

Online-Handel: Gekühlte Lebensmittel trotz heißem Sommer

9 von 10 Postpakete mit kühlpflichtigen Lebensmitteln kommen zu warm beim Empfänger an. Dabei könnte es so einfach sein.



OHLRO Versandboxen für kühlpflichtige Produkte

Stellen Sie sich vor, Sie laden für einen Samstag Abend Ihre besten Freunde zum Abendessen ein. Sie möchten etwas richtig Leckeres kochen mit einem hochwertigen Stück Fleisch, mit frischem Spargel und außergewöhnlicher Pasta. Alle diese Zutaten finden Sie bei einem Online-Lebensmittel-Lieferdienst, und das auch noch zu einem fairen Preis. Sie bestellen an einem Donnerstag mit der Zusage, dass Ihre Lieferung per Express am Freitag zugestellt wird. Leider trifft der Paketbote - warum auch immer - Sie nicht an und das Paket kommt erst am Samstag bei Ihnen an. Zeit genug zur Zubereitung des Essens haben Sie. Und dann machen Sie das Paket auf und... alle Speisen sind nicht mehr frisch sondern zu warm. Wie lange diese kritische und per Gesetz vorgeschriebene Max-Temperatur von + 8 Grad überschritten wurde, wissen Sie nicht.

Sie sind stinksauer. Auf den Online-Shop, auf den Paketdienst, vielleicht auch auf sich selber. Das leckere Essen, wie Sie sich das vorgestellt haben, können Sie jedenfalls vergessen. Da nützt auch der 50 Euro Gutschein nicht, den man Ihnen als Entschädigung anbietet. Und zu allem Überflus müssen Sie nicht nur die Speisen wegwerfen, sondern auch noch den ganzen Verpackungsmüll. Dabei fragen Sie sich, warum der ganze Verpackungsaufwand, wenn die

Lebensmittel ohnehin nicht frisch bei Ihnen ankommen?

Ein Einzelfall? Mitnichten. 9 von 10 Lieferungen von kühlpflichtigen und temperatursensiblen Lebensmittelsendungen kommen zu warm beim Empfänger an. Auch wir bei Ohlro bestellen in regelmäßigen Abständen bei unterschiedlichen Lebensmittel-Online-Shops. Ab und zu als Firma, meistens als Privatpersonen für den eigenen Verzehr. Mal Fleisch, mal Fisch, mal Vegan oder gemischt für ein ganzes Menü. Es liegt in der Natur der Sache oder - sagen wir besser - in unserer Leidenschaft für passiv gekühlte Transporte, dass wir als Experten besonders genau einen Blick auf Verpackung, Logistikkette und Thermometer werfen. So sammeln wir als Firma und als Mitarbeiter alle messbaren Daten und lassen diese in unsere Entwicklung einfließen mit dem Ziel, Rückschlüsse aus den gesammelten Kriterien zur Verbesserung unserer eigenen Produkte und Lösungen zu ziehen.

Diese Beobachtungen machen nicht nur wir als besonders kritische Beobachter, sondern auch viele weitere Endverbraucher. Mit dem Ergebnis, dass die Unzufriedenheit steigt und Kunden sich nach alternativen Online-Shops umsehen bzw. wieder den stationären, lokalen Handel bevorzugen. Aber auch die Unternehmen haben erkannt, dass die von ihnen versandte Ware immer öfter den zulässigen Temperaturbereich während des Transports verlässt, ohne dass Kunden sich direkt beschwerten. In vielen Gesprächen mit Unternehmen wird uns mitgeteilt - und dieses Prozedere finden wir gut - dass Unternehmen kontinuierlich Testmessungen durchführen und sich selber regelmäßig Testpakete zusenden.

Die Einflussfaktoren auf die Logistik- bzw. Kühlkette sind vielfältig und treten meistens in Kombination auf. Natürlich wissen wir bei Ohlro bzw. können wir ermitteln, wie die optimale Zusammensetzung der einzelnen Faktoren aussehen muss, damit die geforderte Warenkerntemperatur vom Versender bis zum Empfänger beibehalten wird. Viele Online-Versender wissen es leider nicht und prüfen zu wenig nach.

Nehmen wir ein aktuelles Beispiel aus dem Bereich Frischfleisch-Onlineversand. In einem ersten Telefonat mit dem Leiter QM des Unternehmens teilte er uns offen und ehrlich mit, dass sie ein Problem mit dem Temperaturerhalt in der Verpackung hätten und man ohnehin nicht so genau weiß, wie eine Sendung - bestehend aus Thermoboxen, Kühlmittel, Kälteisolierung und Ware - optimal auszusehen hat. Er bestätigte mir, dass sich Kunden zunehmend über die schlechte Qualität beschwerten. Wir boten ihm an, uns ein typisches Musterpaket mit vorkonditionierter Ware inkl. eines Temperatur-Datenloggers zuzusenden, welchen wir ihm vorab zur Verfügung stellten. Das Paket bestand aus einem Umkarton, einer innenliegenden Kartonage als Puffer, einem Sack Paperfloc, zwei Kühlakkus und ca. 1800g Ware. Wir entschieden uns für ein 48 Stunden Transportszenario, so dass wir das Paket erst nach zwei Tagen (hier: nach exakt 52 Stunden) öffneten. Wir wussten ja, dass der Logger alles aufzeichnet.

