

PRESSEINFORMATION

LaSelva MANUFAKTUR

Doppelte Arbeitsfläche für Frischeverarbeitung und Handwerk:
umgebaut, modernisiert, IFS Food zertifiziert.

LaSelva hat seine ökologische Feinkost-Küche auf dem toskanischen Landgut an steigende Verarbeitungsmengen angepasst und plant Lager- und Büroeinheit für 2022.



LaSelva 2021: Manufaktur im Umbau (vorne) und alter Kornspeicher mit Büros und Direktverkauf (hinten).

Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Juli 2021: LaSelva Bio-Feinkost hat in die Vergrößerung und Effizienz der Frischeverarbeitung und Produktion der Manufaktur auf seinem toskanischen Landgut investiert. Die Produktionsfläche wurde auf 1.155 m² verdoppelt, zwei Gebäude wurden zu einem größeren miteinander verbunden und die überdachten Flächen vergrößert. Zu Fotovoltaik, Phytosanierung und einer speziellen Trocknungsanlage kam neue, effiziente Produktionstechnik hinzu. Die neue Basilikum-Linie gewährleistet eine schnellere, aber schonende Rohwarenverarbeitung und der größere Pasteurierer höhere Produktionsmengen. Die IFS Food-Zertifizierung (International Featured Standards Food) dokumentiert und garantiert wirksame Prozesse für Verarbeitung und Mitarbeiter*innen sowie Lebensmittelsicherheit und Produktqualität vom Rohstoff bis hin zum Kunden. Die Feinkostkreationen erfreuen sich großer Nachfrage nach Klassikern und neuen Spezialitäten, besonders markant im Artischocken- und Basilikum-Sortiment. Für die steigenden Verarbeitungsmengen ist LaSelva nun gut gerüstet.

Für das Jahr 2022 ist ein Neubau von 1.300 m² mit Lagerräumen, Kühl- und Gefrierzellen sowie Büroräumen mit Terrasse und Garten auf dem Dach geplant. Die Gesamtinvestitionen der Erweiterungsmaßnahmen zwischen 2020 und 2022 belaufen sich auf zirka 2,5 Millionen Euro.

Seit 1991 kreiert die Bio-Feinkostküche typisch toskanische Besonderheiten. Heute ist die Manufaktur neben der Tomatenverarbeitung und dem Weinkeller einer der drei unternehmenseigenen, ökologischen Produktionsstandorte des Feinkostherstellers. Sie befindet sich inmitten der Felder der „Naturland FAIR“ zertifizierten Landwirtschaft von LaSelva, von der knapp 80 Prozent der verarbeiteten Feldfrüchte stammen. Hier liegt der Schwerpunkt

PRESSEINFORMATION

auf Rezeptentwicklung und Handarbeit für Antipasti, in Öl und Salzlake eingelegte, getrocknete und gegrillte Spezialitäten, eingemachtes Obst, Gemüsecremes, mediterrane Kochzutaten und Basilikumverarbeitung.

„Qualitätskontrolle, Vorbereiten und Abfüllen der Feldfrüchte von Hand, - daran halten wir weiterhin fest. Es ist jetzt alles grösser dimensioniert und auf wachsende Mengen angepasst, vor allem hinsichtlich unserer Artischocken-Spezialitäten und unseres Basilikum-Halbfertigprodukts für das Pesto-Sortiment. Die Sorgfalt unserer Mitarbeiter*innen wird durch die Maschinen nicht ersetzt, sondern, im Gegenteil, bei der Selektion viel stärker gefordert“, betont Monika Mayer. Die Qualitätsmanagerin und Manufakturleiterin und ihre derzeit 16 Kolleg*innen freuen sich über die größere Arbeitsumgebung. Sie bringt Veränderungen in den Arbeitsprozessen mit sich und birgt Chancen für mehr Eigenverantwortung im Team.



Geschäftsführer Christian Stivaletti (2. v. li.) und Qualitätsmanagerin Monika Mayer (kniend v. li.) mit ihrem Manufaktur-Team vor der neuen Basilikum-Linie auf dem Gelände der fertig umgebauten Manufaktur.

IFS Food-Zertifizierung: Wachstum bei gleichbleibender Qualität.

Mit der IFS Food-Zertifizierung ist offiziell bestätigt, dass die Manufaktur die Forderungen der International Featured Standards Food hinsichtlich Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit erfüllt. Rohwarenbeschaffung, Prozessmanagement, Mitarbeiterausbildung, Produktentwicklung und Kundenmanagement wurden entsprechend dokumentiert. Eine hingegen nicht messbare, aber unerlässliche Fähigkeit, die sowohl LaSelva als auch einigen anderen mittelständischen Bio-Pionieren abverlangt wird, fügt Monika Mayer hinzu: „Die größte Herausforderung ist wohl, die Mentalität zu ändern. Umzudenken, von kleinen Strukturen in eine größere, die mit neuen Abläufen organisiert werden muss. Die Herausforderung, die alle haben, die wachsen und dabei ihre Firmenwerte seit Gründung nicht aus den Augen lassen.“

Regionalität, flexible Frischeverarbeitung und Handarbeit

Knapp 80 Prozent der Feldfrüchte werden von den eigenen Feldern, der Rest wird auf kurzen Wegen größtenteils aus der näheren Umgebung angeliefert. Für LaSelva liegt der Anspruch darin, für jede Erntemenge eine optimale Frischeverarbeitung zu gewährleisten. Ob je nach Ernteaufkommen bis zu 7000 kg täglich geliefertes Basilikum zur Hauptsaison oder kleinere Mengen vielfältiger Kräuter, Gemüse und Obst: LaSelva muss flexibel seine Arbeitsvorgänge koordinieren, um den frischen, intensiven Eigengeschmack im Glas einzufangen.

