

WAS MACHT ALINDA SO EINZIGARTIG?



1. Der Geschmack: So schmeckt Sonne

Es gibt sehr viele Argumente, mit denen wir die Vorteile und die deutliche Differenzierung von Alinda beweisen können. Denn in jedem kleinen Baustein unserer Marke steckt das Besondere, von den Produzenten bis zur Logistik. Doch manchmal sagt auch ein genussvoller Biss mehr als tausend Worte. Denn letztlich kommen alle unsere Anstrengungen zu einem gemeinsamen Ziel: dem Geschmack.

Dafür kämpfen wir und gehen manchmal auch steinige Wege, wie in Finike (Antalya) unserem Anbaugebiet für Granatäpfel. Denn der Geschmack von Granatäpfeln aus dieser Bergregion ist deutlich intensiver und aromatischer als im Flachland. Ein Beispiel von vielen das deutlich macht, was wir für den besten Geschmack leisten.

2. Das Sortiment: Ausgewählte Besonderheiten

Alinda bietet eine große Vielfalt an türkischen Premiumprodukten. Dabei wurde jedes Produkt mit größter Sorgfalt ausgewählt.

- Kirschen (Napoleon)
- Trauben (Sultanas)
- Feigen (Caromb, Solies)
- Granatäpfel (Bergware – Hicaz)
- Zuckeraprikosen (Hacı Haliloğlu)

Die Besonderheit unserer Produkte zeigt sich meist schon auf den ersten Blick, spätestens aber beim ersten Biss. So sind unsere türkischen Zuckeraprikosen wirkliche Zuckeraprikosen. Sie bieten dem Kunden eine frische Süße, die kaum eine andere Aprikosensorte hat.

3. Die Sicherheit: Mit Sicherheit Alinda



Die Marke Alinda erhält ausnahmslos nur frisches Obst und Gemüse, welches von Alinda selbst oder unter der kompletten Kontrolle von Alinda-Ingenieuren produziert wird. Dabei gelten strikte Regeln, welche Qualitätsmerkmale unsere Produkte einhalten müssen. Die definierten Merkmale sind in Artikelpässen dokumentiert.

Wir stehen in ständigem Austausch mit den Partnern vor Ort und sind kontinuierlich persönlich in den Anbaugebieten. Unsere QS-Abteilung codiert die Plantagen und erstellt gemeinsam mit den Agrar-Ingenieuren unserer Partner verbindliche Spritzmittelpläne, in denen die genaue Art und Menge aller eingesetzten Mittel festgelegt wird.



4. Die Transparenz: Transparenz schafft Vertrauen

Vollständige Rückverfolgbarkeit und genaueste Information sind für uns wichtige Qualitätskriterien.

So wird die gesamte Arbeit an den Plantagen in Feldpässen dokumentiert und zur ständigen Kontrolle für uns und unsere Kunden direkt auf unserer Alinda.eu Internetseite online geschaltet. Durch unsere ISIMO-Datenbank ermöglichen wir zudem den direkten Einblick in alle Laboranalysen.

5. Unsere Produzenten: Spitzenleistung erfordert Spezialisierung

Alinda-Produzenten sind absolute Spezialisten für ihr Produkt. Ihre gesamte Produktion konzentriert sich auf ein bis zwei Früchte, die sie ausschließlich für uns produzieren.

Alinda ist dabei selber Produzent oder steuert den gesamten Prozess, von der Aussaat bis zum fertig verpackten Produkt. Das geht nur in langjähriger vertrauensvoller und enger Partnerschaft sowie mit der vertraglichen Sicherheit, dass unsere Agraringenieure die Qualitätssteuerung konsequent durchsetzen können. Eine Abweichung von unseren Vorgaben akzeptieren wir nicht.

Seit Beginn unseres Engagements in der Türkei legen wir konsequent auf eine enge Zusammenarbeit Wert. Jeder Produzent wird von uns persönlich ausgesucht und begleitet.

6. Die Dienstleistung: Sichere Frische vom Feld bis ins Regal

Beste Qualität endet bei uns nicht mit der Ernte: Perfekter Service und Logistik zählen zu unserem Qualitätsversprechen dazu. Wir kümmern uns um den Transport und die Einfuhrabstimmung mit dem Zoll.

