



Friweika
Frische rund um die Kartoffel®





www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Was wäre eine Leben ohne Kartoffeln?

VON DER KARTOFFEL ZUM KLOß

50 Jahre innovative, ressourcenschonende und
nachhaltige Kartoffelproduktion.

REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

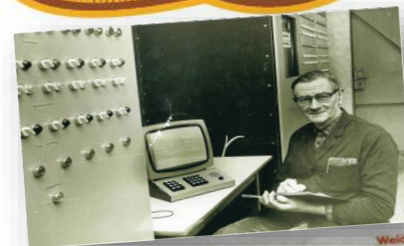
Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Der Anfang ab 1970



REGIONAL, EHRlich, NAH.

Die Entwicklung bis 1990



REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Die Herausforderungen ab 1990



REGIONAL, EHRlich, NAH.



Leistungsportfolio

- **Verarbeitung von rd. 135.000t Speisekartoffeln/Zwiebeln**
- **Abgepackte Speisekartoffeln und Zwiebel rd. 70.000t**
- **Veredelte Kartoffelprodukte rd. 34.000t**
- **Gastronomie-Lieferservice - Vollsortiment für Großverbraucher**
- **Biogasproduktion 1,4 Mio m³**
- **NPK-Dünger aus Gärrest ca. 6.000t**

REGIONAL, EHRlich, NAH.



Qualitätssicherung beim Anbau



- Standortwahl zur Sicherung beimengungsfreien Erntegutes
- Einhaltung der Fruchtfolge
- Klutenmindernde Bodenbearbeitung, Düngung, Pflanzenschutz und Unkrautbekämpfung
- Anbau von regional geeigneten Sorten mit guten Speiseeigenschaften
- Einsatz von 100% zertifiziertem Pflanzgut
- Qualitätskontrollen auf dem Feld



Qualitätssicherung bei der Ernte



- Reduzierung der mechanischen Knollenbelastung
- Einsatz von Großbehältern mit einem Fassungsvermögen von 4 to
- Kistenbefüllung bereits auf der Erntemaschine





Qualitätserhaltender Transport



- Rückverfolgbarkeit der Großbehälter mit RFID-Transpondern seit 2009
- Alle Prozesse im ERP System abgebildet

REGIONAL, EHRlich, NAH.

Wareneingangsgutachten



REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Interner Umschlag Rohware



REGIONAL, EHRlich, NAH.



Qualitätssicherung bei der Lagerung

- GBL III (Bj. 2015) - 18.000 t
- 12.000 t unterteilt in 15 Kühlsektionen
- technische Kühlung
- Langzeitlagerung im Bereich von 4,5°C

- GBL II (Bj:2006) - 15.000 t
- Nutzung der Außenluft + technische Kühlung
- Ziel: Bereitstellung von packfähigen Kartoffeln im Zeitraum Januar bis März

- GBL I (Bj: 2000)- 10.000 t
- Nutzung der Außenluft
- Separates BIO-Lager Kühllager
- Ziel: Rohstoffumschlag und Lagerung ab Ernte bis Dezember



43.000 t Lagerung in Weidensdorf, weitere 31.000 t Außenlager bei Erzeugern

REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Qualitätssicherung bei der Aufbereitung



waschen + polieren



opto-elektronische Sortierung



Fraktionierung und Kistenbefüllung

REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Abpacken von Kartoffeln und Zwiebeln



- Kartoffeln und Zwiebeln in Gebindegrößen von 0,5 kg bis 25kg
- Kunden- und Artikelspezifische Verpackungen
- Ausschließlich Auftragsbezogene Produktion

REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Abpacken von Kartoffeln und Zwiebeln



REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Veredelungsproduktion



- Werk I bis III für verschiedene Produktgruppen (Handel, Großverbraucher, Industrie)
- hoher Automatisierungsgrad
- Einhaltung strenger HACCP-Richtlinien und Qualitätsstandards
- Kundenspezifische Fertigung

REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®

Auszug Produktsortiment



REGIONAL, EHRlich, NAH.



www.friweika.de

Friweika
Frische rund um die Kartoffel®



1995



2021

REGIONAL, EHRlich, NAH.

VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT.

