

Unsere Mehrwegbehälter halten Ihre Trauben 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.

Wir von IFCO arbeiten mit viel Einsatzfreude daran, damit Sie Ihren Kunden nur die **frischesten Lebensmittel bereitstellen können**. Wir blicken mit Stolz auf unsere Position als weltweit führender Anbieter von wiederverwendbaren Kunststoffbehältern (RPCs) und **sind der Überzeugung, dass bessere, gesündere Lebensmittel die Lebensqualität steigern**.

Im Rahmen unserer kontinuierlichen Bemühungen, unsere Technologie zu testen und zu perfektionieren, haben wir gemeinsam mit Dr. Lippert QM, den Fachleuten für Lebensmittelqualität und -sicherheit, **das Potenzial von IFCO Mehrwegbehältern zur Verlängerung der Haltbarkeit von Frischeprodukten untersucht**. Unter anderem wurde die Kategorie „Trauben“ getestet – mit folgendem Ergebnis:

IFCO Mehrwegbehälter verlängern die Haltbarkeit von Trauben um einen Tag.

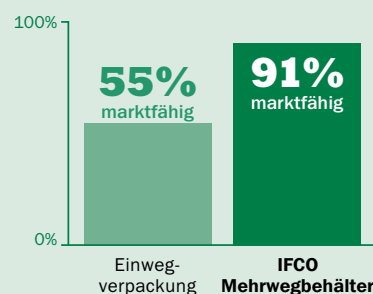
Wie wirkt sich eine längere Haltbarkeit von Frischware auf Ihren Unternehmenserfolg aus?

- **Frischere und qualitativ hochwertigere Trauben:** 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 Endverbrauchers und messbarer Nachhaltigkeitserträge

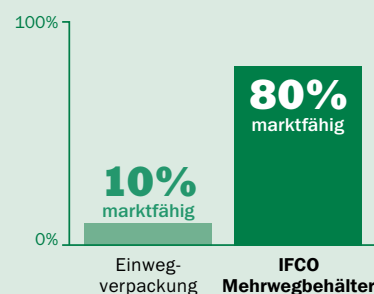
Das Ergebnis: Lang anhaltende Frische

IFCO Mehrwegbehälter verlängern die Haltbarkeit von Trauben um einen Tag. Mit unseren Mehrwegbehältern erzeugen Einzelhändler einen Mehrwert für den Verbraucher: Die Trauben bleiben länger marktfähig als Trauben, die in Einwegverpackungen versandt und gelagert werden. Die Ergebnisse wurden sowohl unter Laden- als auch unter Haushaltsbedingungen erfasst (siehe unten).

Tag 6, im Laden



Tag 9, zuhause



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 Schaden: 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: 15 Tage

Schritt 1: Die Trauben wurden von uns in IFCO Mehrwegbehälter und Einwegverpackungen gepackt.

Schritt 2: Die Behälter mit den Trauben wurden 6 Tage in Kühleinrichtungen eingelagert, um eine Lagerung im Handel zu simulieren.

Schritt 3: Anschließend wurde eine 9-tägige Lagerung beim Endverbraucher simuliert, wobei die Frischware verbrauchertypisch sowohl bei Raumtemperatur als auch gekühlt aufbewahrt wurde.

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.



Wir prüften:

- Zustand der Reben
- Gewichtsverlust
- Zucker-/ Säuregehalt
- Temperatur/ Feuchtigkeit
- Abziehbare Haut
- Losbeerigkeit