Unser eigenes Logistiksystem ermöglicht es uns, aus den meisten Anbaugebieten innerhalb von 48 - 96 Stunden nach Deutschland zu liefern. Damit sichern wir die Feldfrische der Produkte und ermöglichen unseren Kunden größtmögliche Flexibilität.

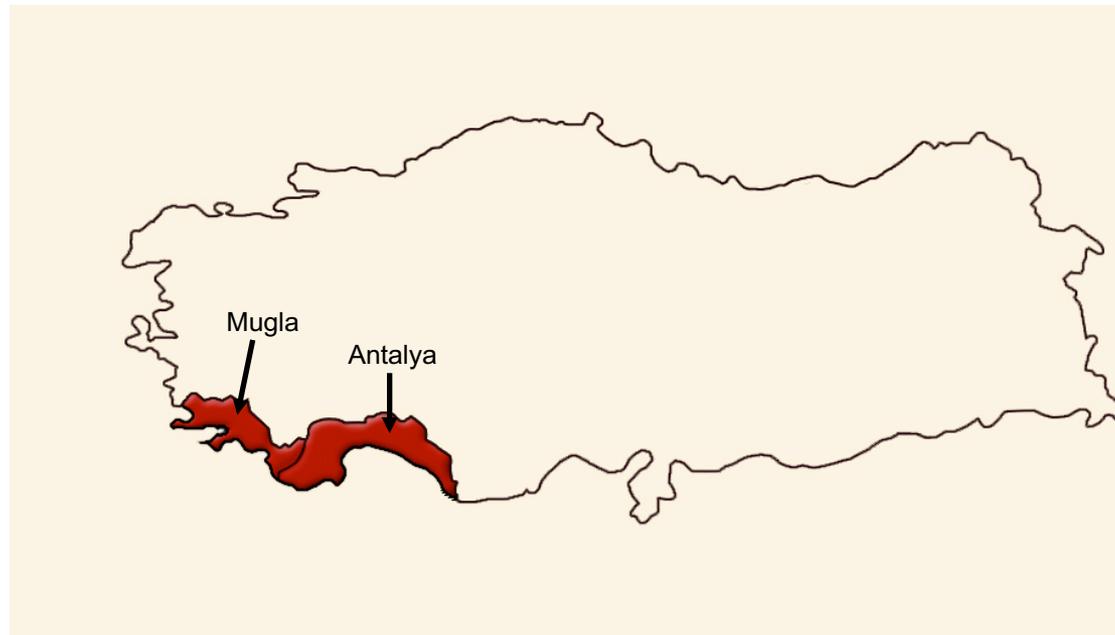
GRANATÄPFEL



Granatäpfel: Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001 : 2000)

Produzent: Atlas Tarim (AGRECO)



Granatäpfel: QS-Maßnahmen

a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen)
- bis jetzt keine Probleme mit RHmV
- Plantagen werden ca. 2 Monate vor der Ernte von Mitarbeitern des Produzenten AGRECO von den Vertragsbauern übernommen (dadurch bisher keine Probleme mit Konservierung, PSM-Einsatz).
- kein Einsatz von PSM ab Ende Juli!

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Granatapfel nur von Produzenten, die dem GlobalGap-Ring von AGRECO angeschlossen sind!
- Hierfür sind mehrere Bauern in der Region Antalya als Produzenten gelistet, die den Vorgaben von AGRECO-Ingenieuren folge leisten müssen!
- Beratung und Kontrolle durch:
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden
 2. Agraringenieure von AGRECO
 3. Ernte nur durch Mitarbeiter von AGRECO
 4. Koppert Biological Systems (Einsatz von Nützlingen!)

Granatäpfel: QS-Maßnahmen



c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Produzentenliste mit Codes!
- die Produzenten-Codes werden bei der Ernte an die Transportkisten angebracht.
- Anlieferung erfolgt an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Alinda-Mitarbeiters. Durch die separate Anlieferung erfolgt eine Sortierung ohne Vermischung mit Granatäpfeln von anderen Plantagen!
- Warenannahme nur über Codes, die bei der Ernte an die Transportkisten angebracht werden.
- Diese Codes finden sich dann auf der kleinsten Einheit (Kisten,...) wieder.

