

“Producción sostenible y kiwis de excelente calidad”

Uno de los principales objetivos de Zespri es ofrecer durante todo el año kiwis de excelente calidad y con las mejores características organolépticas. Para ello, todos los agricultores y distribuidores que trabajan con la compañía en cualquier parte del mundo lo deben hacer siguiendo las pautas del Sistema Zespri, un estricto proceso de producción medioambiental integrado y de entregas exclusivo de la compañía, que garantiza la excelencia de todos y cada uno de los kiwis Zespri, tanto en su variedad Zespri Green como Zespri SunGold.

El Sistema Zespri incluye pautas para el cuidado del entorno, como parte de una filosofía sobre la sostenibilidad medioambiental, social y económica que es esencial para Zespri como primer comercializador de kiwis a nivel mundial. La compañía cuenta con un gran legado de innovaciones de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente que se han ido implementando en todo el ciclo vital de los kiwis, con la finalidad última de combatir activamente el cambio climático.

En primer lugar, el Sistema Zespri se centra en el cultivo, ya que para garantizar la calidad de los kiwis, es fundamental cuidarlos desde su origen. Por ello, Zespri pone especial atención en seleccionar adecuadamente la localización de las plantaciones para asegurar que los kiwis puedan crecer de forma natural y con óptimas condiciones de espacio, luz y aire. Pero eso no es todo, ya que establece también que se debe

reutilizar la madera de los arbustos como abono y hacer un consumo responsable del agua, entre otros aspectos medioambientales.

En cuanto a la fase de almacenamiento, cabe destacar que antes de recolectar los kiwis Zespri, se realizan diferentes exámenes externos para confirmar que la fruta está en su momento óptimo de recogida. De este modo, se garantiza la máxima durabilidad durante el transporte y la mejor calidad y sabor para el consumidor final. Una vez recolectados, los kiwis Zespri pasan a almacenarse en cámaras frigoríficas respetuosas con el medio ambiente.

Asimismo, el Sistema Zespri establece pautas para el transporte de la fruta. En lo que respecta a este punto, los kiwis Zespri solo se trasladan en buques de carga refrigerados, que contaminan menos que otros medios, con el objetivo de reducir al máximo la huella de carbono. Esto se complementa con la implantación de códigos de barras EAN 128 en envases y palés, para seguir de forma exhaustiva el recorrido que realiza la fruta en todo el proceso de suministro.

En definitiva, el Sistema Zespri es una de las claves principales para la excelencia de los kiwis Zespri, ya que es el proceso que determina los pasos que deben seguir todos los agricultores que trabajan con la compañía, tanto en materia de producción como medioambiental. Esto favorece el cultivo en los dos hemisferios del planeta, siempre de forma sostenible, lo que permite ofrecer kiwis Zespri durante los 365 días del año con la misma calidad y propiedades organolépticas.



Enrique Guío

DIRECTOR DE MERCADO DE ZESPRI IBÉRICA