

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!



PHILOSOPHIE

Unsere Möhren stehen für absolute Frische: Sie kommen entweder direkt vom Feld oder nach optimaler Lagerung, Waschung, Sortierung und Verpackung zu den Kunden. Das ist für die Hans Brocker KG eine Selbstverständlichkeit. Auf dieser Grundlage und Überzeugung vermarktet unser Unternehmen seine Produkte aus konventionellem und aus ökologischem Landbau und vertreibt sie deutschlandweit.

Wir stellen Ihnen auf den nächsten Seiten unseren Betrieb, die Produktionsanlagen und unsere Kooperationspartner vor. Überzeugen Sie sich selbst, dass wir mit unserem Produkt jetzt und in Zukunft sorgfältig und verantwortungsbewusst umgehen und alles dafür tun, dass unsere Möhren jeden Tag frisch und knackig in die Obst- und Gemüsetheken des Lebensmittel Einzelhandels kommen.

„Für uns sind Frische und Qualität der Ware das Wichtigste. Gerade Möhren wählen Mütter vielfach als Anfangsnahrung für ihre Babys, da muss eine saubere und schonende Produktion gewährleistet sein.“

ALLES GUTE
KOMMT VOM
BODEN!



HANS BROCKER KG
WILLICH 2005

HANS BROCKER KG
WILLICH 2010



Werte und Tradition –
die Bausteine unseres Erfolgs!

HANS BROCKER KG
WILLICH 2010

GESCHICHTE

In den 1950er Jahren begann Matthias Brocker mit dem Möhrenanbau in Schiefbahn (Stadt Willich, Nordrhein-Westfalen). Diesen übernahm Hans Brocker im Jahr 1962 und baute ihn aus. Er entwickelte ein Gesamtkonzept, das die Kräfte von Landwirten bündelt, die auf Möhrenanbau spezialisiert sind

und auf die zentrale Vermarktung abzielt. Heute betreiben wir ein straffes Produktions- und Auslieferungsnetz. Die Hans Brocker KG liefert täglich frisch und in einem einwandfreien Zustand die Möhren über das hauseigene Vertriebsnetz an den Lebensmittel Groß- und Einzelhandel.



AUF EINEN BLICK:

Gründung:	1962
Gründer:	Hans Brocker
Geschäftsführung:	Hans Brocker, Hans Jürgen Brocker, Mario Brocker, Josef Deselaers, Johannes Blum

ANBAU

Heute produzieren rund 50 Landwirte auf ca. 1.000 Hektar und 40 Bio-Landwirte auf ca. 500 Hektar Möhren für unser Unternehmen und sind als Partner der Hans Brocker KG vertraglich abgesichert.

Konventioneller Anbau bedeutet, dass das Gemüse nach den Richtlinien für eine kontrolliert-integrierte Produktion angebaut wird. Das heißt Düngung und Pflanzenschutzmaßnahmen erfolgen nach dem Grundsatz: „So wenig wie möglich, nur so viel wie nötig“. Ein großer Teil dieser Produktion stammt von unseren eigenen Flächen, die in enger Abstimmung mit den kooperierenden Vertragslandwirten bewirtschaftet werden. Dies umfasst Fragen zur Saat, Pflege, Ernte und Produktion. Alle Felder werden nach Untersuchung des Bodens bedarfsgerecht gedüngt und regelmäßige Rückstandskontrollen der Möhren sichern die hervorragende Qualität. Nur die besten Böden werden für die Flächen ausgewählt.

Beim Bio-Möhrenanbau sind die Landwirte in die Erzeugergemeinschaft BIO WEST e.V. eingebunden. Die Mitglieder sind vertraglich abgesichert und

arbeiten selbstständig nach abgestimmten Kriterien des Bio-Anbaus. Die Produkte sind entsprechend zertifiziert, und die Erzeuger sind zusätzlich einem Deutschen Bio-Anbau-Verband angeschlossen.

Wir liefern elf Monate im Jahr Möhren aus unserer eigenen Produktion, für die Lücke im Mai bauen wir Gemüse im Ausland an, das von uns produziert und überwacht wird. Die haus-eigenen Qualitätsansprüche gelten schließlich uneingeschränkt auch für diese Möhren.

