OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 07.01.2026 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 15:02 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lagerung-mit-co2-und-vdh-neues-zur-apfel-und-birnenkuehlung-seminar-in-gruenberg

Lagerung mit CO2 und VDH - neues zur Apfel- und Birnenkühlung: Seminar in Grünberg



Foto: Valenta

Die Nachfrage nach effizienter, zuverlässiger und nachhaltiger Lagertechnologie für Kernobst, Beerenobst und Gemüse wächst stetig. Deshalb ist in Märkten wie den Niederlanden und Deutschland ein klarer Trend in Richtung Energieeinsparung und datengesteuerter Überwachung von Lagerprozessen zu erkennen. Wir möchten in dem Seminar aufzeigen, welche Möglichkeiten bestehen für eine Modernisierung und Optimierung von Lagerkapazitäten dank hochwertiger Mess- und Regeltechnik, die speziell für Anwendungen im Obst- und Gemüsesektor entwickelt wurde. Erzeuger und Verarbeiter müssen in die Lage gesetzt werden, durch skalierbare und modulare Lösungen (MC2-FC und MC3-Fruit), maximale Kontrolle über Lagerqualität und Energieverbrauch zu bekommen; zwei Aspekte, die in einem wettbewerbsintensiven und nachhaltigkeitsorientierten Sektor immer wichtiger werden.

Lagerung mit CO2 und VDH - neues zur Apfel- und Birnen Kühlung

Welche Fragen belasten eine kostengünstige Lagerung von Obst? Stromverbrauch, Investitionsfallen, Stromeinsparung aus Sicht der Produktphysiologie, Produktspezifische Lösungen für weitere Stromkosteneinsparung werden vorgestellt.

Die Tagung ist eintägig und richtet sich an: Neueinsteiger, Installateure Experten, IP- und Öko-Anbauer, Auffrischer, Techniker, Verarbeiter.

14.01.2026 Obstlagertag in Grünberg; Programm und Anmeldung bei knutu@live.de