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland (ILAU) durchgeführt.
- Beratung, siehe b)

Granatäpfel: Verpackungsmöglichkeiten



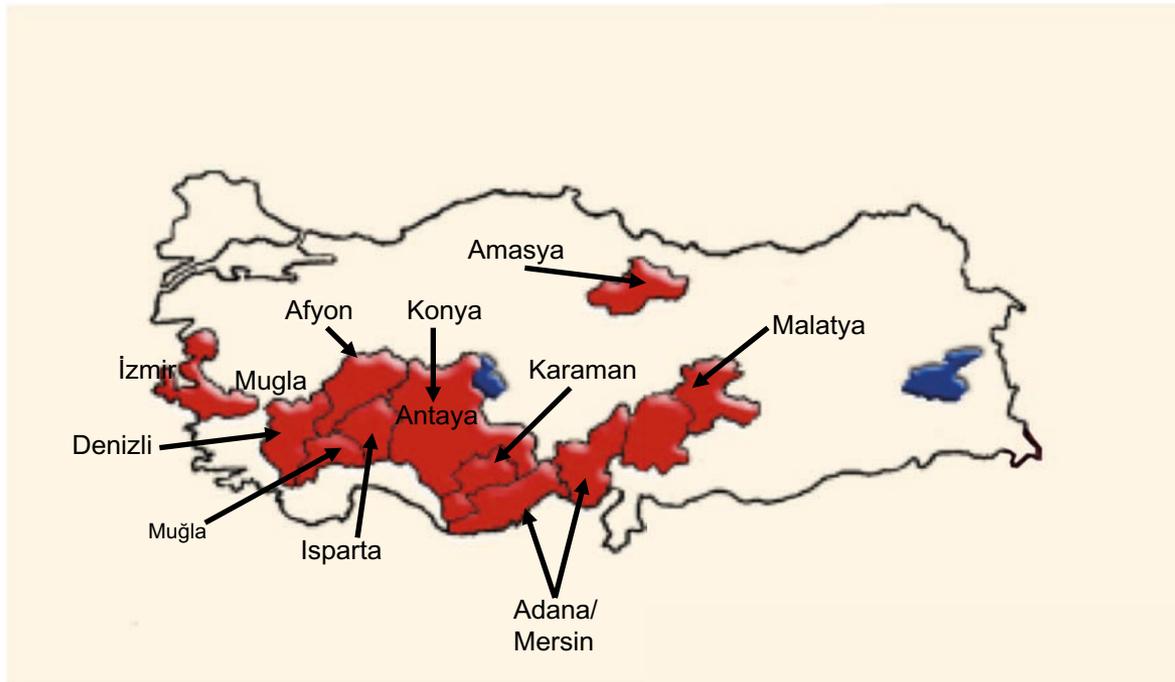
KIRSCHEN



Kirschen: Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001 : 2000)

Produzent: AkAkar



Kirschen: QS-Maßnahmen

a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen)
- bis jetzt keine Probleme mit RHmV
- Plantagen werden komplett vom ersten Schnitt bis zur Ernte von Mitarbeitern von AkAkar, Lara kontrolliert (dadurch bisher keine Probleme mit PSM-Einsatz).

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Nur Napoleon-Kirschen von Produzenten, die dem GlobalGap-Ring von AkAkar, Lara angeschlossen sind!
- Beratung und Kontrolle durch:
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden
 2. Agraringenieure von AkAkar
 3. Aufsicht der Ernte nur unter Kontrolle von Mitarbeitern von (AkAkar)

Kirschen: QS-Maßnahmen



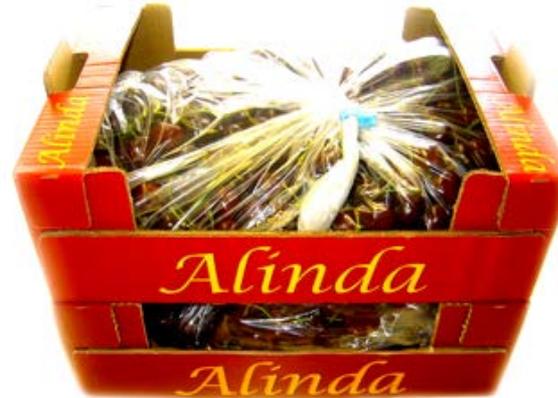
c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Produzentenliste mit Codes!
- die Produzenten-Codes werden bei der Ernte an die Transportkisten angebracht.
- Anlieferung erfolgt an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Mitarbeiters unserer Partner (AkAkar, Lara).
- Warenannahme nur über Codes, die bei der Ernte die Transportkisten angebracht werden.
- Die Codes finden sich auf der kleinsten Einheit (Kisten,...) wieder.

