



# Qualität in allen Belangen



Wenn es um Früchte geht, sind wir sehr leidenschaftlich. Jede Banane, Ananas oder Melone, die unser Fyffes Logo trägt, muss höchste Qualitätskriterien erfüllen. Fyffes nutzte als weltweit erstes Unternehmen eine Fruchtmarke: Bereits 1929 kreierten wir unser blaues Logo als Zeichen des Vertrauens in unsere Qualität. Über 85 Jahre später ist das blaue Etikett noch immer ausschließlich unseren allerbesten Früchten vorbehalten.

## **Qualität auf den Farmen/im Anbau**

Durch die intensive und lange Zusammenarbeit mit unseren Anbau-Partnern haben unsere Experten spezielle Farmpraktiken und Qualitätsstandards entwickelt, die führend in der Industrie sind. Sie unterstützen die Anbauer darin, sich kontinuierlich weiter zu entwickeln und beste Früchte zu erzeugen.

Unsere Qualitäts-Experten führen umfangreiche Kontrollen durch – z.B. auf dem Feld, während des Verpackungsprozesses und bei der Verladung der Früchte auf die Schiffe, die sie nach Europa bringen.

## **Qualität auf den Schiffen**

Fyffes verschifft die Früchte auf Reefer- und Container Schiffen. Der Transport von frischen Früchten ist hoch spezialisiert. Die Crew besteht aus Ingenieuren, die die Früchte während der Verladung und der Reise kontrollieren und sicherstellen, dass sie im besten Zustand bleiben. Da die Reifung von Bananen sofort nach der Ernte beginnt, ist eine schnelle Transportzeit sowie eine kontrollierte Temperatur während der Reise sehr wichtig.

## **Qualität im Hafen**

Unser Qualitäts-Team führt umfangreiche Kontrollen bei der Ankunft der Früchte in den jeweiligen europäischen Häfen durch.

Bananen-, Ananas- und Melonen-Kartons werden stichprobenartig überprüft. Anhand eines komplexen Barcode-Systems wird sichergestellt, dass Früchte aller Herkunft und Farmen für diese Kontrollen erfasst und

überprüft werden. Die Informationen werden in „Echtzeit“ in die ganze Welt verschickt, so dass alle Experten sofort nach der Kartonkontrolle Zugang zu diesen Ergebnissen haben. Dadurch kommt es zu einem ständigen Datenfluss von Europa zurück in die Tropen und zu den Anbauern. Jede Lieferung ist anders und unsere Fachleute nutzen diese Daten, um sich ständig zu verbessern und weiter zu lernen.

## **Qualität in den Reifereien und Distributions-Centern**

Bei Ankunft der Früchte in den Reifereien und Distributionslagern werden sie nochmals kontrolliert. Das Barcode-System ermöglicht auch hier eine umfassende Rückverfolgbarkeit auf die jeweilige Farm und den Verpackungsort. Dadurch können Beeinträchtigungen bis zum Ursprung zurück verfolgt werden. So verbessern und verfeinern wir unsere Praktiken und Systeme kontinuierlich, um einen konstanten und zuverlässigen Qualitätsstandard zu gewährleisten. Sie können sicher sein, dass unsere Früchte mit voller Transparenz erzeugt und vertrieben werden.

Qualität kommt nicht von alleine: Wir nutzen modernste Anlagen und Einrichtungen und unsere Mitarbeiter sind hoch qualifiziert und Experten auf ihrem Gebiet, die sich mit nicht weniger als den perfekten Früchten zufrieden geben. Schließlich ist unser blaues Fyffes-Label nicht für jede Ananas, Banane oder Melone gedacht, sondern nur für die Besten.

## **Qualität – in allen Belangen**

Qualität beginnt mit Frische und gutem Geschmack, aber darüberhinaus gibt es noch so viel mehr... Alle Beteiligten auf dem Weg der Produkte vom Anbau bis hin zum Supermarkt müssen diese hohen Qualitätsansprüche mit viel Engagement umsetzen. Unsere langjährigen Partnerschaften mit Anbauern und ihren Gemeinden, in der Schifffahrt und im Handel ermöglichen uns, die einzigartige Fyffes-Qualität nachhaltig und kontinuierlich umzusetzen.

Denn Fyffes steht für beste Früchte, die unter sicheren und fairen Arbeitsbedingungen und durch einen respektvollen Umgang mit der Umwelt erzeugt wurden – das möchten wir auch in Zukunft weiter ausbauen und setzen dazu auf Programme und Standards wie The Carbon Trust, GlobalGAP, The Ethical Trading Initiative und Fairtrade.

Am Ende geht es schließlich darum, dass die Menschen, die unsere Produkte kaufen sicher sein können, dass sie auf die richtige Art und Weise erzeugt wurden... Von der Pflanze bis zum Obstkorb bei Ihnen zu Hause.