

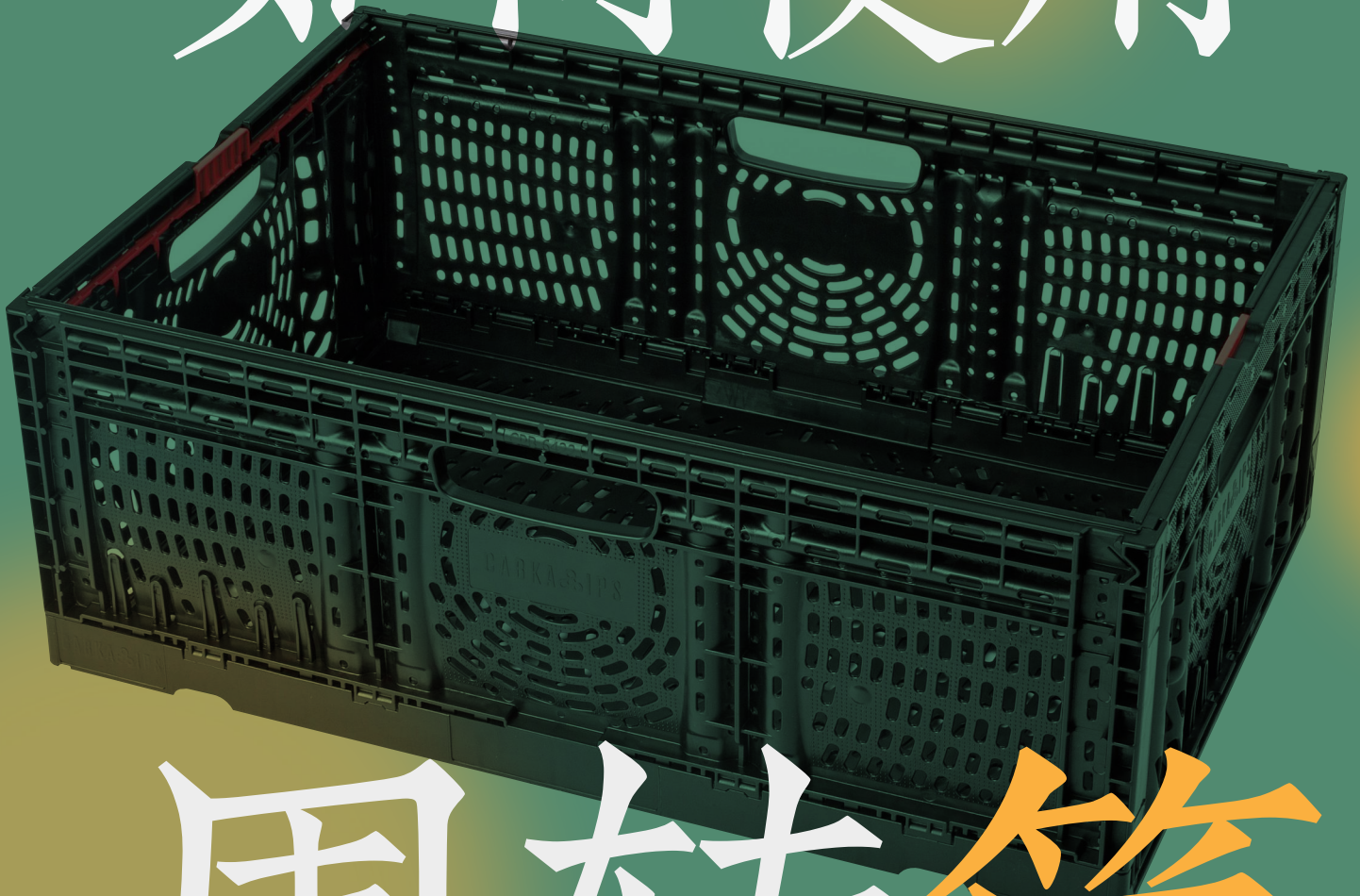


农产品流通可持续发展项目  
SUPPORTING SCHEME FOR MSMEs BY BUILDING SUSTAINABLE  
AGRICULTURAL FRESH FOOD PRODUCTION AND LOGISTICS IN CHINA

switchasia  
GRANTS PROGRAMME



# 如何使用



# 周转筐



## 一.周转筐

标准化生鲜果蔬周转筐（以下简称“周转筐”）是指在果蔬类产品物流中，用于装载果蔬类产品/商品，便于果蔬类产品/商品装卸、搬运、储存、运输的标准规格容器，可与其它标准化载具（如：托盘、笼车、乌龟车等）进行配套使用。



## 二.为什么要用周转筐



图：因纸箱破损导致被挤压的水果

### 1.保护果和菜：

因采收不当、采后处理不佳、贮藏条件不良等原因，流通损耗率高达20%——30%。用筐后，可以降低至少4%的包装破损，降低平均20%的商品损耗。

### 2.省钱又环保：

相比一次性纸包装箱，果蔬周转筐能够减少82%的生产垃圾排量、49%的能耗和92%的用水，同时降低76%的臭氧层破坏。

### 周转筐在生产基地端的应用



产地带筐储运：40%  
可提升毛利：蔬菜5-8% 水果3-5%  
年节省包材费用：200万元

环保



### 3.少扔多卖钱：

周转筐拥有空气流通设计，能够显著延长果蔬的储存时间（延长1-4天的果蔬货架期）。

### 三.怎么用周转筐

#### 1. 每筐能装多重

长×宽(毫米)	高(毫米)	每筐能装多重的果和菜(公斤)	筐子摞起来 能禁得住多重(公斤)
600×400	120-180	15	250
	220-230	20	250
	260-300	25	250
	340	30	250

#### 2. 周转筐里的果和菜怎么放



Load>20kg



原则：

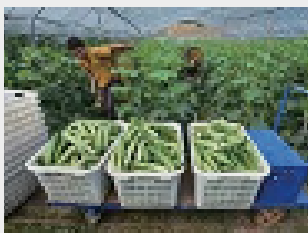
大不压小、重不压轻、果不压菜、不倒不侧。每个筐子里面只装一种果或者菜。

筐内果或菜不能超重，重了容易伤果或伤菜。

筐子和筐子之间要留有空隙，防止果或菜被压伤。

### 四.周转筐怎么洗

用完就洗，洗后晾干，干了再用



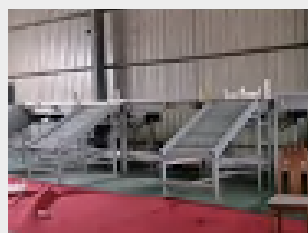
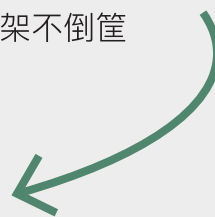
地头净菜装筐



运输环节不倒筐



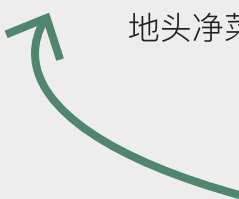
上货架不倒筐



周转筐服务中心分拣线



数字化后台库存清点



项目实施单位：中国连锁经营协会  
中国农业科学院农业经济与发展研究所  
瑞典环境科学研究院

项 目 网 站：<http://agri.ccfa.org.cn/>