

ERHÖHTE AUFWERTUNG VON ÄPFELN, TRESTERN UND APRIKOSENKERNEN:

1. REINIGUNGS- UND
BIOSTIMULATIONSPRODUKTE
AUF DER BASIS VON ESSIG
AUS TRESTER HERSTELLEN

2. ERKUNDUNG
KLIMAPOSITIVER REGIONALER
GESCHÄFTSMODELLE AUF
BASIS VON PFLANZENKOHLE



EINE KASKADE VON CO-PRODUKT-VALORISIERUNG, UM NEUE REGIONALE ZIRKULÄRE GESCHÄFTSMODELLE, GESTEIGERTE WERTSCHÖPFUNG & VERBINDUNGEN ZWISCHEN LANDWIRTEN UND VERARBEITERN

Derzeit werden Apfeltrester direkt biologisch verdaut und Aprikosenkerne werden nicht lokal und transparent verwertet.

Die Herstellung von Essig aus Apfeltrestern kann die **KREISLAUFWIRTSCHAFT** und die **BEZIEHUNGEN** zwischen Verarbeitern und Landwirten verbessern, da der Essig für Waschmittel und/oder biostimulierende Anwendungen verwendet werden kann, während der Rest bioverdaut wird.

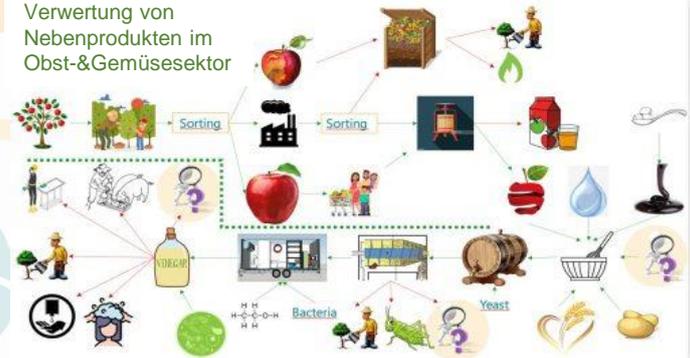
EIN INNOVATIVES REGIONALES GESCHÄFTSKONZEPT kann aprikosenkerne und andere holzige Nebenprodukte mit Hilfe der Pyrolysetechnologie nutzen, um erneuerbare Wärme und biokohlehaltigen Dünger zu erzeugen.

WWW.FAIRCHAIN-H2020.EU



Gefördert durch die
Europäische Kommission

Verwertung von Nebenprodukten im Obst-&Gemüsektor



Die Partner der Fallstudie untersuchen das Potenzial für eine **ERHÖHTE WERTSCHÖPFUNG PRO VERKAUFTE FRUCHTEINHEIT, NEUE NACHHALTIGE KREISLAUF- und REGIONALE GESCHÄFTSMODELLE** sowie verbesserte **VERBINDUNGEN ZWISCHEN LANDWIRTEN UND VERARBEITERN.**

MÖCHTEN SIE MEHR ERFAHREN?

Ansprechpartner für die Schweizer Case Study

Anne Verniquet, Manager

anne.verniquet@consultdss.com

