

„Zuverlässige Hygienepartner sind essentiell“

Simone Bäumer (Highclean Group) über gestörte Lieferketten und steigende Preise

Nach der Krise ist vor der Krise. Die Preise für Hygieneprodukte schießen durch die Decke. Doch noch wichtiger für die Branche ist die Warenverfügbarkeit. Denn: Hygiene ist für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie essentiell. Ohne Hygiene steht die Produktion still. Selbst ein „Weniger ist mehr“ kann sich niemand leisten. Wie also reagieren auf sich verändernde Marktbedingungen? Wir sprachen mit Simone Bäumer, Vorstandsvorsitzende der Highclean Group (Düsseldorf), über steigende Preise, Versorgungssicherheit, ökologische Aspekte und Beschleunigungswirkungen durch die Pandemie.

Redaktion Hygiene Report: Frau Bäumer, was sind aus Ihrer Erfahrung derzeit die größten Probleme im Hygienemanagement in Betrieben der Lebensmittel- und Getränkeindustrie?

Simone Bäumer: Die Branche treiben derzeit vor allem zwei Themen um. Das hören wir auch immer wieder, sozusagen aus erster Hand, von unseren Mitgliedsunternehmen. Da ist zum einen das Thema „explodierende Preise“, zugegeben ein sehr wichtiger Faktor für viele Branchen. Zum anderen ist da aber auch das für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie noch viel essentiellere Thema „Warenverfügbarkeit“.

Die Preise für Containertransporte zu Wasser, aber auch zu Land sind extrem gestiegen. Zusätzlich sind immer höhere Energiekosten ein weiterer Preistreiber. Ich möchte hier nur ein Beispiel nennen: Bei der energieintensiven Papierproduktion für Handtuchpapier gibt es Preissteigerungen von bis zu 55 Prozent, weitere Preiserhöhungen sind absehbar. Papiermaschinen sind aufgrund knapper Rohstoffe abgestellt, wir befinden uns wieder in der Allokation. Doch die höheren Preise sind es eben nicht allein. Der Mangel an Rohstoffen, gestörte Lieferketten und ins Stocken geratene Warenströme bis hin zu fehlenden Verpa-



Simone Bäumer
Vorstandsvorsitzende der
Fachhandelsgruppe Highclean
Group in Düsseldorf

ckungen sorgen derzeit für eine mangelnde Versorgungssicherheit. Und all das zusätzlich zum erhöhten Personalausfall durch die Corona-Pandemie.

Hygiene Report: Welche Tipps würden Sie geben, um diese Probleme im Arbeitsalltag in den Griff zu bekommen?

Simone Bäumer: Angesichts der aktuellen Situation sollten Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ihre zuverlässig funktionierenden, vorhandenen Lieferketten nicht in Frage stellen. Man sollte nicht wegen eines günstigeren Preises wechseln, sondern an bestehenden Geschäftsbeziehungen festhalten. Was nutzt es, wenn ich über einen neuen Lieferanten vielleicht einen etwas günstigeren Preis erhalte,

aber die Lieferung anschließend nicht gewährleistet ist. Unser Mitgliedsunternehmen Fincke-Hygiene, das auf die Lebensmittelindustrie spezialisiert ist, begegnet dieser Unsicherheit zum Beispiel mit deutlich höheren Lagerkapazitäten.

Hygiene Report: An perfekter Hygiene führt in modernen Betrieben der Lebensmittel- und Getränkebranche kein Weg vorbei. Wie und wann hat die Highclean Group diesen speziellen Markt für sich erschlossen?

Simone Bäumer: Wir haben diese Branche von Anfang an adressiert. Da wir ja auf Systemlösungen für professionelle Reinigungs- und Desinfektionskonzepte spezialisiert sind, gehörte die Lebensmittel- und Getränkeindustrie auch von Beginn an dazu. Und trotz der extremen Herausforderungen auf den Beschaffungsmärkten sind wir derzeit gut aufgestellt. Unsere Flexibilität und unser Geflecht von Partnerfirmen sorgen in Verbindung mit einer vorausschauenden Beschaffungspolitik für eine kontinuierliche Warenverfügbarkeit.

