

Calidad y frío en el aeropuerto

Centro de perecederos de Frankfurt

“ El 23 de junio pasado el recién estrenado Centro de Perecederos de Frankfurt (PCF) dio la bienvenida oficial a sus clientes, proveedores y usuarios. Fue una fiesta multitudinaria, que empezó al acabar el horario de Plántec, a las 6 de la tarde, donde participaron más de 800 personas. Un identificativo en la solapa, con un dibujo alusivo, facilitaba los contactos entre los distintos sectores: frutas y hortalizas, compañías de aviación, prensa, ornamentales, cárnicos, consultorías, políticos... El "punto de reunión" estuvo reservado



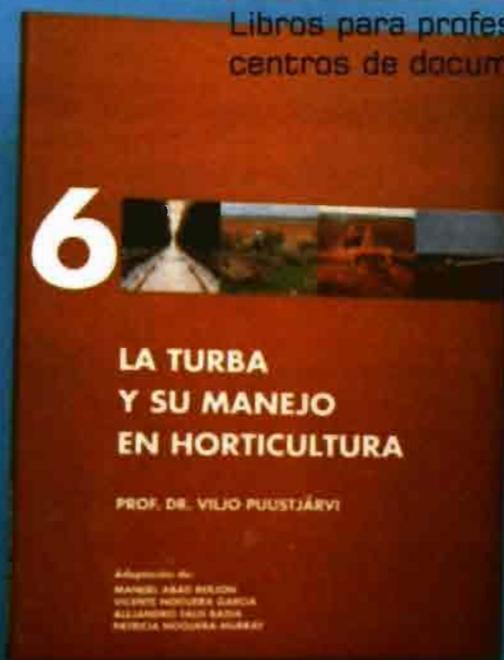
El Centro de Perecederos de Frankfurt dio la bienvenida a sus clientes, proveedores y usuarios que coincidieron en la pasada edición de Plántec.

para cada sector durante media hora, permitiendo un contacto inicial que luego se trasladaba a otras zonas del salón. La cita acabó más allá de las 2 de la madrugada, al son de orquestas de orígenes tan diversificados como los productos que llegan al Centro.

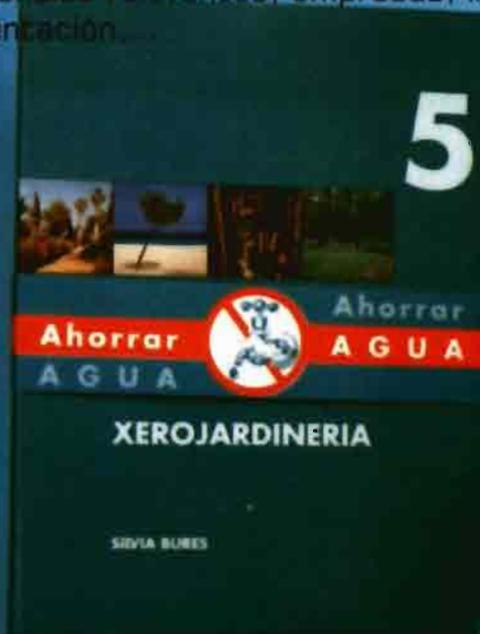
La inauguración oficial del PCF había sido unas semanas atrás, exactamente el 1º de mes, haciendo realidad una idea cuyos orígenes parten de 1992, como respuesta a la nueva regulación para el control de calidad a los productos animales y vegetales que entraran a la entonces aún Comunidad Económica Europea. La respuesta que dio el aeropuerto de Frankfurt a esta legislación, comenzada a aplicar el 1º de enero de 1993, fue asignar un espacio donde pudieran realizarse los controles requeridos.

