

## SPARGEL RICHTIG KENNZEICHNEN!

- ✗ Geben Sie den Abpacker bzw. Absender an!
- ✗ Geben Sie an, in welchem Land der Spargel erwachsen ist! Bayern, Franken, Schrobenhausen, Pörrnbach, Abensberg sind zusätzlich Bezeichnungen zur regionalen Herkunft, reichen aber nicht aus!
- ✗ Geben Sie das Produkt auf dem Etikett an, wenn es von außen nicht sichtbar ist und nennen Sie die Farbgruppe (weiß, weiß-violett, usw.)!
- ✗ Geben Sie die Klasse (Extra, I, II) an!
- ✗ Geben Sie die Sortierung an!
- ✗ Geben Sie das Gewicht oder die Zahl der Bündel sowie das Gewicht je Bündel an!

<b>Deutscher Spargel</b>	
<b>Klasse I</b>	<b>Weiß</b>
Gewicht:	12 x 500g
Sortierung:	12 – 16 mm
Packer:	Familie Bauer Spargelstrasse 1 86529 Schrobenhausen Tel: 09999/ 99999999

## SPARGEL RICHTIG KLASSIFIZIEREN!

### GRÖßENSORTIERUNG NACH DER LÄNGE

- langer Spargel:**  
17 – 22 cm bei weißem und violetten Spargel  
17 – 27 cm bei violett-grünem und Grünspargel
- kurzer Spargel:**  
12 – 17 cm
- Spargelköpfe**  
unter 12 cm Länge
- Klasse II Spargel**  
12 – 22 cm, nicht gebündelt

***Bleichspargel darf maximal 22 cm lang sein!***

### GRÖßENSORTIERUNG NACH DEM DURCHMESSER

- weißer und violetter Spargel**

Kl.	Mindest- durchmesser	Bandbreite
<b>E</b>	12 mm	bis 8 mm
<b>I</b>	10 mm	bis 10 mm
<b>II</b>	8 mm	keine Vorschrift

- violett grüner Spargel und Grünspargel**

Kl.	Mindest- durchmesser	Bandbreite
<b>E+ I</b>	3 mm	bis 8 mm
<b>II</b>	3 mm	keine Vorschrift

## TIPPS FÜR DIE SPARGEL- VERMARKTUNG



## BELIEFERUNG DES HANDELS

- ✘ Stellen Sie auf qualitativ hochwertige Sorten um!
- ✘ Garantieren Sie Ihren Abnehmern eine nachvollziehbare Produktion (Integrierter Anbau!)
- ✘ Unterwerfen Sie sich einer neutralen Kontrolle (Ware, Produktionssystem)
- ✘ Nutzen Sie die Schockkühlung und liefern Sie besonders frisch und ohne Unterbrechung der Kühlkette
- ✘ Bieten Sie nur saubere, ganze, feste und auf höchstens 22 cm gelängte Ware an!
- ✘ Sprechen Sie die gewünschten Sortierungen und die Art der Verpackung mit Ihrem Händler ab!
- ✘ Klassifizieren Sie die Ware richtig und vollständig!
- ✘ Kennzeichnen Sie Ihre Ware vorschriftsmäßig, sonst kommt sie wieder zurück!
- ✘ Verwenden Sie nicht wiederverwendbare Verpackungen. Sie vermeiden dadurch, dass Ihre Verpackung für andere Spargelherkünfte missbraucht wird!
- ✘ Setzen Sie auf Regionalität (z.B.: Geprüfte Qualität Bayern)!

## BELIEFERUNG DER GASTRONOMIE

- ✘ Stellen Sie auf qualitativ hochwertige Sorten um!
- ✘ Erläutern bzw. weisen Sie Ihren Abnehmern nach, wie Sie produzieren!
- ✘ Nutzen Sie die Vorteile einer Schockkühlung und liefern Sie frisch und gekühlt!
- ✘ Sorgen Sie dafür, dass die Kühlkette bis zur Verarbeitung nicht unterbrochen wird!
- ✘ Bieten Sie nur saubere, ganze, feste und auf höchstens 22 cm gelängte Ware an!
- ✘ Suchen Sie sich Abnehmer mit unterschiedlichen Klassifizierungswünschen, so dass Sie Ihr ganzes Angebot vermarkten können!
- ✘ Liefern Sie zu einem fairen und stabilen Preis!
- ✘ Klären Sie die Frage des Schärens (bei Lieferung geschälter Ware Vertragsbindung anstreben)!
- ✘ Bleiben Sie mit Ihren Abnehmern in Kontakt! Sprechen Sie Probleme gezielt an und ertragen Sie auch Kritik!

## ERZEUGER–VERBRAUCHER– DIREKTVERKEHR

- ✘ Stellen Sie auf qualitativ hochwertige Sorten um!
- ✘ Schaffen Sie eine Verkaufsstelle, die Vertrauen und Hygiene ausstrahlt! Wenn Sie ab Hof verkaufen, sollte sich auch Ihre Hofstelle aufgeräumt und sauber präsentieren!
- ✘ Nutzen Sie die Vorteile einer Schockkühlung und integrieren Sie diese in den Verkaufsraum!
- ✘ Bieten Sie nur saubere, ganze, feste und auf höchstens 22 cm gelängte Ware an!
- ✘ Verfolgen Sie eine gleichmäßige Preispolitik! Preisschwankungen sind für den Endverbraucher nur sehr schwer verständlich, der hohe Arbeitsaufwand für die Spargelernte schon!
- ✘ Vergeben Sie "Übermengen" als kostenlose Ergänzung an Ihre Kunden, aber halten Sie den Preis stabil!
- ✘ Halten Sie Ihren Preis auch bei Spargelknappheit stabil! Bevorzugen Sie dann Ihre Stammkunden!
- ✘ Bieten Sie Ihren Kunden zusätzlich die Dinge an, die er für die Spargelzubereitung braucht, wie zum Beispiel: Rezepte, Spargelschäler, eigene, alternierende Speisekartoffel (weil sie besser schmecken!), trockenen Frankenwein, Eier, Schinken!