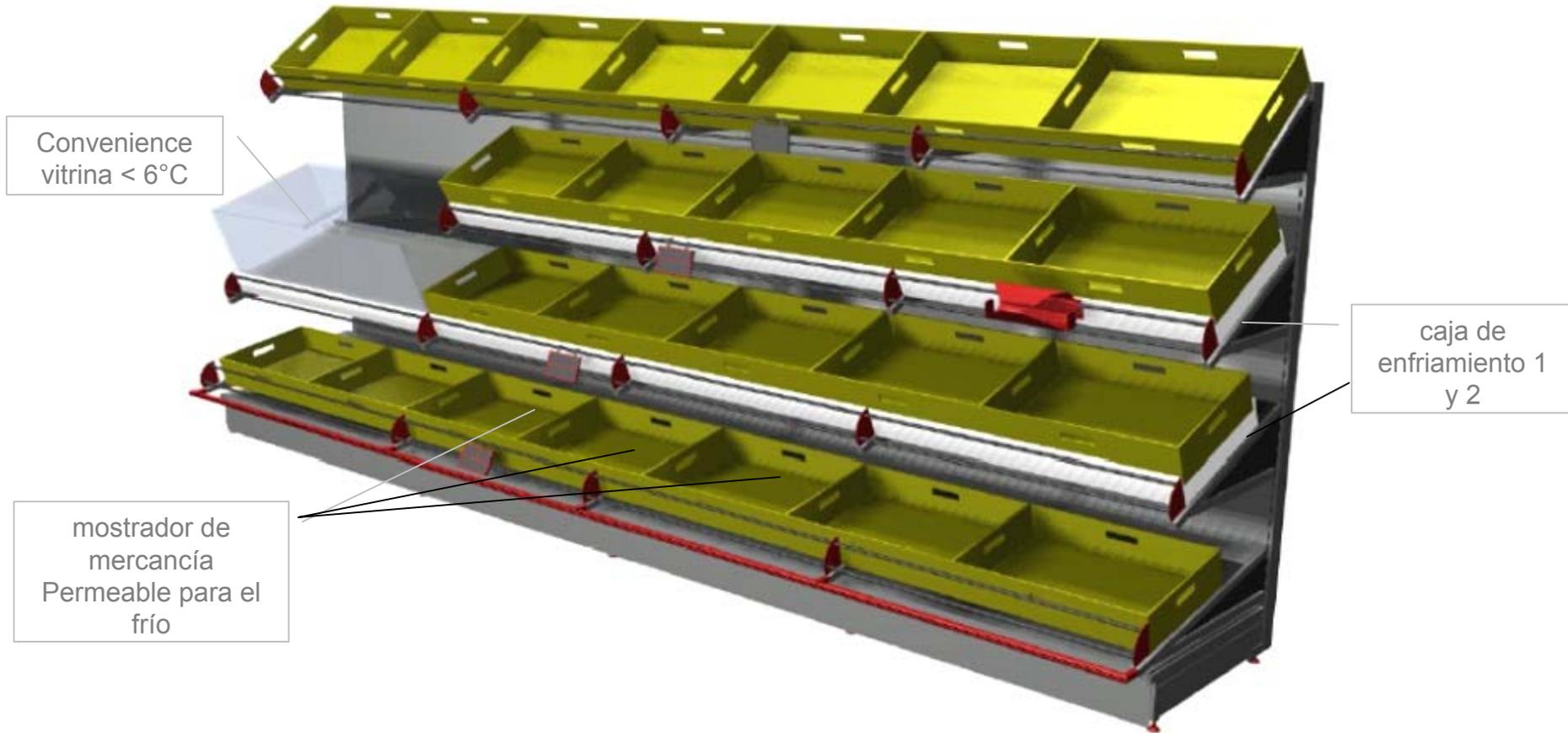


Refrigeración de frutas y verduras en el PoS

la vista general sobre el producto – el concepto global con el principio opcional para venta de muebles



Refrigeración de frutas y verduras en el PoS

la vista general sobre el producto – el concepto global con el principio opcional para venta de muebles



Convenience
vitrina < 6°C

caja de
enfriamiento 1
y 2

Refrigeración de frutas y verduras en el POS – necesidad con variedad polifacética nosotros ofrecemos una solución completa

En concepto de una Empresa especializada en refrigeración de frutas y verduras, estamos continuamente confrontados con la prolongación de los alimentos. Reglamentos legales y precisos ofrecen códigos para una gran parte de los productos – *únicamente faltan para las frutas y verduras.*

Por el cuidado en las secciones de frutas y verduras nuestros socios nos indicaron el daño enorme que resulta en el mercado de alimentos por el pudrimiento de frutas y verduras. Estos productos son los que aportan el movimiento comercial, beneficio como la imagen laboral. Múltiples experimentos se han llevado a cabo por mediación de enfriamiento y mediación externa, para prolongar la conservación de frutas y verduras, pero todos fueron rechazados de la venta con la declaración de no ser suficiente apropiados.

En cooperación con expertos en la materia y introduciendo la propia competencia acerca del conocimiento sobre frutas y verduras, nació un sistema de enfriamiento que consigue las condiciones optimas para el producto. Experimentos que se llevaron a cabo durante varios meses dieron eminentes resultados en la frescura, la conservación y la amortización.

