

Aadorf, Juni 2017

RÜCKVERFOLGBARKEITS-SYSTEM - VIETNAM

- Extensive Shrimp-Zucht - 100% chemiefrei – ohne Fütterung

ÜBER UNS

gapro ist ein professioneller Beschaffungspartner für Kunden in der Schweiz und EU für Shrimps und Fisch (Pangasius) in Vietnam. gapro arbeitet direkt mit ausgewiesenen Produzenten (Partnern) zusammen und importiert ausschliesslich Produkte, welche zu 100% ohne Zusatzstoffe gezüchtet und verarbeitet werden (100% chemical free). Zusätzlich ist es die Aufgabe von gapro Vietnam (unsere Mitarbeitern vor Ort), nebst der kompletten Auftragsabwicklung, die Produktequalität in Zusammenarbeit mit unseren Produktionspartnern während des ganzen Prozesses von A-Z zusätzlich zu überwachen (Hatchery, Farm, Verarbeitung und Logistik).

ORGANISATION

Der Hauptsitz von gapro ist in der Schweiz. Ein weiteres Büro mit 4 Mitarbeitern befindet sich in Vietnam. gapro arbeitet ausschliesslich und direkt mit Familienbetrieben zusammen (5 Shrimp, 2 Pangasius Farmen), die eine eigene Hatchery, eigene Farm und Verarbeitung haben.

Bei Engpässen betreffend dem „raw material“ für Shrimps kooperieren wir zusätzlich mit einem weiteren persönlich bekannten Vertragspartner, der unsere Qualitätsrichtlinien kennt und anwendet.

Zusammen mit unseren Partnern organisiert, kontrolliert und koordiniert das gapro-Team vor Ort den gesamten Produktionsprozess gemäss unseren Qualitätsbestimmungen.

GAPRO VIETNAM



Minh, gapro partner



Team Vietnam
vlnr: Elena, Linda (Vize Manager), Cau, Brian



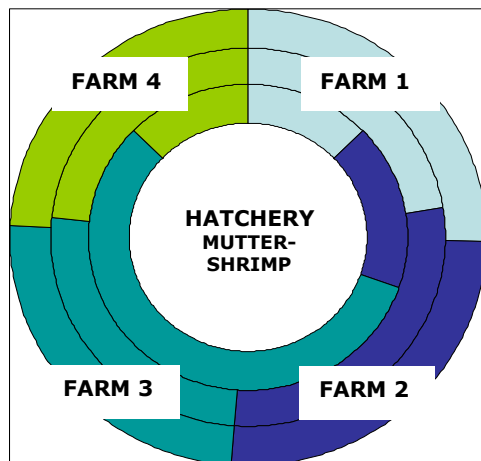
Rückverfolgbarkeit des gesamten Prozesses

Damit gapro die Rückverfolgbarkeit im ganzen Prozess überwachen/kontrollieren kann, hat sie ein eigenes Qualitäts-Dokument (QM Doc.) erstellt, welches von allen unseren Partnern/Produzenten angewendet und umgesetzt wird. Wir sind laufend bestrebt, die Abläufe mit unseren Produzenten weiter zu entwickeln und zu verbessern.

HATCHERY

Alle Partner von gapro kaufen ihre Shrimp Larven (Youngster) in ihrer eigenen Organisation „Hatchery“. So kennen wir die Muttertiere genauestens, und der gapro Kunde hat immer Shrimps der gleichen Farbe aus dem gleichen Ursprung.

Rückverfolgung des Prozesses:



Alle 4 Partner-Farmen beziehen die "Shrimp-Kinder" bei der gleichen Hatchery!

Der Prozess von der Hatchery bis zur Verarbeitung wird parallel auch laufend durch gapro Vietnam kontrolliert/inspiziert, was eine zusätzliche Sicherheit betreffend der Einhaltung unseres Qualitäts-Standards darstellt.