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland durchgeführt.
- Beratung, siehe b)

Kirschen: Verpackungsmöglichkeiten



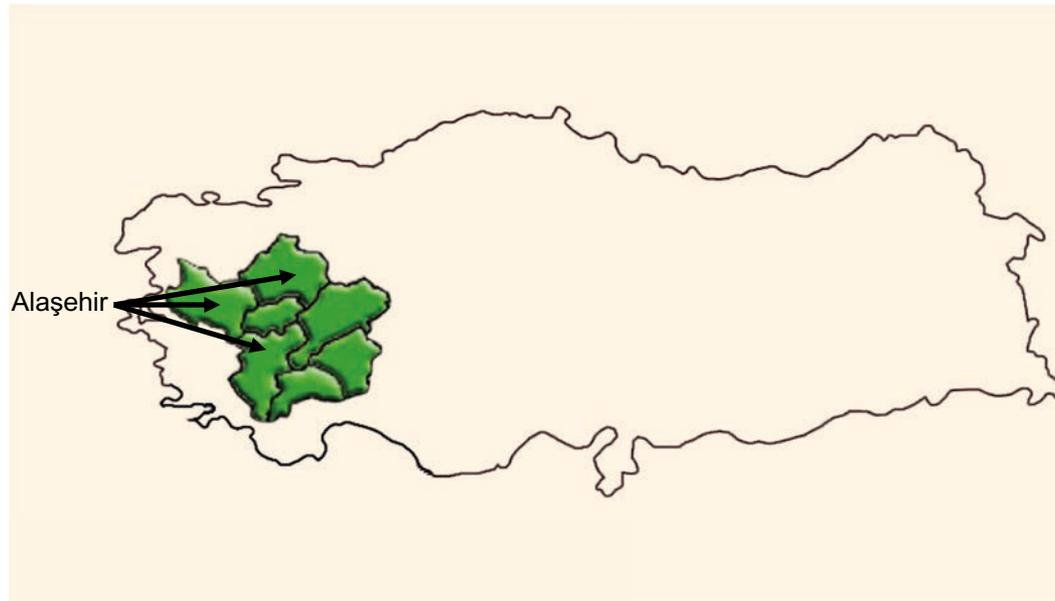
TRAUBEN



Trauben: Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001 : 2000)

Produzent: AkAkar



Trauben: QS-Maßnahmen



a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen). Erarbeitet mit BayerCrop Science in Zusammenarbeit mit Alinda QS-Verantwortlichen!
- Geschlossenes System für die Abgabe von Pflanzenschutzmitteln. Bauern dürfen sich nur bei einem bestimmten Spritzmittelhändler die Mittel besorgen, die vorher durch Rezept von den verantwortlichen Agrar-Ingenieuren von AkAkar & Alinda freigegeben wurden.
- Plantagen werden komplett vom Austrieb bis zur Ernte von Mitarbeitern von AkAkar und Alinda kontrolliert.
- Vorernteanalyse jeder Parzelle zur Erntefreigabe! Nur wenn die Ware den Anforderungen entspricht, darf die Parzelle zur Ernte freigegeben werden.

Vorgaben für Rückstände:

- max. 5 verschiedene Wirkstoffe mit max. 50% des RHG aufweisen (+ Kupfer und Schwefel)
 - Bei schwierigen Witterungsbedingungen zusätzlich max. 2 Spuren mit max. 0,02mg/kg
- Ware, die diesen Vorgaben nicht entspricht, darf NICHT unter Alinda vermarktet werden

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Nur Trauben von Produzenten mit großen zusammenhängenden Plantagen, die vertraglich dem GlobalGap-Ring von AkAkar & Alinda angeschlossen sind und sich freiwillig den Agraringenieuren von AkAkar & Alinda anschließen und den Anweisungen (Umsetzung der Spritzmittelpläne!) Folge leisten.

