



DIN SPEC 91360

Temperaturkonzept für den Versand von kühlpflichtiger und nicht-kühlpflichtiger Ware im Lebensmittel-Online-Handel

DIN SPEC 91360
PRAXISBEISPIEL

Frisch ankommen

Der Hintergrund

Der Lebensmittel-Onlinehandel boomt und wird künftig einen Großteil des gesamten Lebensmitteleinzelhandels ausmachen. Dabei werden Waren mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen, etwa Tiefkühlkost, Fleisch, Obst und Trockenwaren wie Reis oder Nudeln, oft zusammen in einem Paket versandt. Dieses wird wiederum in Fahrzeugen mit oder ohne Kühlung transportiert, wodurch in manchen Fällen ein Kühlmittel im Karton die richtige Temperatur gewährleisten muss. Onlinehändler stehen vor der Herausforderung, Verpackung und Transportwege so zu gestalten, dass sowohl kühlpflichtige als auch nicht-kühlpflichtige und kälteempfindliche Lebensmittel entsprechend ihrer Anforderungen zusammen verschickt werden können und frisch beim Verbraucher ankommen.

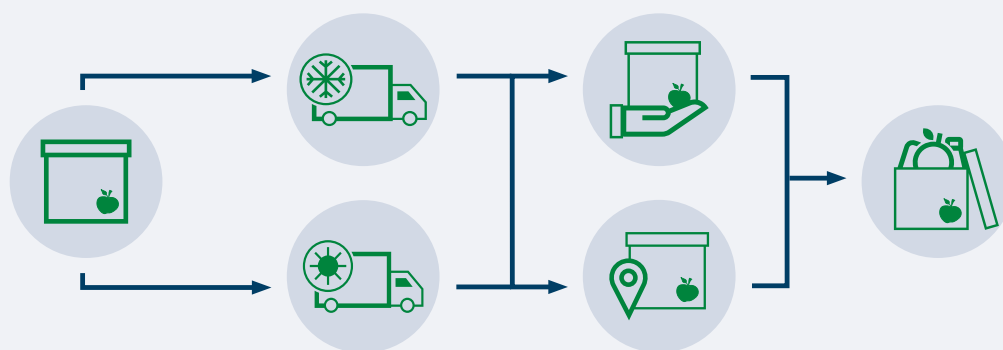
Die DIN SPEC

Die DIN SPEC 91360 beschreibt Anforderungen und Vorgaben für Verpackung und Versand von Warensendungen sowie für Kühlketten im Lebensmittel-Onlinehandel. Sie richtet sich an

Händler im B2C-Segment, die verarbeitete, unverarbeitete, kühlpflichtige und kälteempfindliche Lebensmittel an Endverbraucher verschicken. Das Dokument definiert Prozesse für die Abwicklung von Bestellungen: vom Vorbereiten des Versands über das Zustellen bis zur Rückführung der eingesetzten Mehrweg- und Einweg-Verpackungen. Zudem beschreibt die DIN SPEC 91360 Anforderungen und Prüfmethode für Verpackungskonzepte mit passiven Kühlsystemen unter bestimmten Temperaturbedingungen – die Präqualifizierung der Verpackung in einer Klimakammer und den Transittest unter Realbedingungen – sowie einen Ansatz zur Validierung solcher Konzepte.

Der Nutzen

Die DIN SPEC 91360 schließt eine Lücke: Bestehende Richtlinien für Liefer- und Kühlketten im Lebensmittelbereich bezogen sich bisher in erster Linie auf den stationären Handel. Die DIN SPEC 91360 liefert Onlinehändlern nun standardisierte Prozesse und Vorgaben für Verpackungsmittel, passive Kühlsysteme und



Unterschiedliche Temperaturanforderungen
kühlpflichtig, nicht-kühlpflichtig, kälteempfindlich

Unterschiedliche Temperaturbedingungen
im Fahrzeug und auf der Strecke

Unterschiedliche Übergaben
z. B. Empfänger angetroffen, Abgabe beim Nachbarn o. ä.

