

## Studie: IFCO RPCs verlängern die Haltbarkeit von Frischware um bis zu vier Tage

Gewinner sind Produzenten, Händler, Kunden und die Umwelt

**Pullach, Deutschland – 6. November 2018:** IFCO, der weltweit führende Anbieter von Mehrwegtransportbehältern (Reusable Plastic Container, RPC) für Frischeprodukte, gibt die Ergebnisse einer [Studie](#) über den Einfluss der IFCO Mehrwegtransportbehälter auf die Haltbarkeit von Frischware bekannt. IFCOs RPCs verlängern die Haltbarkeit von Frischwaren sowie deren optische Frische um bis zu vier Tage verglichen mit Einwegverpackungen. Zu diesem Ergebnis kommt eine von IFCO beauftragte und von [Dr. Lippert Qualitätsmanagement](#), einem Spin-Off der landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn, durchgeführte Studie. Das Unternehmen untersuchte realistische Szenarien für vier gängige Produkte – Melonen, Tomaten, Pilze und Trauben – über die gesamte Lieferkette vom Produzenten zum Verbraucher. Die Ergebnisse zeigen, dass IFCOs RPCs dem Einzelhandel helfen, seinen Gewinn zu steigern, indem sie Verderbnis und Abfall reduzieren, während sie gleichzeitig zur Kundenzufriedenheit und Kundenbindung beitragen. RPCs unterstützen schon heute Händler, ihre Umwelt- und Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Die erhöhte Haltbarkeit der Waren verstärkt die Vorteile noch weiter.

### Tests basieren auf zehn Kriterien

Die Wissenschaftler bei Dr. Lippert simulierten die Zustände in der Lieferkette bei Kühlung und Umgebungstemperatur, um typische Bedingungen während des Transports, im Handel und Zuhause nachzustellen. Die Tests liefen bis zu 19 Tage abhängig vom Produkttyp und nach einer umfangreichen Liste von Kriterien: **Gewichtsverlust, Stängelgesundheit, Zuckergehalt und PH-Wert, Temperatur/Feuchtigkeit, Festigkeit, Infektion, Verrottung/Schimmel, Farbe und Aussehen.**

Die Tester kamen zu dem Schluss, dass die Verpackung eine zentrale Rolle für die Haltbarkeit von Früchten und Gemüse spielt. Im Gegensatz zu Einwegverpackungen ermöglichen IFCO RPCs eine schnellere und effektivere Luftzirkulation, sowie eine bessere Wärmeabgabe für die Ware. Außerdem können sie gestapelt werden, ohne dass Produkte davon Schaden nehmen.

### Überzeugende Ergebnisse

Über alle vier Produkte hinweg, waren die Ergebnisse eindeutig:

- **Zuckermelonen:** Verglichen mit Einmalverpackungen waren die in IFCO RPCs gelagerten Melonen vier Tage länger haltbar. Nach vier Tagen zeigte sich bereits erster Schimmel auf den Einmalverpackten, was bei IFCO-Verpackungen erst **neun Tage später** auftrat. Nach 13 Tagen waren von den IFCO-verpackten Melonen noch 100% für den Verkauf geeignet, verglichen mit 70% bei den Früchten in Einmalverpackungen.

