

Wie „wir“ gepflückt



werden möchten

Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

*frisch-saftig
steirisch*



Ernteanleitung

Die Ernte ist der Zeitpunkt, wo wir ein Jahr professioneller Arbeit abschließen.

Früchte mit hoher Qualität sollten nicht im letzten Moment durch unsachgemäße Ernte entwertet werden.

Pflückschäden werden meist erst nach und nach sichtbar und schon durch geringe Fehler können hochwertige Früchte wertlos werden.

Wir haben versucht eine Reihe nützlicher Tipps zusammenzufassen um Fehler bei der Ernte zu vermeiden.

Die EO Steiermark stellt Ihnen mit den Reifeanalysen eine umfassende Vorhersage zur Verfügung, um Ihre Ernte professionell und schlagkräftig planen zu können.

Trotzdem liegt es an Ihnen den richtigen Zeitpunkt mittels Stärke- und Penetrometer test selbst genau zu bestimmen.



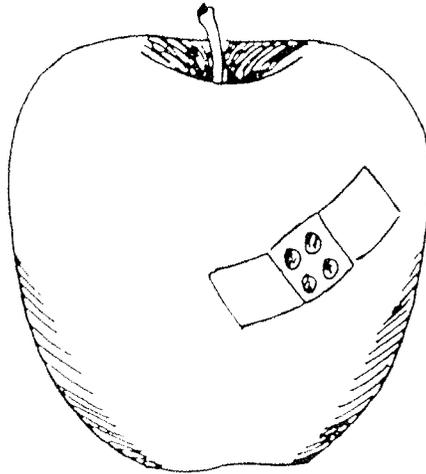
**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**



Diese Ernteanleitung dient zur Einschulung des Pflückpersonals. Dies muß auch Dokumentiert werden.

Welche Pflückschäden gibt es?

- Solche, die sofort sichtbar sind,
- Solche, die sich erst nach kurzer Zeit zeigen,
- Solche, die erst bei der Auslagerung festgestellt werden.



**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

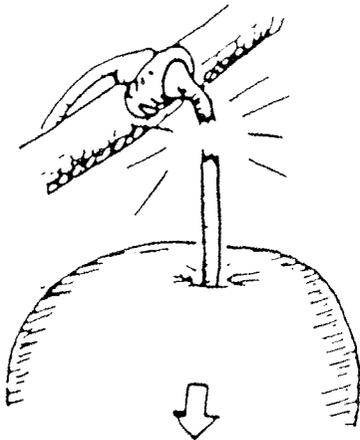
frisch·saftig
steirisch



Sofort sichtbare Pflückschäden

Stielbruch:

Viele Früchte mit Stielbruch vermindern die Qualität und daher auch den Preis des Obstes.

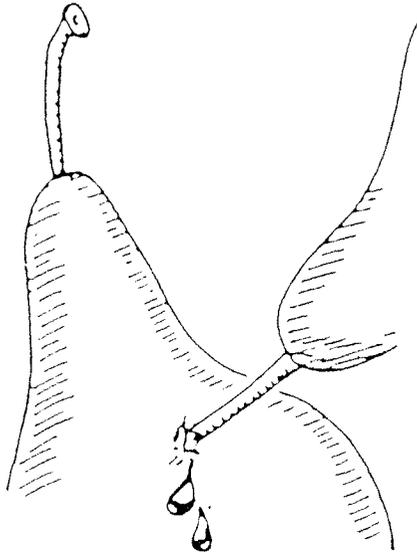


Achtung!!!

Langstielige Sorten sind für Stielbruch besonders empfindlich.

Ursache??

– die Frucht ist vom Baum gerissen worden!



