



*Erlesene Produkte
- authentisch und vielseitig -
Wir beliefern Ihre asiatische Küche!*

The Asia Company SA ist Ihr zuverlässiger Partner für Früchte und Gemüse mit Provenienz Asien und Europa. Zudem bieten wir Ihnen ein grosses Sortiment an asiatischen Spezialitäten, von Ethnic Food bis Non-Food. Wir sind der richtige Ansprechpartner für alle Ihre Bedürfnisse aus dem asiatischen Raum.



Über The Asia Company SA

UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

Um die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen, ist es unser Ziel, immer einen zuvorkommenden und flexiblen Service zu bieten. Die Belieferung erfolgt bei uns zuverlässig und schnell, wobei im Einklang mit dem Schweizer Lebensmittelgesetz gearbeitet wird. Anhand von Kundenrückmeldungen und deren Auswertung entwickeln wir uns stetig weiter.

QUALITÄTSANSPRÜCHE

Unser Produktsortiment besteht aus sorgfältig erlesenen Artikeln. Durch den laufenden Austausch mit unseren bewährten Produzenten, befinden wir uns am Puls der Qualitätsentwicklung von den auf dem Markt befindlichen Artikeln. Einhergehend mit der Kundenzufriedenheit, ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit unsere höchste Priorität, welche wir mit aktiven Massnahmen kontrollieren.

WISSEN & ERFAHRUNG

Durch die langjährige Erfahrung im Lebensmittelsektor für asiatische Produkte und hervorragenden Kenntnissen insbesondere der thailändischen Küche, setzen wir nur auf die allerbesten und authentischsten Produkte. Unser breites Artikelsortiment bietet dadurch die passenden Produkte für Street Food bis zu Spitzenrestaurants.

Die vorliegende Broschüre veranschaulicht Ihnen Schritt für Schritt die erfolgten Leistungen in der Qualitätssicherung von unseren thailändischen Frischprodukten. Vom Feld bis zur Warenübergabe bei Ihnen.



GEMÜSE UND KRÄUTER – UNSERE FIRST CHOICE

FRISCHPRODUKTE SIND BIS ZUR PARZELLE RÜCKVERFOLGBAR

Pflanzliche Frischprodukte sind sensibel. Sortenwahl, Wetter und Nährstoffverfügbarkeit beeinflussen das Wachstum und die Qualität zum Erntezeitpunkt. Ebenso werden in der Landwirtschaft Pflanzenschutzmittel verwendet um Ernteeinbussen durch beispielsweise Insekten oder Unkräuter zu vermeiden. Auch nach der Ernte können Produkte durch mangelhafte Handhabung an Qualität verlieren, wie z.B. Farbe, Festigkeit oder Geruch. Aufgrund dieser vielen Faktoren die unsere geforderte Produktqualität und Lebensmittelsicherheit beeinflussen können, braucht es ein System, welches präzise Qualität, Produktionsort und Bauer miteinander verknüpft – sichtbar für unsere Kunden!



Das System zur Rückverfolgbarkeit

DIE MARKE FIRST CHOICE

In Zusammenarbeit mit unserem thailändischen Lieferant Gourmet Line Co., Ltd. wurde die Marke First Choice entwickelt, um den Anspruch zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit umzusetzen. Das Ziel war es, ein System zu schaffen, welches das verpackte Endprodukt zur Parzelle auf dem Bauernhof zuordnet, wo es angebaut wurde. Dadurch verknüpft es Dünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz, sowie Einflüsse des Wetters und hebt die Vertragsbauern aus der Anonymität. Zusätzlich sollte eine genaue Angabe von Ernte- und Verpackungsdatum als qualitätsrelevanter Schritt dokumentiert werden. Zusammenfassend können wir mittels First Choice, im Vergleich zu anderen Marken, die Qualität der Produktionskette besser rückverfolgen, sowie die Lebensmittelsicherheit steigern.

ÜBERGREIFENDE QUALITÄTSSICHERUNG

Durch die enge Zusammenarbeit mit unserem Lieferant und die gemeinsame Produktentwicklung ist es uns möglich und auch ein Anliegen, die Qualitätssicherung aktiv mitzugestalten und stetig zu verbessern. Schon im Anbau können wir Sortenwahl und Erntezeitpunkt bestimmen oder Arbeitsschritte wie das Verpacken optimieren. Deshalb ist es uns möglich, auch die Wünsche und Rückmeldungen unserer Kunden in den First Choice Produkten umzusetzen.

11.06./091

0020510109

INFORMATION IM ZAHLENCODE

11.06.	Abpackdatum	/091	Rechnungsnummer
002	Artikelnummer	05	Vertragsbauer
10	Datum der Ernte	109	Nummer der Parzelle

URSACHENANALYSE

Ein grosser Vorteil von First Choice ist, dass durch die vollständige Rückverfolgbarkeit und Dokumentation der datierten Arbeitsschritte, im Falle eines qualitativ ungenügenden Artikels, die Ursache des Problems viel präziser und zügig ausfindig gemacht werden kann – ob durch natürliche oder menschliche Faktoren.

