

360° Quality



Anecoop

Qualität 360°

stone fruit / *steinobst*



360°
Quality
Qualität



OWN production

WE ARE PRODUCERS. Anecoop is a second-tier cooperative, made up of different **Spanish producer cooperatives.**

Together, we make up one of the largest fruit and vegetable groups in Europe and are the **leading Spanish** marketer of stone fruit.

tailored to the market

We market the **full range** of Spanish stone fruit production offering **continuity for longer periods.**

We offer **tailored services** to cater for our customers' quality requirements and supply needs, including the most demanding speciality produce.

We have considerable experience in **long-haul destinations** (including Asia, the Middle East, South America and Africa).

We can supply a broad range of pre-packed units and conventional **packaging.**

We provide efficient in-house **logistics** management through specialist transport providers.

We offer promotional support, including brands, **marketing**, and promotional campaigns to launch the new category of flat peaches and flat nectarines.

We are an **EDI** system operator.

Eigene Produktion

WIR SIND PRODUZENTEN. Anecoop ist eine Genossenschaft zweiten Grades bestehend aus spanischen Produktionsgenossenschaften.

Zusammen bilden wir einen der größten Obst- und Gemüsekonzerne Europas und sind **spanischer Marktführer** in der Vermarktung von Steinobst.

ausgerichtet auf die Bedürfnisse des Marktes

Die gesamte Bandbreite der spanischen Steinobstproduktion mit **Kontinuität und ausgedehntem Anbaukalender.**

Persönliche Betreuung jedes einzelnen Kunden zur Befriedigung seiner Qualitäts- und Servicebedürfnisse, auch unter Berücksichtigung der anspruchsvollsten Produktspezialitäten des Sektors.

Erfahrung mit **weit entfernten Zielmärkten** (einschließlich Asien, dem Mittleren Osten, Südamerika, Afrika ...).

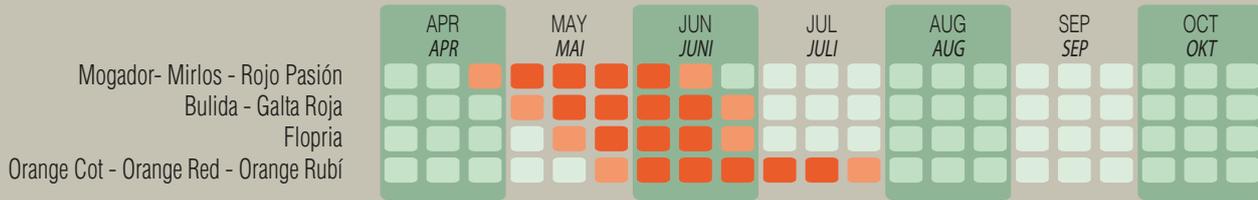
Ein breites Angebot aus herkömmlichen Vorverpackungen und **Präsentationen.**

Eine effiziente eigene **Logistik** mit spezialisierten Speditionen.

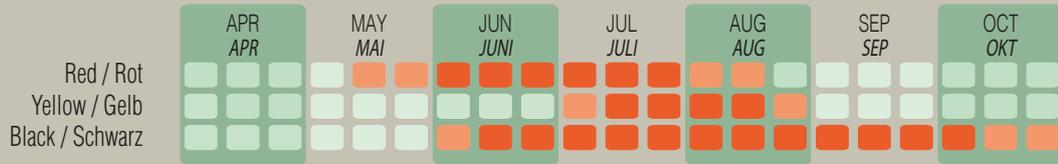
Werbeunterstützung: Marken, Kommunikation, **Marketing** und Entwicklung von Werbekampagnen zur Markteinführung der neuen Kategorie der Plattpfirsiche und Plattnectarinen.

