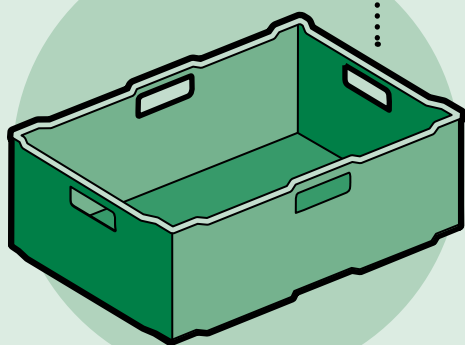


Perché usare gli RPC IFCO per frutta e verdura?



Gli RPC IFCO sono progettati per conservare la freschezza della frutta e della verdura, diminuendo al contempo il rischio di danni durante il trasporto. In tal modo si riducono i rifiuti alimentari e si garantisce una migliore qualità della merce nei punti vendita.

Sei ragioni per scegliere gli RPC IFCO per frutta e verdura



La più vasta gamma di prodotti

IFCO offre un'ampia gamma di RPC ottimizzati per frutta e verdura, ciascuno disponibile in diverse misure. Sono tutti basati su una dimensione d'ingombro standard, per una movimentazione efficiente durante l'intera catena di fornitura e un facile allestimento di vetrine attraenti per i punti vendita.



Protezione migliore

Gli RPC IFCO riducono inoltre il danneggiamento dei prodotti di oltre il 96%,¹ riducendo i rifiuti alimentari e garantendo una migliore qualità della merce nei negozi. Facilitano l'impilaggio in sicurezza con una conseguente diminuzione del rischio di danneggiamenti per i prodotti freschi durante il loro tragitto.



Riduzione dei costi

Gli RPC IFCO consentono di ridurre i costi del 23 – 27% durante l'intera catena di fornitura rispetto all'impiego di imballaggi monouso.² I fattori che contribuiscono a questo risparmio comprendono la riduzione della movimentazione, dello stoccaggio, dei rifiuti di imballaggio e del danneggiamento dei prodotti.



Maggiore ventilazione

I tempi di raffreddamento per la frutta e la verdura negli RPC IFCO sono inferiori del 25 – 50% rispetto agli imballi monouso.³ Inoltre le temperature sono più stabili durante il trasporto e lo stoccaggio affinché i vostri prodotti raggiungano il punto vendita in uno stato di maturazione ottimale.



Ideale per la rivendita

Un RPC IFCO può attraversare tutta la catena di fornitura e arrivare direttamente al punto vendita senza necessità di disimballaggio o reimballaggio. Inoltre gli acquirenti preferiscono vedere gli RPC negli spazi di vendita: il 60% pensa che gli alimenti esposti negli RPC siano più freschi rispetto a quelli esposti negli imballaggi monouso.⁴



Maggiore sostenibilità

Gli RPC IFCO producono fino al 60% di CO₂ in meno e all'86% di rifiuti solidi in meno; consentono inoltre un risparmio energetico pari al 64% e un recupero d'acqua del 80% rispetto agli imballi monouso.⁵

1. Determination of spoilage levels of fresh fruit and vegetables according to the type of packaging [Definizione dei danni subiti da frutta e della verdura fresca in base al tipo di imballaggio], Università di Bonn, Istituto per le scienze animali/Fraunhofer Institute for Material Flow and Logistics, 2013 2. The Sustainability of Packaging Systems for Fruit and Vegetable Transport in Europe [La sostenibilità dei sistemi di imballaggi per il trasporto di frutta e verdura in Europa], Fraunhofer Institute/Stiftung Initiative Mehrweg (Fondazione per i sistemi di imballaggi riutilizzabili), 2008 3. STECO Fresh Test, Hort Kinetix (Università di Bonn), 2005; Controlli sulla portata dell'aria effettuati presso l'Università della Florida e in collaborazione con studi indipendenti (Sensitech) nel corso di test commerciali, 2010 4. Consumers' perception of RPCs at point of sale [Percezione dei consumatori nei confronti degli RPC presso i punti vendita], Università di Heilbronn, Germania, 2006; US shopper preference survey [Indagine sulle preferenze degli acquirenti statunitensi], IFCO, dicembre 2012; Global Shopper Produce Display Preferences Survey [Indagine a livello globale sulle preferenze di acquirenti relative alle vetrine per i prodotti], Brandcheck, 2016 5. Comparative life-cycle assessment of reusable plastic containers [Valutazione comparativa del ciclo di vita di contenitori di plastica riutilizzabili], Franklin Associates, 2017; Fraunhofer IBP study, Carbon Footprint of Food packaging, commissioned by Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) Feb 2018