

PUSHBOX®



**Eine integrierte Lösung für den Transport
und die Lagerung von Kakao-Bohnen, Kaffee-
Bohnen und anderen hochwertigen Getreide-
und Körnerarten**

IDEE

Der zur Zeit genutzte Jutesack dient zum Transport der Bohnen, schützt die Bohnen aber nicht gegen Nässe Beschädigungen, Schädlingsbefall und Verschmutzung.

Die PUSHBOX® löst dieses Problem und schützt die Bohnen während des Transportes, der Lagerung und führt zu logistischen Vorteilen. Zu dem konserviert das Vakuumsystem das Aroma.



MATERIAL DER PUSHBOX®

Spezial-Karton mit einer eingeklebten Tasche aus Polypropylene und Nylon:

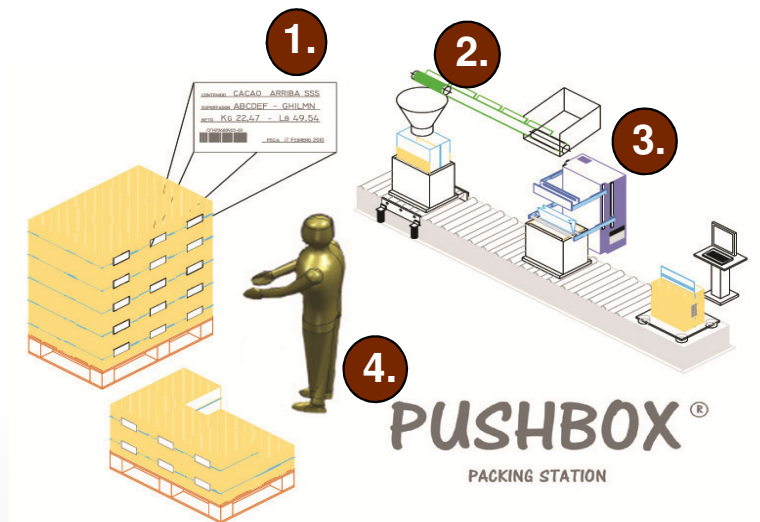
- Isoliert
- Erhält das Vakuum
- Wasserdicht
- Schützt vor Licht
- Taschen und Kartons getrennt recyclebar

**SCHÜTZT DIE
QUALITÄT**



BEFÜLLUNGS PROZESS

1. Form wird mit leerer PUSHBOX® bestückt
2. Genaue Menge der gereinigten Bohnen wird in die PUSHBOX® gefüllt
3. Vakuumisierung und Verschweißen der PUSHBOX®
4. PUSHBOX® wird zum Transport auf Paletten gepackt



MAßE & KAPAZITÄT FÜR KAKAOBOHNEN:

Maße:

- 396[mm] x 396[mm] x 259[mm]

Kapazität:

- 1 PUSHBOX® = 23.00 [Kg] Kakao Bohnen
- 6 PUSHBOX® x 8 Lagen = 48 PUSHBOX® pro Europalette = 1104 [Kg] netto
- 20[ft] Container: 12 Europaletten = 13.200 [Kg] netto (+ 700 [Kg] vs Säcken)
- 40[ft] Container: 25 Europaletten = 27.600 [Kg] netto (+ 2.600 [Kg] vs Säcken)



VORTEILE:

- Keine Unsicherheit bzgl. des Nettogewicht der gekauften Ware ✓
- 100%ige Qualitätssicherung durch:
 - Keine Oxidation der Ware ✓
 - Lichtschutz der Ware ✓
 - Wasserfeste Verpackung ✓
 - Keine Begasung in den Herkunftsländern und bei Ankunft notwendig ✓
- Geringere Versicherungskosten ✓
- Positive Auswirkungen auf den Geschmack durch Konservierung des Aroma ✓
- Keine nachgelagerten Kosten um beschädigten Kakao zu ersetzen ✓
- Einfache Palettierung der Ware ✓
- Reduzierung der Be- und Entlade Kosten ✓
- Wettbewerbsfähig vs. Jutesäcke ✓
- PUSHBOX® Gewicht entspricht der EU Arbeitsschutzverordnung (<25 KG) ✓

FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE :

Mr. Domenico Malcangio

Email: dmalcangio@hcs-hamburg.com

Tel: +39 335 53 72 797

Mr. Andreas Christiansen

Email: a_christiansen@hcs-hamburg.com

Tel: +49 40 180 47 38 11

H.C.S. Hamburger Cocoa Service GmbH

Curschmannstr. 9

20251 Hamburg, Germany