

Nuestros ERT mantienen los champiñones más frescos durante más tiempo



Se ha demostrado que los ERT de IFCO alargan la vida útil de los productos frescos y los hacen más vendibles al mejorar su calidad, su apariencia y su atractivo.

IFCO lleva 25 años innovando en el transporte de los alimentos frescos y ofreciendo a nuestros socios maneras **económicas, sostenibles e inteligentes de suministrar alimentos frescos a los clientes**. Actualmente realizamos 1.300 millones de envíos al año y esta cifra va en aumento.

La **sostenibilidad, la reducción de daños y los costes más bajos** son tres motivos por los que cada vez más productores y distribuidores eligen los envases reutilizables de transporte (ERT) de plástico de IFCO. Además, a partir de un estudio realizado con especialistas en calidad y seguridad alimentaria, Dr. Lippert QM, también podemos confirmar

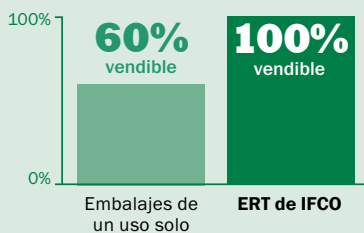
que **nuestros ERT alargan la vida útil de los productos frescos**.

Durante las pruebas con diversas categorías de alimentos frescos, incluidos los champiñones, descubrimos que los productos duraban más en los ERT de IFCO. **Los ERT de IFCO alargan dos días la vida útil de los champiñones**.

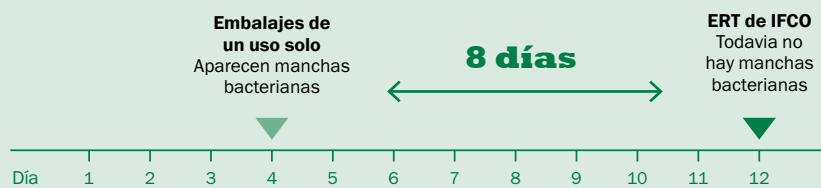
Resultados: una frescura duradera

Los ERT de IFCO mantienen los champiñones vendibles durante más tiempo

Día 4 del estudio



La calidad de los champiñones en embalajes de un solo uso empezó a decaer a partir del día 2 del estudio. En el día 4 (izquierda), los champiñones eran vendibles en un 60%, en comparación con el 100 % de los champiñones en ERT de IFCO. Nuestros ERT también añaden valor al retrasar la aparición de las manchas bacterianas que ahuyentan a los consumidores: los champiñones en ERT de IFCO todavía no tenían manchas al final del día (abajo).



Cómo beneficia a su negocio una vida útil del producto más larga

- **Champiñones más frescos y de mejor calidad:** desde el campo al hogar de los consumidores
- **Mejor aspecto durante más tiempo:** productos más atractivos para el consumidor
- **Confianza del consumidor:** la calidad de los productos perecederos es uno de los factores más importantes para el consumidor a la hora de elegir un distribuidor
- **Aumento de los ingresos:** gracias a la fidelidad de los consumidores que deciden volver
- **Mayores beneficios:** al reducir el porcentaje del producto que se estropea o se desperdicia
- **Menos desperdicios atraen más ventas:** debido a la responsabilidad social de los consumidores y unos beneficios cuantificables de sostenibilidad

¿Qué hace que los ERT de IFCO sean mejores?



Ventilación superior: eliminación más rápida del calor del campo; mayor integración en la cadena de frío



Exposición «one-touch»: la comida se transporta a la tienda y se expone sin que se manipule



Menos daños: estructura más robusta; se apila de manera segura



Menor impacto ambiental: reutilizable; menor huella de carbono



Diseño ergonómico: fácil de llevar



Huella de carbono normalizada: permite optimizar la eficiencia en toda la cadena de suministro

Nuestra metodología:

Duración de la prueba: 12 días

Paso uno: Envasamos los champiñones directamente del campo en ERT de IFCO y en embalajes de un solo uso.

Paso dos: Almacenamos los envases con los champiñones en cámaras frigoríficas durante 2 días para reproducir las condiciones de conservación del comercio.

Paso tres: Simulamos las condiciones de conservación en el hogar de los consumidores durante 10 días, almacenando el producto a temperatura ambiente y a temperaturas refrigeradas.



Comprobamos:

- Color
- Velos abiertos
- Manchas bacterianas
- Olor
- Pérdida de peso Respiración
- Temperatura/humedad

Datos del estudio de julio de 2018 «Comparación de la ventilación de diferentes ERT de IFCO y su efecto en la frescura y la comerciabilidad de diferentes frutas y verduras» de Dr. Lippert QM, en colaboración con IFCO SYSTEMS. Presentado por el Dr. Félix Lippert.

IFCO SYSTEMS España Srl.
Calle 6, No.5, Polígono Industrial de Picassent
46220 Picassent (Valencia) | España
T: +34 96 1241800 | F: +34 96 1241930
www.ifco.com

IFCO se asocia con los productores y distribuidores para entregar al mundo alimentos más frescos y más sanos. Para más información, visite IFCO.com. Una mejor cadena de suministro nos beneficia a todos. Let's eat.