

Projekt: «Essen und Umwelt»  
Titel: «Transport von Lebensmitteln per Seefracht»  
Schüler: Matthias Bänziger und Jeannine Herren  
Berufsmatura 2, Klasse TZ19  
Kontakt: matthias.baenziger@stud.wkvw.ch  
jeannine.herren@stud.wkvw.ch  
Datum: 16. November 2019

### **Interviewfragen an die Mediterranean Shipping Agency AG (MSC)**

Sehr geehrte Frau Gasser,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich bereit erklärt haben, unsere Fragen rund um den Transport von Lebensmitteln per Container zu beantworten.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hier unsere Fragen:

1. Wie hat sich nach Ihrer Einschätzung die Frachtschiffahrt in den letzten 30 Jahren in Bezug auf Menge (Quantität), Technik und Nachhaltigkeit verändert?

*Die Frachtschiffahrt hat sich in all diesen Punkten stark entwickeln, besonders im Containerbereich. Die Informationen zur Entwicklung bei MSC, besonders im Rahmen der Nachhaltigkeit, finden Sie auf unserer Webseite [msc.com](https://www.msc.com).*

*Technologie: <https://www.msc.com/technology>*

*Nachhaltigkeit: <https://www.msc.com/che/sustainability>*

2. Was sind die Vorteile des Transports per Schiff im Vergleich zum Transport im Luftverkehr?

*Es sind grössere Mengen gleichzeitig transportierbar, der CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro transportierter Tonne ist ein Bruchteil & die Schifffahrt ist wesentlich günstiger als die Luftfracht.*

3. Welches sind die grössten Herausforderungen beim Transport von Lebensmittel?

*Dass die Lebensmittel geniessbar beim Empfänger eintreffen, was zum Teil bedeutet, dass der Reifeprozess verlangsamt oder unterbrochen werden muss.*

4. Welche Herausforderungen gibt es im Bereich Zeitmanagement, damit Lebensmittel auf schnellstem Wege von A nach B gelangen?

*Abstimmung im gesamten Transportnetzwerk. Da wir uns auf die Seefracht spezialisieren, wären Sie bei einem Speditionsunternehmen besser beraten.*

Ansonsten bieten wir weitere Informationen auf unserer Webseite:

<https://www.msc.com/che/industries/food-beverages>

5. Kann es auch vorkommen, dass ein Kühlcontainer vom Ausland trotz Kühlung mit verdorbener Ware ankommt? Oder versehentlich auch mal Insekten mitreisen?

*Dies ist immer abhängig vom korrekten Stauungsablauf, wofür die Absender/Verpacker zuständig sind. Wenn dort ein Fehler geschieht, kann dies durchaus vorkommen.*

Was geschieht in so einem Fall mit dem betroffenen Container?

*Dies hängt vom genauen Schaden ab & der gerichtlich festgelegten Haftung.*

6. Mit welchem Strom werden die Kühlcontainer auf den Schiffen «gefüttert»?

*Die Container sind auf dem Schiff angeschlossen & werden mit der entsprechenden Energiezufuhr «gefüttert». In unserem Sustainability Report finden Sie auch Informationen zu Hafenterminals, an welchen Schiffe durch Elektrostrom versorgt werden. Dies gilt dann auch für die an Bord geladenen Reefer-Container.*

*Link: <http://viewer.zmags.com/publication/9921f3f9#/9921f3f9/1>*

7. Wie denken Sie, wird sich die Art und Weise des Lebensmitteltransportes in den kommenden Jahren verändern?

Werden sich die Mengen (Quantität) weiter erhöhen?

*Da sich die Bevölkerung weiterhin vermehren wird, werden wahrscheinlich auch die Lebensmitteltransporte zunehmen.*

Wenn Ja - wie wird in Zukunft die grössere Menge transportiert werden können?

Eher mit grösseren/längeren Schiffen oder durch den Ausbau der Schiffsflotte (zusätzliche Schiffe)?

*Wer weiss, was die Zukunft technologisch bringen wird.*

Gibt es im Bereich der Schifffahrt neue Technologien für mehr Nachhaltigkeit, die im Moment noch erforscht werden?

*Dies wird ständig erforscht. Da informieren Sie sich am besten auf der Webseite der International Maritime Organization: <http://www.imo.org/en/Pages/Default.aspx>*

Wir bedanken uns ganz herzlich, dass Sie sich die Zeit genommen haben, unsere Fragen zu beantworten.

Mit freundlichen Grüssen,

Matthias Bänziger und Jeannine Herren