

## VISIÓN GENERAL

Mes	Revista	Anuncio / Nota de prensa	Ejempares	Lectores estimados
Mayo	CÓDIGO 84	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	23.000	100.000
Julio	CÓDIGO 84	<a href="#">Nota de prensa</a>	23.000	100.000
	ALIMARKET	<a href="#">Noticia (web)</a>		12.000
Septiembre	ARAL	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	5.000	20.000
		<a href="#">Reportaje 1 pag.</a>	5.000	20.000
Octubre	LOGÍSTICA PROFESIONAL	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	5.000	20.000
		<a href="#">Reportaje 1 pag.</a>	5.000	20.000
	ALIMARKET	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	7.000	40.000
Noviembre	INFORETAIL	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	7.000	25.000
Diciembre	CÓDIGO 84	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	23.000	100.000
	ALIMARKET	<a href="#">Anuncio 1 pag.</a>	7.000	40.000

LOGÍSTICA Y TRANSPORTE/ENTREVISTA



**Los profesionales de logística y el transporte.** Han realizado un trabajo extraordinario que ha aportado tranquilidad y confianza a los consumidores.

AEOCC en un protocolo para la prevención del Covid-19 en operaciones de logística y transporte y en las últimas semanas hemos publicado un conjunto de recomendaciones para la prevención de contagios también en entornos logísticos. Creemos que con tantas incertidumbres esta información ha sido de gran utilidad para nuestros socios.

**Desde el punto de vista de la logística y el transporte, ¿qué otras medidas ha tomado AEOCC para estar al lado de las empresas y ayudarlas en estos momentos?**

En estas circunstancias, más que nunca, hemos querido estar cerca de las empresas y serles útiles. Por ello durante estas semanas hemos tenido interacción directa con las distintas administraciones, ya que conocer de primera mano el nuevo panorama normativo que iba surgiendo durante el estado de alarma ha sido fundamental para asegurar la actividad.

Durante las primeras semanas nuestra actividad se centró principalmente en proponer medidas que hicieran más eficientes las operaciones de los sectores esenciales, garantizando a la vez la seguridad de las personas; medidas relacionadas con restricciones a la movilidad

tanto en larga distancia como en ciudades, flexibilización de tiempos de conducción y descanso, utilización de EPis...

Otro de los retos a los que nos hemos tenido que enfrentar ha sido a la implantación de medidas de prevención en almacenes y centros logísticos. La incertidumbre inicial sobre qué medidas se debían adoptar y la escasez de EPis en las primeras semanas provocaron cierta heterogeneidad en el desarrollo de los protocolos de seguridad, cosa que repercutió en la operativa y, en ocasiones, lastro a la productividad de algunos almacenes y centros logísticos.

Con el fin de aportar claridad y dotar al sector de instrucciones precisas para la implantación de medidas de prevención de contagios, conjuntamente con el Comité de Logística de AEOCC, desarrollamos recomendaciones y protocolos de actuación.

Desde el punto de vista formativo, hemos puesto en marcha una serie de webinars gratuitos que nos han permitido estar cerca de más de 1500 profesionales en estos días tan críticos.

**¿Podrías compartir algunas de esas situaciones críticas vividas y cómo han sido capaces de resolverlas las empresas?**  
Estos días hemos visto en las empresas una gran capacidad de llegar a acuerdos, de innovar e implantar

cambios en los procesos con el fin de atender las fuertes fluctuaciones de la demanda en algunas categorías durante las primeras semanas. Algunas han tenido que improvisar "almacenes de campaña" para atender los inesperados crecimientos de la demanda, cerrando en días e incluso en horas importantes acuerdos con operadores logísticos, empresas de transporte, proveedores de sistemas...

También hemos visto como algunos proveedores acordaban rápidamente con sus clientes la entrega directa a tienda o la racionalización del surtido. A falta de material del embalaje habitual, algunos han recurrido a cajas sencillas de cartón para poder servir el producto e incluso han utilizado material obsoleto o descatálogo del que disponían por dificultades en el suministro de esos embalajes.

Hemos visto también como algunos proveedores del canal horeca, tras la caída abrupta de la demanda, se han lanzado a la venta online, montando en días nuevos modelos de distribución a cliente final.

