Органска Храна по највисоки стандарди

Серес Органикс (Ceres Organics) е брендиран бизнис за производство на храна базиран на највисоките стандарди за потекло, квалитет и безбедност на производите. Серес е најголемиот новозеландски дистрибутер на органска храна, со прецизна сертификација на производите и интегритет на синџирот на снабдување.

Потеклото и изворот на производите и нивиот квалитет и безбедност, за нас имаат највисока важност“, вели Директорот на Серес Органикс - Ноел Џозефсон (Noel Josephson). „Тоа значи дека секогаш можеме да демонстираме дека нашите прехрамбени и други производи се одржливо произведени преку примена на органски и/или биодинамични методи[1] и дека нашите синџири на снабдување се еколошки и социјално одговорни“.

Ноел Џозефсон, Серес Органикс

Компанијата е многу темелна во користењето на GS1 стандардите за идентификација на трговските единици, управување со податоците, нивно собирање и размена, како поддршка на автентификацијата на производите, оперативната ефикасност и капацитетот за следливост и отповикување и повлекување на производите во случај на потреба.

Серес Органикс е компанија во приватна сопственост со седиште во Јужен Окленд. Таа во своето портфолио има повеќе од 4500 производи, а многу од нив се брендирани пакувани прехранбени производи или прехранбени сосотојки на Серес Органикс: сирови зрна, јаткасти плодови, процесиран зеленчук и флаширани пијалоци. Исто така дел од прортолиото се и производите за лично здравје и благосостојба, како и препарати за чистење и одржување на домот.

Компанијата ги снабдува практично сите малопродажни синџири на храна во Нов Зеланд, а од 2007 и голем број во Австралија, со својата главна програма на органски прехранбени приозводи. Исто така производите на Серес Органикс можат да се пронајдат и во маалските продавници, во трговијата на големо и угостителството и кетерингот. Неколку бизниси со органска храна во земјата успеваат да бидат достоен ривал на Серес Органикс.

Сертификација

Серес Органикс е сертифициран со БиоГро (BioGro) сертификатот на најпрестижното и највлијателното сертификациско тело во овој дел од светот. БиоГро ја прегледува документрацијата за секоја пратка примена од страна на Серес Органикс за да се потврди декларираниот органски и/или биодинамичен статус на производството и ракувањето до моментот на прием.

БиоГро Логото со гордост го носат сите Брендирани прехранбени производи на компанијата: Zito, Oqua и Ruby Grove, како и производите од брендот кој го носи името на самата компанија - Ceres Organics.

CERTIFIED ORGANIC bio gro NEW ZEALAND CERT TM STANDARD

CeresOrganics

Историјат

Серес Органикс израсна од првата новозеландска урбана иницијатива за производство на органски зеленчук и негова неделна дистрибуција до домаќинствата низ Окленд во раните 1980-ти.

Оттогаш, Ноел Џозефсон и неговиот мал тим, од кои некои и денес се дел од компанијата, основаа продавница со понуда на локално одгледани органски зеленчук и овошје. Тие својата продавница лоцирана во предрадието на Окленд ја нарекоа: „Серес“ по Римскиот бог на жетвата и дамнешен симбол на цврстата врска помеѓу човештвото и природата.

И тогаш, како и сега, Џозефсон и неговите бизнис партнери главната испирација ја црпеа од австрискиот филозот Рудолф Штајнер (Rudolf Steiner) за биодинамичното земјоделство. Тие исто така сакаат да им обезбедат на луѓето здрава алтернатива во одност на тешко-индустријализираното производство и дистрибуција на храна.

Дистрибуцијата, како дел од бизнис портфолиото, се разво во 1990-тите, со лансирањето на првиот производ под брендот на Серес Органикс. Во 2001, компанијата се стекна со БиоГро сертификатот за органски дистрибутер. Во раните 2000-ти започна и извозот, а притоа ги прошири и продлабочи своите бизнис релации со одгледувачите и дистрибутерите од земјите во развој.

Денес, компанијата вработува над 150 луѓе во својот Грин Стар дистрибутивен центар и административното седиште, Елерсели стоковната куќа лоцирана во Пенроуз и маркетот за свежи производи во Понсонби.

Компанијата е посветена кон почитување на принципите за фер трговија со своите партнери кои се најмногубројни во Јужна Америка и Азија. Серес Органикс соработува со над 450 одгледувачи и здруженија на одгледувачи, производители и разни други видови на добавувачи.

Џозефсон и неговите колеги – директори, секогаш се грижат за локалните социјални и еколошки резултати на производство и снабдување. Од 2009 Серес Органикс е сертифициран со сертификатот за

исполнување на EcoSocial All Fair стандардот, кој се доделува на органски производители и трговци кои ги исполнуваат критериумите на EcoSocial за фер трговија и транспарентност.

