



Lineas de siembra
Lineas de enmacetado
Mezcladoras de Substrato
Lavadoras de Bandejas
Carros de Riego
nebulizadores ULV
Programas informáticos



PRO-200

La gama más ágil, simple y versátil del mercado.



*Pídanos la versión demo,
se adapta a cualquier tipo de cultivo.*

conic-soft

Desde un simple programa de facturación,
hasta el mayor paquete de gestión de viveros.

CONIC SYSTEM S.L.

C/ Mare de Déu de Núria ,21-F
08830 - Sant Boi del Ll.
Barcelona - SPAIN
Tel. 0034 936 548 980
Fax. 0034 936 548 983
sales@conic-system.com
www.conic-system.com



Ediciones de Horticultura, S.L.
colabora en:

HortiMedia Europe Group



Internet Society



Sociedad Española
de Ciencias Hortícolas



Asociación de Ingeniería Agronómica

AGRO
Ingeniería

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
AGROINGENIERÍA

Asociación Española de Arboricultura

Agroprés,
Associació de periodistes
i escriptors agraris

AIPET, Asociación Iberoamericana
de Periodistas Especializados
y Técnicos

Asociación Usuarios de Internet

Gerald Lamusse

Global Brand Manager de Fruit Logística y Manager de Freshconex.
freshconex@messe-berlin.de



La IV gama cumple la mayoría de edad en Europa

La preparación de las hortalizas para poder consumirlas directamente, por ejemplo, en ensaladas, o para facilitar su uso posterior en preparaciones culinarias empezó hace pocas décadas en Estados Unidos. En Europa, Francia fue pionera en percatarse de la importancia de este tipo de productos para el futuro.

El despegue no fue fácil. La cocina de grandes volúmenes –institucionales, catering, restaurantes- fue la primera en apreciar esta oferta. Menos metros cuadrados en zonas caras, menos mano de obra, menos riesgos laborales, diversificación en la oferta de productos...

Bajo el paraguas de esta demanda de la cocina de “ensamblaje” se produjeron desarrollos en los equipos y procedimientos. Se desarrollaron máquinas más económicas y eficientes, adaptadas a diferentes necesidades y volúmenes. Se aprendió a trabajar con un producto que tiene requisitos sanitarios mayores, debido a sus características de troceado. Se crearon nuevos tipos de combinaciones; las mezclas de vegetales se multiplicaron y se les sumó la proteína, constituyendo platos preparados. Los agricultores cultivaron en zonas nuevas para ser capaces de ofertar la misma especie durante más meses del año. Aparecieron nuevos productos, nuevas gamas, ...

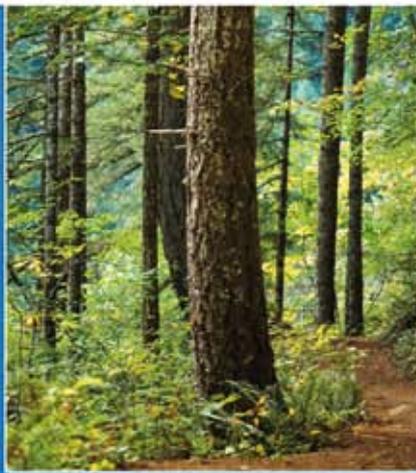
Y, una serie de empresas trabajaron en formatos pensados para un núcleo familiar moderno, con cantidades discretas. Y los puntos de venta empezaron a apostar por ellos. Hoy, en muchos super e hipers, el lineal de IV gama supera ya en metros al de producto entero.

La feria Fruit Logística acogió desde sus inicios al producto en fresco. En el reportaje sobre la feria del año 2000 esta misma revista (Horticultura 143 de marzo del año 2000) indicaba que “Los 15 millones de frutas y hortalizas distribuidas por Alemania provienen el 60% del comercio en fresco y el 40% de producto elaborado”. Una parte de este 40% era ya producto mínimamente procesado y su magnitud ha aumentado cada año.

Así como la Gran Distribución Organizada es el gran escaparate para el producto mínimamente procesado destinado al consumidor final, también es el eje de comercial de Fruit Logística, como primer canal de distribución de frutas y hortalizas.

La resultante de todo este proceso es Freshconex. Empresas fabricantes de producto “conveniencia”, fabricantes de equipos, de envases, ..., proveedores de servicios para este sector, ocuparán los dos pabellones de superficie con que nace. El día previo, la revista Eurofruit y United Fresh Produce Association, la asociación de los fabricantes de IV gama de USA, organizan una jornada dedicada a analizar el futuro de este sector en Europa.

plafom



EL EMBALAJE SOSTENIBLE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

Se fabrica con una materia prima renovable,
que fija CO2 atmosférico:

El bosque crece.

La materia prima, en más de un 90%, procede de bosques
cultivados con certificación forestal.

Contribuye a una cadena de suministro sostenible.
Reduce el número de trayectos de camiones hasta un 40%.

Lo que reduce en más de un 15%
las emisiones de CO2 a la atmósfera:

Aire más limpio

No consume agua ni detergentes por no precisar
de lavado e higienizado:

Ahorra agua.

Es 100% reciclable y 100% biodegradable:

No deja huella medioambiental



plafom[®]
SISTEMA INTEGRAL DE EMBALAJE EN CARTON ONDULADO



ORENSE, 66. 1º D 28020 MADRID (ESPAÑA)
Tel. 91 571 17 02. Fax: 91 572 24 03