

“Invertimos en digitalización para un transporte marítimo más seguro, eficiente y sostenible”

Para MSC “la sostenibilidad es una prioridad empresarial” y con ese objetivo marcando sus pautas de actuación la naviera relata desde sus nuevas rutas hasta su apuesta decidida por lograr una descarbonización neta para 2050, pasando por la introducción de herramientas digitales e interesantes novedades técnicas. Con más de 1.000 especialistas reefer repartidos por todo el mundo y una de las flotas reefer más avanzadas, MSC invierte e innova para adaptarse a las necesidades de sus clientes.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.
Valencia Fruits. ¿Tienen previstas novedades que afecten principalmente al sector de las frutas y hortalizas?

MSC. Recientemente hemos introducido el servicio India to West Mediterranean, exclusivamente dedicado a las exportaciones con destino oriente medio. Escala todos los sábados en Valencia y ofrece servicio directo hasta Arabia Saudí (Jeddah y King Abdullah), Emiratos Árabes Unidos (Jebel Ali) e India (Mundra y Nhava Sheva).

El tiempo de tránsito de Mundra a Génova es de solo 19 días y a Valencia de 23 días, el de Nhava Sheva a Barcelona de 16 días, sin necesidad de transbordo entre los puertos de carga y descarga.

El servicio también conecta con las redes intermodales de MSC en Génova y Valencia, ofreciendo nuevas oportunidades a los exportadores de toda la región y mejorando el apoyo a nuestros clientes en India y el Mediterráneo occidental.

VF. ¿En qué líneas están trabajando para contribuir a la reducción de la huella de carbono?

MSC. En MSC creemos que la sostenibilidad es una prioridad empresarial y, como empresa familiar, nuestros fuertes valores y visión a largo plazo impulsan nuestro compromiso de contribuir a crear un futuro más sostenible.



Una de las líneas de trabajo de MSC es la descarbonización de la logística. / MSC

“Contamos con una de las flotas de contenedores reefer más grandes y avanzadas del mundo, con tecnología de refrigeración y deshumificación, que incluyen atmósfera controlada y ajustes de ventilación”

Nuestro objetivo es lograr una descarbonización neta para 2050, y nuestro camino hacia la descarbonización de la logística se centra en trabajar la neutralidad de carbono, apoyar soluciones de transición para la logística y continuar los programas

de eficiencia energética en toda la división de Mercancías.

La colaboración en toda la cadena de suministro y de valor es clave para hacer posibles las inversiones necesarias para la descarbonización, así como para impulsar soluciones a escala.

Colaboramos con empresas del sector y participamos en múltiples plataformas del ecosistema marítimo para impulsar la descarbonización de nuestro sector y promover la adopción generalizada de combustible con bajas o nulas emisiones de carbono.

Mientras tanto, estamos llevando a cabo una revisión masiva de nuestros activos, así como una importante evolución hacia nuevos combustibles y tecnologías. Por un lado, estamos gradualmente introduciendo nuevos buques, vehículos y equipos terrestres cada vez más eficientes en cuanto a emisiones de carbono y, por otro lado, estamos modernizando el resto de barcos, vehículos y equipos terrestres con tecnologías, sistemas y combustibles que ahorren energía.

Además, nuestras soluciones intermodales pueden fomentar el uso del ferrocarril frente a la carretera y la optimización de la última milla desde una perspectiva integral.

VF. ¿Qué ventajas plantea el envío de frutas y hortalizas en sus contenedores frente a otras alternativas?

MSC. Contamos con una de las flotas de contenedores reefer más grandes y avanzadas del mundo, con tecnología de refrigeración y deshumificación, que incluyen atmósfera controlada (AC) y ajustes de ventilación

para garantizar el flujo de aire. Realizamos una minuciosa inspección PTI y, a continuación, supervisamos los embarques con regularidad durante todo el trayecto. Adicionalmente, contamos con un equipo mundial de más de 1.000 especialistas reefer que trabajan estrechamente con los clientes para ayudarles a preparar sus embarques y crear soluciones a medida que se adapten perfectamente a sus necesidades.

De esta manera podemos garantizar el mejor servicio a nuestros clientes y formar sólidas alianzas.

VF. ¿Hay alguna novedad técnica que estén desarrollando actualmente y esperen lanzar en breve?