Ziel
Gleichbleibend hohe Qualität der Lebensmittel



„Der Standard erhöht nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern steigert zudem das Vertrauen der Verbraucher in den Lebensmittel-Onlinehandel.“

DIN SPEC 91360 PRAXISBEISPIEL

Versand, an denen sie sich orientieren können. „Der Standard erhöht nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern steigert zudem das Vertrauen der Verbraucher in den Lebensmittel-Onlinehandel“, sagt Amelie Leipprand, Projektleiterin bei DIN. Jens Drubel, Gründer und Geschäftsführer AllyouneedFresh, ergänzt: „Aus Verbrauchersicht war vor allem die Intransparenz des Liefervorgangs bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ein Grund, Lebensmittel nicht online zu bestellen. Dabei hat sich der Onlinelebensmittelmarkt in den letzten Jahren stark professionalisiert. Die neue DIN SPEC macht den Transport kühlpflichtiger Waren transparenter, was für mehr Akzeptanz für den gesamten Lebensmittel-Onlinehandel sorgt.“

Die Zusammenarbeit

Der Bundesverband E-Commerce und Versandhandel Deutschland e.V. (bevh) und das Unternehmen All you need GmbH (AllyouneedFresh.de) hatten mit DIN im September 2017 ein Standardisierungskonsortium ins Leben gerufen, um den Standard zu erarbeiten. Christoph Wenk-Fischer, Hauptgeschäftsführer bevh, kommentiert: „Unser Ziel war es, gemeinsam mit AllyouneedFresh und DIN alle relevanten Parteien an einen Tisch zu bringen. Dass dies in so kurzer Zeit gelungen ist und wir nun die neue DIN SPEC haben, gibt Unternehmen sichere ‚Leitplanken‘ für den Versand und wird das Verbrauchervertrauen in den Lebensmittel-Onlinehandel stärken.“ Gemeinsam mit 30 Vertretern aus Lebensmittelhandel, Kühlsystementwicklung, Logistik, Verpackungstechnik sowie von Prüfinstituten, Forschungseinrichtungen, Verbänden und von Verbraucherseite wurde die DIN SPEC 91360 in neun Monaten im PAS-Verfahren (Publicly Available Specification) erarbeitet.

Über DIN SPEC

Für den Erfolg einer Idee ist häufig entscheidend, wie schnell sie im Markt verbreitet wird. Die DIN SPEC ist der kürzeste Weg von der Forschung zum Produkt. Keine Konsenspflicht und kleinere agile Arbeitsgruppen ermöglichen es, eine DIN SPEC innerhalb weniger Monate zu erarbeiten. Die DIN SPEC ist ein hochwirksames Marketinginstrument, das dank der anerkannten Marke DIN für eine große Akzeptanz bei Kunden und Partnern sorgt. DIN sorgt dafür, dass die DIN SPEC nicht mit bestehenden Normen kollidiert, und veröffentlicht die Standards, auch international. Eine DIN SPEC kann die Basis für eine DIN-Norm sein. Weitere Publikationsformen der DIN SPEC sind Fachbericht und Vornorm.

Fünf Gründe für DIN SPEC

- Netzwerk: Der DIN SPEC-Prozess fördert den Austausch mit relevanten Marktteilnehmern. Das führt zu weiteren Netzwerken mit Key-Playern: Die Anforderungen von Herstellern und Kunden fließen in den gemeinsamen Standard ein.
- Anerkannt: Weltweit bestens etabliert, sichert die Marke DIN maximales Vertrauen am Markt. Die Innovation genießt somit Akzeptanz bei potenziellen Anwendern und Investoren.
- Plug & Play: Durch den DIN SPEC-Prozess wird die Innovation mit dem aktuellen Stand der Technik abgestimmt. Anwender können somit ohne Hürden mit der Innovation arbeiten.
- Einfach: DIN organisiert das gesamte DIN SPEC-Projekt. Das spart Zeit, um sich auf die Inhalte und das Netzwerken zu konzentrieren.
- Schnell: DIN SPEC lassen sich innerhalb weniger Monate erstellen und veröffentlichen.