## Pressemitteilung

---

- **Tomaten:** Der Zustand der Tomatenreben, die in RPCs verpackt waren, war nach sieben Tagen sichtbar besser, als der der Einmalverpackten. Bei diesen Tomaten begann sich der Zustand bereits zu verschlechtern. Die einmalverpackten Produkte waren nach 12 Tagen noch für den Verkauf geeignet. Die in IFCO RPCs verpackten Tomaten ganze **15 Tage**, was Händlern **zwei volle Tage zusätzlicher Lebensdauer** gibt.
- **Pilze:** 100% der in RPCs-verpackten Pilze waren nach vier Tagen noch für den Verkauf geeignet, verglichen mit nur 60% bei den einmalverpackten Produkten, was die Lebensdauer um volle **zwei Tage** verlängert. Von Bakterien verursachte Flecken, die Kunden vom Kauf abschrecken können, tauchten bei Einmalverpackten bereits nach zwei Tagen auf, während in RPC-verpackte Pilze auch nach zwölf Tagen Test **keine Flecken** hatten.
- **Trauben:** Nach sechs Tagen Test in gekühlter, einem Verkaufsraum nachempfundenen Umgebung, waren **91%** der RPC-verpackten Trauben immer noch verkäuflich, verglichen mit 55% derer, die sich in Einwegverpackungen befanden, was Händlern nochmals **einen zusätzlichen Tag** Haltbarkeit gibt. Als die Früchte versendet, verpackt und ausgestellt wurden, waren die Ergebnisse noch eindeutiger. So war nach 9 Tagen nur noch 10% der Ware in Einwegverpackungen verkäuflich, während es noch **80%** der Mehrwegverpackten waren.

„Der Hauptunterschied zu Einwegverpackungen ist die überlegene Luftzirkulation,“ sagt Phillip Loer, Nutzpflanzenwissenschaftler bei Dr. Lippert QM, der die Tests durchführte. „Es war ein klarer positiver Effekt auf die Produktqualität zu erkennen, was zu einer Verlängerung der Haltbarkeit um bis zu vier Tagen führte.“

„Die von Dr. Lippert QM durchgeführte Studie ist Teil unseres andauernden Forschungs- und Entwicklungsprogrammes, das darauf abzielt, unsere RPCs zu testen und zu verbessern, um so Produzenten, Händlern und Kunden bestmögliche Produkte zu liefern,“ fügt Wolfgang Orgeldinger, CEO von IFCO SYSTEMS, hinzu. „Eine verlängerte Haltbarkeit um bis zu vier Tage bedeutet für den Einzelhandel erhebliche Vorteile, während gleichzeitig die Kundenzufriedenheit und -loyalität gesteigert wird.“

Weitere Informationen über die IFCO-Studie finden Sie unter: <https://www.ifco.com/b6660ba1ffffa4d1>

Quelle: “Comparison of the ventilation of different IFCO RPCs and its effect on freshness and saleability of different fruits and vegetables”, Dr. Lippert QM (vormals HortKinetic), in Zusammenarbeit mit IFCO SYSTEMS GmbH.

### Über IFCO:

IFCO ist der weltweit führende Anbieter von Mehrwegverpackungslösungen für Frischprodukte und betreut Kunden in über 50 Ländern. Das Unternehmen verfügt weltweit über einen Pool von mehr als 290 Millionen Mehrwegbehältern (Reusable Plastic Containers – RPCs), die jährlich für über 1,3 Milliarden Auslieferungen von frischem Obst und Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fischereierzeugnissen, Eiern, Brot und anderen Produkten von den Produzenten zum Einzelhandel eingesetzt werden. IFCO

## Pressemitteilung

---

RPCs sorgen für eine optimierte Lebensmittel-Lieferkette, denn sie bewahren Frische und Qualität der Produkte, sparen Kosten, reduzieren den Warenverderb und sind umweltfreundlicher als Einwegverpackungen. IFCO ist Mitglied der Brambles Unternehmensgruppe. Mehr Informationen finden Sie unter [www.ifco.com](http://www.ifco.com).

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:**

**IFCO:**

Daniela Carbone  
VP - Global Marketing  
Tel.: +49 (0)89 74491-323  
[Daniela.Carbone@ifco.com](mailto:Daniela.Carbone@ifco.com)  
[www.ifco.com](http://www.ifco.com)

**Agentur:**

HBI Helga Bailey GmbH  
Corinna Voss, Stefan Schmidt, Moritz Freiburger  
Tel.: +49 (0)89 99 38 87 -30 / -47  
[ifco@hbi.de](mailto:ifco@hbi.de)  
[www.hbi.de](http://www.hbi.de)