Trauben: QS-Maßnahmen



- Beratung und Kontrolle durch
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden
 2. Agrar-Ingenieure von AkAkar

c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Produzentenliste mit Codes und den dazugehörigen GPS-Koordinaten!
- die Produzenten-Codes werden bei der Ernte an die Transportkisten angebracht.
- Anlieferung erfolgt an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Mitarbeiters von AkAkar & Alinda.
- Warenannahme nur über die Codes, die bei der Ernte an die Transportkisten angebracht werden.
- Freigabe der Verpackungslinien in der Packstation durch eine separate Aufsicht.
- Diese Codes finden sich auf der kleinsten Einheit (Kisten, Schalen...) wieder.

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland durchgeführt.
- Alternative: Stichprobenartigen Probenentnahme von einem unabhängigen Zertifizierungsorgan (TÜV-Süd, SGS,...) bei der Verladung der LKW's. Diese Proben werden in der Türkei von einem akkreditierten Labor nach chemischen Rückständen untersucht. Bis der LKW in Deutschland ist, liegen die Ergebnisse vor.
- Beratung, siehe b)

Trauben: Verpackungsmöglichkeiten



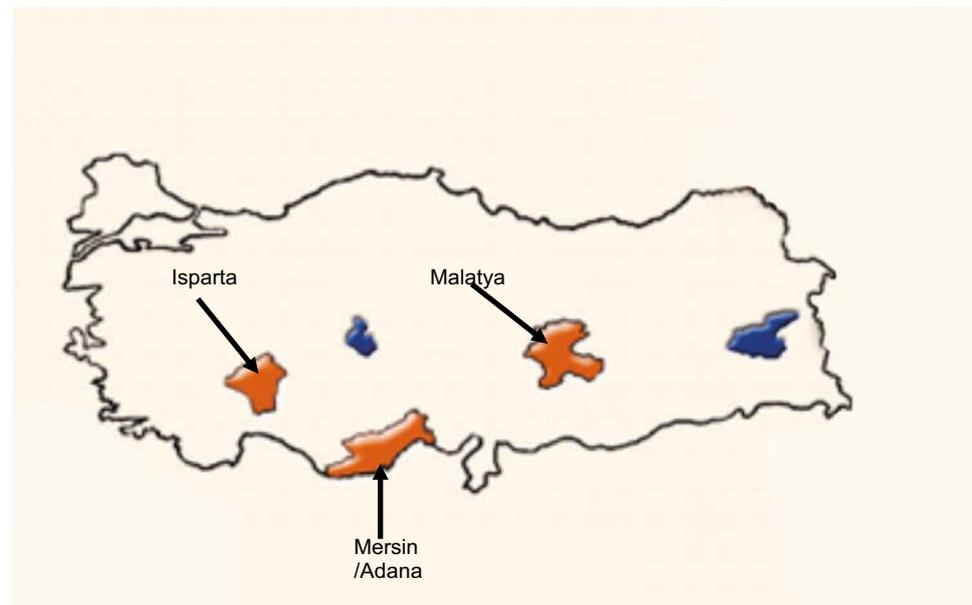


ZUCKERAPRIKOSEN (Şekerpare - Hacı Haliloğlu)

Zuckeraprikosen: Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001 : 2000),
ECO-CERT (Bio-Aprikosen)

Produzent: Agreco



Zuckeraprikosen: QS-Maßnahmen



a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen)
- Plantagen werden komplett von der ersten Behandlung bis zur Ernte von Mitarbeitern von AGRECO und Alinda kontrolliert.
- Bis jetzt nie Probleme mit Aprikosen bzgl. RHmV.
- Es können Bio-Zuckeraprikosen angeboten werden.

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Nur Aprikosen von Produzenten, die vertraglich dem GlobalGap-Ring von AGRECO & Alinda angeschlossen sind und sich den Agrar-Ingenieuren von AGRECO unterwerfen und den Anweisungen (Umsetzung der Spritzmittelpäne!) Folge leisten!
- Nur Bio-Aprikosen von Produzenten, die in der ECO-Cert Liste von AGRECO & Alinda gelistet sind!
- Beratung und Kontrolle durch:
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden
 2. Agrar-Ingenieure von Agreco
 3. Ernte nur durch Mitarbeitern von Agreco!
 4. Bio-Aprikosen: Einsatz von Nützlingen in Zusammenarbeit mit Koppert-Biological!