Desde el 2001 fueron provisto pruebas de mercados, para los parámetros:

- Prolongación de la duración por mediación de disminución de temperatura hasta 10°C bajo la temperatura de la habitación
- Frescura óptica – sin moscas comunes de la fruta
- Integración de los productos Convenience en las estanterías para frutas y verduras
- Higiénico, enfriamiento técnico con sensatez óptica y presentación del producto de calidad superior por el portador negro de mercancía
- Reducción de el deterioro de alimentos
- Ganancia de Imagen por la conservación de frescura del producto
- Reducción de los costos de logística
- Aumento para comprobar la rendición.

Los resultados sobrepasaron con reducción de las copias hasta el 40% de todas las expectativas.

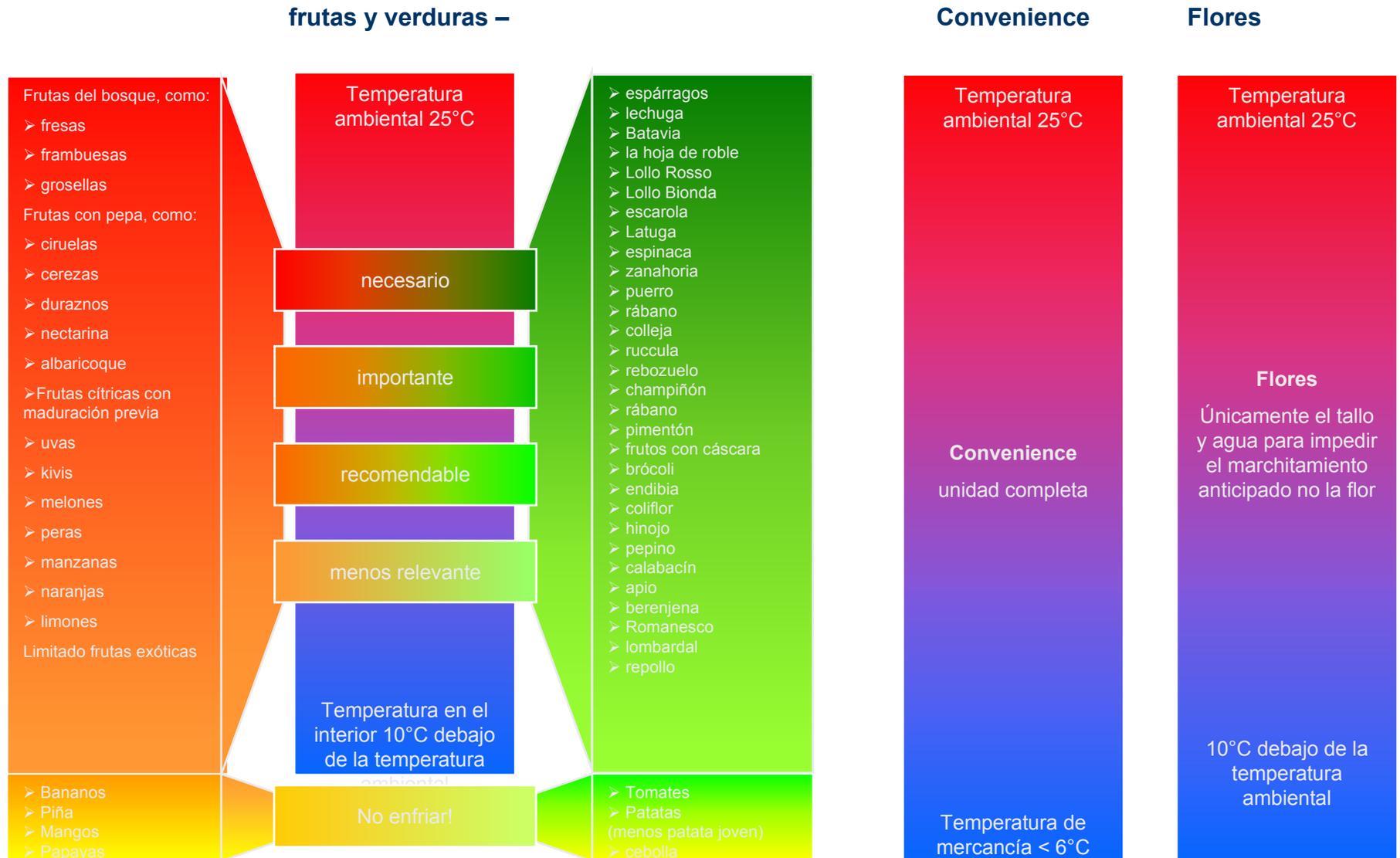
En el área de la caja de enfriamiento se presenta una humedad atmosférica hasta 20% superior, lo cual huelga una humidificación adicional. La Técnica entera se monta directamente en la estantería y únicamente provista con un medio frigorífico y la conducción electrónica. La gran ventaja: La Refrigeración puede ser rearmada con poco esfuerzo y a cualquier hora en las existentes estanterías de frutas y verduras; la medida exacta de la producción es de sobreentenderse. La posibilidad de alquiler existe para todos los productos.

