

Aufnahmebedingungen für unsere qualitätsorientierte Vermarktung

Vorwort

Das Anspruchsdenken unserer Vermarktungspartner ist seit geraumer Zeit auf einem derart hohen Niveau, dass wir unsere Aufnahmebedingungen für „Marktware“ und „Packware“ unbedingt dem allgemeinen Standard anpassen müssen.

Mindestanforderungen für packfähige Ware und für Sackware nach der Sortierung (Sackware nur in HJB-Säcke, sonst als Frachtdienstleistung!)

Sortierbreite max. 30 mm. Nur zertifizierte, trockene Speisekartoffeln handeln.

Mindestknollentemperatur beim Aufbereiten: 8 ° C

• Fäulen, Frost- und Hitzeschäden	0 %
• Oberflächenschorf über 25 % der Knollenoberfläche	0 %
• Tiefenschorf über 10 % der Knollenoberfläche	0 %
• Fremde Bestandteile, Erde, lose Keime	2 %
• Schwere Beschädigungen	max. 4 %
• Ergrünte, missgestaltete Knollen	max. 4 %
• Eisenfleckigkeit, Propfenbildung, Stippigkeit	max. 4 %
• Starke Glasigkeit, Hohlherzigkeit, Schwarzherzigkeit	<u>max. 4 %</u>
Summe aller Mängel	max. 8 %

Mindeststärkegehalt (außer Frühkartoffeln)

• Festkochende Sorten	11 %
• Vorwiegend festkochende Sorten	12 %
• Mehligkochende Sorten	13 %

Mängelprüfung

Jede angelieferte Partie wird vor der Annahme gewaschen und auf äußere und innere Mängel untersucht.

Güteeigenschaften

Die Kartoffeln müssen sortenrein, gesund, sauber, festschalig und frei von fremden Geruch sein.

Äußere Mängel

Ergrünte Knollen - 100 % Futter

Beschädigte Knollen - 100 % Futter

Missbildungen - 100 % Futter

Wachstumsrisse - 100 % Futter

Oberflächenschorf und Tiefenschorf - 100 % Futter

Oberflächenschorf: wenn mehr als 10 % der Knollenoberfläche befallen ist.

Tiefenschorf: wenn der Befall tiefer als 2 mm und/oder größer als 10 % der Knollenoberfläche ist.

Mindestanforderungen an Schälkartoffeln, sortierte Ware

	max.
• Kartoffelkrebs, Schleimkrankheit, Bakt.- ringfäule	0 %
• Größenabweichungen nur bis 5 mm	4 %
• Fremde Sorten	2 %
• Erde/Steine/Keime	2 %
• Nass-, Trocken- oder Braunfäule	3 %
• Frost-/Hitzeschaden, Sonnenbrand	1 %
• Grüne Kartoffeln	8 %
• Missgestaltete Knollen	5 %
• Beschädigungen	8 %
• Eisenfleckigkeit	4 %
• Propfenbildung	4 %
• Schwarzfleckigkeit	4 %
• Glasigkeit	4 %
• Hohl-/Schwarzherzigkeit	4 %
• Oberflächenschorf über 25 % der Oberfläche	8 %
• Tiefenschorf über 10 % der Oberfläche	8 %
• Gekeimte Kartoffeln über 2 mm	3 %
• Sonstige innere Mängel	8 %
• Knollentemperatur zwischen + 8°C und +25 °C	

Die Summe darf bei HKL I 8 % nicht überschreiten, sonst Abzüge.

Sortierung möglich bei höchstens 20% - 25 % Mängel, dann Vermarktung als Püree, oder Futter.

Preisgestaltung:

Preis für Spitzenware: ca. €5,00/dt über dem Schälwarenpreis/Billigware. Je nach Sorte kann der Preis nochmals um ca. € 2,00/dt zurückgenommen werden. Püree und/oder Futterware bringen nur ca. €2,00/dt - €2,50/dt.

Fazit:

Mit Qualitätsware kann jeder Marktteilnehmer Geld verdienen, Folgegeschäfte erwarten und Marktanteile gewinnen. Die schwache Ware ist nur unter Druck handelbar. Lieber gleich die richtige Einstufung vornehmen, als Rückläufer und Ärger in Kauf nehmen. Ein Rückläufer auf der Basis von €10,00/dt EP und €2,00/dt Fracht macht die Spanne von ca. 8 gut durch gehandelten Partien (4,00 €:0,50 €) aus! Es folgen keine Folgeaufträge, der Markt schrumpft und der Ruf auch!

Darum: Falsche Gutmütigkeit schadet allen Beteiligten. Wer will schon den Schaden haben? Die Abnehmer springen ab und wir sind weg vom Fenster.

12.11.2008

B. Baumeister