AUFZUCHT - FARM

Alle Shrimp-Farmen haben ein geschlossenes Qualitäts-System.

In allen Partner-Farmen wird eine Extensive Shrimp-Zucht betrieben, d.h., dass pro m³ Wasser zwischen 2 - 4 Shrimps ohne Zufütterung gezüchtet werden.

Bei einer intensiven Zucht sprechen wir je nach Farmbetrieb von ca. 50 - 70 Shrimps pro m³ im Vergleich, bei gapro Partnern von max. 20 - 25 Shrimps.

BILDER EINER FARM:



Farm (Black Tiger HOSO)



Farm/Extensive Zucht (Black Tiger)



Shrimp-Zucht (Qualitätskontrolle)



Farm/Extensive Zucht (Black Tiger)

FARM STANDARDS

gapro hat hohe „Farm Standards“. Dafür wurden 10 Grundsätze mit allen Produktionspartnern wie folgt ausgearbeitet und festgelegt. Diese Punkte werden strikt angewendet, kontrolliert und sichergestellt:

1. Erhaltung des Mangrovenwaldes

Es dürfen keine Farmen in Mangroven Regionen errichtet werden (auch nicht in Ehemaligen). Die streng kontrollierte Aufzucht im Landesinneren (Mekong-Delta) bietet eine umweltschonende Alternative zum Wildfang, insbesondere auch zu der herkömmlichen Methode der Shrimp-Zucht in der Küstenregion, und der damit meist verbundenen Abholzung der Mangrovenwälder. gapro unterstützt ausserdem „new projects“ für die Aufforstung von Mangroven entlang der Teiche.

2. KEINE Arzneimittel oder verbotene Chemikalien Kontrolle der Tiergesundheit (100% Antibiotikafrei)

Es werden keinerlei Chemikalien, Medikamente oder Zusätze verwendet, weder bei der Aufzucht der Shrimps noch zur Behandlung des Bodens oder des Wassers.

3. Farm Management (Hygiene/Besatzdichte)

Alle unsere Produzenten halten sich betreffend Hygiene in sämtlichen Aufzuchtstandorten strikt an die Richtlinien und Vorschriften gemäss Zertifizierungsgrad (HACCP, BRC, ISO, ACC, IFS, GLOBAL GAP, ORGANIC, neu ASC – Termin Frühling 2014). Unsere extensiven Zuchtfarmen betreiben eine maximale Besatzdichte von 4 Shrimps per m³ Wasser. Bei dieser Zuchtmenge entstehen keine Krankheiten.

4. Wasserkreislauf – Extensive Zucht

Alle Farmen/Teiche erhalten nebst dem üblichen Regenwasser direkt über einen angelegten Zugangskanal Flutwasser vom Meer, um den Wasserspiegel der Naturteiche laufend auszugleichen.

5. Kontrolliertes Abfischen

Das Abfischen erfolgt jeweils am frühen Morgen oder am späten Abend, damit keine direkte Sonnenbestrahlung die Produktequalität negativ beeinträchtigt. Bei der extensiven Abfischung kommen die Shrimps direkt in saubere Behälter. Die Shrimps werden mit Trinkwasser-Eis zugedeckt. Durch die Unterkühlung schlafen die Shrimps sofort ein und verlieren das Bewusstsein. Die Behälter werden dann direkt zur Verarbeitung transportiert und erreichen spätestens innert 2 Stunden den Verarbeiter per Schiff.

6. Abfallmanagement und Schädlingsbekämpfung

Alle Farmer sorgen dafür, dass der Abfall ordnungsgemäss entsorgt wird. Somit gelangt keinerlei Abfall in die Teiche oder ins Wasser. Die Teiche werden vom Ufer aus ständig gesäubert.

Es werden, soweit möglich, keine Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt. Somit wird vermieden, dass Rückstände von Schadstoffen in die Teiche gelangen. Vorbeugende Massnahmen werden sorgfältig und umfassend angewendet, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden. Wird ein Befall festgestellt, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann.

