



## Nachhaltiges Lagermanagement

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 1
3 Anhang	S. 3
4 Weiterführende Links	S. 7

### 1 Thematische Einführung

Die Arbeitshilfe zum Lagermanagement soll dazu bewegen, in kritischer Art und Weise Lagermöglichkeiten und -methoden zu hinterfragen und ggf. zu ändern, damit nachhaltige Grundsätze eingebaut und berücksichtigt werden können.

### 2 Tipps

Im Folgenden ist ein Ablauf innerhalb eines Lagermanagementsystems beschrieben. Es ist ein vereinfachtes allgemeines Lagermanagement für einen Großhaushalt dargestellt.

1. Tatsächlichen Bestand ermitteln – Was habe ich? Was brauche ich?
2. Bestellung beim Lieferanten aufgeben – Bestellung generieren, Datum und Uhrzeit festlegen
3. Lieferung annehmen – zuständiges Personal, Uhrzeit der Annahme, Kontrolle der Lieferung mit Bestellung
4. Lieferung kontrollieren – Kontrolle der Temperatur, Kontrolle der Waren auf Schäden, Kontrolle der Ware auf MHD, ggf. Schäden an der Ware melden
5. Lieferung umpacken, einlagern – First In- First Out-Prinzip
6. Warenbestand kontrollieren – Qualitätsprüfung, MHD-Prüfung, Schädlingsprüfung
7. Lagerentnahmen dokumentieren – Endbestände dokumentieren oder ggf. an zuständige Person weitergeben
8. Temperaturkontrolle, Luftfeuchtigkeitskontrolle und Dokumentation der Daten – von Kühl- und Lagerräumen und der Lagertechnik

Im weiteren Verlauf finden sich Themenansätze, um ein nachhaltiges Lagermanagement aufzustellen. Die Unterpunkte zu den Bereichen verdeutlichen die Themenbereiche und zeigen Schnittstellen zur Nachhaltigkeit auf. Daraus können für die eigene Einrichtung Ziele generiert werden.

## **Lagertechnik**

- Geräte/Einrichtungstechnik
- Lagersysteme
- Bediengeräte
- Betriebsmittel

## **Lagermethoden**

- First In- First Out-Prinzip

## **Lagerräume**

- Räume
- Wege (eng, breit, lang, kurz, Anbindung an die Küche)

## **Lagerausstattung**

- Beleuchtung (z. B. mit LED), Tageslichtlampen
- Heizung
- Klimatisierung
- Brandschutzanlagen
- Regale

## **Raumnutzung**

- Reduzierte Verletzungsgefahr
- Raumvolumennutzungsgrad
- Optimale Raumnutzung

## **Verpackung**

- Herstellung, Distribution, Gebrauch, Entsorgung
- Transport-, Umschlags- und Lagerprozesse
- Reduzierung des Rohstoffs-, Energie- und Abfallverbrauchs
- Vermeidung von Luft- und Wasserbelastung

## **Abfallvermeidung**

- Wiederverwendbarkeit
- Wiederverwertbarkeit
- Unproblematische Entsorgbarkeit

## **Personal**

- Arbeitsbelastung/ -entlastung durch
  - Ergonomische Arbeitsgeräte und Hilfsmittel
  - Beleuchtung und Beleuchtungsstärken
  - Gespräche: Arbeitstechnische Probleme

### 3 Anhang

Welche Lebensmittel und Bedarfsgegenstände werden in ihrem Betrieb gelagert? Notieren Sie diese.


Teilen Sie die gesammelten Begriffe in die nachfolgenden Kategorien ein.

<b>Kühlprodukte</b>	<b>Tiefgekühlte Produkte</b>	<b>Trockenprodukte</b>	<b>Reinigungs- und Pflegemittel</b>	<b>Bedarfsgegenstände</b>	<b>Sonstige Produkte</b>

Nach welchen Prinzipien organisieren Sie Ihre Lagereingänge und Lagerausgänge?


Wie oft wird Ware und zu welcher Zeit geliefert? Welche Mitarbeitenden sind für die Annahme der Ware zuständig?


Nach welchen Kriterien kontrollieren Sie die Waren?


Wie viele Lagerbereiche haben Sie? Wie sind Ihre einzelnen Lagerräume strukturiert?


Welche Mitarbeiter sind die Verantwortlichen für die einzelnen Lagerbereiche? Wie werden diese geschult? Nach welchen Kriterien arbeiten diese Mitarbeiter?