„Auf jedem Feld, auf dem Möhren wachsen, die wir vermarkten, stehen wir jedes Jahr selbst im Feld und ziehen Laub- oder Möhrenproben. Das gilt für unsere Erzeuger in Deutschland ebenso wie für Kooperationspartner in den Niederlanden, Portugal, Frankreich, Spanien und Israel.“

— Peter Boley, Qualitätsmanagement



AUF EINEN BLICK:

Anbau:	1.350 ha konventionell 500 ha biologisch
Jahresproduktion:	100.000 t (Deutschland)
Möhrenroder:	5 Überlader und 3 Bunker
Fahrzeuge:	24 Traktoren und 50 landwirtschaftliche Anhänger



...schonend angebaut und
mit Sorgfalt geerntet!

LAGERUNG

Mitte September beginnen wir, das Gemüse einzulagern. Die Möhren werden mit modernen Klemmbandrodern geerntet und in derzeit 23 großen Hallen in Holzkisten gelagert. Diese Lager fassen zwischen 1.200 und 8.000 Kisten.

Unsere Möhren lagern ungewaschen bei einer konstanten Temperatur zwischen 0,2 und 0,5 Grad Celsius und ca. 98 Prozent Luftfeuchtigkeit. In den Kühlhäusern herrschen optimale Klimabedingungen, um Vitamine und Mineralien in den Möhren zu erhalten, sodass sie noch im Frühjahr in gewohnter Qualität den Kunden zur Verfügung stehen.

Erst unmittelbar vor der Auslieferung wird das Gemüse aus den Kühlhäusern geholt, gewaschen, sortiert und verpackt, um es dann umgehend an unsere Kunden in ganz Deutschland zu liefern. In der Regel ist die Lagerware bis Ende Mai verfügbar und Ende Juni ernten die Betriebe der Hans Brocker KG die ersten deutschen Frühmöhren und bringen diese auf den Markt.

VERPACKUNG

80 Prozent unserer Möhren werden unter der Eigenmarke des Handels abgepackt. Ob in Beuteln, lose verpackt oder in Schalen, wir bieten Ihnen jede mögliche Verpackungsart an und sind jederzeit in der Lage, kurzfristig und flexibel auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen.



AUF EINEN BLICK:

Kapazität:	125.000 t pro Jahr
Flow-Packs:	65 Mil. pro Jahr
<u>Deutsche Möhren:</u>	
Frische Ernte	Juni bis November
Lagermöhren	November bis Mai
<u>EG & Drittland:</u>	
Frische Ernte	April bis Juni





MÖHREN

Die Möhre (*Daucus carota*) ist ein in den gemäßigten Zonen der Alten Welt verbreitetes Doldengewächs mit mehrfach gefiederten Blättern und weißen Blüten. Wildformen wachsen in Asien und Europa.

Eine Möhre besteht aus einer dicken, fleischigen Pfahlwurzel, Stengel und Blättern. Die Form der Wurzel (kurz, rund, kreiselförmig, kegelförmig, halblang, zylindrisch oder lang mit spitzem Ende) variiert wie ihre Farbe (weiß, gelb, rot, violett oder dunkelrot). Die kurzen, rundlichen und stumpfen Sorten heißen Karotten. Botanisch sind Möhren und Karotten das Gleiche. Sie haben einen fein süßlichen, aromatischen Geschmack.

Möhren sind reich an Provitamin A (Karotin), Vitamin B sowie C. Sie sind das Gemüse mit dem höchsten Karotinhalt. Diese Substanz wandelt der menschliche Körper in Verbindung mit Fett zu Vitamin A um. Diesen Nährstoff wiederum benötigt der Mensch für das Wachstum sowie die Haut- und Sehfunktionen. Weitere Inhaltsstoffe der Möhre sind Kohlenhydrate, Eiweiß, Lecithin, Glutamin, Anthocyan, Kalium, Calcium, Eisen, die Vitamine B1, B2, C und E. Der Genuss dieser Gemüsesorte wirkt harntreibend, blutbildend und antibakteriell. Sie ist deshalb ein wichtiger Bestandteil der Säuglingsnahrung.

BIO-MÖHREN

Seit 1998 hat unser Willicher Unternehmen sich zunehmend darauf konzentriert, Bio-Möhren anzubieten.