Verwendung des **EDI-Systems.**

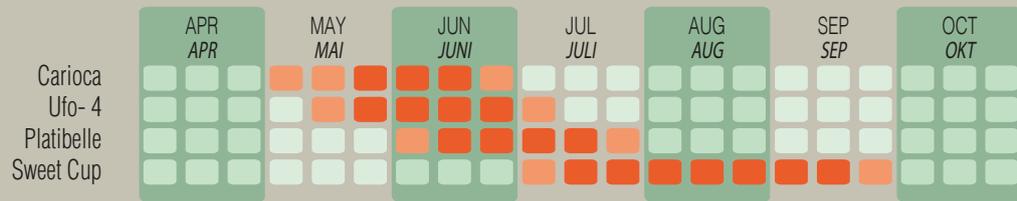
Apricots / Aprikosen



Plums / Pflaumen



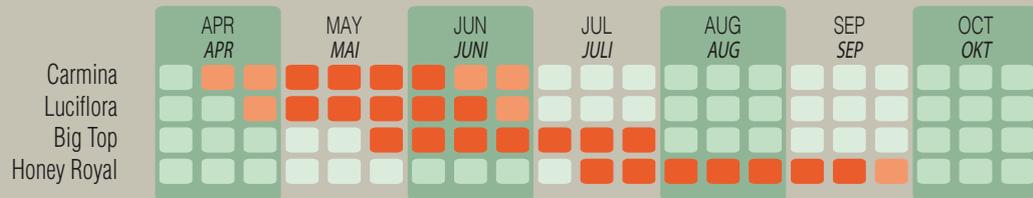
Flat peaches / Plattpfirsiche



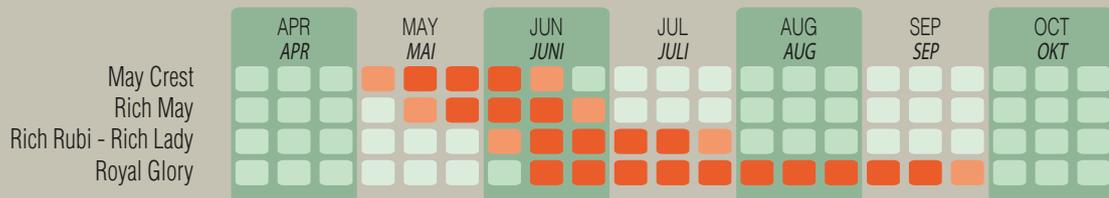
Flat nectarines / Plattnektarinen



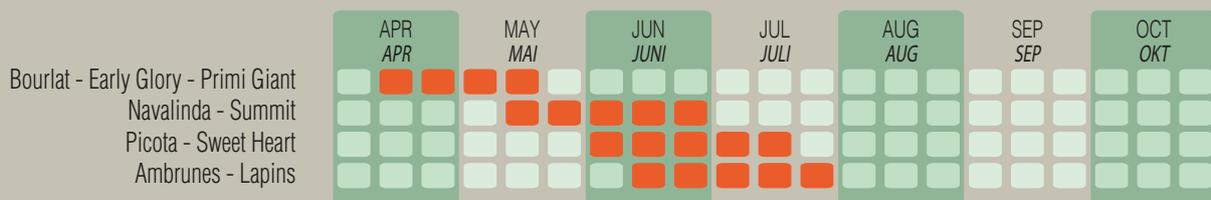
Nectarines / Nektarinen



Peaches / Pfirsiche



Cherries / Kirschen





anecoop is an **ORGANIC-certified** operator

We market a broad range of **organic stone fruit**, which is growing daily.

constant **innovation**

Our Technical Department continuously assesses the latest developments in **production**, and in **cultivation and post-harvest technologies**.

We have two avant-garde private **experimental field stations**.

Anecoop supports its members in terms of production innovation, thus encouraging varietal renewal.



guaranteed **food safety**

Our **Quality Management Department** ensures compliance with the strictest **certification standards** in our fields and packing houses.

We have our own **laboratory**, which is certified under the ISO 17025 standard to carry out residue and microbiological tests, enabling us to verify compliance with legislation and meet our customers' requirements, as well as improving the post-harvest management of our products.



zertifiziertes **BIO-Unternehmen**

*Wir vermarkten eine Vielfalt an **BIO-Steinobst**, die tagtäglich weiter zunimmt.*

ständige **Innovation**

*Kontinuierliche Bewertung der Neuheiten in **Produktion und Anbau- und Nacherntetechnologie** durch unsere Technische Abteilung.*

