



Wollenhaupt

Mit insgesamt über 1.800 Stellplätzen bietet das Logistikzentrum am neuen Standort der Wollenhaupt Vanille GmbH ausreichend Kapazitäten, um der wachsenden Nachfrage nach natürlicher Vanille gerecht werden zu können. Mithilfe eines Einschubregals kann der zur Verfügung stehende Platz hoch effizient für die Lagerung von Verpackungsmaterial und Paletten genutzt werden. Die außergewöhnliche Lösung eines Doppelregals mit integrierten Wartungsgängen ermöglicht das Entnehmen von Warenproben, ohne Paletten auslagern zu müssen.

vanille.wollenhaupt.com

Mit über 1.800 Stellplätzen verfügt die Wollenhaupt Vanille GmbH über ausreichend Kapazitäten für eine weitere Expansion.

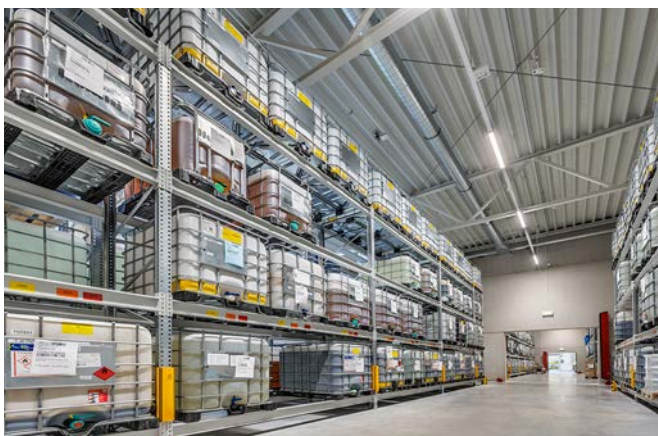
Muster ziehen in neun Metern Höhe

Doppelregale mit Wartungsgängen ermöglichen Probenentnahme aus eingelagerten Paletten bei Wollenhaupt Vanille

Vanille gilt als Königin der Gewürze, ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Dennoch steigt die Nachfrage seit Jahren, getrieben von dem Wunsch der Konsumenten nach natürlichen Aromen und Produkten. Allein in Europa wurden laut Centre for the Promotion of Imports from developing countries (CBI) im Jahr 2021 knapp 1.500 Tonnen des kostbaren Gewürzes eingeführt.

Der wichtigste Importeur in Europa ist dabei die Wollenhaupt Vanille GmbH

Zehn bis fünfzehn Prozent der Welternte durchliefen bis zuletzt jährlich die Lagerhallen des Handelshauses am Standort Reinbek bei Hamburg. Das mittelständische Unternehmen handelt nicht nur mit Natur-Vanille, sondern produziert daraus auch Extrakte und Aromen. Wollenhaupt wurde in 1881 gegründet und nutzte bis 2022 die Lager- und Produktionsgebäude gemeinsam mit dem Schwesterunternehmen Wollenhaupt Tee GmbH. Doch mit dem auch für die Zukunft prognostizierten Wachstum des Vanille-Konsums reichten die zur Verfügung stehenden Lagerkapazitäten dort nicht mehr aus. Daher beschloss Wollenhaupt, den Firmensitz der Wollenhaupt Vanille GmbH an einen komplett neuen Standort zu verlegen: 2022 wurde der Betrieb in Valluhn-Gallin nahe der Landesgrenze von Mecklenburg-Vorpommern zu Schleswig-Holstein eröffnet. Das 33.300 Quadratmeter große Gelände bietet ausreichend Platz für erweiterte Lager- und Produktionskapazitäten sowie für die Entwicklung neuer Produkte.



Im Gefahrgutlager bieten die PAOM-Palettenregale Platz für 204 IBC-Container.