Das Ergebnis war in mehrfacher Hinsicht erschreckend und dennoch erwartet.

Zunächst viel uns auf, dass der Material-Verpackungseinsatz enorm war. Nicht nur im Volumen, sondern auch im Gewicht im Verhältnis zur eingesetzten Ware. Darüber hinaus mussten wir feststellen, dass der Sack Paperfloc einen Riss hatte und zu einer erheblichen Verschmutzung im und um den Karton führte. Die Kühlakkus fühlten sich nicht mehr kalt an, sondern hatten fast Raumtemperatur. Die Kerntemperatur lag nach exakt 24 Stunden bei + 6,3 Grad. Ein Wert, der akzeptabel erscheint, wenn das Paket rechtzeitig zugestellt würde. Nach bereits 32 Stunden allerdings kletterte die Temperatur auf über +8 Grad und verließ damit den vorgeschriebenen Bereich. Nach 52 Stunden lag die gemessene Temperatur bei 14,2 Grad. Wie wir erfuhren, wurde die Ware bei +4 Grad vorkonditioniert. Die beiliegenden Kühlakkus wurden bei -18 Grad vorkonditioniert.

Diese Zusammenstellung der Verpackung, Ware, Vorkonditionierung und Laufzeit des Unternehmens bildeten wir in verschiedenen Temperaturprofilen und Umgebungsszenarien nochmals nach und stellten fest, dass sich keine Verbesserung der Laufzeit bei gleichzeitigem Leistungserhalt der Temperatur erzielen ließ. Nach Absprache mit dem Unternehmen war es nun unsere Aufgabe, eine optimale Lösung zu finden, um bei möglichst geringem Material-/Verpackungsaufwand eine Laufzeit von mindestens 48 Stunden und einem Temperaturfenster von +2 bis +8 Grad zu gewährleisten. Die Kunst hierbei besteht, die Zusammenstellung eines thermoisolierenden EPS-Behälters - also klassischen Styroporboxen - mit den passenden Kühlakkus und der eingesetzten Ware so vorzunehmen, dass die Kühlmittel nicht überdimensioniert werden. Denn das würde wiederum auf Kosten der Gewichtsersparnis gehen. Oft

stellen wir fest, dass in bereits gut isolierenden Thermoboxen zu viele Kühlelemente hineingelegt werden nach dem Motto: "Lieber ein Kühlakku zu viel als zu wenig."

Das Unternehmen stellte uns ausreichend Produktproben zur Verfügung, so dass wir unter Hinzunahme der hauseigenen Klimakammer bei der Nutzung unserer Thermoboxen in der Auswahl der Versandboxen variieren konnten. Diese Teststrecken führten wir zwei bis drei Tage durch mit dem Ergebnis, dass wir für den Kunden eine optimale Lösung erarbeiten konnten: Das Paket wird leichter; der Einsatz des Verpackungsmaterials wird verringert; Der Temperaturerhalt von +2 bis +8 Grad wird auf für einen Zeitraum von mind. 48 Stunden sichergestellt; die Kommissionierung - also das eigentliche Bepacken des Pakets - wird in wenige Schritte vereinfacht und zeitlich verkürzt, da neben der Ware nur noch Kühlakkus verwendet werden. Und das Beste zum Schluss. Das Material airpop ist absolut umweltfreundlich, nachhaltig und recyclebar.

[YouTube-Video Link](#)

Die OHLRO Hartschaum GmbH in Strausberg bei Berlin produziert bereits in der zweiten Generation Styroporboxen / Thermoboxen für unterschiedlichste Branchen wie z.B. Lebensmittelproduzenten, Industrie und Pharma. Wir stehen für hochwertige und smarte Verpackungslösungen.

Die OHLRO Hartschaum GmbH entwickelt stets neue Lösungen im Bereich der Temperaturstabilisierung für unterschiedlichste Produkte aus diversen Materialkombination, u.a. für den Produktschutz von Lebensmitteln, dem Erhalt von verwertbaren Laborproben sowie dem Winterschutz von Pflanzen.

Kontakt

OHLRO Hartschaum GmbH

Ingo von der Ruhr

Am Biotop 4

15344 Strausberg

Tel.: 030-5779969-0

Web: www.ohlro.de

Verbreitet durch [PR-Gateway](#)