

Unsere Mehrwegbehälter halten Ihre Pilze länger frisch



IFCO Mehrwegbehälter (Reusable Plastic Containers – RPCs) verlängern nachweislich die Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln und erhöhen so ihre Marktfähigkeit. Sie bewahren nicht nur die Frische und Qualität dieser Lebensmittel, sondern auch ihr appetitliches Aussehen.

Seit bereits mehr als 25 Jahren ist IFCO wegweisend im Bereich Frischetransport. Wir bieten unseren Partnern **intelligente, nachhaltige und kostengünstige Möglichkeiten, frische Lebensmittel** zum Kunden zu liefern. Wir verschicken derzeit 1,3 Milliarden Sendungen pro Jahr, Tendenz steigend.

Nachhaltigkeit, Schadensreduzierung und Kostensenkung sind drei Gründe, warum sich immer mehr Landwirte und Einzelhändler für IFCO Mehrwegbehälter (RPCs) entscheiden. Laut einer Studie mit Dr. Lippert QM, den Fachleuten für Lebensmittelqualität und -sicherheit, konnten wir zudem bestätigen,

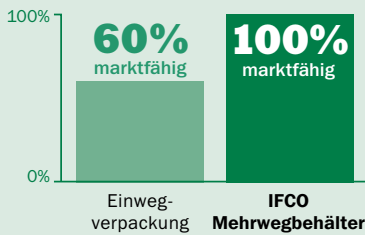
dass **unsere Mehrwegbehälter die Haltbarkeit verlängern**.

Bei Tests in verschiedenen Frischeproduktkategorien – einschließlich Pilzen – haben wir festgestellt, dass sich die Haltbarkeit in IFCO Mehrwegbehältern verlängert. **IFCO Mehrwegbehälter verlängern die Haltbarkeit von Pilzen um 2 Tage**.

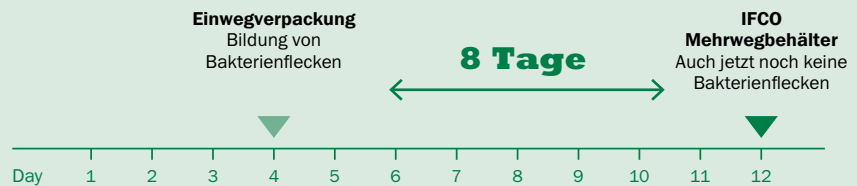
Das Ergebnis: Lang anhaltende Frische

IFCO Mehrwegbehälter halten Pilze länger marktfähig:

Tag 4 der Studie



Die Pilzqualität nahm in Einwegverpackungen ab dem 2. Tag der Studie ab. Am 4. Tag (links) waren die Pilze nur noch zu 60% marktfähig, verglichen mit zu 100% marktfähigen Pilzen in IFCO Mehrwegbehältern. Unsere Mehrwegbehälter schaffen einen Mehrwert, denn sie verzögern das Auftreten von für den Verbraucher unattraktiven Bakterienflecken. In IFCO Mehrwegbehältern wiesen die Pilze selbst am letzten Tag noch keine Flecken auf (siehe unten).



Wie wirkt sich eine längere Haltbarkeit von Frischware auf Ihren Unternehmenserfolg aus?

- **Frischere und qualitativ hochwertigere Pilze:** vom Erzeuger bis zum Verbraucher
- **Längeres appetitliches Aussehen:** attraktiver für den Endverbraucher
- **Vertrauen des Verbrauchers:** Beim Endverbraucher entscheidet die Qualität von verderblicher Ware über die Wahl des Einzelhändlers.
- **Umsatzsteigerung:** durch treue und wiederkehrende Kunden
- **Gewinnsteigerung:** durch weniger Abfall bzw. verdorbene Ware
- **Weniger Abfall bedeutet höhere Umsätze:** aufgrund der Sozialverantwortung des Endverbraucher und messbarer Nachhaltigkeitsserträge

Warum IFCO Mehrwegbehälter besser sind



Ausgezeichnete Belüftung: schnellere Abkühlung nach der Ernte und bessere Integrität der Kühlkette



One-Touch-Display: Lebensmittel lassen sich berührungsfrei transportieren und im Ladengeschäft auslegen.



Weniger Schäden: robuste Konstruktion, sicheres Stapeln



Geringere Umweltbelastung: wiederverwendbar, bessere Klimabilanz



Ergonomisches Design: einfache Handhabung



Standardisierte Grundfläche: für eine optimale Effizienz über die gesamte Lieferkette hinweg

Unsere Vorgehensweise

Studiendauer: 12 Tage

Schritt 1: Die Pilze wurden von uns direkt nach der Ernte in IFCO Mehrwegbehälter und Einwegverpackungen gepackt.

Schritt 2: Die Behälter mit den Pilzen wurden 2 Tage in Kühleinrichtungen eingelagert, um eine Lagerung im Handel zu simulieren.

Schritt 3: Anschließend wurde eine 10-tägige Lagerung beim Endverbraucher simuliert, wobei die Frischware verbrauchertypisch sowohl bei Raumtemperatur als auch gekühlt aufbewahrt wurde.



Wir prüfen:

- Farbe
- Geöffnetes Velum
- Bakterienflecken
- Geruch
- Gewichtsverlust
- Verdunstung
- Temperatur/ Feuchtigkeit

Daten aus der Studie vom Juli 2018 „Vergleich der Belüftung verschiedener IFCO Mehrwegbehälter und deren Auswirkung auf Frische und Marktfähigkeit verschiedener Obst- und Gemüsesorten“ durch Dr. Lippert QM (ehemals HortKinetix), in Zusammenarbeit mit IFCO SYSTEMS GmbH. Eingereicht von Dr. Felix Lippert.

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.