

ØKOGAARDEN



GARTNERIET

Alfred Pedersen & Søn ApS
BELLINGE



Corporate Social Responsibility



Indhold

Forord	4
Om Alfred Pedersen & Søn ApS	6
Vision	7
Mission	7
Værdier	8
Håndplukkede grøntsager	10
Produktionen – en rendyrket fornøjelse	12
Biologisk bestøvning	12
Biologisk bekæmpelse	12
Spildvarme	12
Røggas	14
Regnvand	14
Pap og plast	14
Certificering	14
Affaldssortering	14
Økologisk produktion	16
Kampen mod madspild	18
Pedersens Fravalgte	20
Godt arbejdsmiljø	22

Forord

Økogaarden ApS og Alfred Pedersen & Søn er to danske væksthush-grønsagsproducenter. Virksomhederne ejes og drives af Mads Ulrik Pedersen, som er 4. generation af gartnere i gartnerierne i Bellinge på Fyn. Vi udvælger nøje de bedste sorter i verden, og sætter en dyd i at kunne tilbyde Danmarks mest forkælede grøntsager.

Vi er et bæredygtigt gartneri, hvor tomater, agurker og pebre dyrkes under størst mulig hensyntagen til omgivelserne og miljøet. Ambitionen er at skabe høj kvalitet og exceptionelle smagsoplevelser – uden kompromiser.

”Når først tomaten er fundet, skal den have det bedste og de bedste betingelser. Ingen sprøjtemidler. Ingen overfladebehandlinger. Ingen stress. Tid og omsorg er nemlig det, der gør mine tomater til noget helt specielt.”



Mads Ulrik Pedersen
Direktør





Værdier

Passion

Vi yder vores bedste, og brænder for vores arbejde.

Innovation

Vi vil være nyskabende og hele tiden udvikle os i vores arbejde, og har en åbenhed og respekt overfor alle idéer.

Kvalitet

Vi stræber efter at gøre vores arbejde rigtigt første gang. Det er vores fælles ansvar, at vores kunder og forbrugere får den bedste oplevelse med vores produkter hver gang.

Ansvarlighed

Vi passer på miljøet og omgivelserne omkring os. Vi skaber en kultur med gensidig respekt, ærlighed og mangfoldighed.

Orden

Vi er stolte af vores gartneri, som rent og rydeligt, og hvor alt har sin plads.





Håndplukkede grøntsager

Alle vores produkter er dyrket med stor omhu og respekt for processen. Modsat andre grøntsagsproducenter plukker vi nænsomt grøntsagerne direkte i bakken – som vi altid har gjort. Ved at plukke grøntsagerne direkte fra planten ned i salgsbakke, sparer vi grøntsagerne for en masse stød og skrammer. Tomaterne plukker vi først, når de er helt solmodne og klar til at kunne spises. Faktisk viser undersøgelser, at holdbarheden på de røde tomater forlænges med op til 50-60 %, når man ikke anvender sorteringsmaskine. Efter plukning kommer bakkerne ind i vores pakkehal, hvor hver bakke bliver kontrolleret af dygtige medarbejdere i forhold til både vægt og kvalitet.

Kun de bedste grøntsager kommer ud i de danske supermarkeder.

Undersøgelser viser, at holdbarheden på de røde tomater forlænges med op til 50-60 %, når man ikke anvender sorteringsmaskine.



Produktionen – en rendyrket fornøjelse

I de senere år er bæredygtighed, klima, miljø og sundhed i den grad en aktiv del af dagsordenen for både os og de danske forbrugere. Krav og forventninger til de danske væksthushavende er stødt stigende, og det kan vi godt lide. Vi arbejder altid målrettet for at udvikle væksthushavende af høj kvalitet og med størst muligt hensyn til miljø og omgivelser. Dette opnår vi bl.a. ved at anvende følgende i produktionen:



Biologisk bestøvning

Vores tomat- og agurkeblomster bliver bestøvet på naturens egen måde, idet vi benytter humlebier til at bestøve alle blomsterne.