Einschubregal sorgt für hohe Flächennutzung

Kernstück des neuen Standorts ist das Logistikzentrum. Hier werden sowohl Handelsware als auch Rohstoffe, Endprodukte und Verpackungen bevorratet. Bei der Konzeptionierung des neuen Lagers stand im Fokus, eine möglichst große Lagerkapazität in dem neuen Hallenkomplex zu realisieren. So stellt heute ein kompaktes Einschubregal von ELVEDI einen wichtigen Teil der Regalanlage dar. Der knapp 54 Meter breite, rund 7 Meter hohe und 6,3 Meter tiefe Regalblock bietet auf vier Lagerebenen Platz für insgesamt 1.020 Europaletten. Aufgebaut ist die Anlage aus den PAOM-Palettenregalen von ELVEDI: Das flexible System ermöglicht vielseitige Lösungen für die unterschiedlichsten Anforderungen. Für das neue Lager von Wollenhaupt Vanille wurden die PAOM-Rahmen mit Rollenbahnen kombiniert, die mit einem Gefälle von vier



Ein rund 54 Meter breites Einschubregal ermöglicht die hochkompakte Lagerung von Verpackungen und Paletten.



Prozent montiert sind. So bewegen sich nach der Entnahme einer Palette die hinteren Paletten mithilfe der Schwerkraft automatisch bis zur ersten Entnahmeposition. Derartige Einschubregale ermöglichen eine hohe Nutzung der zur Verfügung stehenden Fläche - im Vergleich zu konventionellen Regalen ist sie

bis zu 60 Prozent höher. Da Einschubregale nach dem LIFO-Prinzip arbeiten – „last in, first out“ - sind sie weniger für verderbliche Waren geeignet. Wollenhaupt nutzt das System vor allem zur Lagerung von Verpackungs- und Versandmaterial.

Platz für weit über 1.100 Paletten

Zahlreiche weitere Palettenregale – einfach- und doppeltief – ergänzen die Regalanlage: Die bis zu 47,7 Meter langen und 8,7 Meter hohen Regale verfügen über Fachlasten von 2.400 bis 4.500 Kilogramm. Hier können insgesamt noch einmal bis zu 1.171 Paletten gelagert werden. Auch das Gefahrstofflager ist mit Palettenregalen ausgestattet: Drei bis zu 17,1 Meter lange und 5,2 Meter hohe Zeilen bieten auf vier Lagerebenen Platz für insgesamt 204 IBC-Gefahrgut-Container – mit einer Fachbreite von 3,3 Metern und einer Fachlast von 4,5 Tonnen können drei der Container pro Fach eingelagert werden.

Mit den individuell auf die Bedürfnisse der Wollenhaupt Vanille GmbH zugeschnittenen Regalen hat das Unternehmen am neuen Standort heute ausreichend Lagerkapazitäten, um weiter zu expandieren und die Märkte Europas und weltweit in den Genuss natürlicher Vanille kommen zu lassen.

Wartungsgänge erlauben Zugriff auf Paletten



Dank eines Doppelregals mit integrierten Wartungsgängen können bei der Wollenhaupt Vanille GmbH Warenproben entnommen werden, ohne Paletten auslagern zu müssen.

Zur Lagerung der wertvollen Vanille-Rohstoffe setzt das Unternehmen auf herkömmliche Palettenregale – allerdings mit einer Besonderheit: Von den eingelagerten Produkten müssen immer wieder Muster gezogen werden. Doch wäre es viel zu aufwendig dazu jedes Mal die entsprechende Palette mit dem Stapler aus- und wieder einzulagern. ELVEDI realisierte daher ein Doppelregal mit jeweils einem Wartungsgang pro Lagerebene zwischen den Regalzeilen. Die 1,1 Meter breiten Gänge sind mit verzinkten Gitterrosten belegt, sodass die Wirkung der Sprinkleranlage nicht behindert wird. Der Zugang auf die in den Höhen 2,25, 4,50, 6,75 und 9 Metern angebrachten Gänge erfolgt über eine Wangentreppenanlage mit Zwischenpodesten, die ebenfalls von ELVEDI geliefert wurde. Sie teilt das 44,9 Meter lange Regal in der Mitte. Dank



der ungewöhnlichen Lösung der in die Regalzeilen integrierten Wartungsgänge können die Mitarbeiter von Wollenhaupt jetzt jederzeit manuell auf die Inhalte der 204 eingelagerten Paletten zugreifen – ohne laufende Logistikprozesse zu behindern.

ELVEDI GmbH

Aitlingerstraße 18 · 78176 Blumberg · Deutschland

T +49 7702 4382 0 · F +49 7702 4382 10

info@elvedi.com · www.elvedi.de