

ELER. LebensWert Land.



Spreewaldkonserve Golßen GmbH, Golßen, Landkreis Dahme-Spreewald

## Mit neuer Logistikhalle fit für die Zukunft

Die Spreewaldkonserve Golßen GmbH verarbeitet und vertreibt schwerpunktmäßig Obst- und Gemüsekonserven. Als Qualitätsführer von Sauerkonserven will der Spreewaldhof auch zukünftig die altbewährte Tradition echter Spreewälder Rezepturen fortführen und strebt die Marktführerschaft in Deutschland an. Um dies auch logistisch bewältigen zu können, wurde der Bau einer Hochregallagerhalle und der Erwerb zusätzlicher Lagertechnik notwendig.

PROJEKTJANUAR2011



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums





Spreewaldkonserve Golßen GmbH, Golßen, Landkreis Dahme-Spreewald

## Moderne Lagertechnik für größere Outputmengen und neue Produktlinien

Aufgrund der stetig wachsenden Produktion in den vergangenen Jahren, mussten neben den vier Lagerhallen mit insgesamt ca. 40.000m<sup>2</sup> Lagerfläche auf dem Betriebsgelände des Spreewaldhofes weitere 4.000 m<sup>2</sup> in Außenlagern angemietet werden. Hinzu kamen neue Produktionslinien, die größere Anforderungen an die Logistik stellten. Im Ergebnis entstand eine neue Paletten- und Hochregallagerhalle mit moderner Lagertechnik, welche den Materialfluss insgesamt optimiert hat.

Bisher wurden sämtliche im Spreewaldhof produzierten Waren in Gläsern und Dosen verpackt. Diese werden ausschließlich auf Paletten gepackt, mit Strechfolie umwickelt und übereinander gestapelt gelagert. Seit Ende 2007 verfügt das Unternehmen zudem über eine neue, voll automatische Produktionslinie zur Herstellung von sogenannten „Pouches“ (Standbodenbeutel).

### „Pouches“ für Apfelmus, Kohl und Kraut

In Pouches werden Apfelmus, Rot- und Grünkohl, Sauer- und Schlachterkraut abgefüllt. Diese Verpackungsalternative ist wesentlich leichter und im Falle des, besonders bei Kindern beliebten „Apfelmus-Pausenbrottes“ *pfelino*, auch wieder verschließbar.

### Neues Logistikcenter

Pouches besitzen aber eine deutlich geringere Stabilität als Glas und Blech, weshalb das Stapeln von Paletten mit Pouches nicht möglich ist. Daher wurde neben den vorhandenen Palettenlagerhallen auch eine Hochregallagerhalle mit entsprechender Lagertechnik gebaut.

Die Lagerhaltung und Kommissionierung funktioniert insgesamt nach dem Prinzip „first in first out“. An jedem Gabelstapler befindet sich ein Monitor. Hier ist die Software hinterlegt, die jeden Deckel, jedes Glas, alle fertigen Produkte usw. sowie den jeweiligen Lagerplatz einer Palette festhält. Über ein EAN-128-Etikett sind die Auslesung aller relevanten Informationen und die Rückverfolgung eines Produkts jederzeit möglich.

Insgesamt arbeiten im Spreewaldhof 170 fest angestellte Mitarbeiter und 200-250 Saisonkräfte mit dem Ziel, beste Qualität nach traditionellen Rezepturen schonend herzustellen.



#### Förderperiode 2007 – 2013

Bewilligte Mittel für den Bau einer Hochregallagerhalle und Erwerb von Lagertechnik.

Zuwendungsfähige Gesamtausgaben:	5.284.480 €
<b>davon ELER</b>	<b>527.850 €</b>
davon Bundes- und Landesmittel	175.950 €

#### Förderrichtlinie

Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung im Bereich Marktstrukturverbesserung/Investitionen.

Dieses Projektblatt wird mit Mitteln aus der Technischen Hilfe vom Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums kofinanziert.

#### Zuwendungsempfänger:

Obst- und Gemüseverarbeitung  
Spreewaldkonserve Golßen GmbH  
Bahnhofstraße 1  
15938 Golßen  
Telefon: 035452 – 3890  
www.spreewaldhof.de



Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft  
des Landes Brandenburg  
Verwaltungsbehörde ELER  
Henning-von-Tresckow-Str. 2-8, 14467 Potsdam  
Tel. 0331 / 866-8891, Fax 0331 / 27548-8891  
www.eler.brandenburg.de