Biologisk bekæmpelse

Grøntsager er levende organismer, hvilket gør, at det ikke er unormalt, at de i ny og næ bliver ramt af sygdomme. Vores biologer er ansvarlige for at holde planterne under skarpt opsyn og benytter udelukkende biologisk bekæmpelse, når planterne rammes, for at undgå brug af pesticider og kemikalier. Den biologiske bekæmpelse består af rovtæger og andre nyttedyr. Det er vigtigt, at alle planter holdes under regelmæssigt opsyn for skadedyr og virus, da disse kan være altødelæggende for produktionen af væksthushavende.



Spildvarme

I forbindelse med gartnerierne har vi et kraftvarmeværk, som producerer miljøvenlig el til de fynske el-forbrugere. Kraftvarmeværket består af tre motorer, der udelukkende kører på naturgas. Motorerne udvikler meget høj varme, som vi køler ned med koldt vand fra vores drivhuse. I stedet for at lade denne restvarme gå til spilde, varmer vi gartnerierne op med det. Faktisk bliver godt 90 % af vores samlede varmebehov dækket på denne måde.





Røggas

Som de første i Danmark har vi desuden taget røggassen fra el-produktion, rensset den og derefter genanvendt den til gavn for vores planter. Røggassen indeholder nemlig kuldioxid, som bruges af planterne i fotosyntesen. På samme tid sparer vi naturen for et stort udslip af kuldioxid, idet planterne ganske enkelt optager kuldioxiden under fotosyntesen.



Regnvand

Derudover vander vi fortrinsvis med vand som er opsamlet i et af vores store regnvandsbassiner. Regnvandet renses i vores rensningsanlæg inden brug.



Pap og plast

Vi benytter kun genanvendelig pap og plast til vores emballager. Plastposen er vigtig, da den bevarer fugten i væksthusrøntsagen og forlænger friskheden.



Certificering

Vi er stolte over at være certificeret efter international standard under GLOBALG.A.P. Standarden er i vores tilfælde bygget ud for også at indbefatte Dansk IP.



Affaldssortering

Vores affald sorteres og genanvendes på bedst mulige måde. Specialister i indsamling og genanvendelse af madaffald varetager alt håndtering af restaffald, som ikke egner sig til konsum, ved at omdanne restprodukterne til grøn energi, gødning og biodiesel. Denne bæredygtige løsning gør, at vi udnytter alle ressourcer på bedst tænkelige måde.



GLOBALG.A.P.

Certificeret efter international standard under GLOBALG.A.P.





Økologisk produktion

Vi har stor fokus på økologisk- og energibesparende produktion, og har gennem årene investeret i en række tiltag, så vi i dag kan levere grøntsager produceret med omtanke for miljøet. Dette betyder:

- Agurkerne og tomaterne bliver lavet i økologiske bede i omlægningsperioden, hvorefter de går direkte i den økologiske jord
- 1/3 af vores produktion er økologisk, og tallet er stigende
- Fokus på naturlig bekæmpelse af skadedyr for at undgå sprøjtemidler
- Varmeforsyningen er REN spildvarme fra affaldsforbrænding eller spildvarme fra el-produktion
- Der bliver vandet med rent regnvand
- Strømmen kommer fra eget naturgasfyrt
- Vækstlyset kommer fortrinsvis fra den seneste generation af LED-lys, som sparer ca. 50 % energi. Vi er de første med denne komplette løsning
- Vi anvender LED mellem planterne, som belyser blade og frugter direkte. Derved skabes flotte, mørke frugter med højt tørstofindhold og dermed en større smagsoplevelse
- LED-løsningen giver kun det lys, som planterne optager direkte, og er driftsmæssigt billigere at køre med, men dyrere at indkøbe. Dette betyder, at vi kan anvende det forår og efterår på mørke dage, og derved sikre en meget mere ensartet kvalitet hele året rundt
- Huset er det mest energikorrekte væksthuis i Danmark.



