

EUROFRESH

WER: Francisco Claros

WO: El Morche / Vélez-Málaga

WANN: Gründung 2001, Bio von Anfang an

WAS: Avocados, Mangos, Ingwer, Kurkuma

WIEVIEL: ca. 2.500 ha in Spanien & Südamerika

ZERTIFIKATE: EG-Bio, Global G.A.P., GRASP,
teilweise Ecovalia



Über den Betrieb

Francisco Claros leitet den Betrieb EUROFRESH, ein weltweit agierendes Netzwerk aus Bioproduzenten. Francisco studierte Agraringenieur und ist schon von Kindesbeinen an tief mit der Natur und in der Landwirtschaft verwurzelt. Nachhaltigkeit - Flexibilität - Dynamik, nach dieser Philosophie handeln die Erzeuger von EUROFRESH seit ihrer Gründung 2001. Der Betrieb ist recht schnell gewachsen, denn Francisco überzeugte in kürzester Zeit viele Anbauer im In- und Ausland, sich seinen Plänen anzuschließen und auf Bio umzustellen.

EUROFRESH besteht aus eigenen Betrieben und vielen kleinen, lokalen Produzenten. Mit ihnen verbindet Francisco eine freundschaftliche Beziehung. Vom Anbau und der Ernte, über die Verpackung und die Logistik, bis hin zum Marketing und dem Vertrieb, arbeiten und planen die Landwirte Hand in Hand. Daher können sie auch sehr flexibel auf den Markt reagieren. Sie setzen auf Qualität und Service, sind hinsichtlich der Produkte experimentierfreudig und reagieren offen auf Kundenanfragen. Alle Mitarbeiter sind Experten auf ihrem Gebiet.

Die Produktion

EUROFRESH konzentriert sich beim Anbau auf Avocados „Hass“, die 80 % der Produktion ausmachen. Sie werden bei NATRKOST SCHRAMM unter dem Label „mamarica“ vertrieben. Außerdem produzieren sie, gemeinsam mit ihren Partnern, Ingwer, Kurkuma, Mangos und ein wenig Süßkartoffeln.



euofresh

C. Almería 9,
29770 El Morche,
Vélez-Málaga (España)

www.euofresh.net
farmerseeuofresh.net



Der Ingwer für die NATURKOST SCHRAMM kommt von Kleinbauern aus der Region „Huacho“, kultiviert von Kleinbauern auf insgesamt 120 ha Land. Die Felder liegen in den fruchtbaren Tälern zwischen „Satipo“ und „Pichanaki“, mitten im peruanischen Hochland. Das Unternehmen gilt in den sozial schwächeren Teilen Südamerikas als wichtiger Arbeitgeber und unterstützt die Bevölkerung gleichzeitig in Ihrer traditionellen Lebensweise.

Die Anbauflächen

Der Hauptsitz von EUROFRESH befindet sich in Málaga. Hier befinden sich ein Packhaus und die gesamte Verwaltung des Unternehmens. Das Ziel der Erzeuger war es, immer das ganze Jahr über Avocados liefern zu können. Darum gibt es auch weitere Standorte in Peru, der Dominikanischen Republik und Kolumbien. In Südamerika sind sie Biopioniere: in Peru bewirtschaften sie ca. 1.200 ha Land, in der Dominikanischen Republik ca. 1.100 ha (davon 500 ha Eigenanbau), in Kolumbien inzwischen ca. 90 ha und entlang der spanischen „Costa Tropical“ immerhin noch ca. 80 ha. Herzstück ist hier die knapp 50 Jahre alte Finca „El Capitan“ östlich von Malaga

Die Anbauweise

EUROFRESH gibt den Wasserbedarf für Avocados und Mangos mit ca. 1500 l/ha an, die durchschnittliche Niederschlagsmenge an unterschiedlichen Standorten variiert von 300 - 400 mm östlich von Malaga bis hin zu 800- 900 mm

westlich von Malaga. Allerdings sind die ohnehin geringen Niederschläge in den vergangenen Jahren noch weiter zurückgegangen.

EUROFRESH hat eine ganze Reihe von Maßnahmen zur Reduzierung des Wasserbedarfs ergriffen: Der alte Hochstamm Avocado Baumbestand wurde stark eingekürzt, um den Wasserbedarf der Bäume zu mindern. Neupflanzungen mit Niedrigstämmen erfolgen auf Dämmen, was die Tiefenwurzlung fördert. Die Tropfbewässerung ist an ein System von Bodensensoren angeschlossen, die genau die Bodenfeuchte messen. Es wird nur dort Wasser zugeführt, wo es notwendig ist. Um die Feuchtigkeit zu halten, wird zusätzlich auf den Dämmen mit Stroh gemulcht.

EUROFRESH Spanien hat die GLOBALGAP Zusatzzertifizierung SPRING für den nachhaltigen Verbrauch von Wasser in der Landwirtschaft, mit Monitoring des Wasserverbrauchs und Kriterien für die Optimierung des Wassermanagements.

Wissenswertes

Außerdem ist EUROFRESH schon lange „ecovalia“-zertifiziert und somit als Lieferant für die soziale Eigenmarke der NATURKOST SCHRAMM akkreditiert. Dieser Zertifizierungs-Prozess kontrolliert die Betriebe ganz besonders auf soziale Aspekte wie Bezahlung, Unterkunft, Umgang und viele weitere, rechtliche Punkte. Die Zertifizierung wurde jedoch bisher nur für die spanischen Anbauflächen ausgestellt.

#verschärft bio #verschärftsozial #verschärfttransparent #verschärftlecker #verschärftfair #verschärftzertifiziert



VERSCHÄRFT BIO

Bio-Label gibt's wie Unkraut auf dem Acker - in unterschiedlichen Qualitäten und mit unterschiedlichen Standards. SIVISIO erfüllt sie alle. Und setzt zusätzlich so richtig einen oben drauf: mit einer Haltung, die keine Kompromisse zulässt. Mit der Ecovalia-Zertifizierung. Mit eigenen zukunftsweisenden Projekten und Initiativen. Und natürlich mit einer erstklassigen Bio-Qualität. Einfach VERSCHÄRFT BIO halt.

Weitere Infos unter: www.sivisio.de