



PressInformation

TKL zieht positive Bilanz nach MBO

Die TKL-Firmengruppe zieht positive Bilanz über das vergangene Jahr, plant wieder eine Steigerung im Bereich Frischelogistik, modernisiert und erweitert Infrastrukturen und fokussiert den osteuropäischen Markt.

Wien, 22. März 2011: Die TKL-Firmengruppe – ein österreichisches, eigentümergeführtes Unternehmen für innovative, temperaturgeführte Lebensmittellogistik und Transporte – blickt nach einem Management Buy-out von DHL vor knapp einem Jahr (30.4.2010) nach Umfirmierung und Neuorganisation auf ein erfolgreiches 2010 zurück. Geschäftsführender Gesellschafter Wilhelm Leithner zieht positive Bilanz für die TKL Supply Chain GmbH (Kontraktlogistik) und die beiden Firmentöchter TKL Lebensmittel Logistik GmbH (Tiefkühl-, Großverbraucher- und Frischelogistik) und Transcare Transport GmbH (temperaturgeführte Transporte).

Bilanz 2010

Mit rund 420 Mitarbeitern an drei Standorten (Wien 22, Laxenburg und Salzburg Bergheim) setzte das Unternehmen im letzten Jahr EUR 87 Mio. um, das ist eine Umsatzsteigerung von rund 7%. Dabei fallen knapp 60% auf den Bereich Tiefkühllogistik (minus 26 Grad), in dem das Unternehmen österreichweit marktführend ist. 40% des Umsatzes fallen auf die Lebensmittel-Frischelogistik (0 bis 4 Grad), das sind Obst und Gemüse, Fleisch und Eier, die von rund 60 in- und ausländischen Produzenten österreichweit flächendeckend abgeholt, gelagert, kommissioniert und an Lebensmitteleinzelhandel ausgeliefert werden. Von den Tiefkühlwaren gehen 80% an den Lebensmittel-Einzelhandel, 20% an die Gastronomie.

Ausbau Frischelogistik

Eine Besonderheit im TKL-Leistungsspektrum stellt der wachsende Spezialbereich der Ultra-Frische dar, das ist der enge Temperaturbereich von 0-4 Grad für die Logistik für Convenience Frische-Produkte für Einzelhandel und Kunden der Systemgastronomie. Das sind Lebensmittel wie

geschnittenes Obst, abgemischte Salate und Soßen oder Fertiggerichte. „Die Umsatzsteigerung ist hauptsächlich auf den Bereich Frischelogistik zurückzuführen, da sehen wir auch weiterhin das größte weitere Wachstumspotenzial für die TKL-Gruppe“, kommentiert Leithner. Logistisch ist dieser Bereich eine besondere Herausforderung, denn die Ware darf - wie im Tiefkühlbereich – nicht nur nicht wärmer werden, sondern sie darf auch nicht frieren. „Ein neuer Bereich in der Frischelogistik, den wir seit Kurzem betreuen, ist die Schnittblumen-Logistik. Die Blumen werden direkt von den Gärtnereien von uns abgeholt und im Nachtsprung bis 8 Uhr in der Früh österreichweit an die einzelnen Lebensmittel-Einzelhandelsfilialen ausgeliefert.“ Basis der Feinverteilung sind rund 120 LKWs mit variabel anpassbaren, unterschiedlichen Temperaturbereichen.

Pläne & Ziele

„Für 2011 haben wir uns wieder viel vorgenommen“, erklärt Leithner. „Neben dem uneingeschränkten Service unserer bestehenden Kunden und einem organischen Wachstum, gilt ein Hauptaugenmerk dem weiteren Ausbau des Frische- und Ultrafrischebereiches, für den wir uns wieder ein überdurchschnittliches Wachstum vorgenommen haben. Wobei im Bereich Ultrafrische durchaus ein zweistelliges Umsatzwachstum realistisch erscheint.“ Den ambitionierten Plänen für den Ultrafrischebereich wird bereits mit der Planung eines neuen Lagerbaues in Wr. Neudorf Rechnung getragen, der Bau ist für 2012 geplant. Weiters wird das Tiefkühlager in Wien 22 in den nächsten 3 Jahren modernisiert und leistungsmäßig „getunt“.