MASSNAHMEN AM RICHTIGEN ORT

Als resultierender Schritt in der Qualitätssicherung von First Choice folgen die Massnahmen am richtigen Ort. Durch das Rückverfolgbarkeitssystem und die Ursachenanalyse können schliesslich die Massnahmen umgesetzt werden, welche effektiv Mängel beheben und die Qualität sichern – ein stetiger Prozess, um noch besser zu werden.



HERKUNFT: THAILAND

Unsere First Choice Produkte werden alle in Thailand produziert und gelangen per Luftfracht in die Schweiz, wo sie umgehend zum Kunden ausgeliefert werden.

GOURMET LINE CO., LTD.

Unser langjähriger Partner in Thailand stellt die Marke First Choice her. Die Vertragsbauern befinden sich vorwiegend in der Provinz Nakhon Pathom und bauen die Gemüse und Kräuter nach GLOBALG.A.P. Richtlinien an. Im zentralen Betrieb der Gourmet Line Co., Ltd. wird die Ware kontrolliert, verpackt und schliesslich zum Airport Bangkok transportiert.

GlobalG.A.P., HACCP und GMP Zertifizierung

ZERTIFIKATE ALS QUALITÄTSSTANDARD UND -NACHWEIS

In der heutigen Welt, wo Lebensmittel um den ganzen Erdball verfrachtet werden, gibt es internationale Standards, welche sicherstellen, dass nach einseharen Richtlinien produziert und weiterverarbeitet wird. Das Hauptziel hierbei ist die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Mittels einer Zertifizierung, im Rahmen einer Kontrolle durch eine unabhängige Instanz, können sich Produzenten und Verarbeiter weltweit auf die heutzutage unabdingbaren Standards auszeichnen lassen. Auch im Bewusstsein der Endkonsumenten bezüglich Sicherheit, nachhaltiger Produktion und verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, wird eine solche Forderung immer stärker und muss sich auch in unseren Produkten widerspiegeln. Unser Lieferant Gourmet Line Co., Ltd. lässt deshalb jährlich eine Zertifizierung für GlobalG.A.P., HACCP und GMP durchführen.



GLOBALG.A.P.

GlobalG.A.P. (GAP = Good Agricultural Practices) ist eine Business-to-Business-Initiative. In der konventionellen Landwirtschaft (grob: Einhaltung der Fruchtfolge, Verwendung von zugelassenen Sorten und korrekter Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmittel) ist die Zertifizierung durch GlobalG.A.P. eine zusätzliche private Kontrolle der gesetzlichen Minimal-Standards zur potentiell lückenhaften Kontrolle durch den Staat.

HACCP & GMP

Hazard Analysis and Critical Control Points ist ein Werkzeug in der Qualitätssicherung zur Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung von Konsumenten führen können. Im Fall der Gourmet Line Co., Ltd. bezieht sich HACCP auf das Vermarkten von Frischgemüse.

Good Manufacturing Practices sind Richtlinien zur Qualitätssicherung der Produktionsabläufe und der Produktionsumgebung. Diese internationalen Verfahrensregeln behandeln die allgemeinen Grundsätze zur Lebensmittelhygiene. Für Frischgemüse gilt dies im Anbau, in der Lagerung, im Verpacken und im Transport.



NAKHON PATHOM – EINE REGION BEKANNT FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

In der westlich von Bangkok gelegenen Provinz wird über die Hälfte der Gesamtfläche landwirtschaftlich genutzt. Klima und fruchtbare Böden ermöglichen den Anbau diverser Kulturen. Neben unseren speziellen Produkten wird in Nakhon Pathom hauptsächlich Reis, Zuckerrohr, aber auch Obst angebaut – vor allem Pomelo, für welche die Region landesweit bekannt ist.



Anbaumethoden und Richtlinien

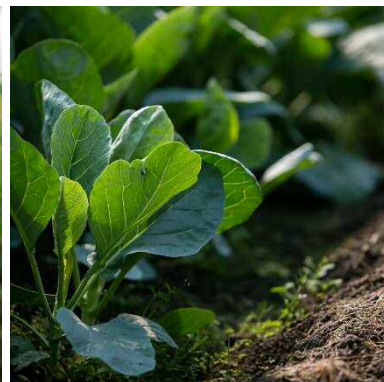
REGULIERUNG DER KULTURMASSNAHMEN DURCH GLOBALG.A.P.

Die Kernpunkte von GlobalG.A.P. zielen in der Produktion auf eine korrekte Bodenbewirtschaftung ab, sprich mit Einhaltung der Fruchtfolge und Erholungszeiten für angebaute Flächen. Weitere zentrale Punkte sind der auf die Kulturen angepasste Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln, sowie dessen Aufzeichnung.

