

Serviceleistung, die gut ankommt

«Spot Check» Schimmel

Was tun, wenn Ware, die in Asien produziert und als «passed» inspiziert wurde, auf dem Seeweg feucht wird, modrig riecht oder sogar Schimmel entwickelt? Um in solchen Fällen schnellstes Handeln zu ermöglichen, bietet das PFI den «Spot Check» Schimmel an, der idealerweise direkt nach dem Löschen der Container ansetzt.

Die Ursachen für feuchte oder gar angeschimmelte Ware können sehr unterschiedlich sein: klimatische Veränderungen während des Transports, unsachgemäße Verladung, Schwitzwasser oder beschädigte Seecontainer können für böse Überraschungen sorgen.



Oft liegen nur wenige Tage zwischen der Ankunft der Ware im Hafen, dem Löschen der Container, dem Umschlag und der Auslieferung in die Verkaufsfilialen. Das größte Problem bei Feuchtigkeit oder Schimmel ist, dass es häufig erst dann erkannt wird, wenn die Ware schon an die Filialen verteilt ist oder bereits im Verkaufsregal steht.

Um PFI-Kunden bei feuchter oder schimmelbefallener Ware vor Schlimmerem zu schützen (Reklamationen, Imageschaden, weitere Zusatzkosten), hat das PFI eine Lösung entwickelt: Seit 2014 gehört der «Spot Check» Schimmel zum PFI-Serviceangebot.

Bei der Servicekonzeption war schnell klar, dass Spot-Check-Prüfungen möglichst zeitnah nach Ankunft der Container durchgeführt werden müssen, und zwar am besten vor der weiteren Verladung im Hafen. Die wichtigsten Kriterien sind flexible Organisation, schneller Informationsfluss und somit die Möglichkeit, unmittelbare Entscheidungen zu treffen. Das Verfahren kann im Detail individuell an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst werden.

Der PFI-Inspektor unterteilt die festgestellten Auffälligkeiten in unterschiedliche Kategorien, wie Feuchtigkeit, Geruch oder optische Verdachtsmomente. Dank einer aussagekräftigen Bilddokumentation und eines ausführlichen Spot-Check-Berichts erhält jeder Kunde in kurzer Zeit einen detaillierten Überblick über die inspizierten Container.

Je nach Sachlage kann bereits vor Ort über eine Probenentnahme für Laborprüfungen entschieden werden. Die mikrobiologische Prüfung dauert je nach Umfang drei bis fünf Tage und hilft dabei, weitere Entscheidungen zu treffen.

Seit Beginn der Spot-Check-Prüfungen wurden 399 Seecontainer überprüft; bei 33 Containern (also rund acht Prozent) wurden Auffälligkeiten festgestellt. Dank der Spot-Check-Prüfung und der zentralen Lagerung im Hafen konnten unsere Kunden einfach und schnell auf nicht einwandfreie Ware reagieren und sich vor größeren Schäden schützen. Je nach Ausmaß der Beschädigung wird die Ware gesperrt, da nicht verkehrsfähig, oder durch Fachfirmen aufbereitet.

Weitere Fragen beantwortet gerne:

Dipl.-Ing. (FH) Liselotte Vijselaar
Leiterin des physikalischen Prüflabors am PFI
Tel.: +49-(0)6331 – 249012,
E-Mail: liselotte.vijselaar@pfi-germany.de