Modernisierung LKW-Flotte

Leithner bringt einen weiteren wichtigen Punkt zur Sprache: „Wir sind dabei, unsere LKW-Flotte zu modernisieren, und haben soeben fünf LKW-Hängezüge gekauft. Dabei ist die Besonderheit der Tag- und Nachteinsatz, d. h., die einzelnen Züge mit einer Kapazität von jeweils 60 Rollcontainern werden von zwei Fahrern im Wechsel im 24-Stunden-Betrieb zur Grob- und Feinverteilung eingesetzt. Mein Motto ist: Ein LKW ist ein Fahrzeug und kein Stehzeug. Dabei ist unser Kernthema die Fixkostendegression, denn Finanzierungskosten, Versicherungskosten usw. fallen ja ohnehin an, bei Tag oder bei Nacht.“

Osteuropa

„Wir haben potenzielle neue Märkte im Osten evaluiert und führen bereits im Stückgut- und Teilladebereich temperaturgeführte Transporte - vorerst mit Konzentration auf die Slowakei – durch, erklärt Leithner: „Die Betreuung der Slowakei erfolgt von Wien aus mit dem Ziel, den Kunden den gleichen Service zu bieten, wie in Österreich. Eine Logistikplattform für den Lebensmitteleinzelhandel und die Systemgastronomie stellt für die Slowakei ein völlig neues Logistikmodell dar.“

Kontakte für Journalistenanfragen:

Sabine Kianek

Marketing Communications
TKL Supply Chain GmbH
Tel: +43 (0) 1 33165-1312
eMail: sabine.kianek@tkl.at

Stefanie Hiesberger

Marketing-Communication
PR Agentur TKL Supply Chain GmbH
Mobil: +43 (0) 664-3075817
eMail: office@hiesberger.at

Pressefotos:

Pressefotos stehen unter www.tkl.at zum Download bereit.
Die Fotorechten liegen bei TKL Supply Chain GmbH.



Wilhelm Leithner, geschäftsführender Gesellschafter TKL



Hintergrundinformationen TKL-Gruppe

Mit 30.4.2010 hat das ehemalige Management Team bestehend aus sechs Personen die Geschäftsbereiche „Temperaturgeführte Logistik und Transporte“ von der österreichischen Tochtergesellschaft DHL Supply Chain vom Konzern Deutsche Post DHL im Rahmen eines Anteilskaufs übernommen. Die neu organisierte TKL-Firmengruppe ist seit vielen Jahren führend im Bereich Lebensmittellogistik für Retail und Konsumgüterindustrie im Tiefkühl- und Frischebereich. Im Jahr 2010 haben 420 Mitarbeiter einen Umsatz von 87 Millionen Euro erzielt. Die Geschäftsführung der neu gegründeten TKL Supply Chain GmbH (Kontraktlogistik) und der Tochterunternehmen TKL Lebensmittel Logistik GmbH (Tiefkühl-, Großverbraucher- und Frische Logistik) und Transcare Transport GmbH (temperaturgeführte Transporte) liegt bei Wilhelm Leithner. Leithner ist seit 1978 im Unternehmen tätig und bestimmte schon in der Vergangenheit als Mitgeschäftsführer das operative Geschehen.

Seinen beruflichen Werdegang begann Leithner innerhalb des Unilever-Konzerns, wo er unter anderem in den Tochtergesellschaften Unifrost in verschiedenen Logistikfunktionen und später bei Eskimo-Iglo Tiefkühllogistik für die Neuorganisation der Distribution und das daraus resultierende Distributionszentrum Mitte verantwortlich zeichnete. Nach der Übernahme der TKL Tiefkühllogistik (ehemals Eskimo-Iglo Tiefkühllogistik) durch den britischen Kontraktlogistik-Spezialist Tibbett & Britten und der weiteren Übernahme durch den ebenfalls in Großbritannien beheimateten Logistikkonzern Exel war der bereits langjährig branchenbeheimatete Logistiker in seiner Funktion als Operations Manager in der Geschäftsführung vertreten. Seit der Übernahme durch Deutsche Post DHL war Leithner als Director Consumer & Retail innerhalb der DHL Supply Chain Austria im Konzern tätig.

