

# Editorial

Liebe Kundinnen und Kunden,  
geschätzte Partner & Interessenten von gapro

Die Zufriedenheit Ihrer Kunden ist uns wichtig, dafür engagieren wir uns. Transparenz über Herkunft, nachhaltige Produktion und Rückverfolgbarkeit bis hin zum Muttertier wird immer wichtiger. Um dies sicherzustellen, hat gapro in Vietnam einen eigenen Produktionsprozess auf- und ausgebaut. Es ist uns ein Anliegen, Ihnen Produkte aus unserer eigenen Partner Organisation zu liefern, die 100% aus nachhaltiger Zucht stammen, garantiert frei von Antibiotika sind und von A-Z unseren Qualitätsanforderungen entsprechen. Vertrauen Sie uns «genussvoll».

2002 traf ich eine Entscheidung, mich als selbständiger Unternehmer im Bereich Seafood zu engagieren. Um dieses Ziel zu erreichen und umzusetzen, kam für mich nur Vietnam in Frage. Seit diesem Zeitpunkt beschäftige ich mich persönlich mit Aquaculture, der Aufzucht von Shrimps, Pangasius und Tilapia in Vietnam.

Da zu diesem Zeitpunkt für die Produzenten (Farmer und Verarbeiter) ein geschlossenes- und nachhaltiges Produktions-System ein Fremdwort war, entschied ich mich, meine Idee, mein Konzept persönlich vor Ort umzusetzen.

Von 2004 – 2007 war ich selber in Vietnam vor Ort, um unser nachhaltiges Konzept mit ausgewählten Vertrags-Partnern (Farmern und Verarbeitern) zu starten. So lernte ich gleichzeitig persönlich die vietnamesische Kultur sowie Vor- und Nachteile in diesem Land kennen. Als Farmer konnte ich selber Einfluss nehmen, Hand anlegen und den Partnern zeigen, was wir unter nachhaltiger Zucht und einem geschlossenem Rückverfolgungs-System verstehen, was für den Erfolg ein wichtiger Grundstein war.

Bis heute ist es uns gelungen, unsere Organisation, gapro Vietnam vor Ort stetig erfolgreich weiter auf- und auszubauen. Unsere 9 Erfolgsbausteine sind;

- Eigene Organisation vor Ort in Vietnam
- Eigene Partner-Produktionsstätten, Produzenten mit eigenen Farmen
- Von A-Z, alles aus einer Hand
- 100% frei von Antibiotika
- 100% Rückverfolgbarkeit bis zum Muttertier
- 3-fache Qualitätskontrolle
- Keine Fremdzukäufe im Ausland
- Erntefrische Verarbeitung
- Keine Kinderarbeit, faire Arbeitsbedingungen

## Kundenmarkt

BIO- und unbehandelte Shrimps werden in Europäischen Ländern immer beliebter. Gemäss unseren Erfahrungen sind Endkunden immer mehr bereit, für ein Qualitätsprodukt auch mehr zu bezahlen. Der Anteil von behandelten Seafoodprodukten liegt heute noch bei ca. 70%, hat sich in den letzten 5 Jahren bereits um ca. 10% gesenkt. Das Qualitätsbewusstsein ist weiter auf dem Vormarsch, was uns persönlich sehr freut. Warum - eine Behandlung, z.B. mit STTP (E451/E452) kommt einer Verfälschung, Manipulation gleich, indem das Produkt im toten Zustand mit zugesetztem Wasser in ca. 20 Minuten künstlich grösser und schwerer gemacht wird. Nach dem Braten oder Kochen verliert das Produkt das zugesetzte Wasser und bildet sich wieder in die ursprüngliche Grösse, den Normalzustand zurück, wie als das Produkt gefangen bzw. abgefischt wurde. Über Geschmack zwischen naturbelassenen und behandelten Produkten gehen die Meinungen ja auseinander. Für uns hat ein behandeltes Produkt absolut nichts mehr mit dem Ursprung und Eigengeschmack zu tun.



Warum wird diese Produkte-Manipulation überhaupt vorgenommen? Gründe dafür sind;

- preisliche Wettbewerbsvorteile am Kundenmarkt
- höhere Gewinnmargen von Produzenten und Händlern

Nach unserer Meinung fehlt hier eindeutig eine transparente Aufklärung gegenüber den Käufern und Endverbrauchern.

Es wäre wünschenswert, wenn diesbezüglich in Zukunft mehr Aufklärung betrieben würde, damit der Endkunde den wahren Unterschied zwischen behandelten- und unbehandelten Produkten kennt, um dann besser zu entscheiden, welches Produkt er zukünftig lieber kaufen möchte.

Bevorzugen Sie Partner, die einen «echten» Mehrwert schaffen – für Sie, Ihre Beschäftigten und Ihre Kunden.

Nun wünschen wir Ihnen weiterhin alles Gute, viel Erfolg und Freude im Bereich Seafood.

Herzlichst



Ihr Andreas Gabathuler - CEO