MSC. Invertimos constantemente en la tecnología y los equipos adecuados para ofrecer a nuestros clientes un apoyo de primera clase desde el inicio hasta el final del viaje de su mercancía.

Un desarrollo clave en 2022 fue nuestra oferta para mercancía líquida, que permite a los clientes llenar contenedores secos de 20 pies con hasta 24.000 litros de líquido. Este servicio es una opción muy solicitada por los clientes que transportan aceite y vino.

Nuestra inversión no se limita a infraestructuras, MSC también está enfocado en el futuro digital de la cadena de suministro. Hemos estado invirtiendo en el desarrollo de herramientas digitales para que el transporte marítimo sea más seguro, eficiente y sostenible, y estamos tomando medidas para impulsar la digitalización en todo nuestro sector. Nuestras soluciones de comercio electrónico permiten a los clientes reservar, gestionar y comprobar el trayecto de su mercancía como nunca, y nuestro conocimiento de embarque electrónico (eBL) permite a los cargadores y otros participantes clave de la cadena de suministro recibir y transmitir electrónicamente todos los documentos relacionados con el intercambio comercial.

Tres consejos de Sanifruit para reducir el manchado

Sanifruit salvaguarda la calidad de las mandarinas al tratar en drencher y ayudando a maximizar sus beneficios

► SANIFRUIT.

En Sanifruit, expertos en postcosecha biotecnológica sin residuos, hemos desarrollado un modelo único en el mercado para ayudar a reducir el manchado que se puede producir en las variedades da mandarinas de final de campaña al pasar por el drencher.

Debido a unas condiciones climatológicas y de cultivo determinadas, estas tipologías acumulan mayor volumen de tratamientos en precosecha y residuos en la piel, como fosetil y cobre, ante la ausencia de lluvia.

Expertos en postcosecha del servicio técnico de Sanifruit han testado, con excelentes resultados, una solución global que reduce el manchado habitual que suele aparecer durante el tratamiento drencher en las centrales cítricas.

Esto puede suponer mermas que, unido a un alto precio de la variedad, implica importantes pérdidas económicas para las centrales, en ocasiones incluso pueden ser superiores a las de los problemas de podrido.

El sistema combinado de Sani-D Bio + Sani RC Drencher + Drenpur PH ayuda de forma eficaz a combatir la podredumbre sin generar ningún tipo de manchado, ayudando a maximizar los beneficios en una campaña en la que cada euro cuenta para las centrales.

■ NUESTROS 3 CONSEJOS

1. Emplea tratamientos postcosecha sin residuos de Sanifruit: Los residuos de los tratamientos precosecha se acumulan en la balsa de tratamiento del drencher e interactúan con los productos postcosecha aplicados, pudiendo

provocar el manchado de la piel. Por eso el sistema de Sanifruit combinado de Sani-D Bio + Sani RC Drencher es el más efectivo para minimizar las mermas por manchado, gracias a su composición natural y sin residuos.

2. El desinfectante es importante: Las concentraciones y el tipo de desinfectante del caldo es fundamental ya que los oxidantes fuertes potencian las lesiones de la piel e incrementan el manchado. En Sanifruit recomendamos usar formulaciones de un solo componente como Drenpur PH, formulado con peróxido de hidrógeno.

3. Añade Sani RC: En la línea de confección en caso de detectar en control de entrada que la fruta presenta deshidratación o piel cansada.

Los técnicos de Sanifruit asesoran a los clientes, además, en



Sanifruit ha testado una solución global que reduce el manchado que suele aparecer durante el tratamiento drencher en las centrales cítricas. / ARCHIVO

el manejo correcto de la fruta postcosecha en algunos detalles que marcarán la diferencia y maximizarán los beneficios. Por ejemplo, en como limitar el número máximo recomendado de palets en el drencher, lavar y desinfectar los cajones o secar la fruta antes de entrar a las cámaras.

En Sanifruit somos expertos en postcosecha sin residuos para frutas y verduras. Actualmente nuestra empresa es la única en

el mercado que ofrece soluciones globales en todo tipo de aplicaciones en postcosecha 100% natural, vegetal y orgánica.

En los últimos años, el laboratorio de I+D+i ha desarrollado numerosos tratamientos eficaces orgánicos y bio que comercializa y distribuye en todo el mundo. Actualmente ofrecemos soluciones para cítricos, fruta de hueso, fruta de pepita, melón, banana, aguacate y pimiento.