7. Gesicherte Rahmenbedingungen für Arbeitnehmer – soziale Verantwortung

Alle Arbeiter, Angestellte und deren Familien haben Zugang zu Trinkwasser, Essen, Unterkunft und medizinischer Grundversorgung.

Jeder Farmer ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz verantwortlich. Dies beinhaltet auch Schulungen der Beschäftigten, um etwaige Gefahren am Arbeitsplatz aufzuzeigen. Alle Angestellten haben einen Arbeitsvertrag und werden gemäss ihrem effektiven Einsatz entlohnt.

8. Reduzierung des Energieverbrauchs

Es wird darauf geachtet, dass der Stromverbrauch gezielt und ausschliesslich nach Notwendigkeit eingesetzt wird.

9. Aufzeichnungen über Einhaltung der Standards und Rückverfolgbarkeit

gapro Vietnam erstellt zu jeder Bestellung/Lieferung folgende zwei Dokumente für ihre Kunden:

- a) Dokument „Produkte-Spezifikation“
- b) Dokument „Rückverfolgbarkeit“ (Farm, Teich) inkl. Zertifikate

10. Garantie von gapro gegenüber Kunden

gapro Schweiz & gapro Vietnam garantieren unseren Kunden, dass alle festgelegten Standards 100% eingehalten werden.

PROZESSOR / VERARBEITUNG

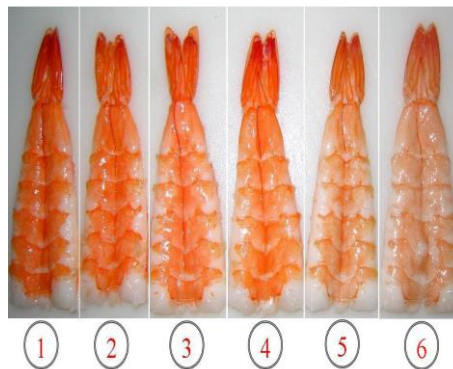
1. gapro Vietnam arbeitet direkt mit den Partnern/Verarbeitern zusammen.
2. Während der Verarbeitung von einer Kundenbestellung ist immer ein Mitarbeiter von gapro Vietnam anwesend und überwacht den Verarbeitungsprozess.
3. gapro liefert nur 100% chemiefreie Produkte in die EU/Schweiz.

4. Bestehende Zertifikate unserer Family Partner:
HACCP, BRC, ISO, ACC, IFS, GLOBAL GAP, ORGANIC, neu ASC – Termin Frühling 2014.
5. Unsere Verarbeiter haben separate, chemiefreie Verarbeitungsräume. Shrimps mit Chemikalien (z.B. STTP oder MTR-79) werden nicht im selben Raum verarbeitet. Diese Raumtrennung ist wichtig, damit die Produkte nicht mit anderen Produkten oder chemischen Stoffen in Berührung kommen.

BILDER VON EINEM VERARBEITER:



Gezogener Darm



gekochte Shrimp - Farbskala



Verarbeitungsprozess

SCHLUSSBEMERKUNG:

„Chemical free“ (naturbelassen) und Bio Shrimps sind mehr und mehr in der Schweiz und auch in der EU gefragt.

Wir/gapro setzen täglich alles daran, unseren Kunden ein Qualitätsprodukt zu liefern und zur Verfügung zu stellen, damit sie sich im Wettbewerb/Kundenmarkt klar und nachhaltig differenzieren können.

Die Grundlage dazu bilden gegenseitiges Vertrauen, eine gute Abstimmung/Planung und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Testen Sie uns, wir sind überzeugt, auch Sie werden positiv von unserer Produktqualität und unserem Service überrascht sein!

Unsere Eigenmarke ist ACQUA PURE – weitere Informationen finden Sie unter:
www.acqua-pure.ch

Haben Sie weitere Fragen, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

gapro trading ag – Switzerland

Andreas Gabathuler – CEO und Team