Zuckeraprikosen: QS-Maßnahmen



c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Produzentenliste mit Codes!
- die Produzenten-Codes werden bei der Ernte an die Transportkisten angebracht.
- Anlieferung erfolgt an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Mitarbeiters von Agreco.
- Warenannahme nur über die Codes, die bei der Ernte die Transportkisten angebracht werden.
- Diese Codes finden sich auf der kleinsten Einheit (Kisten, Schalen...) wieder.
- Anlieferung von konventionellen Aprikosen und Bio-Aprikosen wird an verschiedenen Tagen durchgeführt, damit die Gefahr einer Vermischung vermieden wird.

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Agreco & Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland (ILAU) durchgeführt.
- Beratung, siehe b)

Zuckeraprikosen: Verpackungsmöglichkeiten





FEIGEN (schwarz)

Feigen: Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001 : 2000)

Produzent: Bazaar



Feigen: QS-Maßnahmen

a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen)
- bis jetzt keine Probleme mit RHmV
- Bazaar deckt 70% der exportierten Feigen aus eigenen Plantagen ab. Der Rest wird von Bauern produziert, die dem Bazaar GlobalGap-Ring angeschlossen sind.

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Feigen nur von Produzenten, die dem GlobalGap-Ring von Bazaar angeschlossen sind!
- Hierfür sind mehrere Bauern in der Region Bursa als Produzenten gelistet, die den Vorgaben von Bazaar-Ingenieuren folge leisten müssen!
- Beratung und Kontrolle durch:
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden.
 2. Agraringenieure von Bazaar
 3. QS-Verantwortliche von Alinda

Feigen: QS-Maßnahmen



c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Produzentenliste mit Codes!
- die Produzenten-Codes werden bei der Ernte an die Transportkisten angebracht.
- Anlieferung erfolgt an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Alinda-Mitarbeiters. Durch die separate Anlieferung erfolgt eine Sortierung ohne Vermischung mit Feigen von anderen Plantagen!
- Warenannahme nur über die Codes, die bei der Ernte die Transportkisten angebracht wurden.
- diese Codes finden sich dann auf der kleinsten Einheit (Kisten,...) wieder.

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland (ILAU) durchgeführt.
- Beratung, siehe b)

Alinda - Miniwassermelone

**Die süße,
kernarme**

Miniwassermelone

aus der Türkei, Italien und Ungarn!



Miniwassermelonen

Anbaugebiete

Zertifizierungen: GLOBALGAP, DIN ISO 22000 (HACCP, ISO 9001:2000)

Produzent: Degirmenciler, Bazaar, Agro-Schotthof



a) PSM – Einsatz

- festgelegter Spritzmittelplan (klare Regelung, wann welche Wirkstoffe eingesetzt werden dürfen)
- bis jetzt keine Probleme mit RHmV
- Plantagen werden komplett vom ersten Schnitt bis zur Ernte von Mitarbeitern von Bazaar und Degirmenciler kontrolliert (dadurch bisher keine Probleme mit PSM-Einsatz).

b) Produzentenstruktur / Zusammenarbeit in der Produktion

- Beratung und Kontrolle durch:
 1. eigene Mitarbeiter von Alinda, die vor den Ernten aus diesen Gebieten die Proben für die Analysen ziehen und nach Deutschland senden.
 2. Agraringenieure von Bazaar und Degirmenciler
 3. Aufsicht der Ernte nur unter Kontrolle von Mitarbeitern von Bazaar und Degirmenciler

c) Rückverfolgbarkeit / Transport

- Anlieferung erfolgt mit Produzentencodes an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen getrennt und unter der Aufsicht eines Mitarbeiters unserer Partner (Bazaar und Degirmenciler)
- Warenannahme nur über die Codes, die bei der Ernte an die Transportkisten angebracht worden sind
- diese Codes finden sich dann auf der kleinsten Einheit (z.B. Kiste,...) wieder

d) Analytik / Beratung

- Proben werden nur von Mitarbeitern von Alinda gezogen!
- Analysen werden bei zertifizierten Labors in Deutschland durchgeführt.
- Beratung, siehe b)

Verpackungsmöglichkeiten



Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Ein- und Verkauf

Cagla Celikler

Tel.: +49 89 747214 -17

Gündüz Sadak

Tel.: +49 89 747214 -16