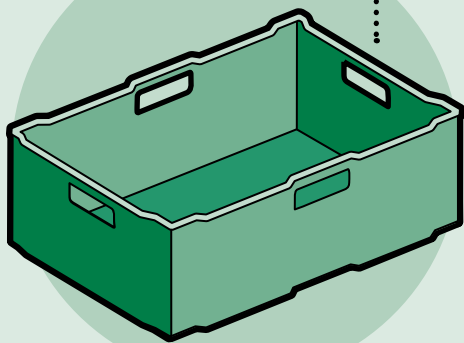


Warum IFCO RPCs für Obst und Gemüse?



Die RPCs von IFCO sind so konzipiert, dass sie Ihr Obst und Gemüse frisch halten und zugleich die Transportschäden reduzieren. Das bedeutet weniger Lebensmittelabfälle und eine höhere Produktqualität am Point of Sale.

Sechs gute Gründe, sich für IFCO RPCs für Obst und Gemüse zu entscheiden



Umfangreichste Produktpalette

IFCO bietet eine große Auswahl an speziell für Obst und Gemüse optimierten RPCs, die jeweils in diversen Größen verfügbar sind. Sie alle haben eine standardisierte Grundfläche und ermöglichen so ein effizientes Handling über die gesamte Lieferkette und den einfachen Aufbau von attraktiven Verkaufsdisplays am Point of Sale (POS).



Besserer Schutz

IFCO RPCs reduzieren Produktschäden um über 96%,¹ Dadurch sorgen sie für weniger Lebensmittelabfälle und eine bessere Obst- und Gemüsequalität im Laden. Sie machen sicheres Stapeln einfach, wodurch die frischen Produkte auf dem Transportweg weniger beschädigt werden.



Kostenreduzierung

IFCO RPCs führen in der Lieferkette zu einer Kostenersparnis von 23–27% gegenüber dem Einsatz von Einwegverpackungen.² Zu den Faktoren, die zu diesen Einsparungen beitragen, gehören der geringere Handling- und Lageraufwand, weniger Verpackungsmüll und weniger Produktschäden.



Hervorragende Belüftung

Die Kühlzeiten für Obst und Gemüse in IFCO RPCs reduzieren sich um 25–50% im Vergleich zu Einwegverpackungen.³ Beim Transport und im Lager bleiben die Temperaturen einheitlicher. Dies bedeutet, dass Ihr Produkt in optimaler Reife am POS eintrifft.



Ideal für den Einzelhandel

Ein IFCO RPC kann ohne Aus- oder Umpacken die gesamte Lieferkette direkt bis zum POS durchlaufen. Und Verbraucher bevorzugen IFCO im Laden: 60% denken, dass in RPCs angebotene Lebensmittel frischer sind als Lebensmittel in Einwegverpackungen.⁴



Nachhaltiger

IFCO RPCs erzeugen bis zu 60% weniger CO₂ und 86% weniger Feststoffabfall; außerdem verbrauchen sie 64% weniger Energie und 80% weniger Wasser als Einwegverpackungen.⁵

1. Universität Bonn, Institut für Tierwissenschaften, Arbeitsgruppe Kühlkettenmanagement und Fraunhofer Institut für Materialfluss und Logistik, 2013 2. Nachhaltigkeit von Verpackungssystemen für Obst- und Gemüsetransporte in Europa, Fraunhofer Institut/Stiftung Initiative Mehrweg, 2008 3. Steco Fresh Test, Hort Kinetix (Universität Bonn), 2005; Daten von Luftstromtests an der Universität Florida in Zusammenarbeit mit Erzeuger und einer unabhängigen Forschungsgesellschaft (Sensitech), 2010 4. Verbraucherwahrnehmung von RPCs am POS, Studie der Universität Heilbronn, 2006; Global Shopper Produce Display Preferences Survey, Befragung von 2000 Personen in 10 Ländern durch Brandcheck, 2016 5. Comparative Life Cycle Assessment of Reusable Plastic Containers (Vergleichende Analyse des Lebenszyklus von RPCs) von Franklin Associates, einem Geschäftsbereich der Eastern Research Group (ERG), März 2017; Fraunhofer IBP study, Carbon Footprint of Food packaging, commissioned by Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) Feb 2018