

Normalansicht 


Die Wirte und der Wirtschaftsprofessor

Zentraler Getränke-Umschlagplatz soll Lieferungen ökonomischer und ökologischer machen - 11.11. 18:54 Uhr

NÜRNBERG - Wissenschaftler der Nürnberger Georg-Simon Ohm-Hochschule (GSO) tüfteln an einem Pilotprojekt, das die Getränkelogistik in der Altstadt unter ökologischen, aber auch ökonomischen Aspekten verbessern soll. Auf Initiative der NZ fand ein erstes Treffen zwischen Wissenschaftlern und Nürnberger Junggastronomen statt, bei dem angeregt über Chancen und Möglichkeiten diskutiert wurde.



Junge Szenegastronomen ließen sich von Professor Ralf Bogdanski (re.) von der GSO die jüngsten Entwicklungen im Pilotprojekt „Nachhaltige Getränkelogistik“ erklären und diskutierten im Anschluss Chancen und Risiken.

Foto: Roland Fengler 

„Es war eine große Überraschung für uns, als wir bei der Auswertung unserer Daten feststellten, dass die größten CO2- und Treibstoffeinsparungen allein durch die Optimierung der Fahrtrouten erreicht werden kann“, erklärt Professor Ralf Bogdanski. Das ist deswegen etwas Besonderes, weil in dem theoretischen Konzept der GSO bislang ein zentraler Getränke-Umschlagplatz, das sogenannte „Cross-Dock“, eine entscheidende Rolle spielte. Nun stellt sich heraus: Dieses Cross-Dock ist nur dann sinnvoll, wenn die Belieferung der letzten Meile in die Innenstadt mit Elektrofahrzeugen erfolgt, wie sie beispielsweise der Paketdienst UPS einsetzt. Das Problem: Solche Fahrzeuge kosten etwa 130.000 Euro das Stück.

Für die jungen Gastronomen Anja Sobawa, Chris Hader und Deniz Öztürk vom Anderland, Wolfgang Dengler vom Club Stereo und Gastgeber Heiko Preischl von der Mono-Bar stellen sich beim Thema Getränkelielieferung ganz andere Fragen. Wie sieht es mit der Verlässlichkeit der Fahrtrouten aus? Wie spontan kann in einem solchen System noch nachbestellt werden? „Grundsätzlich würden wir ein grünes Logistikprojekt immer unterstützen, aber die Verlässlichkeit der Lieferungen hat für uns oberste Priorität“, spricht Sobawa ihren männlichen Kollegen aus der Seele. Alle drei Szenetreffe setzen auf regionale Produkte.

„Die Cross-Dock-Lösung wäre für uns besonders interessant, wenn man von dort neben Bier auch Spirituosen oder sogar Lebensmittel termingerecht beziehen könnte“, sagt die Anderland-Wirtin weiter. Das Cross-Dock könnte ihrer Meinung nach als eine Art Nahversorgungsknoten der Innenstadt ein echter Erfolg werden. Solange dort allerdings – wie bisher geplant – „nur“ einige Getränkegroßhändler ihre Fahrzeuge umladen, wäre die Attraktivität für die Junggastronomen, die auf kleine Brauereien aus der fränkischen Schweiz setzen, eher gering. Auf ein weiteres Problem weist Preischl hin: „Meine Lagerkapazitäten sind begrenzt, deswegen bin ich auf verlässliche Strukturen bei der Leergutabnahme angewiesen.“ Das Leerguthandling sei nach wie vor ein „Riesenthema“, räumt Bogdanski ein. Übereinstimmend kam die Runde zu dem Schluss, dass das Konzept der GSO bei weiterer Konsolidierung und Ausweitung der beteiligten Unternehmen auf jeden Fall einige Chancen bietet.



0



0



Sebastian Linstädt

NZ NURNBERGER
ZEITUNG

 [Mail an die Redaktion](#)

weitere Meldungen aus dem Ressort: NZ-Wirtschaft



30.03. 17:32 Uhr

■ **BayernLB verdient wieder Geld**



30.03. 16:29 Uhr

■ **defacto Callcenter bekommt keinen Betriebsrat**



30.03. 15:08 Uhr

■ **Loewe meldet Kurzarbeit an**



30.03. 13:36 Uhr

■ **Siemens will Rechtssicherheit**



30.03. 13:30 Uhr

■ **Bilfinger-Berger setzt auf**



29.03. 19:45 Uhr

■ **Schaeffler auf Rekordkurs**