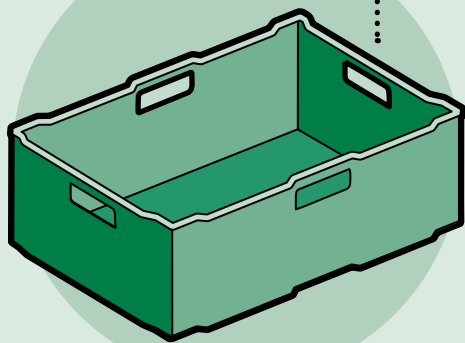


¿Por qué utilizar los ERTs de IFCO para frutas y verduras?



Los ERTs de IFCO están diseñados para mantener sus frutas y verduras frescas, a la vez que reducen los daños ocasionados durante el transporte. Eso significa menores mermas y mejor calidad de las frutas y verduras en el punto de venta.

Seis razones por las que elegir los ERTs de IFCO para frutas y verduras



Amplia gama de productos



IFCO ofrece una amplia gama de ERTs optimizados para frutas y verduras, cada uno de los cuales está disponible en varios tamaños. Todos se basan en unas características estándar, para un manejo eficiente en toda la cadena de suministro y para facilitar la exposición atractiva en los puntos de venta.

Mejor protección



Los ERTs de IFCO reducen el daño del producto en más de un 96%¹ reduciendo las mermas y garantizando una mejor calidad de las frutas y verduras en las tiendas. Facilitan el apilamiento seguro, lo cual significa menos daño para las frutas y verduras frescas durante todo el trayecto.

Reducción de costes



Los ERTs de IFCO permiten un ahorro de costes del 23–27% en toda la cadena de suministro, en comparación con los envases desechables.² Entre los factores que contribuyen a lograr esos ahorros destacan el manejo, almacenamiento, residuos producidos por envases y daños del producto.

Ventilación superior



Los tiempos de enfriamiento para las frutas y verduras en los ERTs de IFCO se reducen en un 25–50% en comparación con los envases de un solo uso.³ Además la temperatura es más consistente durante el transporte y el almacenamiento, lo cual significa que su producto llega al Punto de venta con una madurez óptima.

Ideal para distribuidores



El ERT de IFCO puede recorrer toda la cadena de venta e ir directamente al punto de venta sin necesidad de desembalaje o reemplazamiento. Los consumidores prefieren ver los ERTs en las tiendas ya que un 60% piensa que los alimentos expuestos en ERTs son más frescos que los expuestos en envases desechables.⁴

Más sostenible



Los ERTs de IFCO producen hasta un 60% menos CO₂ y un 86% menos de basura sólida; también utilizan un 64% menos de energía y un 80% menos de agua que los envases de un solo uso.⁵

1. Determinación de los niveles de desperdicio de frutas y verduras frescas según el tipo de embalaje, Universidad de Bonn, Instituto de Ciencia Animal/Instituto Fraunhofer para flujo de materiales y logística, 2013 2. Sostenibilidad de los sistemas de embalaje para el transporte de frutas y verduras en Europa, Instituto Fraunhofer/Stiftung Initiative Mehrweg (Fundación para sistemas reutilizables), 2008 3. Prueba de frescura STECO, Hort Kinetix (Universidad de Bonn), 2005; Pruebas de flujo de aire en la Universidad de Florida en colaboración con estudios independientes (Sensitech) durante pruebas comerciales, 2010 4. Percepción de los consumidores de los RPC en el punto de venta, Universidad Heilbronn, Alemania, 2006; Encuesta sobre las preferencias de los consumidores estadounidenses, IFCO, diciembre de 2012; Encuesta global sobre las preferencias de los consumidores en la exposición de frutas y verduras, Brandcheck, 2016 5. Evaluación comparativa del ciclo de vida de los envases reutilizables de plástico, Franklin Associates, 2017; Fraunhofer IBP study, Carbon Footprint of Food packaging, commissioned by Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) Feb 2018

IFCO SYSTEMS España Srl.

Calle 6, No.5, Polígono Industrial de Picassent
46220 Picassent (Valencia) | España
T: +34 96 1241800 | F: +34 96 1241930
www.ifco.com

IFCO se asocia con los productores y distribuidores

para entregar al mundo alimentos más frescos y más sanos.

Para más información, visite IFCO.com.

Una mejor cadena de suministro nos beneficia a todos. Let's eat.