Diese baut die Erzeugergemeinschaft BIO WEST bundesweit auf derzeit rund

500 Hektar für die Hans Brocker KG an, Tendenz steigend. Bei uns sind die rund 40 eigenständigen und nach strengen Richtlinien arbeitenden Bio-Landwirte über mehrjährige Verträge abgesichert und schauen beruhigt in die Zukunft.

„Wir stehen dafür, dass ein Kunde, der Bio-Möhren verlangt, auch Bio Möhren im Handel erhält“, betont Hans Brocker.

Räumlich getrennte Abpackanlagen für Bio Möhren gewährleisten eine sorgfältige Produkttrennung im Unternehmen.

Zusätzlich wird bei allen Bio-Möhren-Chargen, das Laub- und die Möhren auf Rückstände in akkreditierten Laboren untersucht.

QUALITÄT

„Unser Ziel ist, Möhren sorgfältig und gewissenhaft zu produzieren und zu behandeln. Sie gehören zu den ersten Nahrungsmitteln für Babys und spielen in der Schonkost eine wichtige Rolle, daher ist beste Qualität geboten. Wir sind uns bewusst, dass wir ein wichtiges Produkt als Erste in den Verkehr bringen, und tun täglich alles, damit unsere Abnehmer und schließlich die Verbraucher jederzeit rundum zufrieden sind. Wir kontrollieren die Qualität auf allen Stufen im gesamten Prozessablauf auf höchstem Niveau.“ – Peter Boley, Qualitätsmanagement

VOR DER AUSSAAT

Für die Möhrenkultur suchen wir nur die „besten Böden“ aus. Eingelagerte Möhren stammen von lehmhaltigen, schweren Lössböden. Nachhaltige Fruchtfolgen ohne Gemüsevorfürchte sorgen für einen geringen Krankheitsdruck. Regelmäßige Bodenproben fördern eine bedarfsgerechte Düngung und eine optimale Kulturführung der Möhre.

IM WACHSTUM

Regelmäßig wiederholte Kontrollen erleichtern Entscheidungen, wie Wasserversorgung und Nährstoffanpassung im Boden verbessert werden können. Wir überprüfen zudem kontinuierlich Rückstände, Boden und Möhren, um eine durchgehend hervorragende Qualität zu sichern.

BEI DER VERARBEITUNG

Stündliche Qualitätskontrollen nach den Vorschriften der UNECE-Norm für Möhren sowie nach Einhaltung der Gewichtsvorgaben gewährleisten, dass das Produkt sicher und in optimalem

Zustand den Kunden erreicht. Alle Prozesse zielen auf den besten Geschmack von den guten Böden hin.

BEI IMPORTWARE

Die Hans Brocker KG hat hohe haus-eigene Qualitätsansprüche. Von diesen weichen wir auch für die Möhren, die wir im Ausland ankaufen, um die Versorgungslücke aus der nationalen Produktion von einem Monat pro Jahr zu schließen, in keiner Weise ab.

RÜCKVERFOLGBARKEIT & LABORUNTERSUCHUNGEN

Jede Möhre ist in ein System eingebunden, welches den Weg vom Feld bis zum Verbraucher rückverfolgbar macht. Es lässt sich bei jeder Verpackung nachvollziehen, wo die Möhre angebaut, wann und an welcher Maschine sie verpackt und wie lange sie an welchem Ort gelagert wurde. Hierzu gehören auch die komplette Darstellung jedes Feldes über Google Earth Daten und Containertracking Systeme bei Importware. Mit ca. 600

Laboruntersuchungen können wir sicherstellen, dass jedes Feld, auf dem Möhren für unser Unternehmen wachsen, vorab von akkreditierten und QS- anerkannten Laboren buchstäblich „unter die Lupe“ genommen wurde.

ZERTIFIZIERUNG

Alle konventionell erzeugten Möhren werden nach zertifizierten Richtlinien von QS oder QS GAP angebaut. Pro Planet-Richtlinien werden seit dem Jahr 2012 erfüllt und auch angewendet.

Alle Bio-Möhren sind nach den Vorgaben von Global GAP, zusätzlich nach der EG-Öko-Verordnung 834/2007 sowie nach den Richtlinien eines Bio-Anbau-Verbands zertifiziert.