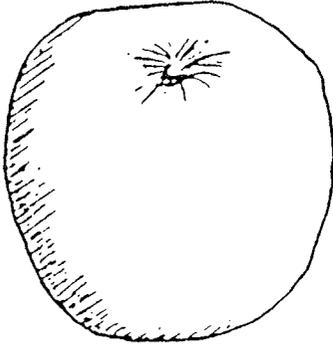
Früchte mit gebrochenem Stiel (besonders bei Birnen) sind wie Nägel auf der Straße; sie verletzen andere Früchte und lösen zusätzliche Fäulnis aus.

frisch·säftig
Steirisch

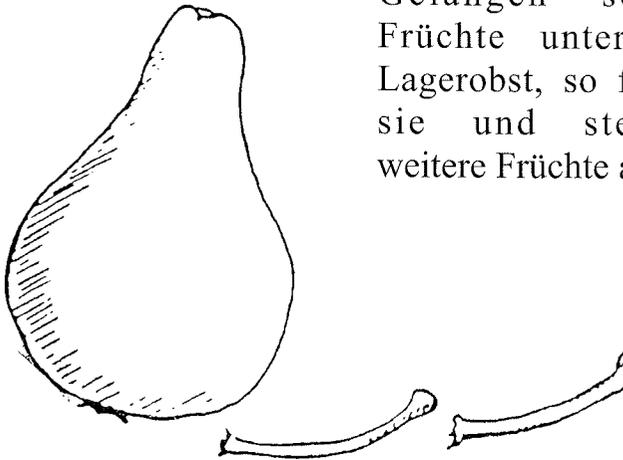
**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**



Ausgerissener Stiel



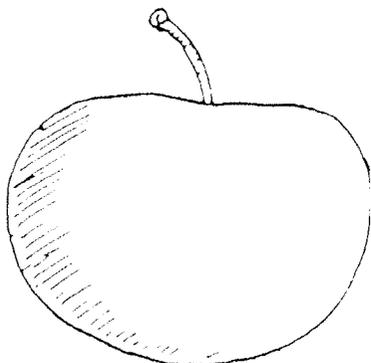
Früchte ohne Stiel sehen zwar wie unbeschädigt aus, sind aber als Tafelobst unverkäuflich.



Gelangen solche Früchte unter das Lagerobst, so faulen sie und stecken weitere Früchte an.

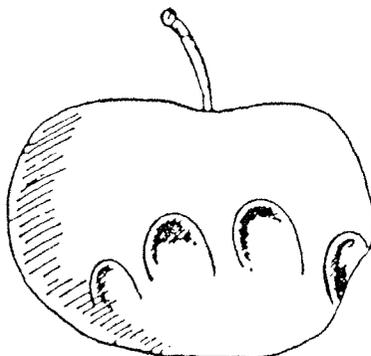
Pflückschäden, die sich nach kurzer Zeit zeigen.

Deutliche Druckstellen



Wenn Früchte gegeneinander gedrückt werden, so zeigen sich die Druckflecken erst später.

Empfindliche und nasse Früchte können schon durch zu festes Anfassen beschädigt werden.

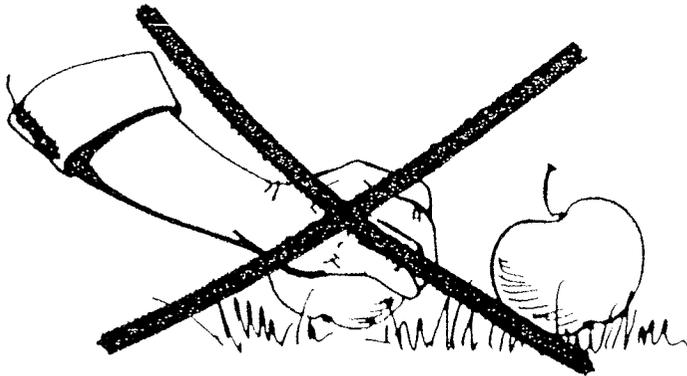


Starke Druckstellen entstellen die Früchte, sie werden unter der Fruchtschale braun. Solche Früchte sind als Tafelobst unverkäuflich.

Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

frisch·saftig
steirisch





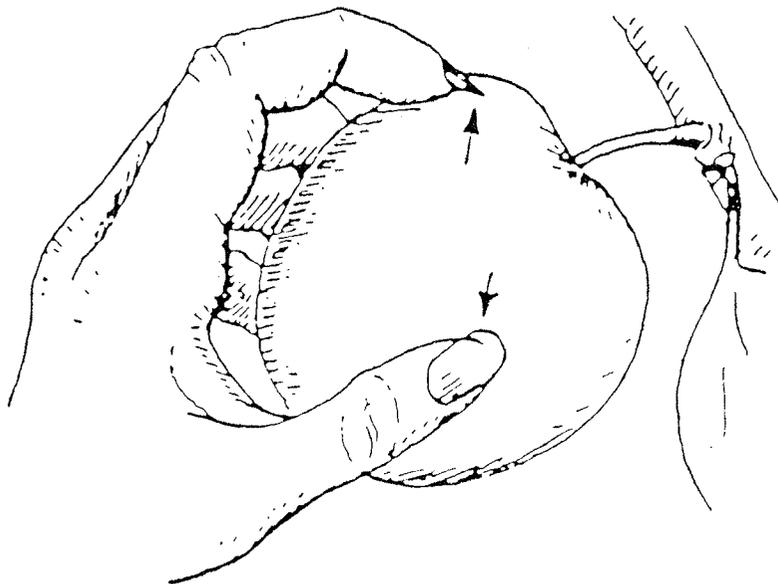
Abgefallene Früchte (Fallobst)

Dürfen auf keinen Fall zum Pflückobst gegeben werden.

Schadhafte Früchte am Baum

Soll der Pflücker fallen lassen.

Zu lange Fingernägel



Durch zu lange Fingernägel wird die Fruchtschale beschädigt.

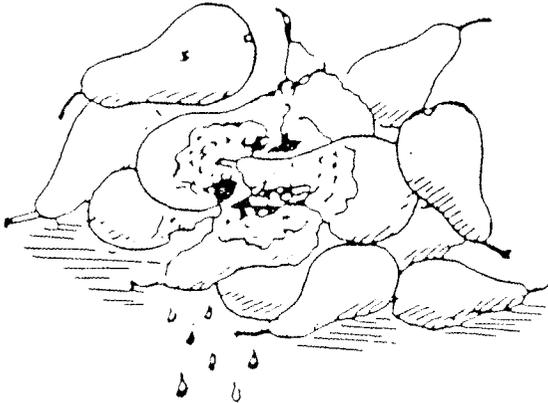
Während der Lagerung faulen die Früchte.

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

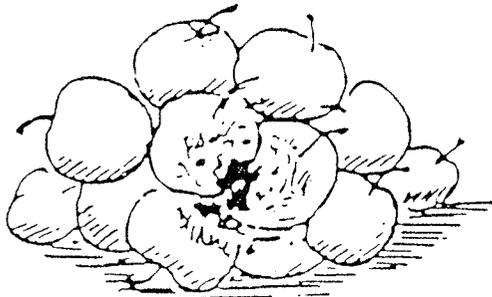
frisch·säftig
steirisch



Pflückschäden die erst bei der Auslagerung festgestellt werden.



Wenn eine beschädigte Frucht während der Lagerung fault, können viele einwandfreie Früchte angesteckt werden.