Zumal wir ja sehr viel mehr bieten als lediglich qualitativ hochwertige Produkte. Zu unserem Dienstleistungsangebot gehören neben der Reinigung von Produktionsgebäuden eben auch die Erstellung von

kompletten Hygieneplänen und die Optimierung von Abläufen. Außerdem bieten wir sachkundige Hygieneschulungen, auch direkt beim Kunden vor Ort.

Hygiene Report: Wie breit ist die Highclean Group heute aufgestellt, was umfasst das Produktportfolio bzw. das Dienstleistungsangebot ihrer Mitgliedsfirmen, welche Branchen setzen Ihre Produkte ein?

Simone Bäumer: Wir bedienen vorwiegend den Markt der BRD und der Schweiz. Zur Highclean Group gehören 20 Mitgliedsunternehmen, die flächendeckend rund 35.000 Großverbraucher in den Bereichen Hygiene und Reinigung abdecken. Durch unseren digitalen Bestellmanager haben wir eine Erreichbarkeit von 24/7. Die Bestellungen werden dann ohne Umwege zum Fachhändler in unmittelbarer Kundennähe weitergeleitet. Durch diese räumliche Nähe sind wir schneller beim Kunden, so lassen sich Vertriebskosten reduzieren und der CO₂-Fußabdruck kleinhalten. Das Produktsortiment mit mehr als 15.000 Artikeln umfasst alle namhaften Markenhersteller und eine breite Palette attraktiver Eigenmarken.

Und natürlich sind wir nicht nur in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie präsent, sondern auch in vielen anderen

Branchen, etwa in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen, Behinderteneinrichtungen, bei Pflegediensten, im Bereich Hotel, Gastronomie und Catering, aber auch in Kommunen, der Verwaltung, Schulen und Kitas, in Industrie, Mittelstand und Handwerk. Dabei fungieren wir allerdings meist nicht nur als Rundumversorger mit fachgerechten Lösungen, sondern gerade durch den Zusammenschluss von Hygiene- und Reinigungsspezialisten sind wir in den meisten Fällen als Systemanbieter für Hygiene, Reinigung und Pflege unterwegs.

Unser Mitgliedsunternehmen Fincke-Hygiene bedient beispielsweise seit 25 Jahren die Lebensmittel- und Getränkeindustrie und ist vielerorts für sämtliche Bereiche zuständig: Von der Produktion bis hin zu den sanitären Anlagen, also die komplette Unterhaltsreinigung. Sie bieten also ganzheitliche Hygiene- und Reinigungskonzepte, analysieren aber auch einzelne Prozesse und erstellen dann Optimierungslösungen.

Hygiene Report: *Auf welche wichtigen künftigen Entwicklungen sollten sich die Unternehmen im Lebensmittelbereich schon mal einstellen?*

Simone Bäumer: Wenn uns die derzeitige Situation etwas lehrt, dann ist es doch das, dass man auf sich verändernde Anforderungen und Herausforderungen schnell und flexibel reagieren können muss. Und damit meine ich nicht nur die veränderten Bedingungen, die uns aus der Pandemie erwachsen sind. Auch technologische und vor allem ressourcenschonende, nachhaltige Verfahren werden in Zukunft wohl eine immer größere Rolle spielen.

