

Fishtown at its best

Deutsche See setzt auf die Kühlverpackung »Smartliner« von Ecocool für den Online-Handel. Eine Isoliereinlage schützt dabei die temperatursensible Ware. Auch der »Smartcooler« kommt zum Einsatz, wenn es um den Versand von Produkten aus mehreren Temperaturzonen in einem Packstück geht.

Die Deutsche See GmbH setzt im Online-Handel neben der haus-eigenen Kühllogistik auf die Transport-Kühlverpackung »Smartliner« der Ecocool GmbH aus Bremerhaven. In Kombination mit Kühlakkus sorgt die Isoliereinlage dafür, dass die Solltemperatur im Versandkarton mindestens 24 Stunden stabil gehalten wird. Damit bleibt die Qualität von temperatursensiblen Produkten wie Fisch oder Meeresfrüchten auch im Expressversand erhalten und die Ware kommt optimal temperiert beim Verbraucher an. »Wir haben für den Online-Handel eine wirtschaftliche Lösung gesucht, die unseren Anforderungen einer konstanten Kühlkette für mindestens 24 Stunden entspricht. Hier hat sich Ecocool mit seiner fachlichen Kompetenz von Beginn an als versierter Partner erwiesen«, sagt Ulrich Schulz, Business Development Manager beim Online-Shop der Deutschen See GmbH. Für den Food-Spezialisten ist von entscheidender Bedeutung, dass bei dem hochsensiblen Lebensmittel Fisch eine durchgängige Kühlkette entlang der gesamten Supply Chain gewahrt ist. Der passiv gekühlte Smartliner gewährleistet dies im Expressversand.

Aus Kunststoffvlies hergestellte Einlage

Frisches Lachsfilet, Argentinische Rotgarnelen oder Königskrabben – der Online-Handel mit Fisch und Meeresfrüchten floriert. Auch Deutsche See setzt neben der Belieferung des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie zunehmend auf den Versand der Produkte direkt an die Verbraucher. Bereits seit 2013 wickelt der Fisch-Spezialist die Bestellungen aus dem Online-Shop über die hauseigene Kühllogistik ab. Seit Dezember 2019 versendet Deutsche See nun zusätzlich über externe KEP-Logistikdienstleister



Deutsche See-Versandbox für den Online-Versand von Fischprodukten

im ungekühlten Expressversand, was mittels der mit Kühlelementen passiv gekühlten Smartliner-Boxen realisierbar ist.

Das Herzstück des Smartliners ist eine aus Kunststoffvlies hergestellte Einlage für Versandkartons. Dabei wirken sich die leichten Polyesterfasern kaum auf das Transportgewicht aus. Dank seiner polsternden Materialeigenschaften schützt der Smartliner empfindliche Produkte und umschließt sie durch einen einfachen, faltbaren Verschluss. Die Isoliereinlage besteht aus 80 Prozent recycelten PET-Flaschen und setzt damit auf nachhaltige Ressourcen in der Produktionskette.

Versandangebote mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen

Deutsche See nutzt das Isoliervlies für Versandangebote mit drei unterschiedlichen Temperaturanforderungen. So wird Tiefkühlware beispielsweise mit

Trockeneis bei -18°C verschickt, vorbereitete Produkte wie Räucherlachs bei einer Solltemperatur zwischen 2 und 7°C . »In Kürze versenden wir auch frischen, luftdicht verpackten Fisch bei einer Solltemperatur zwischen 0 und 2°C «, so Schulz. Bei allen drei Produktlinien hätten die Testergebnisse der Fischmanufaktur in der Praxis mit den im Labor ermittelten Ergebnissen von Ecocool bestätigt. Neben den Tests in der Klimakammer setzte Deutsche See auch auf Datenlogger, die die Temperatur bei der Ankunft beim Empfänger aufgezeigt haben. »Bei den überprüften Lieferungen lagen die Temperaturen voll im grünen Bereich«, betont Schulz.

Der »Smartliner« ermöglicht es dem Fischspezialisten, auch Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen in einem Paket zu versenden. Bei den »Genussboxen«, in denen beispielsweise Thunfischfilet mit Trockenprodukten wie Sushireis für eine