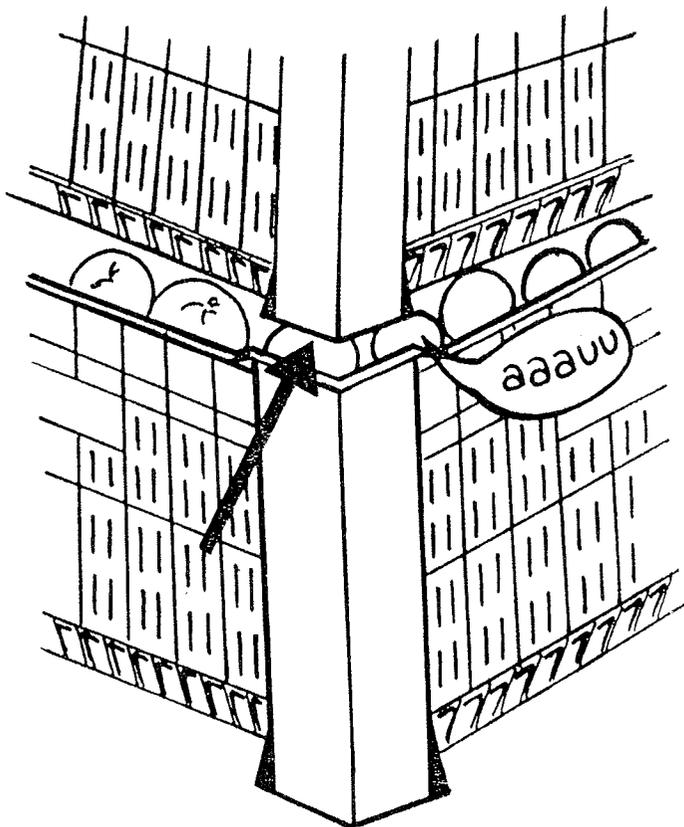


**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch-saftig
steirisch



Klemm-, Druck-, und Stoßschäden.



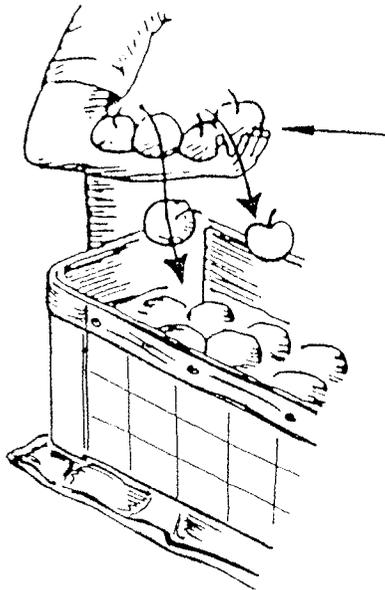
!!!! Sorge dafür, dass keine Früchte über den Kistenrand schauen!!!!

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·saftig
steirisch



Beschädigen durch Fallen und Rollen



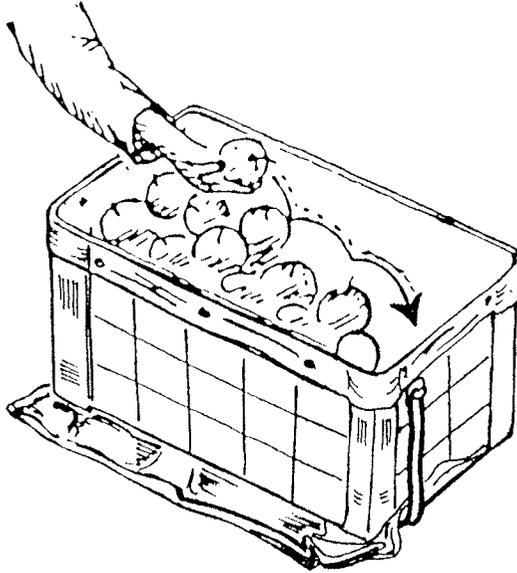
Wenn die Pflückkiste zu weit weg ist, neigt man zum „Stapeln“ auf einem Arm. Als Folge fallen immer wieder Früchte aufeinander bzw. auf den Boden.

Stelle den Pflückbehälter immer so nahe wie möglich an den Pflückplatz!!!

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·saftig
steirisch





Durch weites Reichen zur Kiste (auch Großkiste) entstehen Anhäufungen in der Kiste, über welche die Früchte hinunterrollen, Die Rollschäden werden dann erst bei der Sortierung sichtbar.

Auch nur wenige Schritte bis zur Kiste kosten im Verlaufe eines Tages viel Zeit und Mühe.

