

Sehr geehrte Kunden / Kundinnen,

der Startschuss in die neue Saison ist gemacht und die Landwirte arbeiten mit Hochdruck an der Bestellung der Felder.

In anderen Teilen der Welt wird in wenigen Wochen die Ernte des neuen Jahres starten.

Mit Anstieg der Temperaturen wird auch die Anzahl der Lebensmittelschädlinge ansteigen. Die Einfuhr von Waren aus dem Ursprung und die damit zusammenhängende Verschleppung von Schädlingen ist für Sie als Lagerhalter und Produktionsbetrieb eine große Gefahrenstelle, die sich schnell auf den lagernden Ingredienzien – Bestand ausweiten kann.

Das führt zu enorm hohen Waren- und schlimmstenfalls zu Imageschäden. Zu den zusätzlichen Kosten zur Absicherung der eigenen Lager- & Produktionsstätten können auch beachtliche Kosten für notwendige Rückruf – Aktionen entstehen.

Gerade bei Saaten und Gewürzen, sowohl im **BIO** als auch im konventionellen Bereich, ist erfahrungsgemäß mit Anstieg der Temperaturen auch mit einem Anstieg des Insektenbefalls zu rechnen. Im Ursprung durchgeführte Vorsorgemaßnahmen zielen weitestgehend nur auf die Beseitigung von lebenden Lebensmittel-Schädlingen aber nicht auf die Ei-Ablage in den Rohstoffen. Die Zeit des Imports nutzen die Schädlinge - Eier, um sich zu entwickeln.

Bei Ankunft im Imпорthafen haben Sie dann erneut mit einem Lebendbefall der Ware zu tun.

Der Schädlingsbefall ist im Wareneingang nur durch eine intensive Eingangskontrolle erkenntlich. Stellen Sie den Befall erst nach Einlagerung im Warenlager fest, ist davon auszugehen, dass sich der Befall schon auf die in der direkten Umgebung lagernden Produkte ausgeweitet hat.

Um hier vorzubeugen, bieten wir Ihnen neben einer umfangreichen Eingangskontrolle auch die präventive Behandlung mit natürlicher

Kohlensäure als zugelassene, BIO-konforme, Vorratsschutzbehandlung an.

Auch die notwendigen Lagerkapazitäten für die Einlagerung unter IFS-FOOD Standards, Temperatur- & Luftfeuchtigkeit (Klima-Neutral) – geführt, halten wir für Sie bereit. In unserem neuen, voll klimatisierten Logistikstandort haben wir alle Möglichkeiten, die Waren unter den bestmöglichen Konditionen bis zum finalen Einsatz und der Weiterverarbeitung in der Produktion für Sie einzulagern.



agaSAAT GmbH · Kelvinstraße 2 · D-47506 Neukirchen-Vluyn

BACK_
GEWÜRZ_
SAATEN_

Natürlich und gesund genießen.

agaSAAT FOOD SAFETY Programm

Kennen Sie bereits die Vorteile unseres agaSAAT – FOOD SAFETY – Programm?

Saaten und Gewürze sind Agrarrohstoffe, die nach der Aufbereitung zu Lebensmitteln – und somit zu Vertrauensgütern werden.

Mit Anstieg der Temperaturen steigt auch das Risiko eines Schädlingsbefalls.

Gerade in diesem Fall greift das agaSAAT – FOOD SAFETY – Programm ein und bietet Ihnen das gesamte Rundum-Paket sowie das **Know-how** aus über 30 Jahren Kernkompetenz. Denn unsere Dienstleistungen sind so flexibel wie ihre Anforderungen!

- Einlagerung im abgetrennten **Quarantänelager**
- Druckentwesung **mit natürlicher Kohlensäure** in den am Standort Neukirchen-Vluyn installierten Hochdruck-Kammern (**auch für BIO-Produkte zugelassen**)
- **agaSAAT Feinreinigung** (bei Bedarf auch mit Farbsortierer & NIR-Technologie) auf den technisch hochmodernen Reinigungsanlagen
- Abpacken als Sackware / Big Bag-Ware und Palettierung, Etikettierung nach Vorgabe des Kunden
- Einlagerung und Vorratshaltung unter Temperatur- & Luftfeuchtigkeits-geführten IFS – FOOD-Bedingungen, CO2 neutrale Lagerhaltung

Sämtliche notwendigen Prozess-Schritte führen wir für Sie in einer Hand durch. Dieser Service und das Knowhow zusammengeführt an einem Standort ist in Deutschland einzigartig!

Gerne bieten wir Ihnen unsere Leistungen und das dazugehörige Know-how auch als Dienstleistung an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Weitere Einzelheiten zum agaSAAT FOOD SAFETY – Programm finden Sie unter

www.agasaat.de

Haben Sie Fragen oder wünschen ein individuelles Angebot?

Sie erreichen uns unter der Rufnummer +49 (0)2845-91460