So werden sich Reinigungskonzepte verändern. Der klassische

Reinigungsvorgang mit konventioneller Reinigungsschemie, bei der im Abspülvorgang viel Wasser zum Einsatz kommt, stellt sich zunehmend als nicht mehr zeitgemäß heraus, da Rohstoffe immer teurer werden. Reinigungstechniken ohne Wasser oder der Einsatz spezieller, antibakterieller Beschichtungen, die im Moment noch teuer oder unwirtschaftlich erscheinen, werden in den Vordergrund treten und im Vergleich zur klassischen Reinigung zukünftig immer rentabler werden. Dazu kommt, dass Umweltschutz, Klimaschutz und Nachhaltig-

alternativen Produkten und Verfahren verzeichnen konnte. Aber wir arbeiten auch an erweiterten Dienstleistungsangeboten aufgrund von Kunden- und Mitgliederanalysen. Und wir sind auf der Suche nach neuen Mitgliedern und Lieferanten, die unter diesen neuen Gesichtspunkten dazu in der Lage sind, unser Angebot weiter zu ergänzen und abzurunden.

Hygiene Report: *Beziehen Sie Rückmeldungen von Mitgliedern und Betrieben in die Entwicklung neuer Produkte und Dienstleistungen ein?*



Nachfüllung der Hygienespender für die Händehygiene.

Bildquelle: Highclean Group – Metsä Tissue

keit die großen Themen der Gegenwart sind. Hier wird der Trend auf Produkte, die aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden, weiter an Fahrt aufnehmen.

Hygiene Report: *Wie stellt sich die Highclean Group auf diese neuen Herausforderungen und Veränderungen am Markt ein?*

Simone Bäumer: Zum Beispiel mit neuen Produkten, die der Bio- oder Ökozertifizierung gerecht werden, etwa chlorfreie und phosphorfreie Reiniger. Diesen Trend bestätigte mir auch Stephan Fincke, Geschäftsführer der Fincke-Hygiene, der in den letzten Monaten eine erhöhte Nachfrage nach

Simone Bäumer: Natürlich. Wir stehen im ständigen Austausch mit unseren Mitgliedern, um gemeinsam an neuen Lösungen, Konzepten, an Verbesserungen und Optimierungen zu arbeiten.

Hygiene Report: *Könnten Sie dazu ein Beispiel nennen?*

Simone Bäumer: Auf diesem Weg entstehen zum Beispiel viele unserer Eigenmarken, wie etwa die Eigenmarke „Remove“ zur Flächen- und Händedesinfektion. Das flüssige Konzentrat bietet einen wirksamen Schutz nach der Biozidprodukteverordnung in der Lebensmittelindustrie. Mit Fincke-Hygiene erarbeiten wir außerdem an Lösungen nach dem aktuellen

IFS-Standard für die Lebensmittel verarbeitende Branche, da sie mit ihrem Know-how tief in der Thematik drin sind.

Hygiene Report: *Sehen Sie denn auch positive Tendenzen in der aktuellen Corona-Situation, die Mut machen können für die Zukunft?*

Simone Bäumer: Ja, da fallen mir gleich drei Aspekte ein, die positives Potential haben. Denn die aktuelle Situation ist ja ein Beschleuniger für viele Dinge, die vorher vielleicht nur zögerlich oder zu langsam angegangen wurden. Erstens ist da die Digitalisierung zu nennen. Die schnellere Umsetzung von Projekten und Maßnahmen in diesem Bereich wird uns in Zukunft auf alle Fälle noch flexibler und reaktionsschneller machen. Zweitens wurde unser aller Bewusstsein für Hygiene sensibilisiert. Der Stellenwert von Hygiene im Alltag, aber eben auch in der Arbeitswelt und in Produktionsprozessen ist gewachsen. Das wird höhere Hygienestandards zur Folge haben. Und drittens werden aufgrund der Lieferkettenproblematik partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen wieder mehr geschätzt.

Hygiene Report: *Mit welchen Neuheiten im hygienischen Bereich können die Anwender in naher Zukunft seitens der Highclean Group rechnen?*

Simone Bäumer: Um Abhängigkeiten zu vermeiden, werden wir den Fokus zukünftig zusätzlich auf unsere Eigenmarken legen. Hier werden wir das Angebot optimieren und erweitern, immer angepasst an die aktuelle Marktsituation.

Highclean Group eG
Opitzstrasse 12
D-40470 Düsseldorf
www.highclean-group.de