

Wir sind Obst & Gemüse

Umweltpolitik der Frutura Thermal-Gemüsewelt

Als Produzent von frischem Gemüse und Pilzen aus Österreich bekennen wir uns klar zum Umwelt- und Klimaschutz sowie zu einem verantwortungsvollen, nachhaltigen Wirtschaften. Unser Ziel ist es, die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigem und geschmackvollem Gemüse sicherzustellen und gleichzeitig Arbeitsplätze in der Region langfristig zu erhalten. Unsere Umweltpolitik basiert auf folgenden Grundsätzen.

Verpackung und Mehrwegsysteme

Wir verwenden ausschließlich recyclingfähige Verpackungen und setzen verstärkt auf Mehrweg- und Rücknahmesysteme zur Abfallvermeidung.

Nachhaltige Nutzung von Thermalenergie

Für die Beheizung unserer Glashäuser nutzen wir die Wärme des Thermalwasser und reduzieren damit unseren CO₂-Fußabdruck signifikant.

Rechtskonformität und Verpflichtungen

Wir stellen sicher, dass alle relevanten gesetzlichen und behördlichen Auflagen sowie sonstige bindende Verpflichtungen vollständig eingehalten werden.

Stetige Umweltverbesserung

Wir verpflichten uns zur laufenden Verbesserung unserer Umweltleistung und zur Weiterentwicklung umweltfreundlicher Produktionsmethoden.

Nachhaltiger Pflanzenschutz

Unser Pflanzenschutz basiert auf dem Einsatz natürlicher Nützlinge und der Optimierung klimatischer Bedingungen, wodurch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Mindestmaß reduziert werden kann.



Wir sind Obst & Gemüse

Wir sind Respekt für unser Obst & Gemüse.

Energieeffizienz und erneuerbare Energiequellen

Wir streben eine möglichst effiziente Nutzung von Energie an und setzen konsequent auf erneuerbare Energiequellen. Den Anteil an Eigenerzeugung z.B. durch PV-Anlagen, bauen wir kontinuierlich aus, um unsere Energieversorgung nachhaltiger zu gestalten.

Klimafitte Kulturen und geschützter Anbau

Der Einsatz hitzeresistenter Gemüsesorten sowie die wetterunabhängige Produktion in geschützten Anbausystemen ermöglichen uns eine stabile und zukunftsfähige Ernte.



Wir sind Obst & Gemüse

Wir sind Werte, die wachsen.



Wasserressourcenschonung durch moderne Technologien

Wasser wird bei uns effizient und sparsam eingesetzt. Für die Bewässerung verwenden wir ausschließlich Regenwasser, welches in großen Speicherbecken gesammelt wird. Dank geschlossener Kreislaufsysteme vermeiden wir Verschwendung und sichern eine nachhaltige Wassernutzung

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Optisch nicht einwandfreie Produkte (Klasse 2) werden gezielt über Direktvertrieb, Verkaufsaufautomaten oder Mitarbeitershops weitervermarktet – ganz im Sinne der Ressourcenschonung und Wertschätzung von Lebensmitteln.

Bioproduktion

25% des Gemüses und die komplette Champignonproduktion werden in wertvoller Bioqualität produziert. Damit leisten wir, durch den Einsatz von biologischem Dünger, der Förderung von Humusaufbau und weiteren Maßnahmen zur schonenden Gemüseproduktion einen wertvollen Beitrag zu nachhaltiger Landwirtschaft.