Neue Produktion für nachhaltige Kühlverpackungen

Die Ecocool GmbH erweitert ihr Angebot an Transport-Kühlverpackungen und bringt ab Sommer eine komplett neue Produktlinie mit nachhaltigen Verpackungslösungen heraus. Hierfür hat der Verpackungsspezialist aus Bremerhaven eine Kooperation mit der Freshpacking GmbH geschlossen. Die Partner bauen derzeit eine eigene Produktionslinie für Kühlverpackungen mit ökologischem Isoliermaterial auf. Basierend auf Zellstoff aus dem Papier-Recycling wird Ecocool ab dem zweiten Halbjahr 2020 Kühlverpackungen für Food und Pharma mit einem Anteil von nahezu 100 Prozent aus nachwachsenden und vollständig recyclebaren Rohstoffen anbieten können. »Unsere Verpackungslösungen zeichnen sich durch einen hervorragenden thermischen Schutz bei gleichzeitig hoher Wirtschaftlichkeit aus«, sagt Ecocool-Geschäftsführer Dr. Florian Siedenburg. »Neben dieser ökonomischen Effizienz setzen wir uns seit langem für ökologisch unbedenkliche Verpackungslösungen ein. Lange Zeit stand die Recyclingfähigkeit im Fokus. Im

Rahmen einer weitergehenden ökologischen Ausrichtung unserer Lösungen haben wir mit Freshpacking einen idealen Partner gefunden, der mit seinen innovativen Produktideen unser Portfolio sinnvoll erweitern kann. Mit den neuen Produkten werden wir den Wunsch vieler Kunden hinsichtlich eines weitgehenden Verzichts auf Kunststoffkomponenten erfüllen können.« Ebenfalls erfreut über die Partnerschaft zeigt sich Jens Bretthauer, Geschäftsführer der Freshpacking GmbH: »Wir sind froh, mit Ecocool einen vertriebsstarken Partner mit sehr viel Erfahrung und einer großen Kundenbasis gefunden zu haben. Wir hoffen, so die Basis für eine schnelle Marktdurchdringung mit unseren innovativen Ideen gelegt zu haben«. Die neue Produktlinie werde den CO₂-Fußabdruck der Ecocool-Kunden reduzieren, zeigt Siedenburg sich überzeugt und betont: »Gleichzeitig zeichnen sich die neuen Produkte wie gewohnt durch sehr gute Isoliereigenschaften und hohe preisliche Wettbewerbsfähigkeit aus.«

Sashimi Poké-Bowl versendet werden, kommt ebenfalls die Isoliereinlage zum Einsatz. Deutsche See setzt beim Versand von mehreren Temperaturzonen in einem Packstück zudem auf den »Smartcooler« von Ecocool. Diese Versandtasche besteht ebenfalls aus einem Isoliervlies auf Recyclingbasis, das mit einem speziellen, dünnen PE-Umschlag zu einem Beutel zusammengefasst und mit einem Aufkleber verschlossen wird.

Neben der Leistung des Smartliners sprach für Ecocool als Partner auch die Fähigkeit, immer wieder bedarfsgerechte, innovative Produkte entwickeln zu können, zudem die kurzen Wege in Bremerhaven und der ständige Austausch zwischen den Partnern. »Wir sind regelmäßig mit Ecocool in Kontakt. So war es möglich, innerhalb einer kurzen Testphase von nicht einmal vier Monaten den Smartliner standardmäßig einzuführen. Die extrem geringen Reklamationen und fast ausnahmslos positiven Rückmeldungen der Kunden sprechen für die Qualität«, sagt Schulz.



Neuentwicklung »Smartliner« im Einsatz bei Deutsche See: Das Kunststoffvlies wird zusammen mit Kühlpacks in die Versandbox eingelegt. Die Lösung gewährleistet die Solltemperatur für den definierten Versandzeitraum.

Stunden unter 4 °C und bis zu 44 Stunden unter 8 °C. Smartliner M wurde im Test mit vier und Smartliner L mit sechs Coolpacks (Stück je 900 Gramm) ausgestattet, dabei ging die Temperatur bei der mittleren Einlage erst nach einer Laufzeit von 38 Stunden über 4 °C.

»Allgemein gilt: Je mehr Coolpack-Kühlelemente in der Kartoneinlage Platz finden, desto länger bleibt die Temperatur beim Versand stabil und die Ware für Endverbraucher frisch«, sagt Dr. Florian Siedenburg, Geschäftsführer der Ecocool GmbH. ◀

Kühlleistung unter Real-Bedingungen getestet

Vor jeder Produktneueinführung prüft Ecocool die Leistungsfähigkeit und Qualität der Erzeugnisse in der eigenen Klimakammer. Die Isoliereigenschaften des Smartliner wurden in einem 55-stündigen Versuch bei Umgebungstemperaturen zwischen 18 und 32 °C getestet. Im Klimakammer-test liegt die Isolierleistung der Größe S – bestückt mit vier Coolpack-Kühlelementen (Stück je 500 Gramm) – bei 24

Anzeige

Sicherheitsmesser mit automatisch zurückspringender Klinge

- für die Lebensmittelbranche geeignet, da detektierbar
- für Kühlräume geeignet
- für Handschuhträger geeignet, da der Arbeitsmechanismus außerhalb des Griffs liegt