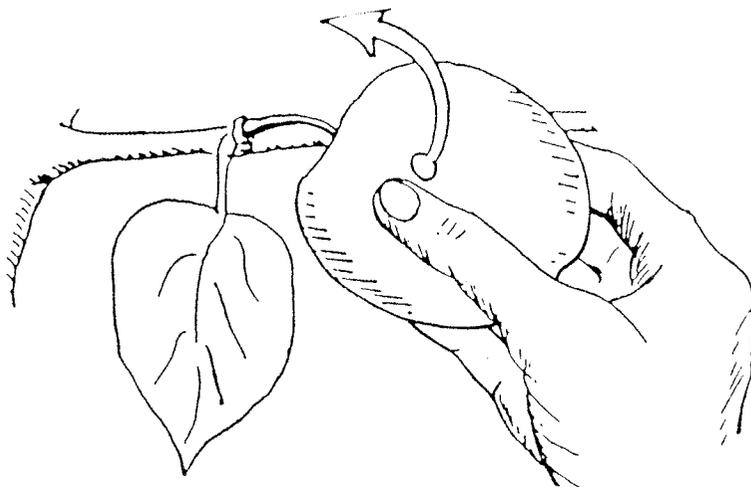
**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·saftig
steirisch



Pflückweise und Arbeitsmethoden

Das Abtrennen der Früchte



Die Früchte werden mühelos abgetrennt, wenn sie gegen die Wachstumsrichtung leicht drehend angehoben werden.

Die Früchte dürfen nicht nur mit den Fingerspitzen, sondern müssen mit der ganzen Hand gehalten werden.

Bei langstieligen Apfel- und Birnensorten muß zuweilen der Stiel gehalten oder mit dem Finger unterstützt werden.

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

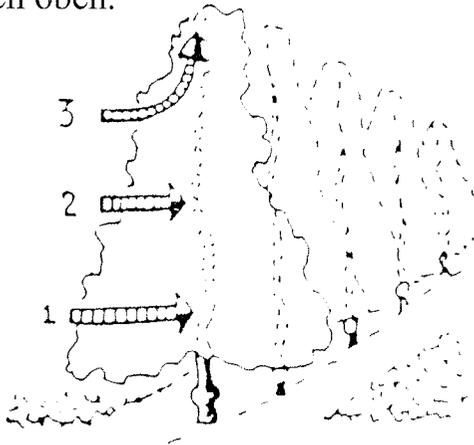
frisch-saftig
steirisch



Pflückreihenfolge

Halte bei jedem Baum stets die gleiche Reihenfolge ein:

1. Beginne von unten und Pflücke von außen nach innen.
2. Pflücke dann an der halben Baumhöhe von außen nach innen.
3. Pflücke schließlich den Gipfel von unten nach oben.



Auf diese Weise bleibt nichts zurück; und wenn eine Frucht fällt, so werden keine anderen Früchte beschädigt.

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch-saftig
steirisch



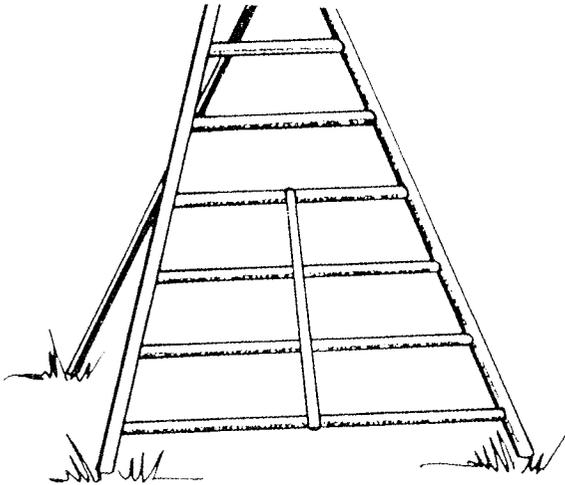


Stehe nicht zuviel auf den Zehen, denn vom Recken kommt das Stielausreißen.

Klettere nicht in die Bäume.

Biege nicht die Baumgipfel um.

Verwende wenn nötig eine Leiter.

