

Outsourcingstrategie für Käse

Ein Großer sorgt für die Verteilung

„S'beschte Eck vom Käs" landet jetzt schneller auf dem Teller des Kunden. Die Privatkäserei Rupp in Lochau hat ihre Lager in Ostösterreich zusammengelegt und die Verteilung der Waren einem externen Dienstleister übertragen.

ns./ke. Immer öfter reagieren Firmen auf Kosten- und Termindruck mit der Auslagerung von Leistungen. Diese Strategie bringt firmeninterne Vorteile und läßt auf der anderen Seite einen neuen Dienstleistungsmarkt aufblühen. Auch die Firma Rupp hat sich zu diesem Schritt entschlossen. Käsekunden in Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Oberösterreich erhalten ihre Produkte nun durch den Logistikpartner Milchfrisch aus Hirschstetten/Wien. Und zwar spätestens 24 bis 72 Stunden nach der Bestellung – denn Milchfrisch stellt die Waren auch nachts zu. Die bisherigen Lager der Firma Rupp bei Spediteuren in Wien, Sattledt

(Oberösterreich) und Kalsdorf (Steiermark) wurden aufgelöst; sämtliche Waren in das bestehende Zentrallager der Milchfrisch in Hirschstetten integriert.

Ziel dieses Outsourcing-Projektes ist es, die Lager- und Verteilkosten zu minimieren, sowie den Lieferservice und den Lagerumschlag zu verbessern. Und noch ein Pluspunkt: Durch die zentrale Lagerung können die Mindesthaltbarkeitsdaten besser überwacht werden.

EDV macht's möglich

Trotzdem müssen die Kunden aus Ostösterreich nicht auf den Kontakt mit der Firma Rupp



verzichten. Neben dem aktiven Verkaufsaußendienst wurde in Hirschstetten auch ein eigener Rupp-Kundenservice einge-

richtet. Eine Mitarbeiterin ist für die Betreuung der Käufer und die Durchführung von Sonderaktionen zuständig. Außerdem achtet sie darauf, daß die festgelegten Dienstleistungen von Milchfrisch auch tatsächlich eingehalten werden.

Die Firma Milchfrisch, Österreichische Frischdienst GmbH., ist für Auftragsannahme und -abwicklung, Lagerung, Disposition, Warenein- und -ausgang, Kommissionierung und Verteilung zuständig. Die Kernaufgaben verbleiben jedoch im Lochauer Familienunternehmen. So erfolgt etwa

Es sollte gar nicht erst soweit kommen, daß der Kunde sich beschwert, weil er das falsche Produkt erhält. Dr. Josef Rupp hat rechtzeitig reagiert, und den Lieferservice und die Organisation umgekrempelt. Die Auslieferung seiner Frischprodukte und die Abwicklung mit den Kunden übernimmt jetzt ein großer Dienstleister. Mit mehr Transparenz, als bislang möglich war.



Seit kurzem ist Milchfrisch für die Käseverteilung der Käserei Rupp zuständig.

Bilder: ns.

die Abrechnung weiterhin durch die Rupp-Zentrale – und zwar auf Basis des Lieferscheins, der täglich per EDV mittels Datenfernübertragung nach Vorarlberg übermittelt wird. Auch die Lagerung und Verteilung der Waren für Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Kärnten und die weiteren europäischen Märkte wird direkt von Lochau aus erledigt. Übrigens: In Vorarlberg liefert Rupp mit eigenen Kühl-Lkw aus; sonst wird mit ortsansässigen, jahrelangen Speditionspartnern zusammengearbeitet.

Jede Menge Stolpersteine

Die Lagerung und der Transport von Rupp-Waren erfolgt bei Temperaturen zwischen +3 und 6 °C. So wird gewährleistet, daß Käseliebhaber das Aroma des "beschten Ecks" ungetrübt genießen können. Dafür sorgt auch die ISO 9001, nach der in der Käserei das Qualitätsmanagement geregelt ist.

Eine Auslagerung dieser Größenordnung bedarf professioneller Unterstützung. Rupp holte sich das nötige Know-how vom Logistikberater Norbert Schobel aus A-Höchst, der das Projekt fachlich begleitete und umsetzte. Denn beim Out-

Daten zum Unternehmen

Die Privatkäserei Rupp beschäftigt 259 Mitarbeiter und verbuchte 1995 einen Umsatz von 920 Mio. Schilling. Damit zählt Rupp zum größten privaten Familienbetrieb innerhalb der heimischen Milchwirtschaft. Circa 200 Produkte werden angeboten; die Exportquote beträgt 40%. Milchfrisch hat den Hauptsitz bzw. das Zentrallager in Wien-Hirschstetten. Je ein Umschlagslager gibt es in Raaba (Steiermark) und Pasching (Oberösterreich); der Fuhrpark umfaßt 273 Kühl-Lkw. Rund 19.000 Lieferstellen werden täglich bzw. drei- bis viermal wöchentlich mit Milch und Milchprodukten, Fleisch oder Wurstwaren beliefert.

sourcing genügt es nicht, einem Spediteur bekanntzugeben, wo er die Waren zu holen und abzugeben hat. Unumgänglich ist ein hieb- und stichfester Kooperationsvertrag, der

dem Dienstleister die einzelnen Abläufe und zu erbringenden Leistungen exakt vorschreibt. Bis dahin müssen allerdings jede Menge Stolpersteine aus dem Weg geräumt werden. ◀