

ITALIEN

Verlängertes shelf life durch bessere Lagerung



(v.li) Marilena, Andrea und Monica Sinibaldi

Großes Know-How im Bereich der Lagerung von O+G-Produkten, Technologien machen die Firma SD Srl Logistic Service zu einem besonderen Partner für Lagerung und Distribution. Das Fruchthandel Magazin sprach mit Monica Sinibaldi, die zusammen mit ihrem Bruder Andrea und ihrer Schwester Marilena Mitinhaberin der Firma ist.

Fruchthandel Magazin: Wann wurde das Unternehmen gegründet?

Monica Sinibaldi: „Wir haben unsere Tätigkeit im Obst- und Gemüsektor im Jahr 1958 begonnen, als mein Vater in Savignano (Modena) die Obstvermarktungsfirma Sinibaldi Dario gründete. Im Jahr 2003 haben wir entschlossen, den Betrieb in SD Srl Logistic Services umzuwandeln, um nicht mit den verschiedenen Genossenschaften, die nach und nach aufkamen, konkurrieren zu müssen.“

FH-Magazin: Worin unterscheidet sich die SD Srl Logistic Services von anderen Firmen, die auf Kühlung spezialisiert sind?

M. Sinibaldi: Dank der Erfahrungen, die wir in unserer mehr als 50-jährigen Tätigkeit gesammelt haben, verfügen wir über Kenntnisse auf dem Gebiet der Obst- und Gemüselagerung, die nur wenige Unternehmen aufweisen können.

FH-Magazin: Welche Technologien werden bei der Kühlung angewandt?

M. Sinibaldi: Wir verfügen über Anlagen, die mit Glycol-Lösung betrieben werden, was im Vergleich zu der traditionellen Kühlung mit Ammoniak große Vorteile bietet. Abgesehen von den Gefahren, die mit der Anwendung von Ammoniak verbunden sind, erlaubt diese Technik ein weit besseres Temperatur-Management mit Messgenauigkeit bis zu einem Zehntel Grad.

FH-Magazin: Welchen Service außer der Kühlung können Sie Ihren Kunden noch bieten?

M. Sinibaldi: Wir holen die Ware direkt vom Hafen ab, kontrollieren die Qualität, bei Bedarf dokumentieren wir den Zustand der Ware

auch mit Fotos. Bei der Einlagerung wird die Lagerzeit jeder einzelnen Palette bestimmt. Bei Bedarf übernehmen wir auch die Zusammenstellung der Paletten und die Neu-Etikettierung. Wir sind vom Zollamt Modena autorisiert, als Zolllager zu arbeiten. Dies bedeutet, dass sich die Ware vom Hafen bis in unser Lager noch offiziell im Ausland befindet und der Kunde also direkt von unserem Lager importieren kann.

FH-Magazin: Über welche Kühlkapazität verfügt der Betrieb?

M. Sinibaldi: Auf einer überdachten Fläche von mehr als 20.000 m² haben wir vierzig Einheiten von durchschnittlich 170 m², in denen 350 bis 400 t Produkte gelagert werden können. Sie befinden sich in drei Tunneln mit je 10 Kühlzellen. Seit 2009 sind noch zehn weitere mit flexiblen Wänden hinzugekommen, die besonders für die Lagerung von Citrusfrüchten geeignet sind.

FH-Magazin: Welche Obst- und Gemüseprodukte werden sonst noch bearbeitet?

Die ATMOSPHERE hat sich geändert!

JETZT IST



DYNAMIC CONTROLLED ATMOSPHERE

IHR NEUER PARTNER

MARVIL ENGINEERING SRL, Staatsstr. 46/48, I-39040 SALURN - Südtirol - www.marvil.it - info@marvil.it

M. Sinibaldi: Derzeit beschäftigen wir uns mit Importware wie Trauben, Pflaumen, Äpfeln, Birnen, Ananas, Kiwis und eben den Agrumen und dann natürlich Inlandware wie Kirschen, Birnen, Kiwis und Äpfel.

FH-Magazin: Welches Kundenspektrum hat das Unternehmen?

M. Sinibaldi: Es gehören multinationale Unternehmen wie Dole und Chiquita genauso dazu wie unsere früheren Konkurrenten, die Obstgenossenschaften.



Blick auf die moderne Technik

Darunter sind z.B. Apo Conerpo, Agrintesa, Granfrutta Zani und andere Firmen vertreten. Aber auch einzelne Produzenten, die eine Alternative zum Direktverkauf auf dem Feld suchen, gehören zu unseren Kunden. Für sie ist ein günstiger Vermarktungszeit-

punkt von großem Interesse. Dank unserer neuesten Technologien konnten wir dieses Jahr die Abate-Birnen bis Anfang Juni in perfektem Zustand lagern, während dieses Produkt normalerweise nur bis Januar-Februar haltbar ist.