Die TKL-Firmengruppe steht für folgende Logistikdienstleistungen:

Lebensmittellogistik im Tiefkühlbereich

Rund 250 Mitarbeiter sind für eine zeitgerechte und effiziente Lagerung, Kommissionierung und Auslieferung von 100.000 Tonnen Tiefkühlprodukten, Speiseeis und Backwaren über das 13.000 m² vollautomatische Tiefkühl-Verteilzentrum in Wien 22 und das konventionelle Tiefkühl-Verteilzentrum und Mehrtemperatur-Lager in Salzburg/Bergheim mit 11.000 m², davon 7.500 m² im Tiefkühlbereich verantwortlich. Das mit einem Voice-Picking System ausgestattete Verteilzentrum mit rund 12.000 Paletten-Stellplätzen, davon 9.000 im Tiefkühlbereich, bedient vor allem die Gastronomie und Großverbraucher in allen drei Temperaturbereichen und deckt den Westen Österreichs ab. In Wien werden über ein Sortersystem mit 220 Abnahmestellen und 14 Dockshelter für Wareneingang und Versand bis zu 4.000 Aufträge pro Tag bearbeitet und in Spitzenzeiten bis zu 200.000 Kartons kommissioniert. Die Lagerkapazität umfasst 17.000 Paletten-Stellplätze für Tiefkühl-Produkte. Zur Kundenliste zählen Unternehmen wie REWE International, Zielpunkt, MPREIS, Dr. Oetker, Wagner, Frosta, Bonnevit, McCain, Frisch&Frost, Unilever, Iglo oder Hügli.

Lebensmittellogistik im Frischebereich

Im Frischelager in Wr. Neudorf/Laxenburg mit 4.000 m² Lagerfläche werden Waren von rund 50 bis 60 in- und ausländischen Produzenten österreichweit flächendeckend abgeholt, gelagert, kommissioniert und ausgeliefert. Obst und Gemüse werden aufgrund der kurzen Haltbarkeit erntefrisch angeliefert und sofort in dem 0-4 Grad gekühlten Kommissionierbereich gelagert. Ultra-Frischeprodukte, wie geschnittenes Obst, abgemischte Salate und Soßen, Fertiggerichte und andere Convenience-Produkte werden bis 15 Uhr des Vortages produziert, auftragsgerecht kommissioniert und sind ab 6 Uhr früh des folgenden Tages in den Märkten des Lebensmitteleinzelhandels.

Lebensmittel Logistik für Hotellerie und Gastronomie

Rund 4.000 Hotel- und Gastronomiebetriebe werden österreichweit flächendeckend versorgt. Aber auch Bundesheer, Pensionistenheime und Caterer zählen zu zufriedenen Kunden wie auch Hügli, Edna oder Schärf Coffeeshop.

Temperaturgeführte Transporte

Die TKL-Firmengruppe besitzt mit der Transcare Transport GmbH ein Unternehmen für temperaturgeführte Transporte für die Grob- und Feindistribution. Zu Spitzenzeiten sind in der Grobverteilung bis zu 60 Sattelzüge im Einsatz. Die Feinverteilungsflotte besteht aus 120 LKWs mit mehrheitlich variabel verschiebbaren Zwei-Kammersystemen für unterschiedliche Temperaturbereiche, die die Feinverteilung ab den Lagern und Umladestationen flächendeckend in ganz Österreich im 24/48-Stunden-Rhythmus ab Auftragseingang abwickeln. Weiters optimiert das Unternehmen nationale und internationale gebündelte Transporte von Waren unterschiedlicher Temperaturen und Anforderungen zum Nutzen der Kunden.