Asimismo, con gran dinamismo se han montado foodtrucks en los centros de distribución para ofrecer comida y bebida a los transportistas; se han repartido packs de comida, se han habilitado aseos y zonas de descanso.

En un contexto muy exigente, hemos sido capaces de for-

**MORE THAN ONE WAY**

**SOSTENIBILIDAD** - 100% ecológico - al reducir efectivamente el CO<sub>2</sub>.  
**CALIDAD INSPECCIONADA** - Factor clave para la seguridad y la confiabilidad.  
**NORMALIZACIÓN** - Básico para cadenas logísticas transeuropeas y transfontineas eficientes.  
**DISPONIBILIDAD ILIMITADA** - más de 600 millones de euro pallets EPAL y 20 millones de box pallets EPAL en el pool abierto.

es.pal-pallets.org

**EPAL** THE PALLET SYSTEM. [www.epal.eu](http://www.epal.eu)

CÓDIGO84 - Mayo

NOTICIAS

**Obeikan**  
Amplia sus soluciones de envases

Obeikan, especialista en envases sostenibles, amplía su gama de soluciones para la promoción en tienda, combinando envases de unidad de venta orientados al consumidor, display y elementos de señalética y visual merchandising. Este año ha incorporado nuevos envases, como los de unidad de ventas SEBO (182x175 mm) y SE270 (275x175 mm), modulares con cajas de distribución retornables RPC. Además, ha presentado nuevas máquinas de ensamblaje de envases, con innovaciones en productividad, seguridad, interfaz de usuario y facilidad de uso.

**Faerch**  
Bandejas para soluciones de conveniencia

Faerch lanza la gama Evolve con bandejas de APET, MAPET II (para envaseado en MAP) y CPET para comidas preparadas. Se tratan de productos fabricados en PET monomaterial, con un 100% de material reciclado en los casos del APET y MAPET II, y un 90% en el caso de las bandejas de CPET. En todos los casos, utiliza material reciclado postconsumo, y no se añaden colorantes, con lo que el color de la bandeja resultante varía dependiendo del material reciclado que se haya utilizado, identificando la bandeja como con contenido reciclado.

**Aqualife**  
Tecnología para proteger el aire:



El departamento de I+D+i de Aqualife, en colaboración con *Impul Material & Services*, ha desarrollado *Air Protect*, un sistema innovador y revolucionario para la protección de espacios abiertos al público, que utiliza una tecnología basada en UV.

**EPal**  
Primeros euro pallets codificados por QR en circulación

Los primeros euro pallets EPal con códigos QR ya están en uso en el mercado, como parte del proyecto de la compañía para desarrollar pallets inteligentes, en colaboración con el Fraunhofer Institute for Material Flow and Logistics IML. El objetivo del proyecto EPAL es digitalizar las plataformas de carga EPal en el mayor pool abierto de intercambio de pallets. El marcado con un código QR es un paso importante hacia la serialización de euro pallets y su siguiente digitalización.

**Hiperbaric**  
Acuerdo con Calavo Growers

Hiperbaric ha instalado su máquina número 300 para el procesado por altas presiones (HPP) en la planta que la compañía norteamericana Calavo Growers tiene en Uruapan,

Su función es purificar y desinfectar el aire interior de cualquier establecimiento destruyendo virus, hongos, bacterias y cualquier microorganismo presente en el aire. Funciona a través de unos ventiladores que crean un ciclo de entrada del aire del establecimiento al sistema. Su instalación es muy sencilla, tanto en el techo como en paredes o columnas. Además, las lámparas germicidas tienen una vida útil del 9000 horas, por lo que deben cambiarse una vez al año.

**KP Films**  
Recuperación de envases PET

La compañía ha puesto en marcha en España el proyecto *Tray2Tray*, que se basa en la recuperación de envases de PET postconsumo (principalmente bandejas) para su reciclado y reintroducción en nuestros procesos productivos. KP ha estado trabajando con los diferentes colaboradores en la cadena de suministro, para que estas bandejas sean reparadas, recicladas y convertidas de nuevo en más envases, cerrando así el círculo de la sostenibilidad.

Michoacán (México). Este equipo tiene una capacidad de 1.410 kg/h (3.300 lbs/h) y se adapta perfectamente a la producción de derivados del aguacate.

