



Fyffes reduziert den Wasserverbrauch um 80% auf seiner Bananenfarm in Costa Rica mit einem zukunftsweisenden Wasserrecyclingsystem

Anlässlich des diesjährigen Weltwassertags freut sich Fyffes bekannt zugeben, dass die Bananenfarm Finca Esmeralda eine der ersten in Costa Rica ist, die über eine geschlossene Wasseraufbereitungsanlage verfügt, die den Wasserverbrauch von 200 auf 40 Liter pro Bananenkarton reduziert.

Das Verfahren setzt auf die Verwendung verschiedener Abschnitte und Becken, so dass das Wasser wiederverwendet werden kann und das höchste Maß an Hygiene und Sauberkeit aufrechterhalten wird.

Die größte Herausforderung bei der Wiederaufbereitung des Wassers besteht in der Entfernung des Latex – einem natürlich vorkommenden Protein, das aus den Bananen austritt, während sie in Wasserbecken gesäubert werden.

Hugo Hays, Fyffes Global Director für Food Safety und Compliance erklärt den Prozess so: „Das Wasser aus diesen Becken läuft durch einen Drainageabfluss ab, wo als erstes organisches Material mithilfe von feinmaschigen Sieben aus dem Wasser gefiltert wird. Dann läuft das Wasser eine Rampe hinunter, wo es an Geschwindigkeit gewinnt und ein Strudel entsteht. An diesem Punkt wird Alaun hinzugefügt.

Alaun oder Aluminiumsulfat ist ein Mineral, das häufig in herkömmlichen Wasserreinigungsverfahren zur Entfernung von Schwebeteilchen verwendet wird. Durch die Zugabe von Alaun flockt der Latex im Wasser aus und setzt sich am Boden ab“, so Hays weiter.

„In der neuartigen Beckenkonstruktion durchläuft das Wasser im Zick Zack in ein sogenanntes Ausflockungsbecken. Hier wird erneut Geschwindigkeit aufgebaut, um sicherzustellen, dass sich Alaun und Wasser gründlich mischen. Dann verlangsamt sich der Wasserfluss, damit es zur Ausflockung kommt.

Das Wasser fließt nun langsam in ein weiteres Becken, in dem sich die Ausflockungen am Boden absetzen. Das Wasser oben fließt gereinigt in einen Vorratstank zur Wiederverwendung. Diesem Wasser wird zusätzlich eine kleine Menge Chlor zugesetzt, bevor es dann wieder in die Wasserbecken zum Waschen der Bananen gelangt.

Die am Boden sich absetzenden Ausflockungen werden gesammelt, in einen separaten Tank gegeben und dort nochmals gefiltert, so dass das überschüssige Wasser abfließen und in die Aufbereitungsanlage zurückkehren kann. Der verbleibende Latex-Alaun-Absatz eignet sich anschließend als Dünger im Feld.“

Der Wasserschutz ist eine Säule der Fyffes-Nachhaltigkeitsstrategie und trägt zum Ziel der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung von sauberem Wasser und sanitären Einrichtungen bei.

Über Fyffes

Fyffes Limited ist ein führender internationaler Importeur und Vermarkter von hochwertigen tropischen Erzeugnissen und Pilzen mit Sitz in Dublin, Irland. Fyffes wurde vor über 130 Jahren gegründet und ist damit die älteste Fruchtmarke der Welt. Das blaue Fyffes Logo steht seitdem für Premiumqualität und nachhaltigen Umgang mit der Natur und den Menschen. Die wichtigsten Tätigkeiten des Unternehmens in Europa, Nord-, Mittel- und Südamerika sind die Produktion, Beschaffung, Verschiffung, Reifung, der Vertrieb und die Vermarktung von Bananen, Ananas, Melonen und Pilzen. Fyffes verfügt zudem über langjährige Handelsbeziehungen zu Anbauern in Mittel- und Südamerika. Das Bekenntnis zu den Prinzipien der Unternehmensverantwortung steht im Mittelpunkt des unternehmerischen Handels, das mit zahlreichen internationalen Zertifizierungen für Best Practices in den Bereichen Soziales, Umwelt und allgemeine Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde. Fyffes ist der Nr. 1 Importeur von Bananen und der führende Vermarkter von Bio- und Fairtrade-Bananen in Europa, sowie der Importeur mit der weltweit höchsten Anzahl von G.A.P. zertifizierten Produktionspartnern. Fyffes ist seit 2017 eine Tochtergesellschaft der Sumitomo Corporation.

www.fyffes.com

Kontakt

Caoimhe Buckley

Director Corporate Affairs

E-Mail: cbuckley@fyffes.com | Telefon: +353 1 887 2700