COLECCIÓN COMPENDIOS

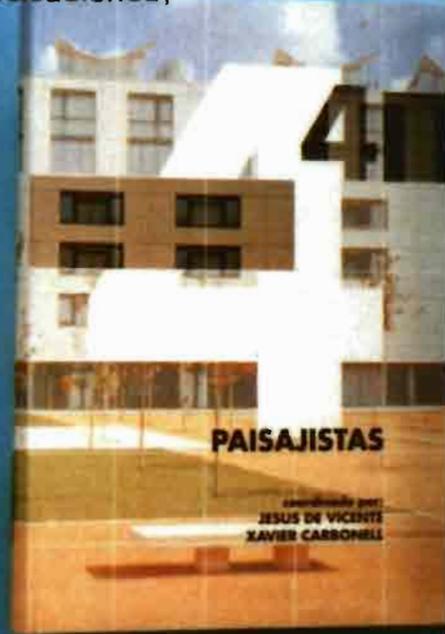
Libros para profesionales relevantes, empresas, instituciones, centros de documentación...



Ref.: 667 - **4.500 Pts.**



Ref.: 151 - **1.700 Pts.**



Ref.: 152 - **5.700 Pts.**

Si desea completar su colección díganos los títulos que le faltan y se beneficiará de un buen descuento.

Pero, ya sabiendo que eso no podía ser la solución definitiva. Esta se buscó a través de la creación de un consorcio tripartito, formado por el mismo aeropuerto de Frankfurt, más las compañías Nagel & Co. OHG y LUG GmbH. Se buscó el apoyo del sector y ampliar la idea para no sólo adaptarse al cumplimiento de la legislación comunitaria, sino, al mismo tiempo hacer una apuesta por un sistema de manipulación optimizado, diseñado exactamente en función de las necesidades de los usuarios.

El resultado es un área situada en el mismo aeropuerto de Frankfurt, a la cual se accede en un tiempo no mayor a 30 minutos desde o hacia el avión, sin interrupción de la cadena de frío. Está conectada a través de redes internacionales de comunicación y la mercadería es manipulada por personal especializado, durante

“ El resultado del nuevo PCF - Centro de Perecederos de Frankfurt- es un área situada en el aeropuerto de la misma ciudad, a la cual se accede en un tiempo no mayor a 30 minutos desde o hacia el avión, sin interrupción de la cadena de frío. Está conectada a través de redes internacionales de comunicación y la mercadería es manipulada por personal especializado, durante las 24 horas del día todos los días del año.”

las 24 horas del día y funcionamiento durante todos los días del año.

El PCF cuenta con 9000 metros cuadrados de superficie con temperatura controlada, además de 2600 dedicados a tareas de administración y despacho de documentación a los clientes. Lufthansa, principal operador del aereo-

puerto de Frankfurt, ha instalado oficinas de atención al público en el mismo Centro.

En el espacio con temperatura controlada hay 3200 metros cuadrados destinados a la manipulación de fruta y hortalizas, incluyendo 3 cámaras frigoríficas que permiten almacenar el producto a la tempe-

ratura idónea en cada caso. Las flores y plantas cuentan con 2500 metros cuadrados y cuatro cámaras que también permiten un tratamiento diferenciado en función de los requerimientos térmicos. El resto del espacio está destinado a cárnicos, pescados, congelados y productos farmacéuticos.

Además del mantenimiento de la cadena de frío y verificación de la calidad de los productos que pasan por él, el PCF está preparado para llevar a cabo servicios de logística tales como despaletización, preparación de cargas mixtas, reempacado, etc.

La dirección del CPF está a cargo de Rüdiger Kasper, Uwe Seidel y Fred F. Orband.”

A.N.V

DE HORTICULTURA

Ahórrase **6.300 Pts.** al comprar toda la colección

3

**CULTIVOS SIN SUELO:
HORTALIZAS
EN CLIMA
MEDITERRANEO**

EVARISTO MARTINEZ CALDEVILA
MARIA GARCIA LOZANO

Ref.: 148 - **4.700 Pts.**

2

MAESTROS

FERNANDO CUBIÑA ROMERO
FRANCISCO JAVIER DOLZ LATUR

Ref.: 125 - **4.000 Pts.**

OFERTA

compre
ahora del N° 1 al 6
por sólo
20.000 Pts.

Ref.: 1047

1

**POST-RECOLECCION
DE
HORTALIZAS**

AURIA NARRESHT

Ref.: 147 - **5.700 Pts.**

Haga sus pedidos a **EDICIONES DE HORTICULTURA, S.L.**
Para mayor comodidad, puede hacerlo por Tel.: +34-(9)77-75 04 02 ó por Fax: +34-(9)77-75 30 56