*Zwei private **Experimentierfelder**, die in der Branche führend sind.*

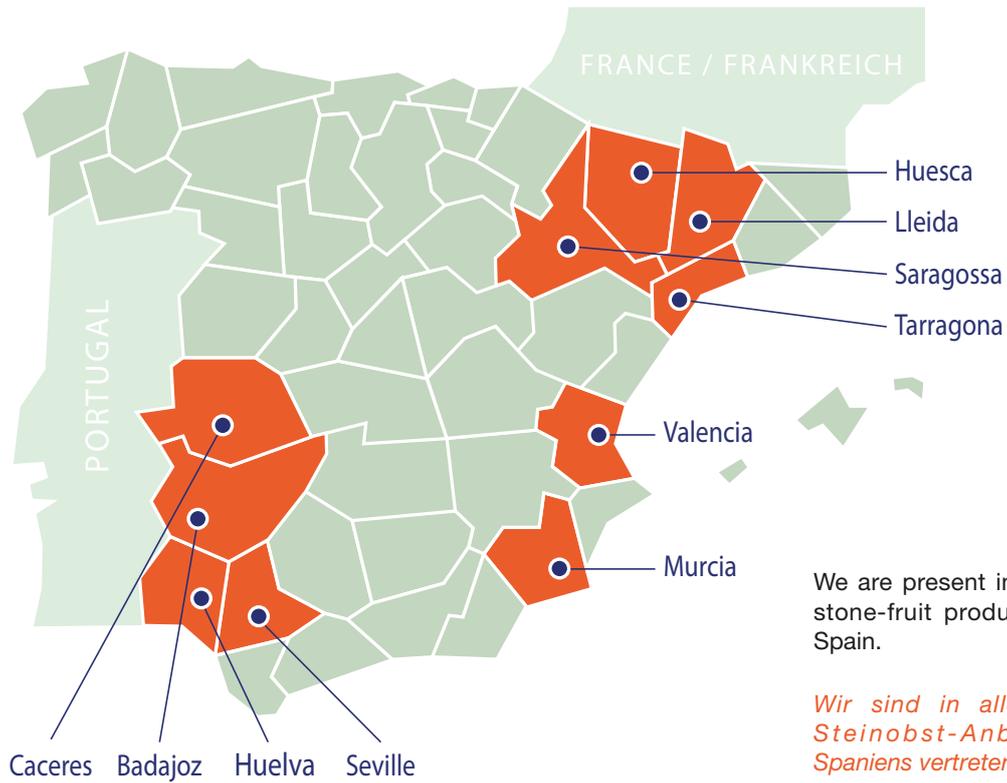
Anecoop unterstützt seine Partner bei der Produktionsinnovation und fördert so die Sortenerneuerung.

garantie für **Sicherheit**

*Unsere Abteilung für **Qualitätsmanagement** überwacht die Einhaltung der strengsten **Zertifizierungen** auf dem Feld und im Packlager.*

*In unserem eigenen **Labor**, das nach ISO 17025 zertifiziert und akkreditiert ist, führen wir Rückstands- und mikrobiologische Analysen durch, um die Erfüllung der Gesetzgebung und der Anforderungen unserer Kunden zu überprüfen und das Nachernteverhalten unserer Erzeugnisse zu verbessern.*

production areas / Anbauggebiete



storage and transport

Technical information

Storage and transport temperature

- apricots, plums, peaches, nectarines, flat peaches and flat nectarines 1 a 3°C
- cherries 0.5 a 2°C

Relative humidity 90 - 95%

Lagerung und Transport

Technische Daten

Lager- und Transporttemperatur

- Aprikosen, Pflaumen, Pfirsiche, Nektarinen, Plattpfirsiche und Plattnektarinen 1 bis 3 °C
- Kirschen 0,5 °C bis 2 °C

Relative Luftfeuchtigkeit 90 bis 95 %





Backed by a great social enterprise that is totally committed to its members and employees through its

corporate social responsibility (CSR) programme

Anecoop has deep social roots, in line with its cooperative nature.

We grow the future constantly by working in line with our Corporate Social Responsibility principles: promoting healthy eating, ensuring food safety, looking after the environment and creating social economy projects.

Mit der Garantie eines großen sozialen Unternehmens, das sich im Rahmen eines

Programms für unternehmerische Sozialverantwortung (CSR)

umfassend für seine Mitglieder und Mitarbeiter engagiert. Anecoop ist aufgrund seines Genossenschaftscharakters gesellschaftlich tief verwurzelt.

***Wir bauen auf die Zukunft**, indem wir Tag für Tag nach unseren Grundsätzen der Unternehmerischen Sozialverantwortung arbeiten: Wir fördern eine gesunde Ernährung, garantieren für die Lebensmittelsicherheit, schützen die Umwelt und schaffen sozialwirtschaftliche Projekte.*



www.anecoop.com

Anecoop S. Coop. - Monforte, 1 Entlo.- 46010 Valencia, Spain / Spanien
info@anecoop.com - Tel. +34 963 938 500