Enfriamiento de frutas y verduras en el POS – Ventajas en el aspecto general

- **Reducción de copias;** continuo enfriamiento conserva el producto en el interior por aproximadamente 10°C bajo la temperatura ambiental y recupera la condición determinante!
Cantidades más grandes de la disminución de temperatura producen daños de frialdad – la adición de aire circulante seca la mercancía más rápido.
- **La promoción de ventas;** la estantería de ventas puede quedarse completamente equipada para el último cliente. Durante la noche la mercancía se queda cubierta con un estable aislador de plástico de burbujas en la estantería!
Un efecto adicional une un ahorro de tiempo con el manejo.
- **El aspecto general de la sección;** se mantienen la estantería existente y el determinado aspecto general de la sección de frutas y verduras!
- **Inferiores gastos de producción**
- **Esfuerzo mínimo del mantenimiento preventivo;** ~ 10 minutos cada mes por un propio trabajador.
- **La combinación de dos cajas con un refrigerio son posibles;** Por consiguiente resulta la variación más grande con una área de 10 lfd. metros de largo y 1,25 metros de profundidad; suficiente para 50 lfd. cubos grandes.
- **Convenience Vitrina** presenta los productos, donde el consumidor los espera: en la sección de frutas y verduras y en la estantería.
- **Presentadores negros de mercancía** de PE producen el efecto del ímpetu para la compra de frutas y verduras.
- **Tamaños especiales son posibles,** para cada estante existe una exacta solución.

Enfriamiento de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – La necesidad de la mercancía



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

la isla de refrigeración para frutas y verduras – la promoción de ventas por enfriamiento en colocación especial

la vista general del producto – la caja de enfriamiento – cambiabile para cada mueble de venta
accesorios para la caja enfriante: sesgo de venta, marco, refrigeración = isla de refrigeración



inclinación regulable sobre rueda móviles – área de enfriamiento 1200 x 1210 mm (B/T) – con refrigerador – con recipiente para condensar.

Opcional con disfraz de lado!

Opcional el cuadro de aislamiento térmico con la altura deseada!



Enfriamiento de frutas y verduras en el POS

La isla de hielo para frutas y verduras –la promoción de ventas por enfriamiento en colocación especial

la vista general del producto – la caja de enfriamiento – cambiabile para cada mueble de venta
accesorios para la caja enfriante: hielo triturado con clasificaciones de acero fino



Refrigeración móvil en el POS – aquí para embutido ahumado fresco

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – cambiabile para cada mueble de venta



Por ejemplo en el tamaño:

- 1100 x 1000 x 100 mm
- refrigerador acompañante „Mini pequeño“ con termostato 10°C – 18°C
- V4A superficie de acero fino
- presentador de mercancía luz marrón 600 x 400 plano

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – cambiabile para cada mueble de venta



8 Einheiten - Finnland



2 Einheiten - Finnland



2 Einheiten - Frankreich



5 Einheiten - Schweiz



2 Einheiten - Deutschland

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – cambiable para cada mueble de venta



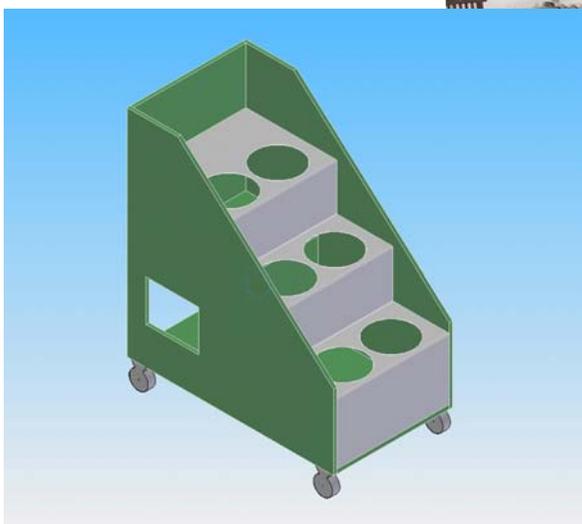
Refrigeración en al POS para flores

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – cambiabile para cada mueble de venta



Refrigeración en al POS para flores / Degustación

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – soluciones particulares



Solución móvil para la gastronomía y el catering

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento – soluciones particulares–

en el „PROMÓVIL“



Neun verschiedene Früchte sind in den Obstsalaten enthalten, die in der heißen Jahreszeit beim **Fruchthandel Voss** der Renner sind.

Es ist wirklich eine erfrischende Mischung, die Voss-Tochter Martina Meyer und Enkelin Liza Voss (14) servieren: unter anderem mit Mango und Ananas, Erdbeeren und Kiwi, alles aufgefüllt mit süßem selbstgepressten Orangensaft. Genauso begehrt sind die leckeren Quarkbecher mit frischen Früchten. Alles kommt aus erster Hand. Der Quark wurde selbst angerührt. Konservierungsstoffe fehlen gänzlich. Gesund und erquickend: So wird der Marktstand von Voss zur Sommer-Oase für matte Marktbesucher.



Piaggio APE (camiones para carga pequeña)

- disponible en 20 minutos!
 - con 2000 x 600 mm caja de refrigeración,
 - exprimidor para naranjas,
 - protección contra los agentes atmosféricos,
- montaje = carga (no en conjunto con el vehículo)
Varían las posibilidades de decoración!

