

Eschlikon, Januar 2013

RÜCKVERFOLGBARKEITS-SYSTEM - VIETNAM

- Extensive Shrimps-Zucht - 100% chemiefrei – ohne Zufütterung

ÜBER UNS

gapro ist eine professioneller Beschaffungspartner für Kunden in der EU und Schweiz für Shrimps und Fisch (Pangasius) in Vietnam. gapro arbeitet direkt mit ausgewiesenen Produzenten (Partnern) zusammen und exportiert ausschliesslich Shrimps & Fisch, welche zu 100% ohne Zusatzstoffe gezüchtet und verarbeitet sind/werden (100% chemical free). Es ist zusätzlich die Aufgabe von gapro Vietnam (unseren Mitarbeitern vor Ort), nebst der kompletten Auftragsabwicklung die Produktqualität in Zusammenarbeit mit unseren Produktionspartnern während des ganzen Prozesses von A-Z (Hatchery, Farm, Verarbeitung und Logistik) zusätzlich zu überwachen.

ORGANISATION

Der Hauptsitz von gapro ist in der Schweiz. Ein weiteres Büro mit 4 Mitarbeitern befindet sich in Vietnam. gapro arbeitet ausschliesslich mit Familienbetrieben (5 Shrimp, 2 Pangasius) direkt zusammen, die eine eigene Hatchery, eigene Farm und Verarbeitung haben.

Bei Engpässen betreffend „raw material“ für Shrimps kooperieren wir zusätzlich mit einem weiteren Vertragspartner, welchen wir ebenfalls persönlich kennen und der unsere Qualitätsrichtlinien kennt und anwendet.

Zusammen mit unseren Partnern organisiert, kontrolliert und koordiniert das gapro-Team vor Ort in Vietnam den gesamten Produktionsprozess gemäss unseren „Qualitätsbestimmungen“.

GAPRO VIETNAM



Minh, Büro Manager



Linda, Vize Manager



Büro in Vietnam/Team

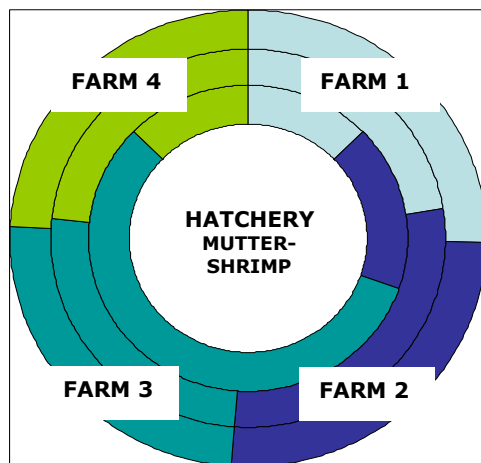
Rückverfolgbarkeit des gesamten Prozesses

Damit gapro die Rückverfolgbarkeit im ganzen Prozess überwachen/kontrollieren kann, hat sie ein eigenes „Qualitäts-Dokument (QM doc.)“ erstellt, welches von allen unseren Partnern/Produzenten angewendet und umgesetzt wird. Wir sind laufend bestrebt, die Abläufe mit unseren Produzenten stetig weiter zu entwickeln und zu verbessern.

HATCHERY

Alle Partner von gapro kaufen ihre eigenen Shrimplarven (Youngster) in ihrer eigenen Organisation, gleicher „Hatchery“. So kennen wir die Muttertiere genauestens und der Kunde von gapro hat immer den gleichen Ursprung und die gleiche Farbe der Shrimps.

Rückverfolgung des Prozesses wie folgt:



Alle 4 Partner-Farmen beziehen die "Shrimp-Kinder" bei der selben Hatchery!

Alle Shrimps-Partner (Hatchery/Farmer) haben ein geschlossenes „Qualitäts-System“. Der Prozess von der Hatchery bis hin zum Verarbeiter wird parallel laufend auch durch „gapro Vietnam“ kontrolliert/inspiziert, was eine zusätzliche Sicherheit bietet.