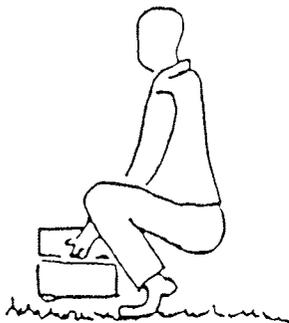


**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch-saftig
steirisch



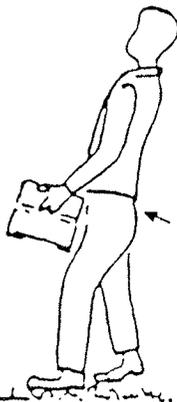
Schone deinen Rücken



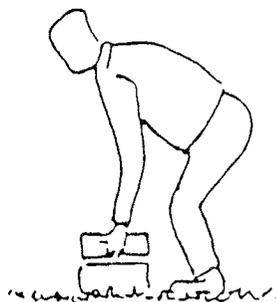
Trachte stets danach, mit aufrechten Rücken hochzuheben, zu tragen und niederzustellen.

Richtig

Hebe auf und stelle nieder in der Hocke und nicht durch Bücken. Deine Beinmuskeln sind stärker als dein Rücken.



richtig



Falsch

Halte beim Tragen den Rücken leicht nach hinten.

**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·säftig
steirisch

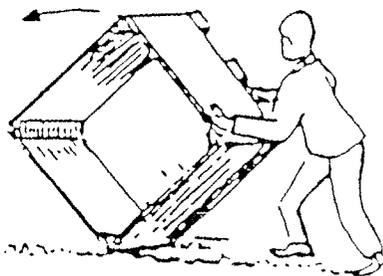


Wie kann man die Arbeit leichter und bequemer gestalten?



Bücke dich nicht mit einem gefüllten Korb sondern beginne unten stets mit einem leeren Korb zu pflücken. Pflücke den Korb halb voll und fülle ihn stehend an.

Steht die leere Großkiste zu weit entfernt, so rolle sie in die Nähe des Pflückplatzes. Dies vermindert die Wegstrecke zum Entleeren.



Achte darauf, dass die Großkiste so aufgestellt wird, dass sie vom Stapler aufgehoben werden kann.

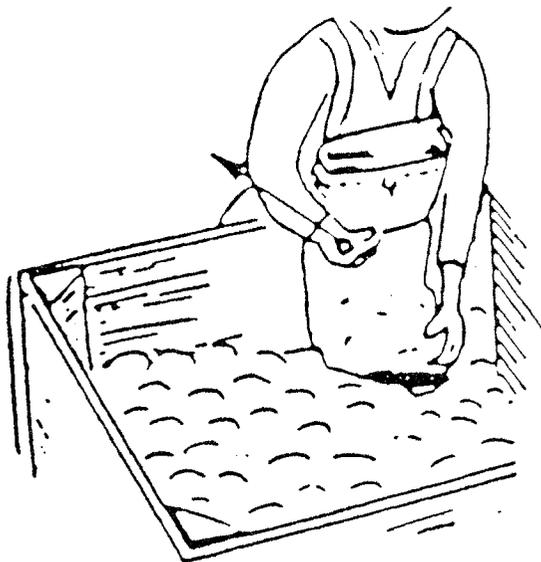
**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·saftig
steirisch



Das Entleeren des Pflückkorbes.

Stelle den vollen Pflückkorb beim Entleeren nicht auf den Rand der Großkiste, sondern lege das Sackende vorsichtig an den tiefsten Punkt in der Großkiste und ziehe den Pflückkorb schräg nach oben.



