

Nuestros ERT mantienen las uvas más frescas durante más tiempo



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

En IFCO nos apasiona poder ayudar a suministrar **los alimentos lo más frescos posibles a sus clientes**. Esto es porque nos sentimos orgullosos de nuestra posición de líderes mundiales en envases reutilizables de transporte (ERT), pero también porque **creemos que con alimentos de mayor calidad y más saludables se puede mejorar la vida de las personas**.

Como parte de nuestros continuos esfuerzos por poner a prueba y perfeccionar nuestra tecnología, colaboramos con los especialistas en calidad y seguridad alimentaria Dr. Lippert QM para **examinar el potencial de los ERT de IFCO para prolongar la vida útil de los productos frescos**. Una de las categorías que probamos fueron las uvas, y este fue el resultado:

Los ERT de IFCO alargan un día la vida útil de las uvas.

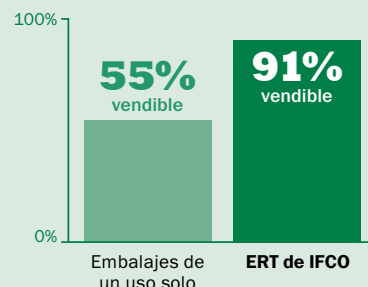
Cómo beneficia a su negocio una vida útil del producto más larga

- **Uvas más frescas 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

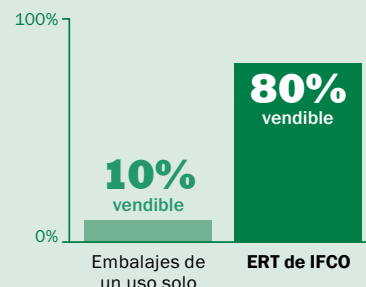
Resultados: una frescura duradera

Los ERT de IFCO alargan un día la vida útil de las uvas. Al elegir nuestros ERT, los distribuidores brindan más valor al consumidor al ofrecerles uvas que se mantienen vendibles durante más tiempo que las que se envían y guardan en embalajes de un solo uso. Estos resultados se registraron en las condiciones del comercio y del hogar (abajo).

En el día 6, conservación en el comercio



En el día 9, conservación en el hogar



¿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 transportar



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

Nuestra metodología

Duración de la prueba: 15 días

Paso uno: Recolectamos y envasamos las uvas y las colocamos directamente en ERT de IFCO y en embalajes de un solo uso.

Paso dos: Almacenamos los envases con las uvas en cámaras frigoríficas durante 6 días para reproducir las condiciones de conservación del comercio.

Paso tres: Simulamos las condiciones de conservación en el hogar de los consumidores durante 9 días, almacenando el producto a temperatura ambiente y a temperaturas refrigeradas.

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.



Comprobamos:

- Estado de la viña
- Pérdida de peso
- Azúcar/acidez
- Temperatura/humedad
- Piel deslizante
- Granos sueltos