

Unsere RPC Mehrwegbehälter halten Ihre Tomaten länger frisch



IFCO Mehrwegbehälter (Reusable Plastic Containers – RPC) 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 verfügen über einen Pool von mittlerweile mehr als 290 Mio. hochmodernen Mehrwegbehältern und bedienen 25 der 50 weltweit führenden Lebensmittelhändler.

Ein Grund für unseren unvergleichlichen Erfolg liegt in der Zeit und Energie, die wir in das Testen und Perfektionieren unserer Technologie stecken – damit unsere Mehrwegbehälter auch morgen noch branchenführend sind.

Über den Erfolg Ihrer Lieferkette entscheidet hauptsächlich die Produktfrische. Deshalb testen wir in Zusammenarbeit mit Lebensmittelqualitäts- und -sicherheitsexperten von Dr. Lippert QM, welche Auswirkungen Transport und Lagerung von Frischwaren in Mehrwegbehältern im Vergleich zu Einwegverpackungen haben. Dabei fanden wir Folgendes heraus:

IFCO Mehrwegbehälter verlängern die Haltbarkeit von Tomaten um zwei Tage.

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

- **Frischere und qualitativ hochwertigere Tomaten:** vom Erzeuger bis zum Verbraucher
- **Längeres appetitliches Aussehen:** attraktiver für den Endverbraucher
- **Kundenvertrauen:** 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 gleich mehr Umsatz:** durch die soziale Verantwortung der Endverbraucher und messbare Nachhaltigkeitserträge

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

Ergebnisse: Lang anhaltende Frische

In IFCO Mehrwegbehältern bleiben Ihre Tomaten länger verkäuflich.

Einwegverpackungen



IFCO Mehrwegbehälter



IFCO Mehrwegbehälter sind besser für den Endverbraucher.

Mit IFCO Mehrwegbehältern können Einzelhändler qualitativ hochwertigere Tomaten anbieten. In Mehrwegbehältern transportierte Tomaten waren nach 7 Tagen in einem besseren Zustand als Tomaten in Einwegverpackungen. Die Mehrwegbehälter bieten Endverbrauchern außerdem 2 zusätzliche Haltbarkeitstage.

Warum sind IFCO Mehrwegbehälter besser?



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



Auslage: Lebensmittel lassen sich berührungsfrei transportieren und im Ladengeschäft auslegen.



Weniger Verpackungs- und Produktschäden: 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: 19 Tage

Schritt 1: Wir sammelten und packten Tomaten in IFCO Mehrwegbehälter und Einwegverpackungen.

Schritt 2: Wir lagerten die Behälter mit den Tomaten für 5 Tage in Kühleinrichtungen ein, um eine Lagerung im Handel zu simulieren.

Schritt 3: Wir simulierten dann eine 14-tägige Lagerung beim Endverbraucher, wobei wir die Frischware bei den dort üblichen Umgebungstemperaturen aufbewahrten.



Wir prüften:

- Zustand der Rippen
- Farbe
- Gewichtsverlust
- Zucker-/ Säuregehalt
- Festigkeit

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.

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.