

# Los ERTs de IFCO reducen de una forma drástica las mermas



Utilizar los ERTs de IFCO supone un mayor porcentaje de producto fresco que llega intacto al punto de venta.

**Los ERTs reducen la cantidad de residuos alimentarios y garantizan una mayor calidad del producto en las tiendas. Aquí presentamos cómo:**

**Construcción resistente**  
Menores daños mecánicos (aplastamiento y golpes)

**Apilado seguro**  
Menos daños durante el embalaje, apilado y transporte

**Mejor ventilación**  
Enfriado más rápido y temperatura más estable

**Humedad óptima**  
Un cinco por ciento más de humedad relativa<sup>1</sup> mantiene las frutas y verduras más suaves, jugosas y frescas por más tiempo.

En 2013, un estudio independiente llevado a cabo por la Universidad de Bonn y el Instituto Fraunhofer para Flujo de Material y Logística<sup>2</sup>, descubrió que los ERTs evitaban una importante cantidad de daños al producto fresco en tránsito (véase más adelante).

«Cuando se extrapoló a la situación actual del mercado, se estimó que alrededor de 36.000 toneladas de frutas y verduras, con un valor en el mercado de 68 millones de euros, resultaban dañadas cuando se utilizaban exclusivamente embalajes desechables», concluía el informe.

«Cuando se utilizan envases reutilizables exclusivamente, la pérdida estimada es de 1.100 toneladas, con un valor de mercado de unos 2 millones de euros».<sup>2</sup>

1. Prueba de frescura de STECO por parte de Hort Kinetix, una continuación de la Universidad de Bonn, 2005  
2. Universidad de Bonn, Instituto de Ciencia Animal, Grupo de trabajo para la gestión de la cadena de frío y el Instituto Fraunhofer para Flujo de Materiales y Logística, mayo de 2013. Un estudio posterior e independiente de 2015, Análisis del impacto del embalaje en los costes indirectos en la cadena de suministro de productos frescos de minoristas, de la Universidad Politécnica del Estado de California en nombre de IFCO produjo resultados similares, que avalaban estas conclusiones