Die Hans Brocker KG selbst ist nach IFS und QS sowie nach den Richtlinien der Öko-Verordnung und nach Naturland-Richtlinien zertifiziert. Der Hygienestand entspricht den Erfordernissen des HACCP Konzeptes.





UMWELT UND NACHHALTIGKEIT

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind der Geschäftsführung und den Mitarbeitern der Hans Brocker KG ein wichtiges Anliegen:



Eine moderne Photovoltaik-Anlage mit einer Leistung von ca. 1.630 kWp, deren Module auf 18 Hallendächern des Betriebs montiert wurden, liefert umweltfreundlichen Solarstrom, mit dem etwa 500 Haushalte pro Jahr versorgt werden können!



Das Wasser aus der Möhren-Waschanlage wird aufgefangen, in der betriebseigenen Anlage mit vier Becken gereinigt und zu 98 Prozent in dem Unternehmenskreislauf wiederverwendet.



Die Lkw-Flotte von rund 32 Fahrzeugen ist jederzeit auf dem aktuellen Stand der Technik, um umweltfreundlich und verbrauchsarm zu liefern. Immissionsenkung und Schadstoffreduzierung stehen im Vordergrund der Logistik.

Es liegt in unserer Hand,
die Zukunft mitzugestalten.

Brocker Logistik

Wir bringen's auf den Weg!

LOGISTIK UND SERVICE

Zur Verbesserung der logistischen Abläufe ist im Jahr 2011 ein fertiges Logistikzentrum mit Büroflächen, 14 Verladerampen und 18 Kühlzellen in unterschiedlichen Größen gekauft worden.



Die gesamte überdachte Fläche beträgt ca. 12.500 m² inkl. Büro, Kühlzellen, Kommissionierflächen und Trockenlager. Nach Renovierung, Modernisierung und Ausbau dieses Logistikstandortes wird dort seit Mitte 2012 Ware umgeschlagen.

32 eigene Kühl-LKWs gewährleisten rund um die Uhr, dass Lieferungen pünktlich erfolgen und die Produkte unterwegs ihren optimalen Zustand behalten. Einheitliches Auftreten unsere Fahrer fördert ein vertrautes Ansehen bei unseren Kunden.

Zur weiteren Effizienzsteigerung sind seit 2012 fünf neue LKWs mit neuer Abgasnorm verbrauchsarm und schadstoffoptimiert in Dienst gestellt worden.

Alle modernen Kühlaufleger des Fuhrparks sind mit maximaler Isolierung, modernsten Transportkühleinrichtungen, Energiesparreifen, Doppelstock und teilweise Blumenbreite für höchste Effizienz und minimalen Energieeinsatz ausgestattet und ausgelegt.

Brocker Logistik

Hans Brocker Obst- und Gemüsehandel
Lager und Logistik
Hauptstr. 1
41352 Korschenbroich-Glehn

Tel.: 02182-578510
Web: www.brocker-logistik.de
E-Mail: info@brocker-logistik.de



BROCKER LOGISTIK AUF EINEN BLICK:

Logistikfläche:	12.500 m ²
Verladerampen:	14
Kühlzellen:	18
LKW:	32 moderne, schadstoffarme LKW mit Kühlaufleger



SO ERREICHEN SIE UNS:

Hans Brocker KG
Im Fließ 14
D-47877 Willich

Tel.: 02154 9566-0
Fax: 02154 9566-49

E-Mail: info@brocker-moehren.de
Web: www.brocker-moehren.de

SO FINDEN SIE UNS:

A 44 Abfahrt Neersen-Schiefbahn
rechts abbiegen Richtung Schiefbahn
(Wilhelm-Hörmes-Str.)
nach rund 2 Kilometern rechts (Fichtenstr.)
sofort wieder rechts (Ulmenstr.)
dem Verlauf folgen
nach rund 500 Metern rechts (Im Fließ)



ALLES AUF EINEN BLICK:

Alle Ansprechpartner und Kontaktdaten der Firma Hans Brocker KG finden Sie auch auf unserer Homepage www.brocker-moehren.de.

Hans Brocker KG · Im Fließ 14 · D-47877 Willich
Tel.: 02154 9566-0 · Fax: 02154 9566-49
www.brocker-moehren.de



HANS BROCKER KG
WILlich