C84 | EILZA

**NACE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS**

La Escuela Internacional de Industrias Lácteas surge con la vocación de ser la escuela de la interprofesión láctea, con el objetivo de enseñar, formar, divulgar y promocionar los sectores nacionales de ovino, caprino, vacuno y lácteo-quesero.

**Proyecto público-privado**  
La Escuela Internacional de Industrias Lácteas surge en el entorno de la iniciativa empresarial, profesional y ciudadana Zamora10, impulsada por empresarios y profesionales de la interprofesión láctea para formar a los más de 60.000 profesionales que trabajan en los dos subsectores, ganadero e industrial.

El proyecto pertenece a los sectores públicos y privados, la percepción entre ambos entornos y la excelente cooperación desde el inicio de la Junta de Castilla y León han determinado que la mejor fórmula para la gestión de la escuela sea ponerla en manos de una fundación privada, con convenios de colaboración con el sector público. Fue constituida por 35 patronos fundadores y hoy son ya 40 patronos y más de un centenar de alumnos formados.

**Próximos pasos**  
En la actualidad se está trabajando en la programación formativa para el curso 2020-2021, en el que se llevarán a cabo segundas ediciones de los cursos de Maestría Quesero y Técnico de Calidad en Industrias Lácteas, además de los cursos de Técnico al Esquileo de Quesos, Orden y Calidad de Leche en Granja, Técnico de Laboratorio de Productos Lácteos, Gestión Económica de la Granja y diferentes seminarios sobre Coagulación, Maduración y Afinado de quesos y Detectores del queso. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas quiere convertirse en un referente nacional e internacional, sobre todo dirigida al mercado de países de habla hispana, en la formación de unos sectores estratégicos para la economía española.

**ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS**  
ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA



**Pilza** Escuela Internacional de Industrias Lácteas

**TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y LA MEJOR FORMACIÓN**

CÓDIGO84 - Julio

N. 333 / Octubre 2020  
www.alimarket.es

# Alimarket

Gran Consumo

Platos Preparados Congelados  
Distribución | Retail de Perfumería y Cosmética  
Alimentarias Sostenibles | Embalaje Flexible  
Cerdo Ibérico | Vinos Espumosos  
Vino | Ahumados

## ENERYETI

¡UN AÑO CON EL TRIPLE DE SABOR!

**Termómetro Empresarial 2020**  
Los rebrotes enfrían las perspectivas de crecimiento para 2021

2020  
2021  
2022

www.ENERYETI.es

www.ENERYETIcompany.com

ALIMARKET - Julio

# MORE THAN ONE WAY

**SOSTENIBILIDAD** – al reducir efectivamente el CO<sub>2</sub>  
**CALIDAD INSPECCIONADA** – factor clave para la seguridad y la confiabilidad  
**NORMALIZACIÓN** – resco para cualquier sistema logístico y almacenamiento y transferencias eficientes  
**DISPONIBILIDAD ILIMITADA** – hasta 100 millones de euro pallets EPAL y 20 millones de box pallets EPAL en el pool abierto

es.epal-pallet.org

**EPAL** THE PALLET SYSTEM. www.epal.eu

**INDUSTRIA RESULTADOS**

### PASCUAL DISTRIBUIRÁ ALGUNAS REFERENCIAS DE RENY PICOT

**Pascual** **Reny Picot**  
Dar lo mejor

■ Pascual e Industrias Lácteas Asturianas (ILAS) han llegado a un acuerdo de distribución a nivel nacional de algunas referencias de su marca Reny Picot, esencialmente queso. La distribución tendrá lugar a través de la red capilar de Pascual en los canales de Hostelería y Alimentación Tradicional, principalmente.

En dicho acuerdo se contempla la distribución del queso de Burgos, queso de pasta blanda (Bri), queso de mezcla (vaca, cabra y oveja), queso crema para untar, rulo de cabra, queso fundido en lonchas, barra, rallado y porciones, así como otros quesos en formatos monodosis.