AUFZUCHT - FARM

Alle Shrimp-Farmen haben ein geschlossenes „Qualitäts-System“. Die Aufzucht in der Farm wird parallel laufend durch „gapro Vietnam“ kontrolliert/inspiziert, was eine zusätzliche Sicherheit betreffend Einhaltung unserer „Qualitäts-Standards“ darstellt.

In allen Partner-Farmen wird eine „Extensive Shrimp-Zucht“ betrieben, d.h., dass pro m³ Wasser zwischen 2 - 4 Shrimps ohne Zufütterung gezüchtet werden. Bei einer intensiven Zucht sprechen wir im Vergleich von ca. 50 - 70 Shrimps pro m³, je nach Farmbetrieb, bei gapro von max. 20 - 25 Shrimps.

BILDER EINER FARM:



Farm (Black Tiger HOSO)



Farm/Extensive Zucht (Black Tiger)



Shrimpzucht (Qualitätskontrolle)



Farm/Extensive Zucht (Black Tiger)

FARM STANDARDS

gapro hat hohe „Farm Standards“. Dafür wurden 10 Grundsätze mit allen Produktionspartnern wie folgt ausgearbeitet und festgelegt. Diese Punkte werden strikt angewendet, kontrolliert und sichergestellt:

1. Erhaltung des Mangrovenwaldes

Es dürfen keine Farmen in (auch nicht in den ehemaligen) Mangroven Regionen errichtet werden. Die streng kontrollierte Aufzucht im Landesinneren (Mekong-Delta) bietet eine umweltschonende Alternative zum Wildfang und insbesondere zu den herkömmlichen Methoden der Shrimpzucht in Küstennähe und der damit meist verbundenen Abholzung der Mangrovenwälder. gapro unterstützt ausserdem „new projects“ für die Aufforstung von Mangroven entlang der Teiche.

2. KEINE Arzneimittel oder verbotene Chemikalien Kontrolle der Tiergesundheit (100% Antibiotikafrei)

Es werden keinerlei Chemikalien, Medikamente oder Zusätze verwendet, weder bei der Aufzucht der Shrimps noch zur Behandlung des Bodens oder des Wassers.

3. Farm Management (Hygiene/Besatzdichte)

Alle unsere Produzenten halten sich betreffend Hygiene in sämtlichen Aufzuchtstandorten strikt an die Richtlinien gemäss Vorschriften vom Zertifizierungsgrad (HACCP, BRC, ISO, ACC, IFS, GLOBAL GAP, ORGANIC, new ASC – Termin noch offen). Unsere Produzenten (Farmer) betreiben alle auch eine Extensive Zucht, d.h. dass die Besatzdichte 4 Shrimps per m³ Wasser nicht übersteigt. Bei dieser Zuchtmenge entstehen auch keine Krankheiten.

4. Wasserkreislauf – Extensive Breeding

Alle Farmen/Teiche erhalten bei Extensiver Zucht nebst dem laufenden Regenwasser direkt über einen angelegten Zugangskanal bei „Flut“ das Wasser vom Meer, um den Wasserspiegel der Naturteiche laufend auszugleichen.

5. Kontrolliertes Abfischen

Das Abfischen erfolgt jeweils am frühen Morgen oder am späten Abend, damit während dem Abfischen keine direkte Sonnenbestrahlung die Produktqualität negativ beeinträchtigen könnte. Bei der extensiven Abfischung (grössenbedingt) kommen die Shrimps direkt in saubere Behälter. Die Shrimps werden mit Trinkwasser-Eis zugedeckt. Durch die Unterkühlung schlafen die Shrimps sofort ein und verlieren das Bewusstsein. Die Behälter werden dann für den direkten Transport zum Verarbeiter bereitgestellt. Die Shrimps werden spätestens 2 Stunden nach dem Fang per Schiff zum Verarbeiter gebracht.