FH-Magazin: Gibt es neue Entwicklungen in Ihrem Kerngeschäftsfeld?

M. Sinibaldi: Bis Ende dieses Jahres wollen wir einen weiteren innovativen Service anbieten. Es geht dabei um die Möglichkeit für unsere Kunden, auf unserer Webseite über einen passwortgeschützten Bereich den Zustand ihrer Ware kontrollieren zu können.

Ncx Drahorad

HELLMANN PERISHABLE LOGISTICS

„Besonders kritische Stellen sind die Umschlagpunkte in den Häfen“

Das Fruchthandel Magazin sprach mit Klaus Hrazdira, CEO von Hellmann Perishable Logistics, über die aktuelle Citrus-Saison in der Südlichen Hemisphäre und über potentielle Schwachstellen in der Lieferkette.

Das Unternehmen ist im Bereich Citrus vor allem im Export aus Südafrika, Australien und Lateinamerika vertreten. Die Importaktivitäten hingegen konzentrieren sich hauptsächlich auf Benelux, Großbritannien, die USA und den Mittleren Osten. „Der wichtigste Abgangsmarkt für uns ist mit Abstand Südafrika. Hier betreiben wir vier Standorte in Kapstadt, Johannesburg, Durban und Port Elizabeth, wobei sich der Citrus-Export vor allem auf Kapstadt konzentriert“, so der Hellmann-CEO Hrazdira.

„Wir wickeln dort alle Exportaktivitäten inkl. der Dokumentation für unsere Kunden ab. Der Seefracht-Versand erfolgt sowohl in Containern als auch palettiert als Bulk-Shipments in Kühlschiffen.“

Der überwiegende Teil aller Transporte geht ihm zufolge nach Europa, hier vor allem in die Niederlande und nach UK. „Weitere wichtige Abgangsländer sind Australien (für Asien) und Lateinamerika (vor allem für USA und Kanada) sowie der Mittlere Osten (Dubai) und Russland via St. Petersburg. Ebenso wachsen die Transporte nach Asien überproportional, wobei das Ausgangsniveau jedoch sehr klein ist.“



Klaus Hrazdira

FH-Magazin: Worauf ist beim Transport von Citrus besonders zu achten, um Verderb auszuschließen?

K. Hrazdira: Besonders kritische Stellen sind die Umschlagpunkte in den Häfen, vor allem bei den Bulk-Sendungen. Hier besteht einerseits die Gefahr der manuellen Beschädigung, aber auch durch mögliche Schäden in Zusammenhang mit einer un-

zureichenden Kühlkette. Im Containerbereich gibt es in einzelnen Ländern Probleme in den Häfen, weil es nicht genügend Anschlüsse für Reefer gibt. Dies trifft z.B. auf St. Petersburg zu.

FH-Magazin: Welche logistischen Trends sind im Segment Citrus derzeit zu beobachten?

K. Hrazdira: Aus unserer Sicht ist der Trend vom Bulk-Versand im Kühlschiff zum Container derzeit gestoppt und es kommen zum Teil auch wieder zusätzliche Bulk-Kapazitäten in den Markt. Dies auch deshalb, weil die Mengen auf dem bestehenden hohen Niveau bleiben dürften. Die Nachfrage ist offensichtlich nach wie vor stark. Ein Trend, der sich abzeichnet, ist der Door-to-Door-Transport. Aufgrund der durchgängigen Kontrolle durch einen Partner ist nicht nur die Überwachung der gesamten Kühlkette gewährleistet, sondern auch eine rasche Übernahme und Auslieferung der Waren an die Distributionszentren der Supermärkte. ■



Transport & Service

Jetzt wieder freie ULO-Kühlkapazitäten

- Nationale und internationale Transporte
- Kühlagerung und ULO-Kühlagerung
- Vorratsverwaltung
- Gruppierung
- Qualitätskontrolle und Rückstandsanalyse
- Verzollung

zertifiziert nach ISO, HACCP und SKAL



transport de meern holland
Expeditebedrijf H.J. Goes en zonen b.v.
 Postbus 150 • NL-3454 ZK De Meern
 Naamrijk 1 • NL-3454 PX De Meern
 Tel. +31-(0)30-6 69 70 70
 Fax +31-(0)30-6 69 70 50
 E-Mail: informatie@goestransport.nl
www.goestransport.nl