Con la incorporación de dichas referencias de Reny Picot al portafolio, Pascual distribuidora con un amplio catálogo de casi 1.000 referencias suyas y de terceros. Por su parte, ILAS podrá complementar su red de distribución propia con la red capilar de Pascual en los canales de Hostelería y Alimentación Tradicional. Tal y como explica Elicer Hernández, director de Horeca y Proyectos de Distribución de Pascual: "Las alianzas estratégicas nos hacen más competitivos y eficientes. Como compañía, tenemos una enorme oportunidad de entrar en una nueva categoría tan cercana a nuestro ADN como es la de los quesos que, además, es una demanda histórica de nuestros clientes. Todas nuestras alianzas se llevan a cabo con socios especialistas en sus respectivos sectores, como es el caso de ILAS, que aportan valor y garantía de sostenibilidad para cada negocio, y que nos ayudan a alcanzar el éxito y a descubrir y poner en marcha nuevas soluciones innovadoras".

Registo de la Oficina Española de Cambio Climático del Ministerio para la Transición Ecológica, lo que garantiza la obtención del Sello "Calcula y Reduce". Pascual, asimismo, apuesta por el uso sostenible y racional de los recursos como demuestra la bajada de sus emisiones hasta un 19,18% desde 2015 y el hecho de que actualmente el 97% de sus residuos sean valorizados. Además, desde 2015 ha reducido un 28% el consumo de energía y el 89% de la misma proveniente de fuentes renovables. En este sentido, cabe destacar también la Estrategia de Envases Sostenibles como garantía de la defensa íntegra de la circularidad de la economía. Pascual envasa leche en Tetra Brik Aseptic Bio-Based, el envase para leche UHT más sostenible del mercado con un 89% de materiales procedentes de fuentes renovables. Además, recientemente ha presentado el "Compromiso Bezyeys", con el que trata de no utilizar más plásticos virgen sino reutilizar los que ya existen. Así, las botellas pequeñas de su marca de agua están fabricadas con plástico 100% reciclado y su compromiso es que en 2022 todas las botellas de Bezyeys se produzcan íntegramente con este material reciclado. Por otra parte, el 100% de los envases en brick y etiquetas de papel de las marcas de la compañía cuentan con el sello FSC de sostenibilidad.

Por último, recordar que para reforzar su posición en el mercado la compañía dividió el pasado año su organización en dos direcciones generales: Bebidas y Distribución, por un lado y Lácteos por otro. Para ello, incorporó a Víctor Córdoba, con una dilatada experiencia en el sector lácteo e industrial, que junto a Javier Ribera trabajarán en el nuevo Plan Estratégico 20-23.

Regan a 1,2 millones de personas, de las cuales casi 250.000 son niños. En este sentido, la campaña de Navidad tuvo un tinte 100% social. Los empleados de Pascual eligieron a Cruz Roja Española para «DonarLoMejor», con la que se repartieron 10.000 litros de leche para las meriendas de más de 1.000 niños en riesgo de exclusión social. Por su parte, la Fundación Tomás Pascual y Pilar Gómez-Cuellar promueve, a través de la iniciativa "Agua para todos", la construcción de instalaciones de acceso a agua potable en países en vías de desarrollo lo que ha permitido llevar este recurso básico a más de 17.000 personas, sobre todo en zonas rurales de África, Asia y Latinoamérica.

Otro de los compromisos de Pascual es fomentar la economía circular en toda la cadena de valor y minimizar el impacto medioambiental de sus operaciones. De esta forma, la compañía ha reducido su huella de carbono un 27% en 2019, según el

**LAS CLAVES**

- Pascual cerró el pasado ejercicio con una facturación de **698 millones de euros, un 0,4% más** respecto al año anterior, manteniéndose por cuarto año consecutivo en crecimiento
- La empresa continúa reduciendo deuda financiera, pasando de 170 a 143 millones de euros en el último ejercicio. En sí mismo, una nueva financiación de 155 millones de euros para su nuevo Plan Estratégico
- La compañía engloba todas las iniciativas en #PascualAporta, su marco de gestión responsable, en torno a los tres territorios desde los que aporta valor a la sociedad: Bienestar, Desarrollo social y Medioambiente
- La compañía dividió al pasado año su organización en dos direcciones generales: **Bebidas y Distribución**, por un lado y **Lácteos** por otro

