



Août et septembre, les mois les plus occupés de l'année chez Fruitsnacks

Que faisons-nous cette saison ?
L'éclaircissage et la récolte des fruits !

Des paquets de récolte sur votre lieu de travail

Fait fruité : Les différences et les similitudes entre la pêche, la nectarine et la paraguay

Le cocktail Bellini à la pêche

Faites connaissance avec l'agriculteur Christian.

Encore 3 nouveaux membres dans notre équipe



Le noyau !



Août et septembre, les mois les plus occupés de l'année chez Fruitsnacks



Après des vacances bienfaitantes, une période occupée commence chez Fruitsnacks. Aux mois d'août et de septembre, nos pommes et nos poires sont prêtes à être cueillies !

Période de cueillette

Pour la récolte, nous comptons sur l'aide de nombreuses mains supplémentaires pour cueillir toutes les pommes et les poires. Saviez-vous que nous cueillons environ 2,5 millions de kilos de fruits pendant ces mois ? Ce sont 5000 paloxes ! Pour cela, une cinquantaine de saisonniers aident dans le verger ! Découvrez la récolte vous-même en suivant nos médias sociaux. Nous souhaitons vous tenir informés des travaux dans notre verger.

Le verger d'arbres à vœux pour Make-A-Wish Flandres

Chaque année, Make-A-Wish réalise les rêves de nombreux enfants. Chez Fruitsnacks, nous offrons un arbre fruitier pour chaque enfant dont le souhait s'est réalisé, Le verger d'arbres à vœux. Nous informons les enfants chaque mois des activités dans le verger et leurs fournissons toujours de nouvelles photos de leur propre arbre fruitier. L'année dernière, ils n'ont pas pu cueillir les fruits de leur propre arbre. à cause de la corona, mais cette année, nous organiserons un moment de cueillette privée !

avons été occupés par le démarrage de Fruitsnacks en Allemagne. À partir de septembre, nous fournirons des fruits au travail en Rhénanie-du-Nord-Westphalie et en Rhénanie-Palatinat. Notre partenaire allemand Christian Boekels est également occupé à cueillir ses pommes à Bergheim, tout comme en Belgique. Il va sans dire que nous fournissons des pommes allemandes en Allemagne. Nous le faisons en collaborant avec Christian. Voulez-vous en savoir plus sur Fruitsnacks Germany ? Alors, jetez un coup d'œil à notre tout nouveau site web

www.fruitsnacks.de

Fruitsnacks en Allemagne

Outre la période de cueillette, nous

Que faisons-nous cette saison ? L'éclaircissage et la récolte des fruits !

Qu'est-ce que l'éclaircissage des fruits ?

L'éclaircissage des fruits est le processus par lequel nous effectuons une première sélection dans nos fruits. Nous cueillons les pommes et les poires déformées ou endommagées, afin de laisser plus de place aux autres fruits. De cette façon, nous obtenons des pommes et des poires plus épaisses et de meilleure qualité. Ainsi, lorsque vous voyez beaucoup de pommes et de poires gisant sur le sol dans un verger, vous savez que l'éclaircissage des fruits a eu lieu. Sur nos médias sociaux, vous pouvez voir vous-même comment Karel éclaircit les fruits !

Pourquoi éclaircissons-nous nos fruits ?

En retirant les fruits de qualité inférieure, on évite de devoir les stocker et les trier. L'espace supplémentaire ainsi libéré donne aux pommes et aux poires restantes plus de chance de devenir des fruits grands et de qualité. En outre, ce processus permet de réduire les risques d'épuisement de l'arbre. Dans ce cas, l'arbre fruitier risque de ne porter que peu ou pas de fruits l'année suivante. L'éclaircissage des fruits protège également contre les moisissures des fruits, qui se produisent plus facilement lorsque les branches pendent trop bas au sol. Récolte des pommes et des poires

Beaucoup de mains pour beaucoup de travail

La récolte des pommes et des poires commence en août et se termine en octobre. Pendant la période de cueillette, nous accueillons de nombreuses nouvelles personnes. Nos 50 travailleurs saisonniers sont principalement originaires de Pologne et d'Ukraine. Nous leur fournissons un logement à proximité de notre entreprise. Ces mains supplémentaires sont certainement nécessaires si nous voulons cueillir 67 hectares de fruits à temps. Les cueilleurs portent individuellement un panier de cueillette. Une fois le panier rempli, les pommes et les poires sont soigneusement placées dans des palox. L'étape suivante consiste à stocker nos pommes et nos poires dans nos chambres froides ou ULO, ce qui signifie ultra low oxygen. Cette méthode de stockage nous permet de conserver les fruits pendant une longue période jusqu'à la prochaine récolte. Bien sûr, nous trions nos fruits avant qu'ils ne se retrouvent dans les paniers. Nous le faisons par taille et par forme. Les pommes d'un diamètre de 75-80 et 80-85 cm sont placées dans nos corbeilles de fruits. Pour les poires, le diamètre est de 60-65 cm et peut varier en fonction de la variété.



Super Frais!