Solución móvil para la gastronomía y el catering

El aspecto general del producto – la caja de enfriamiento para las tapas– el conjunto de mesas para el bar



Por ejemplo en los tamaños:

- 2000 x 850 x 100 mm
- refrigerador acompañate „Mini“
- interruptor de horario
- V4A acero fino
- conector de mangueras 2 x 3 m
- disponible en 20 minutos!

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – Convenience vitrina – función y las conexiones



La vitrina Convenience fue desarrollada para la utilización de las estanterías vitrina de frutas y verduras. Colocado sobre una parte de la caja de refrigeración y conectado en fila con el refrigerador acompañante resulta en el menor tiempo una temperatura permanente bajo 6°C. Inclinationes hasta 30° fueron tomadas en cuenta.

La gran transparencia de la vitrina ofrece una vista sobre la mercancía.

La colocación en la estantería de frutas y verduras muestra el surtido y la competencia. Le presenta al consumidor lo máximo en la vista de conjunto (las fotos muestran las primeras filas sin enfriar).



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – Convenience vitrina

La Convenience vitrina (aluminio / metacrilato) la foto inferior fue expuesta sobre el sector de la caja de refrigeración de la estantería de frutas y verduras.

Una vitrina con la exacta construcción (foto a la derecha) sin caja de refrigeración en la estantería de frutas y verduras como solución única.



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – sistema Tray – presentador de mercancía ordenado para todas las secciones frescas
... Muestra la mercancía – no el empaque



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – sistema Tray – presentador de mercancía ordenado para todas las secciones frescas, frutas y verduras



El sistema estructurado en formación ondular mejora la ventilación y la respiración de la mercancía. Las aberturas facilitan un óptimo intercambio calorífero y optimizan el efecto enfriante. La estructura abierta impide la acumulación de humedad y evita la formación de moho.

PE garantiza 100% higiene y la compatibilidad con los alimentos como una prolongación de varios años de vida, si se llega a utilizar adecuadamente. Es apropiado para todos los tipos de ambiente – también en alcobas húmedas. No se aconseja el hacinamiento. Debido a que la producción es elaborada a mano. Es posible que los tamaños y el grosor de los materiales sean divergentes.

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – sistema Tray – presentador de mercancía ordenado para todas las secciones frescas

queso – carne y embutido - pan

número de artículo: RT199
medidas (LxBxH) **500 x 400 x 75 mm**
pared inclinada

número de artículo: RT209
medidas (LxBxH) **400 x 400 x 12,5 mm**
pared inclinada

número de artículo: RT181
medidas (LxBxH) **400 x 600 x 75 mm**
pared inclinada / dividida

número de artículo: RT182
medidas (LxBxH) **400 x 300 x 75 mm**
pared inclinada

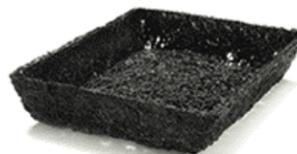
número de artículo: OT310
medidas (DxH) **175 x 200 mm**



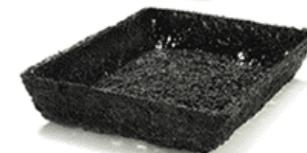
Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – sistema Tray – presentador de mercancía ordenado para todas las secciones frescas también queso – carne y embutido - pan

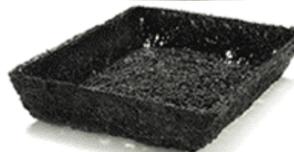
número de artículo: RT207
medidas (LxBxH) **260 x 200 x 75 mm**
pared inclinada



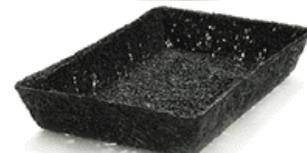
número de artículo: RT303
medidas (LxBxH) **400 x 300 x 75 mm**
pared inclinada



número de artículo: RT208
medidas (LxBxH) **450 x 400 x 75 mm**
pared inclinada



número de artículo: RT436
medidas (LxBxH) **600 x 400 x 150 mm**
pared inclinada



número de artículo: RT189
medidas (LxBxH) **500 x 300 x 75 mm**
pared inclinada



número de artículo: RT193
medidas (LxBxH) **300 x 300 x 75 mm**
pared inclinada



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

**El aspecto general del producto – sistema Tray – presentador de mercancía ordenado para todas las secciones frescas
queso – carne y embutido - pan**

número de artículo: OT305
medidas (LxBxH) **500 x 300 x 50 x 30 mm**
forma de lancha ovalada



número de artículo: RT310a
medidas (DxH) **175 x 200 mm**



número de artículo: OT300
medidas (DxDxH) **300 x 100 x 200 mm**



número de artículo: RV727
medidas (LxBxH) **850 x 300 x 200 mm**
2 divisiones (3 compartimentos)



número de artículo: RV718
medidas (LxBxH) **1200 x 400 x 200 mm**
2 divisiones (3 compartimentos)



Frutas y verduras en el POS

conjunto – bar – mesas de pie para el consumo y para ocasiones especiales



conjunto – bar – mesa de pie

Tamaño: Ø 70cm; altura: 75cm respectivamente. 110 cm.