28 | ARAL | Septiembre 2020

ARAL - Septiembre

# MORE THAN ONE WAY

**SOSTENIBILIDAD** – al reducir efectivamente el CO<sub>2</sub>  
**CALIDAD INSPECCIONADA** – factor clave para la seguridad y la confiabilidad  
**NORMALIZACIÓN** – resco para cualquier sistema logístico y almacenamiento y transferencias eficientes  
**DISPONIBILIDAD ILIMITADA** – hasta 100 millones de euro pallets EPAL y 20 millones de box pallets EPAL en el pool abierto

es.epal-pallet.org

**EPAL** THE PALLET SYSTEM. www.epal.eu

www.revistaaral.com Nº 1665 326

INFORMANDO DESDE 1947  
Revista Fundadora del Club Dirigentes de la Industria y la Distribución

ARAL **50 años**  
REVISTA DEL GRAN CONSUMO

**COYUNTURA**  
La creación de empleo, ¿la mejor receta?

**ESTRATEGIAS**  
El gran reto de crear espacios de valor

**LOGISTICA**  
Cómo hacer una cadena de suministro más sólida

**TECNOLOGIA**  
Digitalización ¿está a la altura el sector retail en Europa?

**ESTUDIOS DE MERCADO**  
Frutas, verduras y hortalizas  
Vinos y aceites lácteos  
Vinos con D.O.

**REPENSANDO EL FUTURO CON RESILIENCIA**

El Gran Consumo prevé cerrar 2020 creciendo cerca del 15%

**SOLUCIONES SEGURAS PARA EL MOVIMIENTO DE MERCANCIAS CON EPAL**

La European Pallet Association e.V., operadora del pool abierto de palets más grande del mundo, es una asociación de fabricantes y reparadores de soportes de carga EPAL. Como tal, es responsable de garantizar la calidad de los palets EPAL y de los palets Box de EPAL en todo el mundo.

**EPAL**  
THE PALLET SYSTEM.

Las actividades de la European Pallet Association e.V. proporcionan las bases para un pool abierto de palets y permiten el intercambio de los soportes de carga EPAL. Más de 600 millones de Euro palets EPAL están en circulación en todo el mundo y se han convertido en una herramienta indispensable para el comercio en todos los sectores. La empresa independiente de control de calidad Bureau Veritas, que trabaja para EPAL desde 2012, asegura que se mantenga la calidad de los palets EPAL.

**IPPC**  
El cumplimiento de la norma IPPC 15 es el requisito previo más importante para el despliegue sin restricciones en el transporte internacional de mercancías. Los palets de madera EPAL se fabrican y reparan de acuerdo con el estricto estándar de la IPPC y, por lo tanto, se pueden utilizar con confianza en el comercio internacional. \*Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

**CALIDAD**  
La calidad es el criterio crucial para el uso fiable del Euro pallet EPAL en la cadena de suministro de las empresas internacionales. El pool abierto de Euro palets EPAL, es el único sistema de soportes de carga en todo el mundo sujeto a una continua revisión de calidad independiente, por parte de una de las firmas de control de calidad más prestigiosas del mundo, Bureau Veritas.

**MEDIO AMBIENTE**  
El Euro pallet EPAL debe gran parte de su continuidad todo a su sostenibilidad medioambiental. La reutilización, reparación y reentrada de los palets en el mayor pool

abierto de intercambio de todo el mundo, reduce las emisiones de CO<sub>2</sub> y preserva los recursos.

**DISTRIBUCIÓN**  
La disponibilidad de soportes de carga en los lugares adecuados es esencial para ciclos de transporte sostenibles y eficientes. El sistema abierto de soportes de carga EPAL se ha ido implementando a lo largo de Europa y del mundo durante más de 50 años. Con más de 600 millones de Euro palets EPAL en circulación, la disponibilidad está asegurada.

Los soportes de carga EPAL se han convertido en líderes mediante su adaptación a las necesidades del mercado. Hoy en día, la mayoría de los sistemas de almacenamiento y de transporte en Europa continental están diseñados para adaptarse a las dimensiones estándar de 800 x 1200 mm de los Euro palets EPAL.

Según los cálculos sobre el carbono de palet de ECOM / Camco Group, Skopindustrom y Timson, un Euro pallet EPAL ahorra 0,2 kg de CO<sub>2</sub>.

Más de 600 millones de Euro palets EPAL garantizan que el pool de palets estandarizado está disponible en todo el mundo.

Desde el almacén hasta el camión, todo está optimizado a las dimensiones estándar de los Euro palets EPAL.