Kampen mod madspild

En af vores mærkesager hos Økogaarden ApS og Alfred Pedersen & Søn er kampen om at nedbringe madspildet.



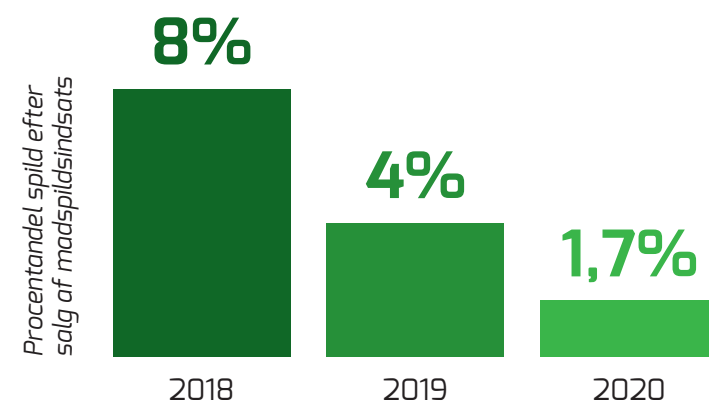
Vi er medstiftere af Danmark mod Madspild, hvor målet er at halvere madaffaldet i fødevarebranchen inden 2030. Faktisk har danskerne allerede reddet mange "grimme" grøntsager fra madspilddøden.

Det har resulteret i, at vi har nået FN's verdensmål om at reducere madspildet med 50% allerede 10 år før målsætningen – det er da meget godt gået.



Gennem tæt samarbejde med detailhandlen og ikke mindst en øget efterspørgsel fra over halvdelen af de danske forbrugere på madspiltsreducerende produkter, er det lykkedes os at sikre afsætningen for alle vores producerede væksthushgrøntsager.

Derudover støtter vi det gode initiativ Stop Spild Af Mad foreningen med 25 øre pr. solgt bakke.



Kilde: Økogaarden ApS og Alfred Pedersen & Søns tomatproduktion.



Pedersens Fravalgte

Pedersens Fravalgte er en nyere produktgruppe under vores, private label Pedersens Udvalgte. Pedersens Fravalgte er tomater og agurker med små skønhedsfejl i udseendet, men hvor den gode smag er den samme. De er søde og skønne, og så har de til formål at hjælpe os med at nedbringe mængden af madspild.



Godt arbejdsmiljø

Det er takket være vores medarbejdere, at vi kan levere Danmarks mest forkælede grøntsager til de danske supermarkeder. Vi sætter stor pris på vores medarbejdere og vægter deres trivsel højt. Derfor har vi valgt at bruge mange ressourcer på at sikre, at vi har det bedst mulige arbejdsmiljø. Vi har gennem tiderne været på forkant med udviklingen af teknologien, så vi kan afhjælpe og helt fjerne nedslidende arbejde. I 2010 modtog vi med stolthed arbejdsmiljøprisen.



Vi tænker nyt og finder innovative løsninger, hvis der er behov for det. Seneste skud på stammen er plukkerobotter, som vi har udviklet på igennem de seneste år. Plukkerobotterne kan tage nogle af de tungeste løft, så vi undgår overbelastning af ryggen m.m. hos medarbejderne.

Vi arbejder naturligvis ud fra dansk overenskomst, så medarbejderne får den løn, de fortjener, hvilket er med til at sætte en højere standard for branchen.

Vi har udviklet et talentprogram, så vi kan få det bedste frem i vores medarbejdere. Vi sætter stor pris på vores medarbejdere, og den indsats, de leverer. Vi vægter også, at der er en høj trivsel. Derfor har vi valgt at sætte mange ressourcer af på at sikre, at vi har det bedste arbejdsmiljø, og de bedste muligheder for at udvikle sig. Vi indstiller hvert år 6 talentemner til at følge et toårigt udviklingsforløb.





ØKOLOGAARDEN



GARTNERIET
Alfred Pedersen & Søn ApS
BELLINGE