Квиноата – која во моментот е најпродаваниот производ на Серес Органикс, е добар пример за тоа. Овие зрна воглавно се набавуваат од одгледувачи од Ј. Америка, во рамки на социјална иницијатива во конјукција со нивните перуански партнери. Програмата е насочена да им помогне на одгледувачите на се преориентираат кон производство на квиноата, наместо експолатација на растението кока кое се користи најчесто за производство на психотропната супстванција и дрога – кокаин.

Здградата со највисоката Грин Стар (Green Star) оценка

Секоја пратка на кционоа и уште 612 други производи во неспакувана состојба, набавени од страна на Серес Органикс пристигаат во центарот за пакување и дистрибуција во Окленд, зграда оценета со највисоката Грин Стар оценка за својот еко-пријателски дизајн и сертифицирано органско производство и оперативност.

Во една просечна недела, 20 контејери се истоварува и се конторлира автентичноста на содржината, квалитетот и биолошката безбедност. „Сите производи кои не ги задоволува нашите стандарди се враќа назад. Тоа не се случува често, но ние постојано правиме опсежни контроли на сите параметри“, вели Џозефсон.

Зградата на Серес Органикс во Окленд, го отсликува брендот, чиста атмосфера, без никави токсини, и примена на сите највисоки стандарди за чистота и ефикасност. Отворена во 2014, здрадата со корисна површина од 5217 m2, има најсовремен магацински простор, магацин со студен режим и капацитет за мелење и пакување на суровините во финални – потрошувачки единици на производите од 1 до 10 kg. Исто така има и посебен дел каде се врши обрапотка и препакување на сите безглутенски производи.

Нејзиниот еко-пријателски дизајн вклучува и сензори за автоматска контрола на електричното осветлување и прекривките на прозорците и внатрешните температури и протокот на воздух. Серес Органикс е високо енергетски ефикасна компанија и трошоците за енергија се пониски и до 40% од другите комерцијални згради со слична големина изградени според конвенционалите принципи на дизајнирање, што резултира со поголема ефикасност и подобра здравствена состојба на вработените.

GS1 „соба“

Педантоста на Серес Органикс во етикетирањето и посветеноста кон користењето на GS1 станардите е импресивна. За тоа имаат опремена соба која ја нарекуваат „GS1 соба“ во која дизајнираат и печатат мали серии на етикети за многу производи и го тестираат квалитетот на баркодовите. Од 2009 Серес Органикс поседува акредитација за верификација на сопствените баркодови и нивната усогласеност со GS1 стандардот.

Глобален Број за Следење на Единица (Global Tracking Item Number) се доделува на секоја на секој спакуван производ за потротрошувач или продажба на големо, а етикетите носат GS1 баркодови за менаџмент во синџирот на снабдување од Серес Органикс до крајната точка. Конзистентно на брендот, Серес исто така на етикетите ги означува и лот/беч броевите, роковите на траење, нутритивните факти и таму каде што е потребно – сертификатите за органското потекло и за фер трговија.

GS1 стандардите за податоци се поддрка на точното внесување и последователно следење на производите и единиците во системот на Серес Органикс (од 2010 се користи Microsoft Dynamics AX).

Компанијата е регистриран корисник на *GS1 ProductRecall NZ* и како и многу други од новозеландската прехранбена индустрија имаше полза од можноста доколку е потребно брзо и лесно да повлечат производи од било која точка на синџирот на снабдување пред тој да допре до потрошувачите.

Раст на компанијата

Серес Органикс е добро позициониран за понатамошен раст поради заинтересираноста на потрошувачите не семо од Нов Зеланд, туку и од Австралија, за органската храна во супермаркетите и специјализираните продавници. „Ние постојано следиме што се случува на полето на нови производи и побарувачката на пазарите ширум светот и бараме начин истото да го донесеме и во Нов Зеланд. Исто така ние целиме да биделе лидери во областа на иновациите поврзани со органската храна“, вели Ноел Џозефсон.

Најновото е тоа што производот на Серес Органикс (ужинка од морстка трева) Seaweed Snacks е прогласен за најпопуларен нов производ за 2015, Со потекло од Кореа, овој крцкав, тенок како лист хартија десерт или ужинка, е направен од органски листови од Нори морска трева. Не само што се многу вкусни, туку се и богати со хранливи состојки и обезбедуваат 100%. Од препорачаниот дневен внос на Јод.

Во редот на неодамна лансирани производи на Серес Органикс, големо внимание предизвикаа и станаа голем хит кај потрошувачите - солените карамелизирани органски одгледаните индиски ореви.