

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