Tabla de Sevelit, Dekor mamor bianco comprobado por la ITV, apropiado para alimentos.

Tubo y pie de acero. Pintado de blanco. Fijación de los componentes a través de tornillos sin cabeza y llave.

Variación sin hueco en la tabla y colgadero en la parte inferior: 239 Euro*

Variación con hueco en la tabla y colgadero en la parte inferior: 259 Euro*

*precio por pieza, empacado por unidades en cartones además del porte, el IVA, envío en Alemania 7,50 €.

Refrigeración de frutas y verduras – cerrar la cadena de refrigeración en la aceptación de mercancía

El aspecto general del producto – soluciones especiales



Aire circulante 3 paletas euro



Aire circulante 3 paletas euro



Aire circulante 3 paletas euro



Refrigeración silenciosa contenedor con 8 ruedas



Refrigeración silenciosa contenedor con 8 ruedas



Refrigeración silenciosa 8 paletas euro



Refrigeración silenciosa 6 paletas euro

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

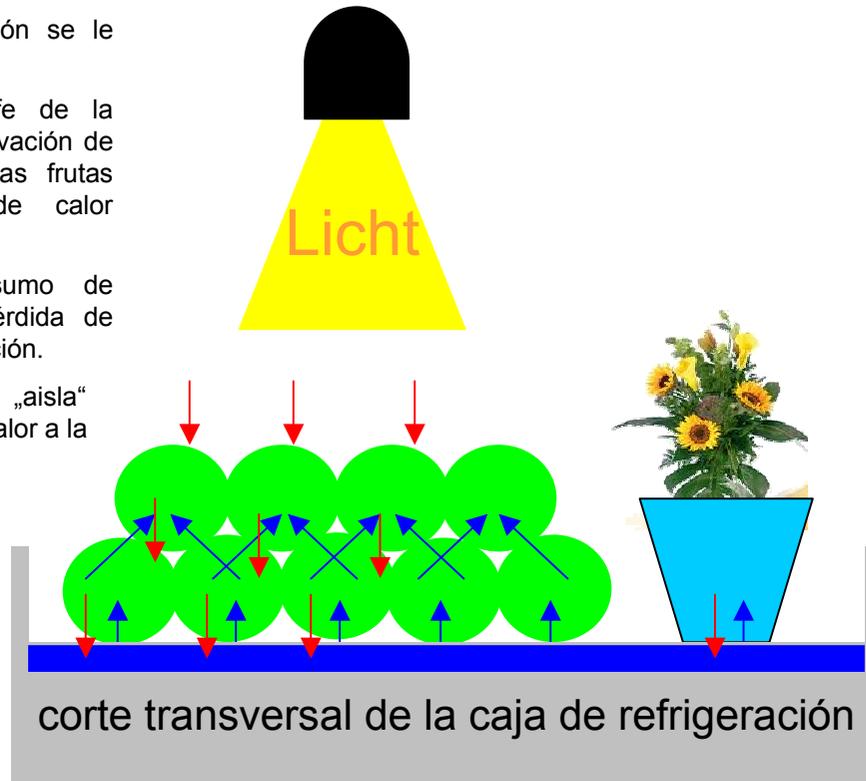
El aspecto general del producto – caja de refrigeración – exposición gráfica sobre la refrigeración facilitada

En contacto con la refrigeración se le extrae calor a la mercancía.

Determinante para el Storelife de la mercancía es la continua observación de la cadena de enfriamiento. Las frutas maduran bajo el influjo de calor exponencial.

Determinante para un consumo de energía baja es la menor pérdida de energía en el aire de una habitación.

La presentación de la mercancía „aisla“ la área de refrigeración y le da calor a la caja de refrigeración.



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – la caja de refrigeración – prueba de la función

La parte izquierda muestra pepinos sobre la refrigeración con contacto.

Se registran la temperatura nuclear y la temperatura de la tabla.

