



Weltweit ab Hof
www.gebana.com

Mangobäume wachsen in Burkina Faso fast überall, denn die klimatischen Bedingungen sind für die Früchte ideal. Die Bauernfamilien schneiden die Bäume zurück, damit sie bei der Ernte auch die obersten Früchte mit dem Kächer erreichen. Ausserdem pflügen sie den Boden um, damit er Nährstoffe aufnehmen kann und das Gras nicht zu hoch wächst – denn das würde in der Trockenzeit die Brandgefahr erhöhen.

Im Sommer kommen die Bauernfamilien immer wieder auf das Feld und ernten die Früchte, welche fast reif sind. Perfekt reif dürfen sie noch nicht sein, sonst wäre nach dem Transport in die Trocknungsanlage nur noch Mus von ihnen übrig. Doch die Bauern sind erfahren und orientieren sich an der Farbe, dem Geruch und der Konsistenz.

Die geernteten Mangos werden am Rand des Grundstücks gestapelt und dort von einem Sammler – meist auf einem dreirädrigen Motorrad mit La-defläche – abgeholt und ins Dorf gebracht. Dort holt sie ein Mitarbeiter des Mango-Trocknungsbetriebs schliesslich mit einem kleinen Lastwagen ab.



Jetzt Transportkisten gegen Mangos tauschen!

Beim Transport der Mangos gibt es häufig viel Ausschuss, da die Früchte sehr empfindlich sind – und sie dann zum Beispiel wegen Druckstellen nicht mehr verwendet werden können. Das führt zu finanzielle Einbussen für die Trockner und Bauernfamilien.

In den vergangenen Jahren kauften unsere Kunden den Trocknern immer wieder Mangokisten und erhielten im Gegenzug getrocknete Mangos. Die Kisten schützen mit Blättern ausgekleidet die empfindlichen Früchte beim Transport vom Bauern zum Trockner vor zu viel Druck. Der Ausschuss verringerte sich damit massiv und die Früchte können komplett verarbeitet werden. Auch beim Trockner selbst helfen die Kisten enorm: Die Mitarbeitenden können bequem zu zweit eine Kiste fassen und tragen. Der mühsame und schwere Transport durch eine einzelne Frau auf dem Kopf entfällt. Das erleichtert die Arbeit nicht nur, es macht sie auch sicherer.

Zwei gute Gründe also, warum die Mangotrockner sich über noch mehr Kisten sehr freuen würden. Wir bieten Ihnen deswegen folgenden Tausch an: Sie kaufen den Trocknern eine Mangokiste, wir bringen sie nach Burkina Faso und die Trockner schenken Ihnen im Gegenzug einen Beutel getrockneter Mangos, sobald die Kisten bei ihnen angekommen sind. Sind Sie dabei?

Bestellen Sie jetzt per Bestellliste oder Online-Shop unter www.gebana.com/shop/mangokiste-fuer-burkina-faso aus der Schweiz beziehungsweise www.gebana.de/shop/mangokiste-fuer-burkina-faso aus Deutschland oder Österreich.



Im Trocknungsbetrieb angekommen, sortieren die Mitarbeitenden die Mangos und wiegen sie anschliessend, um den Preis zu bestimmen. Damit die Früchte nachreifen können, werden sie in ein grosses Becken gelegt und einige Tage zugedeckt. Zum Schluss sortieren die Mitarbeitenden die Früchte erneut und waschen sie dann mehrfach mit Wasser um sie von Staub und Erde zu befreien.

Der Weg der Mango

Auf dem Weg vom Baum bis zu Ihnen legen unsere Bio-Mangos einen spannenden Weg zurück. Auf Anregung unseres Kundenbeirats nehmen wir Sie mit auf diese Reise.

Sobald ein Kunde die Mangos bestellt, wird die Information an unser Lager-team weitergeleitet, welches die Mangos wieder aus dem Regal nimmt und zusammen mit den anderen bestellten Produkten in eine Kartonschachtel verpackt. Wochentags werden jeweils gegen Nachmittag alle Päckchen durch die Post abgeholt und ausgeliefert. Zwei bis drei Tage später bringt der Postbote die feinen Früchte aus Burkina Faso zu Ihnen. Und was passiert dann damit? Das überlassen wir ganz Ihnen, hoffen jedoch, dass sie die westafrikanischen Früchte in vollen Zügen geniessen.