6. Abfallmanagement und Schädlingsbekämpfung

Alle Farmer sorgen dafür, dass der laufende Abfall ordnungsgemäss entsorgt wird. Somit gelangt keinerlei Abfall in die Teiche oder ins Wasser. Die Teiche werden am Rand ständig sauber gehalten.

Es werden, soweit möglich, keine Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt. Somit verringert sich auch die Gefahr, dass Rückstände von Schadstoffen in die Teiche und ins Wasser gelangen. Vorbeugende Massnahmen werden sorgfältig und umfassend angewendet, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden. Wird dabei ein Befall festgestellt, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann.

7. Gesicherte Rahmenbedingungen für Arbeitnehmer – soziale Verantwortung

Alle Arbeiter, Angestellte und deren Familien haben Zugang zu Trinkwasser, Essen, Unterkunft und medizinischer Grundversorgung.

Jeder Farmer ist für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz verantwortlich, dies beinhaltet auch Schulungen der Beschäftigten, um etwaige Gefahren am Arbeitsplatz aufzuzeigen. Alle Arbeiter, die für die Farmer arbeiten, werden gemäss ihrem effektiven Einsatz entlohnt und haben einen Arbeitsvertrag.

8. Reduzierung des Energieverbrauchs

Es wird darauf geachtet, dass überall, wo Energie/Strom verwendet werden muss, dies gezielt und ausschliesslich nach der Notwendigkeit und der Situation eingesetzt wird.

9. Aufzeichnungen über Einhaltung der Standards und Rückverfolgbarkeit

Dazu erstellt gapro Vietnam zu jeder Bestellung/Lieferung folgende zwei Dokumente für ihre Kunden:

- a) Dokument „Produkte-Spezifikation“
- b) Dokument „Rückverfolgbarkeit“ bis zur Farm, Teich inkl. Zertifikate

10. Garantie von gapro gegenüber Kunden

gapro Schweiz & gapro Vietnam garantieren unseren Kunden, dass alle festgelegten Standards 100% eingehalten werden.

PROZESSOR / VERARBEITUNG

1. gapro Vietnam arbeitet direkt mit den Partnern/Verarbeitern zusammen.
2. Während der Verarbeitung von einer Kundenbestellung ist immer ein Mitarbeiter von gapro Vietnam dabei und überwacht zusätzlich den Verarbeitungs-Prozess.
3. gapro liefert nur "100% chemiefreie" Produkte in die EU/Schweiz.

4. Bestehende Zertifikate unserer Family Partner:
HACCP, BRC, ISO, ACC, IFS, GLOBAL GAP, ORGANIC, new ASC/2014
– Termin noch offen.
5. Unsere Verarbeiter haben einen separaten Verarbeitungsraum für „chemical free“.
Shrimps mit Chemie (z.B. STTP oder MTR-79) werden nicht im selben Raum verarbeitet. Diese Raumentrennung ist wichtig, dass die Produkte nicht mit anderen Produkten oder chemischen Stoffen in Berührung kommen.

BILDER VON EINEM VERARBEITER:



Gezogener Darm



gekochte Shrimp - Farbscala



Verarbeitungsprozess

SCHLUSSBEMERKUNG:

Chemical free (naturbelassen) und Bio Shrimps sind mehr und mehr in der Schweiz und auch in der EU gefragt.

Wir/gapro setzen täglich alles daran, unseren Kunden ein „Qualitätsprodukt“ zu liefern und zur Verfügung zu stellen, damit sie sich im Wettbewerb/Kundenmarkt klar und nachhaltig differenzieren können.

Die Grundlage dazu bilden gegenseitiges Vertrauen, eine gute Abstimmung/Planung und „partnerschaftliche“ Zusammenarbeit.

Testen Sie uns, wir sind überzeugt, auch Sie werden positiv von unserer Produkt-Qualität und unserem Service überrascht sein!

Unsere Eigenmarke ist ACQUA PURE – weitere Informationen finden Sie unter:
www.acqua-pure.ch

Haben Sie weitere Fragen, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

gapro – Switzerland

Andreas Gabathuler – CEO und Team