Des paquets de récolte sur votre lieu de travail

Nous sommes fiers de dire que les pommes et les poires de votre panier de fruits sont de propre culture ! Depuis trois générations consécutives, nous cultivons nos propres fruits dans la magnifique Hesbaye. Un certain nombre de vergers sont situés à côté de Fruitsnacks, de sorte que la chaîne ne pourrait être plus courte. En septembre, nous proposons des paquets de récolte, remplis de nos propres pommes et poires qui viennent d'être cueillies ! Nos paquets de récolte consistent en une combinaison de deux variétés de pommes et de deux variétés de poires, ainsi que des prunes du producteur local Wouters Fruits.

Aimeriez-vous avoir un tel paquet sur votre lieu de travail ? Alors, prenez contact avec nous !



Fait fruité : Les différences et les similitudes entre la pêche, la nectarine et la paraguayaya

La pêche, la nectarine et la paraguayaya peuvent être considérées comme une seule famille. Ce sont tous des fruits à noyau qui se ressemblent un peu. Ces fruits sont à leur meilleur en été, c'est pourquoi nous les mettons à l'honneur dans cette Fruzette ! Nous expliquons ici les différences et les similitudes.

La pêche

La pêche, un classique dans la liste des fruits et connu de tous. La peau duveteuse est, selon beaucoup, un désavantage de la pêche. Selon la variété spécifique, la couleur de la pêche peut varier. Il existe des pêches à chair blanche, jaune et même rouge.

La nectarine

La nectarine est une mutation spontanée de la pêche. La principale différence réside dans la peau de ce fruit. La peau

de la nectarine est lisse et donc plus agréable à manger. La nectarine est légèrement plus ferme que la pêche. Heureusement, la nectarine est tout aussi douce que la pêche ! La nectarine peut également contenir de la chair en différentes couleurs, tout comme la pêche.

Paraguayaya

Le nom paraguayaya ne vous semble-t-il pas familier ? Alors vous avez peut-être entendu parler de la pêche plate ! Maintenant, vous pouvez probablement deviner que la forme de ce fruit est plate. La peau est un peu plus lisse que celle de la pêche, mais la nectarine reste la gagnante à cet égard. La chair de la paraguayaya est jaune clair à blanche. Fan de fruits très sucrés ? Alors choisissez définitivement la paraguayaya, car elle est encore plus sucrée que la pêche !

La pêche

La Nectarine

La Paraguayaya



Le cocktail Bellini à la pêche

Ingrédients pour 2 verres:

1 à 2 pêches
200 ml de Prosecco froid
Glaçons
Sucre

Fournitures

Verres de champagne
Mixeur

Préparation:

1. Pelez les pêches
2. Coupez les pêches en deux et retirez le noyau.
3. Prenez un mixeur et ajoutez les pêches et un peu de sucre, mixez jusqu'à obtenir une purée.
4. Passez la purée de pêches au tamis.

5. Placez quelques glaçons dans les verres de champagne.
6. Ajoutez maintenant un peu de purée de pêche dans chaque verre à champagne, puis versez le Prosecco. Le ratio que vous devez maintenir est d'une part de pêche et de deux parts de Prosecco. Remuez brièvement à travers le verre.
7. Préparez-vous Bellini pour toute l'équipe ? Utilisez ensuite un shaker pour mélanger immédiatement une plus grande quantité de purée de pêche et de Prosecco.

Saviez-vous que le Bellini est originaire de Venise ? Giuseppe Cipriani, du Harry's Bar, a inventé le Bellini, qui doit son nom au peintre Giovanni Bellini. Vous pouvez obtenir les meilleures pêches à la fin de l'été.



Faites connaissance avec l'agriculteur Christian.

Le 1er septembre 2021, c'est la date à laquelle Fruitsnacks a officiellement commencé à offrir des fruits au travail en Allemagne. A nouveau avec la même mission : créer un lieu de travail sain en inspirant nos partenaires avec une histoire locale et familiale. Cette histoire locale et familiale n'est pas seulement celle de la famille Paesmans en Allemagne, nous y ajoutons une autre famille, la famille Boekels ! Christian Boekels, 30 ans, cultivateur de fruits à Bergheim, en Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Il succède à son père et constitue ainsi la deuxième génération au sein de sa famille. Les pommes dans les corbeilles de fruits allemands proviennent donc directement d'Allemagne,

sont cultivées localement et font partie d'une entreprise familiale. Nous sommes donc très fiers d'accueillir Christian dans notre famille Fruitsnacks ! Dans cette Fruzette, nous vous montrons déjà la mascotte du fermier Christian ! Voulez-vous découvrir à quoi ressemble vraiment Christian ? Alors, jetez un coup d'œil à notre tout nouveau site web www.fruitsnacks.de
Votre entreprise est-elle également présente en Rhénanie-du-Nord-Westphalie et en Rhénanie-Palatinat ? Faites ensuite savoir à vos collègues allemands qu'ils peuvent aussi profiter de délicieux fruits au travail !



Encore trois nouveaux membres dans l'équipe de Fruitsnacks

Notre équipe s'est agrandie au cours des derniers mois ! Nous vous présentons Daan, Kristina et Mel ! Daan est notre nouveau gestionnaire de comptes et Kristina sera responsable de l'expérience client pour nos clients allemands. Mel remplace Michelle en tant que coordinateur du bureau et du planning. Michelle a commencé un nouveau défi, pour lequel nous lui souhaitons bonne chance !

Mel

Office & planning coordinator

Daan

Accountmanager

Kristina

Customer experience DE