GlobalG.A.P. beinhaltet zudem Vorgaben, welche über die Anbaumethoden hinausgehen, wie etwa im Bereich sozialer Belange, Arbeitssicherheit, Abfallmanagement oder Energieeffizienz. Insgesamt befassen sich von der kompletten GlobalG.A.P.-Liste von 234 Punkten: 117 mit Lebensmittelsicherheit, 50 mit der Umwelt, 46 mit Rückverfolgbarkeit und 21 mit dem Wohlergehen der Arbeiter.

GEWÄCHSHAUSANBAU UND ANBAU IM FREIEN

Unsere First Choice Produkte werden entweder im Freien oder in einfachen Gewächshäusern, sogenannten Folientunnel angebaut. Der Vorteil eines Tunnels liegt neben vielen kontrollierbaren Einflussfaktoren darin, dass für die erwerbende ländliche Bevölkerung eine sicherere, ganzjährige Produktion stattfinden kann. Anbautechnisch können Krankheiten und Schädlinge einfacher kontrolliert werden und Nährstoffzugabe, sowie Bewässerung, optimal auf die Pflanze abgestimmt werden. Zudem schützt es Jungpflanzen vor übermässiger Sonneneinstrahlung, was wie beim Menschen, für Keimlinge vieler Kulturen schädlich sein kann. Die Tunnels sind ausserdem leicht auf- und abbaubar. Dadurch ist der Boden nicht verbaut und kann wieder umgenutzt werden.





NACH DER ERNTE – WIE WEITER?

Ab dem Moment wo die Gemüse und Kräuter geerntet sind, wird eine ganze Reihe weiterer Massnahmen vollzogen, um die Qualität der Ware zu kontrollieren und einen Qualitätsverlust in der Zeit bis zum Konsum zu vermeiden.

WAHRUNG DER FRISCHE EINERSEITS – KONTROLLE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT ANDERERSEITS

Mittels konstanter Kühlung von der Verpackung in Thailand bis zu unseren Kunden in der Schweiz wird der Frischeszustand der pflanzlichen Produkte zum Zeitpunkt des Konsums gewährleistet. Gleichzeitig finden auf diesem Weg aktive Massnahmen und Kontrollen statt, um den Befall und die Vermehrung von Mikroorganismen (z.B. Fäulnis) zu unterbinden, die Pestizidrückstände auf den Produkten zu analysieren und um gentechnisch veränderte Organismen (GVO) zu identifizieren.

Post-Harvest Quality Management

AUSSORTIERUNG UND ABPACKUNG VOR ORT

Unmittelbar nach der Ernte werden durch die Arbeitsschritte Waschen und Aussortieren den Gefahren durch Verunreinigung und Verderben vorgebeugt. In einer abschliessenden Kontrolle wird das Pflanzenmaterial nochmals stichprobenartig unter die Lupe genommen, um einen Schädlingsbefall auszuschliessen. Die sauberen und qualitativ homogenen Produkte werden kurz darauf heruntergekühlt und bereits in die finale Verpackung gepackt, zur Sicherung der Ausgangsqualität und Reduzierung weiterer äusserer Einflüsse. Das ausführende Personal bei all diesen Arbeiten ist zu den Hygienevorschriften im Lebensmittelbereich geschult, um der Kontamination mit Mikroorganismen vorzubeugen.

TRANSPORT

Wichtig während des Transports, ob im Flugzeug oder im LKW, ist die Einhaltung der Kühlkette. D.h. auch während der Zwischenlagerung am Airport oder beim Verladen auf andere Transportmittel gilt es die Kühlung aufrechtzuerhalten, sprich die Temperatur zu kontrollieren und zu protokollieren. Die konstante Kühlung beruht im Wesentlichen auf dem Prinzip der Verlangsamung des Stoffwechsels pflanzlicher Produkte, um beispielsweise einer Überreife zum Konsumzeitpunkt vorzubeugen. Ausserdem wird das Ausbreiten von Mikroorganismen durch die tiefe Temperatur gehemmt.



LABORANALYSEN

Zur Kontrolle ob die Richtlinien in der Produktion, sowie die Massnahmen in der Nach-Ernte Qualitätssicherung greifen, werden von uns Laborproben der einzelnen Artikel entnommen und von eidgenössisch anerkannten Labors auf Pestizidrückstandswerte, Belastung mit Mikroorganismen oder GVO untersucht. Hierbei entscheiden die produktspezifischen Besonderheiten und auch die Erfahrungswerte der vergangenen Jahre über Art und Frequenz der Analysen. Auch das potentielle Ausmass der Gefahr für die Konsumenten (insbesondere für Pestizidrückstandshöchstmengen und Kontamination mit Bakterien) fliesst in die Analysenplanung mit ein. Unser Lieferant und die Produzenten werden laufend über die Untersuchungsergebnisse informiert, damit die Qualität hochgehalten wird und im Falle eines Befunds, Ursachenanalyse und Massnahmen sofort vollzogen werden können.



Kontaktinformationen

Adresse

The Asia Company SA

Frankfurt-Strasse 38

4142 Münchenstein

 +41 61 337 80 40

 +41 61 337 80 50

 info@theasiacompany.ch

 www.theasiacompany.ch



THE ASIA COMPANY
— SA —