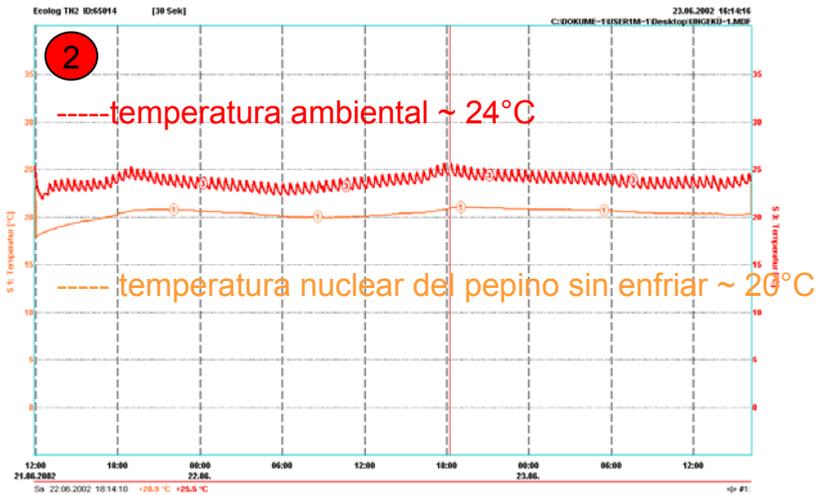
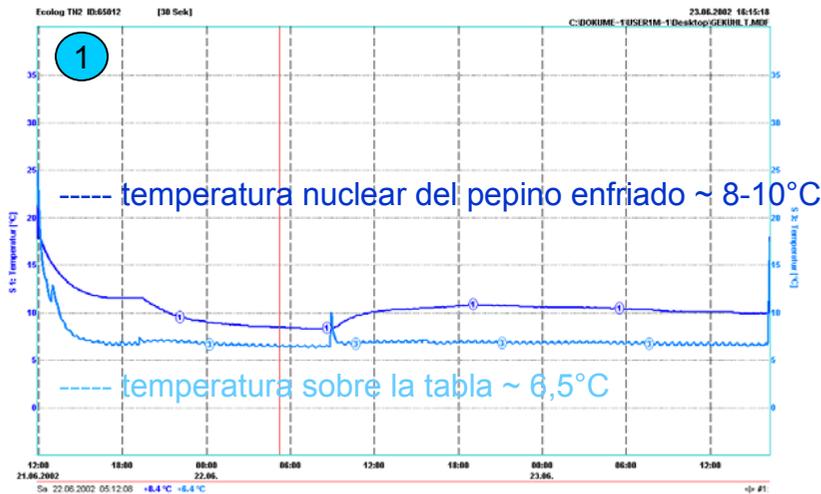
1



2

La parte derecha muestra los pepinos sobre un suelo de madera.

Se registran la temperatura nuclear y la temperatura ambiental.



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – la caja de refrigeración – datos técnicos

Tamaño y peso:

caja:	peso propio vacío:	25 Kg/m ²
	peso propio lleno:	28 Kg/m ²
	área de capacidad de carga:	80 Kg/m ²
	lámina superficie:	PE – inofensivo para alimentos – verde
	superficie aluminio:	aluminio puro o aluminio anodizado – inofensivo para frutas y verduras
	superficie de acero fino:	V4A acero – inofensivo para alimentos
	tabla enfriante:	PP – inofensivo para alimentos
	material de caja:	10mm espuma integral
	conducta de incendio:	B1, B2
	altura total de la caja:	100 mm
	altura de la caja de refrigeración:	60 mm / variación „plana“ 80 mm
	tamanos disponibles:	desde 1 m bis 5 m largo desde 0,42 m bis 1,25 m profundidad

La frialdad de la tabla enfriante es transportada con agua del grifo (no utilizar un medio frigorífico en la zona de los alimentos).

Las cajas refrigerantes son composiciones reequipables para las secciones de frutas y verduras y sirven para que se cumpla la cadena de refrigeración en el POS (dentro de la presentación de mercancía). Para un almacenamiento duradero de mercancía con enfriamiento necesitado recomendamos el uso de celdas refrigerantes apropiadas. Acerca de las cajas de refrigeración se trata de un „sistema de refrigeración abierto“. Por esta razón dependen el efecto y la utilidad de parámetros como la fuente de calor, La temperatura de la entrada de la mercancía y la frecuencia de venta.

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

El aspecto general del producto – la caja de refrigeración – datos técnicos

Tamaño y pesos:

refrigerador**	B/T/H(cm)	peso	LA	potencia de enfriamiento	gastos de producción
Mini Plus	32/50/42	38 Kg	280 W	418 W	€ 0,30 / día*
Medi	32/66/43	48 Kg	422 W	814 W	€ 0,45 / día*
Maxi	37/70/48	67 Kg	650 W	1105 W	€ 0,70 / día*
Maxi plus	40/75/55	99 Kg	710 W	1511 W	€ 0,83 / día*

Mantenimiento preventivo por los propios trabajadores: control de nivel de agua y limpieza de las lámi

•Costos máximos durante 10 horas en movimiento ** 220 Volt / 50 Hz / peso con carga

Medio frigorífico en el refrigerador: R134 – todos los refrigeradores son CE – certificados.



Refrigeración de frutas y verduras en el POS

ejemplo: test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005

1.0. parámetros unidad de refrigeración

Test de portador de mercancía con caja de refrigeración en dos mercados diferentes		
caja de refrigeración grande:	4600 x 1230 mm para 22 lfco ramo 600 x 400	Con pura superficie de aluminio, drenaje y cobertura durante la noche
refrigerador medio:	LA: 422 vatios – potencia frigorífica 814 vatios	
Inclinación del portador de mercancía:	20°	
colocación:	mercado 1 estante de pared Mercado 2 góndola del medio	
disposición del refrigerador:	debajo del portador de mercancía	
disposición del drenaje:	balde con tapa debajo del portador de mercancía	
demora del test:	cada 30 días	
duración del equipo:	lunes - sabado continuo	El sábado por la noche se limpio y arreglo. Control por medio de cronómetro.
secciones implicadas:	<ul style="list-style-type: none"> - secciones de mercado y trabajadores de frutas y verduras. - gerencia y técnica (central) - gerencia de frutas y verduras (central) - gerencia da la construcción del comercio 	

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005

1.1. parámetros para pruebas de mercancía

productos de prueba:	<ul style="list-style-type: none">- pimentón rojo, amarillo, verde- guindilla roja, verde- lechuga- Lolo Rosso- Batavia- lechuga iceberg- rúcula- pepino- endibia enpacada	
pruebas de carga:	Toda la mercancía fue presentada congelado y sin congelar y fue sometida a una comparación óptica.	

