen bei unseren Kunden gelöst haben:



Rufen Sie uns an:



Kontakt:



Registrieren Sie sich für unseren:

Lagern Sie Lebensmittel und Getränke in verstellbaren Palettenregalen



Selbst in modernsten Lebensmittel- und Getränkelagern sind Standard-Palettenregale die häufigste Form der Palettenlagerung. Dank der vielfältigen Aufstellmöglichkeiten dieses Systems – wie die einfache oder doppelte Tiefenkonfiguration – können Sie dieses Lagersystem individuell an Ihre speziellen Bedürfnisse anpassen.

Lebensmittel und Getränke werden für gewöhnlich so verpackt, dass sie einfach auf Paletten gelagert werden können. Je nach Gestaltung der Lagerhalle können verschiedene Gangbreiten umgesetzt werden, um den verfügbaren Lagerplatz zu maximieren. Sie haben jederzeit uneingeschränkten Zugriff auf Ihre Palette.

[Erfahren Sie hier mehr über Palettenregale](#)

- Verstellbar
- Bis zu 30 m hoch
- Variable Tiefen und Breiten
- Anpassbare Balkenhöhe von bis zu 50 mm
- Betriebstemperaturen von -30°C bis +40°C
- Für alle Lebensmittel und Getränke geeignet
- Verzinkte Beschichtung als Rostschutz, auch bei niedrigen Temperaturen

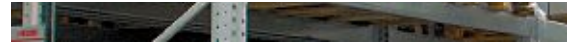
Tiefkühlagerung mit maximaler Raumnutzung

Kühl- und Tiefkühlager sind aus der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken. Ohne sie könnten weder Tiefkühlwaren noch verderbliche Lebensmittel zwischengelagert werden.

- Geeignete, effiziente Lösungen sind Verschieberegale, Einfahrregale oder das Pallet Shuttle System
- Hochverdichtet lagern reduziert die benötigte und senkt die Betriebskosten erheblich
- Automatisierte Lösungen reduzieren Kommissionierzeiten in Kühlbereichen
- Die verzinkte Beschichtung wirkt als Rostschutz, auch bei Wasserkondensation



- ✓ Einwandfreie Funktionsweise auch bei extremen Bedingungen wie Temperaturen bis zu -30°C



- ✓ Verringern Sie den ökologischen Fußabdruck von Ihrem Lebensmittellager, der Umwelt zuliebe

Steigern Sie Ihre Lagerkapazitäten mit Verschieberegalen



Verschieberegale können die Lagerkapazität in Ihrem Lebensmittel- oder Getränkelager um ein Vielfaches steigern. P90-Palettenregale werden auf Verfahrwagen, die sich auf ein im Boden eingelassenes Schienensystem bewegen, montiert. Das durchdachte Steuerungs-Konzept mit modernster Sensortechnik bietet vielfältige Möglichkeiten für eine komfortable Bedienung. Die Regale werden verschoben und bilden so einen freien Gang für die Kommissionierung. Nicht benötigte Gänge werden geschlossen.

Kühlager sind eine kostspielige Angelegenheit. Eine hochverdichtete Lagerung spart Lagerfläche ein, die Betriebskosten werden erheblich reduziert. Verschieberegale sind die ideale Lösung für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

[Erfahren Sie hier mehr über Verschieberegale](#)

- ✓ Maximale Nutzung der Bodenfläche
- ✓ Zugriff auf individuelle Lebensmittel- und Getränkepaletten
- ✓ Höhere Flexibilität und somit Eignung für zahlreiche Lebensmittel und Getränke
- ✓ Hochverdichtete Lagermethode
- ✓ Für verschiedene Palettengrößen und -gewichte
- ✓ Es wird nur ein Gabelstaplergang benötigt
- ✓ Betriebstemperaturen von -30°C bis +40°C

„Mit dem Wechsel zu Verschieberegalen haben wir mehr als 1000 neue Palettenplätze in unserem Trockenbrotlager hinzugewonnen“, so Timo Aho, Lagerleiter bei Linkosuo.

[Erfahren Sie unten mehr über unsere Kunden](#)



Nutzen Sie das FIFO-Prinzip zur Frischhaltung Ihrer Lebensmittel und Getränke



Durchlaufregale für Paletten oder Kartons eignen sich hervorragend für FIFO- Kommissionierung. Bei Waren mit hoher Durchlaufrate – die in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie häufig anzutreffen sind – gewährleisten Durchlaufregale die richtige Reihenfolge des Produktversands.

Lebensmittel- und Getränkepaletten werden auf geeignete Rollenbahnen gebracht. Die Paletten bewegen sich der Schwerkraft folgend über eine Rollenbahn nach unten. Mehrere Bremsen regulieren die Geschwindigkeit der Palette und eine Stoppvorrichtung stoppt die Palette an gegebener Stelle an.

Diese Lagermethode wird bevorzugt in der Getränkeindustrie eingesetzt. Es werden nur zwei Gänge benötigt: ein Gang zum Beladen und ein Gang zum Entladen.

Erfahren Sie hier mehr über [Durchlaufregale mit Paletten und Kartons](#)

- Bis zu 60% Bodenfläche sparen gegenüber konventionellen Lagermethoden
- Die automatische Warenrotation sorgt für eine bessere Rückverfolgbarkeit der Produkte
- Be- und Entlademethoden nach dem FIFO-Prinzip, für die nur 2 Gänge benötigt werden
- Die Hochgeschwindigkeitsbedienung und schnelle Warenkommissionierung verringern Ausschuss
- Beförderung der Waren an den Regalausgang unter Nutzung der Schwerkraft, keine Automatisierung erforderlich

Sparen Sie Zeit und Platz

Einfahrregale und Pallet Shuttle Systeme bieten eine ideale Lagerlösung für sperrige Waren in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, da unnötige Gänge in wertvolle Lagerflächen umfunktioniert werden. Lagerkapazitäten lassen sich steigern und ermöglichen die Lagerung zusätzlicher Waren, bei Bedarf auch in unterschiedlichen Temperaturbereichen.

Einfahrregale eignen sich besonders zur Lagerung großer Mengen gleichartiger Lebensmittel- oder Getränke. Unter Nutzung des FIFO-Prinzips eignen sie sich auch für Saisonprodukte. Das Pallet Shuttle System besteht aus einer halbautomatischen Plattform, die innerhalb des Regalsystems Paletten zum Be- und Entladeplatz befördert. Ein großer Vorteil hierbei ist die Steigerung der Kommissionierleistung.

- Höhere Lagerkapazität



- Ideal zur Lagerung von sperrigen Waren
- Zusätzlicher Lagerplatz und geringere Betriebskosten für den Kühlbereich
- Pallet Shuttle Systeme steigern die Kommissionierleistung
- Paletteneinfahrregale sind ideal zur Lagerung nach FIFO-Prinzip
- Für Temperaturen von -30°C bis +40°C geeignet



Erfahren Sie hier mehr über [Paletteneinfahrregale](#) und das [Pallet Shuttle System](#).



Rufen Sie uns an:



Kontakt:



Registrieren Sie sich für unseren:

Eine Auswahl unserer Kunden aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie:

See also

- [ASKO Vest AS, Norwegen](#)
- [Oy Hartwall Ab, Finnland](#)
- [Arla Foods, Dänemark](#)
- [Hennig Olsen Is, Norwegen](#)
- [Hottlet Frozen Food, Belgien](#)