Nun werden die frischen Früchte in die Trocknungsfabrik gebracht und hier von verschiedenen Frauen-Teams verarbeitet: Die einen schälen die Früchte, die anderen schneiden sie in Stücke, die nächsten wiederum legen sie auf mit Stoff bedeckten Trocknungsgittern aus.

Der nächste, schweisstreibende Arbeitsschritt ist eine Männerdomäne. Die Männer schieben die Schnitze in den Ofen, worin sie rund 18-20 Stunden lang getrocknet werden. Doch die Hände in den Schoss legen geht nicht! Alle zwei Stunden müssen sie die Rahmen rotieren: von oben nach unten und von hinten nach vorne. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Mangos gleichmässig trocknen – ganz egal ob Tag oder Nacht.



Unsere Mitarbeitenden machen eine umfassende Eingangskontrolle: Stimmt die Grösse, Sorte, Farbe und der Feuchtigkeitsgehalt mit der Bestellung und Spezifikation überein? Und sind die richtigen Papiere dabei? Diese sind wichtig, denn sie garantieren eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Da allfällige Kundenbeschwerden bei gebana anfallen und nicht bei den Trocknungsunternehmen, ist gebana Burkina Faso mit der Qualitätskontrolle deutlich strenger als diese. Teilweise werden die Früchte nochmal nachsortiert und anschliessend wieder in die Originalbeutel abgefüllt. Unsere Mitarbeitenden sind sehr erfahren und durch bessere Anstellungsbedingungen herrscht deutlich weniger Personalrotation als bei den Trocknern. Ein Mehraufwand, auch finanziell, der sich langfristig jedoch auszahlt.

Als nächstes folgt noch der Metalldetektortest, dann wird den Beuteln der Sauerstoff entzogen und sie werden mit einer Mischung aus CO₂ und Stickstoff gefüllt. Die wieder-verschlossenen Beutel werden etikettiert und sind für den Export bereit.



Bei der Anlieferung im dortigen Hochregallager gibt es einen kurzen Check: Stimmt die Menge, die Verpackung und die Farbe der Schnitze? Nach der Eingangskontrolle wird der Versand der Früchte in unser Versandlager in Otelfingen in der Schweiz organisiert. Hier gibt es eine vierte und letzte Kontrolle. In Stichproben prüft unser erfahrenes Lagerpersonal den Geschmack, die Farbe und die Konsistenz der getrockneten Früchte. Ist alles in Ordnung, klebt das Team eine Etikette mit allen rechtlich notwendigen Informationen auf, versieht die Ware mit einem Logo-Sticker und lagert sie unter Berücksichtigung des Haltbarkeitsdatums und der Lotnummer ein.

Noch bei gebana Burkina Faso werden die Mangos in einen Schiffcontainer geladen – etwa 20 Tonnen Trockenmangos passen da hinein. Einmal versiegelt wird er erst in den Niederlanden wieder geöffnet. Ist die Zuglinie nicht aus irgendeinem Grund geschlossen, wird der Container per Eisenbahn zum Hafen Abidjan in der Elfenbeinküste transportiert und dort direkt auf ein Schiff geladen. Nach zwei bis drei Wochen auf See kommt der Container dann in Rotterdam oder Antwerpen an und wird zum gebana Lager in den Niederlanden gebracht.



Sind die Mangos fertig getrocknet, werden sie aus dem Ofen genommen, abgekühlt und vom Stoff entfernt. Seit dem Waschen der Früchte sind inzwischen rund 24 Stunden vergangen. In einem angrenzenden Raum kontrollieren Mitarbeiterinnen die Mangos, sortieren zu dunkle oder trockene Stücke aus und verkleinern zu grosse. Nach der Kategorisierung in 1. und 2. Qualität füllen die Arbeiterinnen die Mangoschnitze in Plastikbeutel ab und packen diese in Kisten. Dann folgt der Transport zu unserem Tochterunternehmen gebana Burkina Faso.