Machen Sie sich nun darüber Gedanken, wie die Themen in des Nachhaltigen Lagermanagements in die Grundpfeiler der Nachhaltigkeit (Ökologie, Ökonomie, Soziales) passen könnten. Machen Sie sich dazu Stichpunkte. Sie können gerne weitere Themenaspekte mit aufnehmen.


Beginnen Sie nun Ziele zu formulieren, wie Ihr Lagermanagement nachhaltig werden kann. Mit Hilfe der folgenden Fragen lassen sich Ziele einfach und konsequent formulieren. Beachten Sie dabei für welchen Bereich Sie ihr Ziel formulieren.

1. Was soll erreicht werden?
2. Warum machen wir das?
3. Wie viel soll erreicht werden?
4. Wann soll es fertig sein?
5. Welcher Rahmen existiert?
6. Wer ist verantwortlich?
7. Womit sollen wir dies erreichen?

**Hier ein Beispiel bezogen auf die Lagerausstattung (Beleuchtung)**

Ziel: Die Beleuchtung im Bereich des Lagers an neuere Erkenntnisse der Energieeinsparung und Technik anpassen, um Ressourcen zu schonen und den Mitarbeitenden die Arbeit im Lager zu erleichtern und ihnen eine bessere Sicht zu verschaffen.

Grundsätzlich ist es energiesparend, wenn in nicht häufig aufgesuchten Räumen die Beleuchtung durch Bewegungsmelder ein- und ausgeschaltet wird.

**Folgende Punkte könnten in einem Formblatt erscheinen:**

Alle Räume sollen mit Tageslichtlampen der Beleuchtungsstärke ... versehen werden. Dazu sollen dunkle Ecken bestmöglich ausgeleuchtet werden. Die Aufgabe ist zu beenden bis 31.12.20??. Ein finanzieller Rahmen von .....€ ist bereits bewilligt bei....., Verantwortlich ist der Hausmeister Herr....., der einen Plan sowie eine Kalkulation erstellt, genehmigen lässt und ggf. eine Ausschreibung tätigt oder einen Handwerker beauftragt.


Beginnen Sie nun die Ziele im Betrieb umzusetzen und überlegen Sie sich eine Methode dazu. Schreiben Sie alle Fakten, Ereignisse, Ergebnisse und Prozesse zur Dokumentation auf.

Am Ende des Prozesses beantworten Sie folgende Fragen und formulieren ein neues Ziel:

- Wurde das Ziel erreicht? Was wurde nicht erreicht?
- Was kann beim nächsten Mal besser gemacht werden?
- Welche Punkte würden Sie noch berücksichtigen?


## Gesetze und Verordnungen

Im Bereich des Lagers gelten diverse Gesetze, Verordnungen und Normen, wobei letztere allgemein anerkannt und umgesetzt werden jedoch nicht rechtsverbindlich sind.

Da sind im Bereich der Gesetze z. B. folgende:

- LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005, in Bundesgesetzblatt Jahrgang 2005, Teil I Nr.55, S.2618ff., Bonn 6. September 2005.
- ProdHaftG - Produkthaftungsgesetz

Im Bereich der Verordnungen sind es z. B. folgende:

- Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln – LMHV.
- Verordnung (EG) Nr.37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen.
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. In: Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften vom 30. April 2004 L139.
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. In: Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften vom 1. Februar 2002 L 31.

---

IN VIA Akademie  
Dorothee Peiper und Xenia Romadina  
Paderborn, April 2022

gefördert durch



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

#### 4 Weiterführende Links und Literatur

[intra-logistik.tips/nachhaltige-logistik-energieeffizienz-im-lager/](http://intra-logistik.tips/nachhaltige-logistik-energieeffizienz-im-lager/)

- Nachhaltige Logistik und Beleuchtung im Lager

[www.greentable.de](http://www.greentable.de)

- Nachhaltigkeit in Unternehmen der Lebensmittelbranche

Boenisch, C. (2016): Nachhaltiges Lagermanagement, Betrachtung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit in der Lagerlogistik, Akademikerverlag.

Thaler, K., Schädel, N. (2016): Produktionsmanagement in Pepels, W. (Hrsg.) Management Basics - BWL für Studium und Karriere, Band 21, Berliner Wissenschafts-Verlag.

Thommen, J.-P., Achleitner, A.-K.(2012): Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht, 7.Auflage, Springer Gabler.