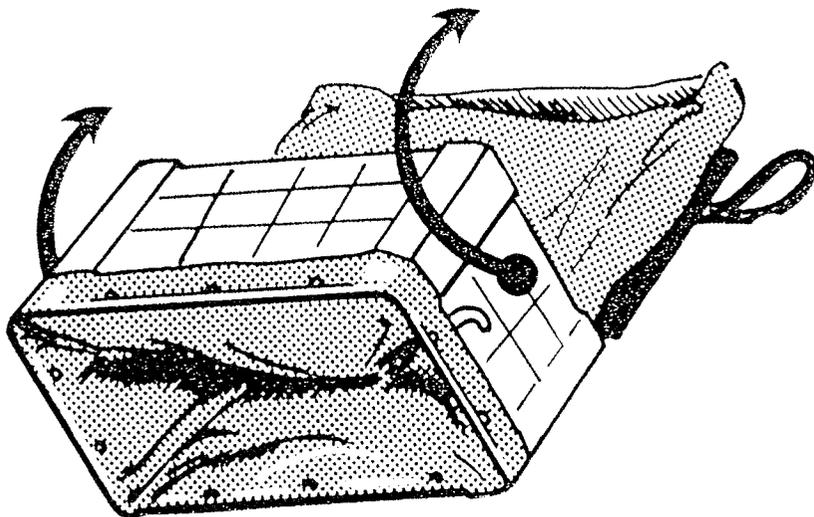
Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

frisch·saftig
steirisch



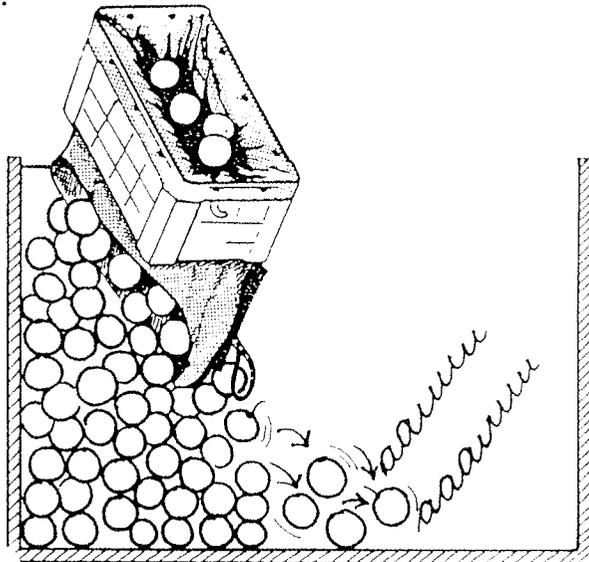
Das Entleeren der Pflückkiste / Körbe.

Ein behutsames Entleeren der Pflückkiste setzt voraus, dass der Innensack beim Zuklappen des Kistenbodens richtig gefaltet wird.



Suche beim Entleeren den tiefsten Punkt in der Großkiste bzw. beginne bei leeren Großkisten in den Ecken!

Vermeide die Bildung von „Bergen“ in der Großkiste.



Halte den Klappboden der Pflückkiste knapp über die Früchte!

Lass die Bänder los und ziehe die Pflückkiste vorsichtig schräg nach oben.

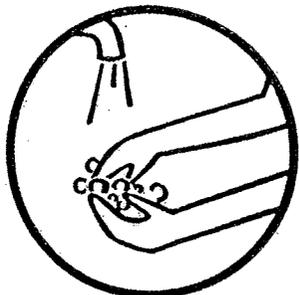
**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch-saftig
steirisch



Hygiene

Persönliche Hygiene



Unmittelbar vor Arbeitsbeginn und nach dem Benützen der Toilette wasche die Hände bis zum Ellbogen und verwende die Seife dazu.

Wasche deinen Körper täglich und halte Kopf und Barthaare sauber und gepflegt.

Achte darauf, daß die Fingernägel sauber und kurz sind!



**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch·säftig
steirisch





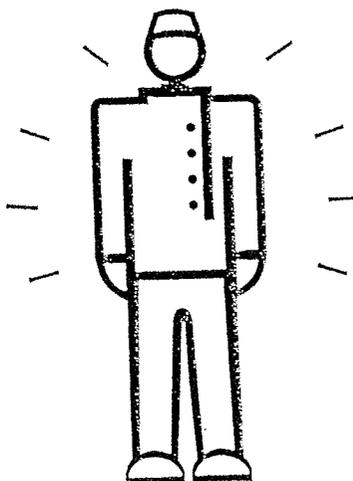
Bei Erkrankungen dies sofort den Betriebsführer melden!!