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005

1.2. resumen de las ventajas y las desventajas después del test

<p>ventajas / desventajas</p> <p>Desde la perspectiva de la práctica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se congela la parte inferior. - Piezas y artículos abiertos se congelan mejor sin empaque. - ahorro de tiempo por la mañana por que se rellena por la noche. - Presentación óptima de la mercancía para clientes nocturnos. - Inferior mantenimiento preventivo. - Diferencias ópticas acerca de la mercancía sin congelar son visibles (la mercancía se ve más fresca y dura más) - - La reacción de los clientes es positiva y se mejora la imagen. - Utilidad alta junto a débil frecuencia de la clientela (días de cifras de negocios débiles) - Consumo de energía mínima (aproximadamente 70% de la potencia de entrada) - La caja de refrigeración se consigue en todos los tamanos (empleo flexible / a pesar de estanterías diferentes es posible conseguir el equipo es en todos los mercados). - No es necesario recoger por la noche. - Disposición de venta óptima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Las partes superiores se congelan menos.. temperatura delantera correcta (refrigerador termostatico) tiene que ser encontrado; no puede estar tan frio. - La congelación de productos empacados en las partes superiores no es óptima. - Inversión de tiempo nocturna por el rellenamiento. - - Efecto óptimal por la insertación de Ifco o ramos semejantes. - El almacenaminta de cajas de cartón reducen el efecto de congelación. - En días fuertes de movimiento comercial se nota una inferior utilidad. - Es adecuado para ensaladas de hojas verdes. Diferentes tipos de verduras, frutas del bosque y para artículos delicados con neseicidad de refrigeración. - Para disponer de ciertas refrigeraciones se tienen que cumplir con principios de la presentación en la formación de bloques y revisar el módulo de presentación.
--	--	--

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005

1.3. evaluación de la calidad óptica (mercado I)

Control de estado diario mercado 1 / por la mañana y por la noche congelado y sin congelar (demora 3 semanas)						
realización: todos los trabajadores de frutas y verduras juzgan la mercancía con una puntuación de 1-4 (1=apto para la venta; 4=optimal); ejecutado de asesores especializados en frutas y verduras. Puntaje máximo 68.						
Producto	Puntaje obtenido Por la mañana sin congelar	Puntaje obtenido Por la mañana congelado	desvío en descongelación	Puntaje obtenido por la noche sin congelar	Puntaje obtenido por la noche congelado	desvío en congelación
Pimentón amarillo	53	56	+3	44	54	+10
Pimentón verde	51	56	+5	47	53	+6
Pimentón rojo	48	60	+12	46	59	+13
Guindilla	54	51	-3	48	52	+4
Lechuga	49	61	+12	41	62	+21
Lolo Rosso	48	56	+8	34	56	+22
Lechuga iceberg	48	57	+9	42	56	+14
Endibia	45	61	+16	41	57	+16
Pepinos	65	63	+2	52	61	+11
Rúcula	54	55	+1	41	52	+11
Batavia	49	58	+9	46	56	+10

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005
 1.3. evaluación de la calidad óptica (mercado II)

Control de estado diario mercado 2 / por la mañana y por la noche congelado y sin congelar (demora 3 semanas)						
realización: todos los trabajadores de frutas y verduras juzgan la mercancía con una puntuación de 1-4 (1=apto para la venta; 4=optimal); ejecutado de asesores especializados en frutas y verduras. Puntaje máximo 68.						
Producto	Puntaje obtenido Por la mañana sin congelar	Puntaje obtenido Por la mañana congelado	desvío en descongelación	Puntaje obtenido por la noche sin congelar	Puntaje obtenido por la noche congelado	desvío en congelación
Pimentón amarillo	53	55	+2	44	52	+8
Pimentón verde	51	63	+12	47	57	+10
Pimentón rojo	48	60	+12	46	51	+5
Guindilla	54	56	+2	48	52	+4
Lechuga	49	55	+6	41	48	+7
Lolo Rosso	48	48	-	34	45	+11
Lechuga iceberg	48	49	+1	42	44	+2
Endibia	45	53	+8	41	47	+6
Pepinos	65	54	-11	52	56	+4
Batavia	49	52	+3	46	50	+4

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005 1.4. medida de la temperatura nuclear de la mercancía

Medidas de la temperatura nuclear exclusivas po la mañana			
Teniendo en cuenta la:			
	- temperatura del depósito (sin congelar)	18°C	
	- temperatura del exterior	17°C	
	- temperatura del depósito	22°C	
	- humedad atmosférica en el área de la mercancía frente al aire de la habitación + 15%		
Producto	parte inferior	parte superior	sin enfriar
Lechuga iceberg	8,4°C	15,9°C	21,8°C
Pepinos	9,3°C	11,9°C	19,3°C
Pimentón rojo	11,7°C	15,2°C	19,4°C
Promedio	9,8°C	14,3°C	20,1°C
Medidas exclusivas nocturnas de la temperatura nuclear			
Tomar en cuenta la:			
	- temperatura del depósito (sin congelar)	24°C	
	- temperatura del exterior	31°C	
	- temperatura del depósito	26°C	
	- radiación de luz por lámpara de vapor de sodio hasta 3500 Lux		
	- humedad atmosférica en el área de la mercancía frente al aire de la habitación +12%		
Producto	parte inferior	parte superior	sin enfriar
Lechuga iceberg	14,1°C	15,2°C	23,8°C
Pepinos	11,4°C	16,1°C	22,8°C
Pimentón rojo	12,9°C	17,1°C	23,8°C
Endibia	11,5°C	19,0°C	23°C
Promedio	12,4°C	16,8°C	22,8°C