Durante más de 50 años, los Euro palets EPAL han sido ampliamente utilizados en todo el mundo.

Inspectores de calidad independientes supervisan a más de 1.500 empresas fabricantes.

ARAL - Septiembre

8 INFORME  
Logística del frío hortofrutícola

**Gonzalo Mamen en el webinar organizado por Pall-Ex**

**“SE HA ACELERADO EL REPARTO A DOMICILIO CON PEDIDOS FRECUENTES Y DE PRODUCTOS FRESCOS, Y RESPETANDO EL MEDIO AMBIENTE”**

“La crisis de la pandemia ha modificado el canal de distribución de alimentos y la cadena de suministro y la paletaria se ha consolidado. El cliente, el distribuidor y el operador logístico, se han tenido que organizar para superar los problemas de abastecimiento y escasez de mano de obra. El sector se ha sabido adaptar y esto es increíble”, aseguró el pasado 8 de octubre Gonzalo Mamen, consultor en logística, en el segundo webinar organizado por Pall-Ex Iberia y en el que se abordó el lema “Por qué la paletaria expira a temperatura controlada es una solución de valor para la industria alimentaria”, y moderado por Joan Olivé, uno de los fundadores de la agencia de comunicación Factoría de Proyectos.

Gonzalo Mamen analizó qué es lo que ofrece la división de temperatura controlada a la industria alimentaria, sobre todo en esta época de incertidumbre y los cambios de tendencias en los hábitos del consumidor y cómo se traducen en la logística. Aseguró que “con la pandemia se ha producido un cambio en los hábitos de consumo y un aumento del precio de la materia prima, con paralización de las inversiones. En la distribución se ha mantenido el volumen porque ha habido consumo, pero el 80% se ha producido a través de la telecompra, para no salir de casa, lo que ha aumentado el reparto domiciliario”.

En cuanto a los canales de compra, Mamen dijo que ha crecido la venta en el canal online y en la tienda de barrio, en detrimento de las grandes superficies de las afueras. Además, destacó que “ha aumentado el consumo de productos frescos, en un intento de comer sano, lo que ha acelerado la tendencia del reparto domiciliario, la distribución de menos productos en cada pedido pero con mayor frecuencia y mayor rigidez, y que a su vez se realiza para un consumidor más sensible medioambientalmente. El consumidor quiere además mayor variedad de productos que hay que transportar y distribuir y todo esto ha afectado a la logística”.

**Paletización a temperatura controlada**

Para la distribución de productos paletizados a temperatura controlada, Mamen resaltó que “el hecho de pertenecer a una red de paletaria como Pall-Ex con un alto grado de especialización, ofrece ventajas por medidas higiénico-sanitarias y por la necesidad de especialización que demanda el cliente, ya que no es lo mismo distribuir un producto que otro por tamaño, requisitos de temperatura, etc.”

y ensayo de vehículos para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada. Dependiendo de las características de Autorización para el Transporte de Perecederos (ATP), los vehículos se clasifican en:

- **Isoterma:** dispone de una caja fabricada mediante paneles, puertas, piso y techo aislante del exterior.
- **Refrigerador:** aquel cuya caja isoterma con una fuente de frío no mecánica.
- **Frigorífico:** aquel cuya caja isoterma va provista de una máquina de frío.
- **Calorífico:** aquel cuya caja isoterma dispone de equipo generador de calor.

Es obligación del fabricante y del propietario o titular de este tipo de vehículos someter a los mismos a los controles e inspecciones reglamentarias que se derivan de la normativa que les aplica. En este sentido, se asigna a los Organismos de Control la mayoría de las funciones relacionadas con los controles a que deben ser sometidos estos vehículos y emisión de las oportunas certificaciones.

**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**  
Los servicios ofrecidos como Organismo de Control (OCA) comprenden:

- Certificación de conformidad de tipo- Se realiza a los vehículos construidos como prototipo para proceder a su ensayo en el túnel del frío.
- Inspección inicial de los vehículos y emisión del Certificado de Conformidad- Se realiza a los vehículos de nueva construcción para proceder a la comprobación de que su fabricación se corresponde a un tipo aprobado al fabricante.
- Inspección periódica de los vehículos y renovación del Certificado de Conformidad- Se realiza periódicamente a los vehículos que les haya caducado la inspección anterior (inicial o periódica).
- Certificación excepcional- Se realiza por motivo de reparaciones o modificaciones del vehículo.