PRESSEINFORMATION

Dazu dienen nun mit größerer Effizienz die neue Basilikum-Linie mit Zuführung zum Kutter, ein größerer Pasteurierer mit neuem Dampfgenerator und Depalietisierungssystem. Nicht nur zur Selektion ist dabei die handwerkliche Routine unerlässlich. Nach wie vor schälen Kolleg*innen Pfirsiche, putzen Gemüse und füllen die Gläser von Hand ab oder salzen die Tomaten, bevor sie in den Trockner gefahren werden. Diese und weitere Tätigkeiten erfordern Genauigkeit und viel Ausdauer.

Fotovoltaik, Phytosanierung und aussichtsreiche Pläne

Bevor LaSelva den größten Umbau seit Gründung begann, verfügte die Manufaktur bereits wie alle Produktionsstandorte über eine Energiegewinnung durch Fotovoltaik auf dem benachbarten Dach der Stallungen und über eine Schilfrohr-Pflanzenreinigungsanlage für Brauchwasser. Für 2022 planen die Toskaner ein weiteres Manufaktur-Gebäude mit neuen Lagerräumen, Kühl- und Gefrierzellen. Im obersten Stockwerk werden sich neue Büroräume mit Terrasse und Garten befinden. Von dort werden die Kolleg*innen und ihre Gäste eine weite Aussicht auf die Kreislauf-Landwirtschaft und ihr Panorama haben. Ihr Blick schweift dann über Gemüsegelder, über Weiden mit einheimischen Chianina-Rindern und über den ältesten Weinberg vom Landgut bis hin zum Naturpark der Region Maremma an der tyrrhenischen Meeresküste.

Alle Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen:

 www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder



LaSelva 2021: Alter Kornspeicher mit Büros und Direktverkauf (vorne) und fertig gestellte Manufaktur (hinten).

PRESSEINFORMATION



LaSelva Manufaktur 2021: Doppelte Arbeitsfläche für Frischeverarbeitung und Handwerk, modernisiert und IFS Food zertifiziert.



LaSelva Manufaktur 2021: Doppelte Arbeitsfläche für Frischeverarbeitung und Handwerk, neue Basilikum-Linie.



LaSelva Manufaktur im Frühling 2021: kurz vor der Fertigstellung mit Blick auf Weiden, Felder und den Naturpark Maremma an der Küste.

Alle Presseinformationen und Bildmaterial zum Herunterladen: www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

Presseservice: www.laselva.bio/presseservice

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing
Telefon 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52
Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf insgesamt 831 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola s.a r.l.u in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierten 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 124 Hektar mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschaftete Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 12.000 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toscana, aus weiteren Regionen Italiens und durch die Münchener LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben. Aus dem ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten vier Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

Viefältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Verbraucheransprüchen.

Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl.

International prämierte Weine aus eigenem Weinanbau und vinifiziert durch die cantinaLaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva sind fest verwurzelt in der Mitbegründung des Öko-Verbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der erste ausländische Naturlandbetrieb. Da nicht alle Zulieferer über eine Naturland Zertifizierung verfügen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern, sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland zertifiziert und nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert.

LaSelva stellt durch seine langjährige Erfahrung im ökologischen Landbau besondere Ansprüche an die Partner, bietet seinen Kunden Transparenz und garantiert zusätzlich persönliche Kontrolle. Ist doch das eigene Netzwerk lokal, regional, national überschaubar und langjährig vertraut. Der Bezug von Rohstoffen aus dem Ausland beschränkt sich auf schwer bzw. nicht in Italien verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

Personal: LaSelva Bio-Feinkost.

Für LaSelva Bio-Feinkost arbeiten in Deutschland und Italien bis zu 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.

Auf einen Blick: LaSelva società bioagricola a r.l.u., Albinia – Orbetello, Toscana (GR), Italia.

831 ha Gesamtfläche: ca. 85 % Nutzfläche, ca. 15 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Kulturen: 150 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 10 ha Basilikum, 28 ha Artischocken, 30 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 48 ha Hülsenfrüchte; 7 ha Obstkulturen, 49 ha Sonnenblumen, 174 ha Getreide, 212 ha Grünland/Luzerne, 53 ha Ackerbohne, 35 ha Weinberge, 27 ha Olivenhain.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Die Landwirtschaft von LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V. und seit Sommer 2018 zusätzlich nach Naturland „Fair“-Richtlinien zusatzzertifiziert.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Apartments, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

