

Mahlzeit

Von Claus Grimm



Am Sonntag um sieben frische Brötchen, um Mitternacht ein zartes Steak und im Februar süße Erdbeeren. Wir möchten möglichst alles zu jeder Tages- und Jahreszeit. Kaum ein Supermarkt, der nicht in einer Exotenecke Früchte bereit hält, deren Namen wir vor ein paar Jahren noch nicht aussprechen konnten: Litschi, Carambola, Papaya. Ausgefeilte

Logistikkonzepte sowie relativ günstige und schnelle Transportmöglichkeiten erlauben es, Exotisches innerhalb weniger Tage auf den deutschen Markt zu bekommen.

Dabei passen sich Nahrungsmittelindustrie und Logistik der sich immer stärker individualisierenden Gesellschaft an. Außer dem puren Hunger gibt es heute viele Motive, Nahrung zu sich nehmen: um abzunehmen, um den Frust zu bekämpfen, um den Körperaufbau zu unterstützen, um mit einer chronischen Erkrankung länger leben zu können. Das Motiv der essend um den Tisch versammelten Familie erscheint exotischer als die Beschreibungen in der Fruchtdecke. Die hinter einer mehrgängigen Mahlzeit stehende Privatlogistik nehmen immer weniger Menschen auf sich. Die Beschäftigung mit den Lebensmitteln, ihrer Behandlung, Aufbewahrung, Qualitätsprüfung, Zubereitung auf Basis der berühmten Küchentricks – all dieses Wissen nimmt ab. Von einem wachsenden Heer von „Ernährungsalphabeten“ spricht der Soziologe. Von Menschen, die über Lebensmittel nichts mehr wissen außer dem Hinweis „mikrowellengeeignet“. Mit dieser Beilage, liebe Leserinnen und Leser, spüren Sie ein wenig die Folgen, welche der gesellschaftliche Wandel der Transport- und Logistikbranche beschert: eine Vielfalt von logistischen Ansätzen, rechtlichen Problemen, technischen Lösungsansätzen und Methoden, wie der ewige Kampf gegen den Verderb von Lebensmitteln bei möglichst kühlen Temperaturen gefochten wird. Verloren wird er immer, Hauptsache, wir konnten vorher noch reuelos genießen. (DVZ 20.09.2003)

AUS DEM INHALT

Soziologisches: Die Individualisierung der Gesellschaft schlägt sich in den Nahrungskonzepten nieder. Satt sollen so schnell wie möglich wieder Appetit bekommen. **Seite 1**

Catering: In der Zeit zwischen Kochen und Essen liegt ein interessanter Markt für Lebensmittellogistiker. Bei „Cook & Chill“ wird nicht dort gegessen, wo gekocht wird. **Seite 2**

Kühlhaus: Im ersten Glied der Kühlkette werden die Grundlagen dafür gelegt, ob die Warenempfänger mit der Temperatur zufrieden sind. **Seite 3**

Pflichten: Gegessen wird zu Hause, Gesetze werden in Brüssel gemacht. **Seite 4**

Fahrzeugbau: Bei einigen Herstellern stehen Fahrzeuge ziemlich isoliert da. **Seite 5 und 6**

Einkaufen: Orientierungshilfe für kühle Rechner. **Seite 7**

Theoretisches: Wo bleibt die Wärme, wenn der Fahrer die Fahrzeugtür öffnet? Antworten auf **Seite 8/9**

Rechtliches: Wer die Gerichtsurteile über Beschädigungen an Kühlware liest, sagt sich nur eines: Lieber einmal mehr kontrollieren als zu wenig. **Seite 10**

Kältetechnik: Kühlaggregate elektrisch anzutreiben hat einige Vorteile. **Seite 11**

Luftfracht: Wer wird denn gleich in die Luft gehen? Zum Beispiel der Envirotainer mit kleinen, hochpreisigen Waren beladen. **Seite 12**

Autoren dieser Ausgabe: Folkert Baars, Wolfgang Beisert, Björn Helmke, Ralph Kerstner, Prof. Ulrich Oltersdorf, Robert Otto, Peter M. Pastors, Martin Peter, Jan Peilnsteiner. Die DVZ dankt den Autoren.

Verantwortlicher Redakteur: Claus Grimm

Kontakt zu den Autoren über grimm@dvz.de