**NEUMÁTICOS INTELIGENTES PARA VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS**  
Continental suministrará sus neumáticos inteligentes en la dimensión 385/55 R22.5 y 385/65 R22.5 como equipo original para el nuevo modelo de vehículo frigorífico Dveleon de LectraTrac. Los neumáticos van equipados con sensores que transmiten datos en tiempo real sobre presión y temperatura. N

**MORE THAN ONE WAY**

**SOSTENIBILIDAD** – 100% ecológico – al reducir efectivamente el CO<sub>2</sub>.

**CALIDAD INSPECCIONADA** – Factor clave para la seguridad y la confiabilidad.

**NORMALIZACIÓN** – Inspección de calidad independiente y certificación de clientes.

**DISPONIBILIDAD ILIMITADA** – Más de 600 millones de euro palets EPAL y 20 millones de box palets EPAL en el pool abierto.

es.epal-pallets.org

**EPAL** THE PALLET SYSTEM.

www.epal.eu



## Cómo se controla la temperatura regulada en el sector hortofrutícola

Cajas, contenedores y palets

Vicente Mollá, Country General Manager de CHEP España

Oscar López, director general de Fieldias

Dirk Mirovsky, director gerente de Jungheinrich en España

La opinión generalizada de que los palets de plástico en la circulación, tienen intrínsecamente mejores propiedades de higiene, se ha demostrado ahora convincentemente errónea mediante un estudio del Instituto de Tecnología de la Madera de Dresde.



Las bacterias no sobreviven tan bien en la madera como en el plástico

## Los palets de madera muestran niveles más altos de actividad antibacteriana que los de plástico

En las investigaciones de laboratorio llevadas a cabo entre febrero de 2018 y diciembre de 2019, las propiedades microbianas de los Euro palets EPAL estándar fueron comparadas con los palets de plástico HI. Palets de todas las clases de calidad disponibles se probaron estrictamente de acuerdo con procedimientos de inspección certificados. Las unidades de prueba fueron obtenidas de un distribuidor habitual del sector de plataformas de carga, por lo que todas ya se habían utilizado una o más veces. No se limpiaron antes de las pruebas. Se realizaron tests para detectar los gérmenes *escherichia coli* y *staphylococcus aureus*.

### RESULTADOS

Los resultados de los tests llevaron a la siguiente conclusión: "En principio, las bacterias no sobreviven tan bien en la madera como en el plástico. Por lo tanto, se puede inferir que en el sector de los productos alimenticios se pueden utilizar palets de madera. Sin embargo, esto todavía requiere, al igual que para los palets de plástico, del estricto cumplimiento de las normas de higiene durante la producción, el transporte y almacenamiento de alimentos y del control continuo de la calidad de los palets, así como una limpieza habitual". La afirmación, a menudo repetida por los productores de palets de plástico, de que los palets de madera son más vulnerables a la infestación microbiana debido a su superficie rugosa, no pudo ser verificada. Por el contrario, se verificó que las partes lisas, que a menudo se desarrollan a través del uso en

### LOS PALETES DE MADERA LOGRAN UNA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA MÁS DE 13 VECES MAYOR QUE EL PALÉ DE PLÁSTICO HI

palets de plástico, son un caldo de cultivo ideal para las bacterias. Mientras que las propiedades de la madera, naturalmente higiénicas, contrarrestan de forma mensurable la proliferación de microorganismos. En las condiciones antes mencionadas, los palets de madera lograron una actividad antibacteriana más de 13 veces mayor que el palet de plástico HI. Por último, también se demostró que, con la limpieza correcta, las bacterias y hongos documentados en palets de madera también se pueden eliminar eficazmente: no sólo de los palets de plástico. De esta forma, se contrarresta otra afirmación importante hecha por los productores de palets de plástico contra los palets de madera. En resumen, se puede establecer que los aseguibles euro palets EPAL de madera, se pueden utilizar sin dañarlo para el transporte y almacenaje de alimentos desde el crítico punto de vista de la higiene.



Andrea Engel, Head of Public Relations & Marketing de EPAL

Ramón Trujillo, Representante de España de EPAL