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005 2.0. desarrollo del volumen de negocios y copia

Conclusión de las medidas tomadas: La mercancía situada en la parte inferior del presentador de mercancía corresponde a las pretensiones del enfriamiento bueno y adecuado para las frutas y verduras. La refrigeración de las partes superiores es menor. La temperatura nuclear varía de la parte inferior a la superior entre aproximadamente 4-6°C. A comparación con la mercancía sin congelar la parte superior es sin embargo 6-8°C más fría. El motivo se debe, por que la mercancía absorbe la temperatura en el depósito, por la rotación de la mercancía y la radiación de la luz. Regulando la caja de refrigeración más fría produce que la parte superior enfrie mejor, pero perjudica la parte inferior. La regulación y la administración de la caja de refrigeración son determinantes para la utilidad óptima. Por la rotación de mercancía y la compra de venta de los clientes resulta así un empleo ideal.

Evaluación mercado 1

Cifra de los negocios / pérdida congelada / duración de 30 días en pleno verano

	Cifra de negocios congelada	índice del año anterior	Desvío año anterior	índice de todos los mercados	Desvío de todos los mercados	índice pérdida	Desvío del año anterior	Desvío de todos los mercados
Integros productos de test	39.517,05	95,1	- 4,90%	94,81	+0,29%	63,44	-36,56%	-30,47%

Conclusión cifra de los negocios 4,9% menos que en el año anterior pero 0,29% más que el promedio de todos los mercados. Copias 36,56% menos que el año anterior, eso son 30,47% menos que el promedio de todos los mercados.

Evaluación mercado 2

Cifra de negocios / pérdida congelada / duración 14 días otoño

	Cifra de negocios congelada	índice del año anterior	Desvío año anterior	índice de todos los mercados	Desvío de todos los mercados	índice pérdida	Desvío del año anterior	Desvío de todos los mercados
Integros productos de test	18.661,80	107,39	7,39%	109,98	-2,59%	65,2	-34,8%	-18,53%

Conclusión cifra de los negocios 7,39% más que en el año anterior pero 2,59% menos que el promedio de todos los mercados. Copias 34,8% menos que el año anterior; eso son 18,53% menos que el promedio de todos los mercados.

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005

2.1. Keyfacts

La facturación adicional

Fue obtenida una facturación adicional durante el periodo del test con los artículos de prueba?

- Por medio de la evaluación de la facturación se comprobó: No ahí cambios esenciales en las sucursales examinadas.

Disminución de pérdida

Fue comprobado durante el periodo del test una disminución de pérdida?

- Por medio de las evaluaciones de pérdida se notó: Después del ajuste del equipo de refrigeración en ambos mercados hubo una disminución de pérdida de aproximadamente 30% frente al año anterior y el promedio de todos los mercados.

Tiempo

Se ahorraron en la fase del test los costos del personal?

- La demora recogiendo la mercancía por la noche no tarda tanto tiempo como llenando la mercancía por la mañana. Por esta razón se ahorraron a diario en ambas sucursales aproximadamente media hora de trabajo.

Imagen

Como reaccionaron los clientes?

- La reacción de los clientes resultó muy positiva y realizan que se les tiene en cuenta.
Que impresión se tuvo acerca de la mercancía refrigerada?
- La mercancía se ve fresca y pretenciosa (conforme a la apreciación interna de la calidad).

Refrigeración de frutas y verduras en el POS

test interno de cajas de refrigeración de un grupo de comercio (120 sucursales) elaborado en 2005 3.0. costos – empleo - análisis

costos		
Precio de adquisición de la refrigeradora incluido el portador de mercancía (estante) y instalación	7.200 euros	
depreciación/ anual	3 Jahre	2.400,00 euros
Costo capital / anual	12%	288,00 euros
Costo energéticos (valor supenido)	0,10 € /KwH	
Horas de funcionamiento / anual (300 días)	7.200	
La potencia de entrada refrigerador inclusive bomba con un promedio de 70% duración	0,33 Kw/H	
Costo energético anual		237,60 euros
Gastos totales anuales		2.925,60 euros
Empleo		
Reducción de depreciación sobre productos de test a día / año	15 euros	4.500,00 euros
Gasto de personal 0,5 horas / día (la tasa salarial por hora 20 euros) – día / año	10 euros	3.000,00 euros
Ahorro total al año		7.500,00 Euro

Todos los datos y valores del capítulo „test interno de cajas refrigerantes“ son informes de un cliente (también publicado en la práctica de alimentos número 2 enero del 2006). MK no responde para estos datos.