

Schnellere Kühlung für anhaltende Frische



Frische Lebensmittel länger und besser frisch halten: Wie IFCO RPCs die bestmögliche Temperaturkontrolle bieten.

Da IFCO RPCs für eine ausgezeichnete Belüftung konzipiert sind, kühlen sie Lebensmittel schneller und halten die Temperatur auf dem Weg durch die Lieferkette konstanter als Einwegverpackungen – vom Produzenten bis zum Point of Sale (POS). Sie sorgen dafür, dass frisches Obst kontrolliert reift – für eine bestmögliche Haltbarkeit.

Nehmen wir zum Beispiel unsere Caja Oro™ RPCs für Bananen. Sie kühlen Bananen um 33% schneller und 41% gleichmäßiger als Einwegverpackungen auf die optimale Temperatur von 14,2 °C. Anschließend tragen sie dazu bei, eine stabile Transporttemperatur aufrechtzuerhalten, ideale Reifebedingungen und

eine einheitliche Farbe am POS zu fördern. Auch unsere Eier-RPCs sind für die schnelle Kühlung des Inhalts konzipiert: Eier erreichen die Idealtemperatur von 7 °C dreimal so schnell wie in einer Einwegverpackung. Bei IFCO RPCs kommt die hervorragende Temperaturkontrolle allen Arten von frischem Obst und Gemüse zugute,

was zu längerer Haltbarkeit, weniger Lebensmittelabfällen und höherem Umsatz führt.

1. Daten von Luftstromtests an der Universität Florida in Zusammenarbeit mit Erzeuger und einer unabhängigen Forschungsgesellschaft (Sensitech)
2. IFCO Kundentests: siehe Illustration.
3. Daten von STECO Fresh Test, erhoben von HortKinetix, einem Spin-off der Universität Bonn, 2005



Kühlungszeitenvergleich

Bei IFCO Kundentests mit über 35.000 Eierkartons wurden die Kühlungszeiten bei Einsatz von traditionellen Einwegverpackungen bzw. IFCO Eier-RPCs verglichen. IFCO RPCs kühlten die Eier wesentlich schneller.

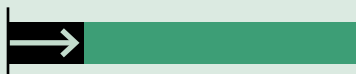


Einwegverpackungen



Die RPCs kühlen Eier dreimal so schnell

IFCO RPCs



Zeitbedarf für die Kühlung der Eier auf 7 °C/45 °F



Länger und besser frisch

Bei einer weiteren Studie wurde der verkaufsfähige Zustand von empfindlichen Lebensmitteln wie Salat und Erdbeeren gemessen. Laut dem Ergebnis der Studie „wurde bei Einwegverpackungen festgestellt, dass der Festigkeitsverlust nach vier Tagen so hoch war, dass diese Produkte (Erdbeeren) nicht mehr an die Kunden verkauft werden konnten“.

Die in RPCs gelagerten Erdbeeren waren einen ganzen Tag länger verkaufsfähig.³

Einwegverpackungen



IFCO RPCs



Haltbarkeit von Erdbeeren

IFCO SYSTEMS GmbH
Zugspitzstraße 7 | 82049 Pullach | Deutschland
T: +49 89 744910 | F: +49 89 74491-290
www.ifco.com

Gemeinsam mit Erzeugern und Einzelhändlern sorgt IFCO für frischere und gesündere Lebensmittel für alle. Weitere Informationen erhalten Sie auf IFCO.com. A better supply chain serves us all. Let's eat.