Wenn Du offene Wunden hast, sind diese sofort durch einen entsprechenden Verband abzudecken.

Arbeitskleidung

Diese ist regelmäßig – aber auf jeden Fall nach Verschmutzung zu wechseln.

Schuhe sauber halten.

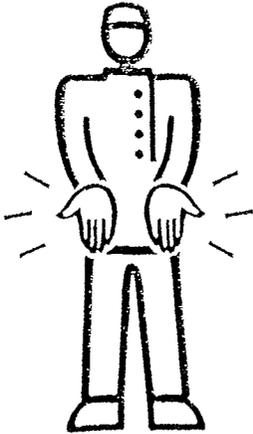


Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

frisch-saftig
steirisch



Die wichtigsten Punkte der Lebensmittelhygiene!!



Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen.

Nach WC-Benützung, auch am Feld, und nach Hantieren mit Müll oder Schmutz die Hände gründlich reinigen.

Fingernägel kurz und sauber halten.

Saubere Arbeitskleidung / Arbeitsschuhe verwenden.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.



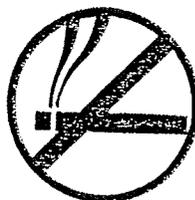
Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten bzw. entsprechenden Verband abdecken.

Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

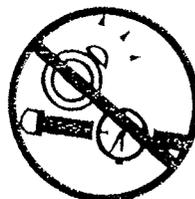


frisch·saftig
steirisch

Nicht rauchen.



Keine Mahlzeiten
einnehmen.



Keinen unnötigen
Schmuck tragen.

Reinigungs- und
Desinfektionsmittel
gekennzeichnet
getrennt von
Lebensmittel lagern.



**Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP**

frisch-saftig
steirisch



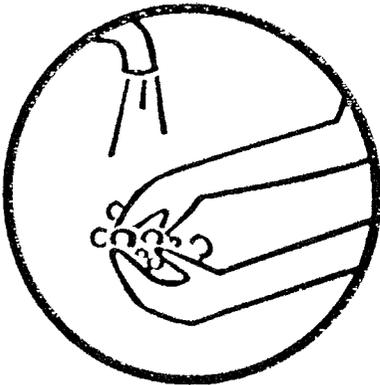
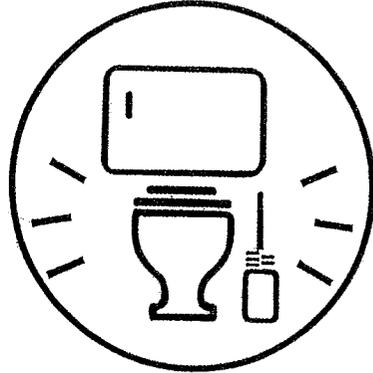
Verhalten auf dem WC

Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen

Toilette sauber halten.

WC-Bürste benutzen

Fehlende Seife, WC-Papier, verschmutzte Handtücher oder Gebrechen sofort melden.



Armaturen nach dem Händewaschen nur mit Handtuch betätigen.

Händewaschen bis zum Ellbogen, Seife verwenden!!

Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

frisch·saftig
steirisch



Wir kommen zum Schluss

Nicht derjenige, der viel gepflückt hat, ist ein guter Pflücker, sondern derjenige, dessen gepflückte Früchte auch nach einiger Zeit für makellos befunden werden.

Dann und wann muß auch bei ungünstiger Witterung gepflückt werden. Bleibe dann nicht fern, sonst werden die Früchte überreif.

Wenn Du die gegebenen Empfehlungen beachtest, dann kommt dies nicht allein dem Betrieb zugute, sondern auch Dir selber... >>Wir<< werden Dich im kommenden Jahr gerne wiedersehen.

Wenn etwas nicht ganz klar ist, so frage bitte!

>>Wir<< hoffen, dass dir das Pflücken Freude macht.



Obsterzeugerorganisation
Steiermark
Ernteanleitung
EUREP-GAP

