



Efektivita zvlhčování pro udržení čerstvosti zboží

Fotorealistické srovnání chlazení vodní mlhovinou čerstvé zeleniny se systémem MERLIN a bez něj pro udržení a prodloužení čerstvosti zboží zvlhčováním vzduchu.

Efficiency of Fresh Produce Humidification

Photorealistic comparison of cooled fresh vegetables with and without MERLIN fresh produce humidification.

Эффективность увлажнения свежих пищевых продуктов

Сопоставление охлажденных свежих овощей при применении системы увлажнения свежих пищевых продуктов MERLIN и без применения этой системы на основании реальных фотографий.

Salát

Lettuce

Листовой салат

Day 1



Čerstvost je zajištěna Day 3
systémem MERLIN –
pro udržení a prodloužení
čerstvosti zboží
zvlhčováním vzduchu.



Freshness is preserved
with MERLIN fresh
produce humidification.

Day 8

Сохранение свежести
благодаря системе
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.



Day 14





Day 1



Day 3
Ztráta čerstvosti (svěžesti) bez použití systému MERLIN - pro udržení a prodloužení čerstvosti zboží zvlhčováním vzduchu.



Day 8
Loss of freshness without MERLIN fresh produce humidification.



Day 14
Утеря свежести без применения системы увлажнения пищевых продуктов MERLIN.

Mrkev
Carrots
Морковь

Day 1



Čerstvost je zajištěna
systémem MERLIN –
pro udržení a
prodloužení
čerstvosti zboží
zvlhčováním vzduchu.

Day 3



Freshness is preserved
with MERLIN fresh
produce humidification.

Day 8



Сохранение свежести
благодаря системе
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.

Day 14





Day 1

Ztráta čerstvosti (svěžesti) bez použití systému MERLIN - pro udržení a prodloužení čerstvosti zboží zvlhčováním vzduchu.



Day 3

Loss of freshness without MERLIN fresh produce humidification.



Day 8

Утеря свежести без применения системы увлажнения пищевых продуктов MERLIN.



Day 14

Bylinky

Herbs

Пряная зелень

Day 1



Čerstvost je zajištěna systémem MERLIN – pro udržení a prodloužení čerstvosti zboží zvlhčováním vzduchu.

Day 8

Freshness is preserved with MERLIN fresh produce humidification.



Сохранение свежести благодаря системе увлажнения пищевых продуктов MERLIN.

Day 14





Day 1

Ztráta čerstvosti
(svěžesti) bez použití
systému MERLIN -
pro udržení a prodloužení
čerstvosti zboží
zvlhčováním vzduchu.



Day 8

Loss of freshness
without MERLIN fresh
produce humidification.

Утеря свежести без
применения системы
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.



Day 14

Paprika Peppers Перец

Čerstvost je zajištěna
systémem MERLIN –
pro udržení a prodloužení
čerstvosti zboží
zvlhčováním vzduchu.

Freshness is preserved
with MERLIN fresh
produce humidification.

Сохранение свежести
благодаря системе
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.

Day 1



Day 3



Day 8



Day 14





Day 1



Day 3



Day 8



Day 14

Ztráta čerstvosti (svěžesti)
bez použití systému MERLIN -
pro udržení a prodloužení
čerstvosti zboží zvlhčováním
vzduchu.

Loss of freshness
without MERLIN fresh
produce humidification.

Утеря свежести без
применения системы
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.

Rajčata Tomatoes Помидоры

Čerstvost je zajištěna systémem MERLIN – pro udržení a prodloužení čerstvosti zboží zvlhčováním vzduchu.

Freshness is preserved with MERLIN fresh produce humidification.

Сохранение свежести благодаря системе увлажнения пищевых продуктов MERLIN.

Day 1



Day 8



Day 14





Day 1

Ztráta čerstvosti (svěžesti)
bez použití systému MERLIN -
pro udržení a prodloužení
čerstvosti zboží
zvlhčováním vzduchu.



Day 8

Loss of freshness
without MERLIN fresh
produce humidification.



Day 14

Утеря свежести без
применения системы
увлажнения пищевых
продуктов MERLIN.



Výsledek:

- Zřetelně méně odpadu (50-70%) díky udržení delší trvanlivosti, takřka bez ztráty hmotnosti a jakékoli ztráty na objemu.
- Žádná zpráva o nedostatku: až do pozdního odpoledne celý sortiment stále čerstvý.
- Více spokojených zákazníků díky stále čerstvému zboží a pobytu ve svěžím prostředí.

Result:

- Markedly less waste (50-70%) by longer durability, practically without any loss of weight or content.
- No more mismanagement: the complete range of fresh produce will be available until late evening.
- Improved customer retention as a result of a fresh-looking display.

Общий итог:

- Значительное сокращение доли списаний в убыток (50-70%) благодаря более длительному сроку хранения, почти без потери веса и содержания.
- Никакой дефицитной торговли более: до позднего вечера – полный ассортимент свежих овощей и фруктов.
- Увеличение лояльности клиентов благодаря свежим поступлениям.