

Frisch-Produkt-Transporte



Konsequenzen aus der Eigendynamik der Frische-Produkte für Logistik-Dienstleister

Die derzeitige Frische-Logistik wird dominiert durch zentrale Beschaffung und Distribution mit der Konsequenz der Lagerung aus wirtschaftlich motivierten Gründen auch vor dem Hintergrund großer Transport-Losgrößen.

Es muss aber zum Ansatz gemacht werden, dass sich Frische-Logistik an der Eigendynamik der Frische-Produkte zu orientieren hat und die Prozess- und Mengen-Orientierung (große Menge zu niedrigem Preis) kontraproduktiv und damit der falsche Ansatz ist.

Es wird verkannt, dass Frische-Produkte nicht nur durch den mechanischen Stress des Ein- und Ausladens, sondern auch durch Alterungsprozesse und unverträgliche Lagerung (bestimmte Obst- und Gemüsesorten beschleunigen die Alterungs-/Verderb-Prozesse anderer Obst- und Gemüsesorten) erheblich an Qualität einbüßen.

Andererseits bedürfen Fleisch, Fisch, (vor allem gefüllte) Backwaren, Milch und Milchprodukte sowie Feinkost einen sorgsam geführten Transport, möglichst ohne Unterbrechung der Kühlkette.

[Zum Thema „Controlled Atmosphere“ und dem Transport frischer Produkte finden Sie im Bereich „Trailertechnik“ weitere Informationen](#)