

# IFCO RPCs reduzieren Produktschäden um über 96%



Mehr Ware in der Auslage, weniger weggeworfen:  
Wie IFCO RPCs Lebensmittelabfall reduzieren und für  
bessere Obst- und Gemüsequalität im Laden sorgen.

**RPCs reduzieren Lebensmittelabfälle und sorgen für bessere Obst- und Gemüsequalität im Laden. Aus folgenden Gründen:**

**Robuste Konstruktion**  
Weniger mechanische Beschädigung (Stoß- und Druckstellen)

**Sichere Stapelung**  
Weniger Schäden beim Packen, Stapeln und Transportieren

**Bessere Belüftung**  
Schnellere Kühlung und stabilere Temperatur

**Optimale Feuchte**  
Fünf Prozent höhere relative Luftfeuchte hält Obst und Gemüse länger knackig, saftig und frisch

2013 wurde bei einer unabhängigen Studie der Universität Bonn und des Fraunhofer Instituts für Materialfluss und Logistik festgestellt, dass RPCs einen bedeutenden Teil der Transportschäden an frischem Obst und Gemüse verhinderten (siehe unten).

„Hochgerechnet auf die aktuelle Marktsituation wurde geschätzt, dass bei

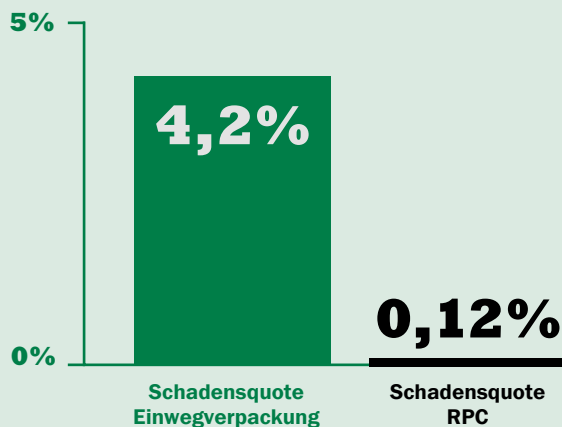
ausschließlicher Verwendung von Einwegverpackungen etwa 36.000 Tonnen Obst und Gemüse mit einem Marktwert von €68 Millionen beschädigt würden,“ schloss der Bericht.

„Bei ausschließlicher Nutzung von Mehrwegbehältern beläuft sich der geschätzte Schwund auf 1.100 Tonnen mit einem Marktwert von etwa €2 Millionen.“<sup>2</sup>

1. STECO Fresh Test von HortKinetix, einem Spin-off der University of Bonn, 2005.  
2. Universität Bonn, Institut für Tierwissenschaften, Arbeitsgruppe Kühlkettenmanagement und Fraunhofer Institut für Materialfluss und Logistik, Mai 2013. Eine nachfolgend 2015 im Auftrag von IFCO durchgeführte separate Studie der California Polytechnic State University, „Analyse der Auswirkungen von Verpackungen auf indirekte Kosten in der Frischfrucht-Lieferkette im Einzelhandel“, kam zu ähnlichen Ergebnissen, die diese Erkenntnisse untermauern.



## Verpackungsschadenquote über die Lieferkette hinweg



## Produktschadenquote vom Produzenten zum Einzelhandel

