



farmgoodies
So entsteht das Gute

👍 NEUBAU TROCKNUNG UND REINIGUNG 👍

Erstellt am 24.03.2022

Ein Aufwand, der sich auszahlt

Durch den Neubau einer Trocknungs- und Reinigungshalle werden künftig alle Prozesse der Rohware ausschließlich am Standort in Niederwaldkirchen durchgeführt. Somit können wir als einer der ganz wenigen Verarbeiter alle Abläufe "InHouse" erledigen.



Große Investition in Qualitätssicherung

Künftig werden **alle** Prozesse der Rohware ausschließlich am Standort in Niederwaldkirchen durchgeführt. Somit sind wir einer der ganz wenigen Verarbeiter, die alle Abläufe "InHouse" erledigen können - vom Anbau bis zur Ernte, über die Trocknung, die Aufbereitung und Lagerung bis zur Verarbeitung. Alle Be- und Verarbeitungsschritte liegen dann in Farmgoodies-Hand.

„Der Konsument erwartet zurecht gute Lebensmittel. Deshalb geben wir unser Bestes. Wir stehen zu 100% hinter dem was reinkommt. Unsere Lebensmittel sind keine anonymen Produkte vom anderen Ende der Welt, sondern man kennt die Leute dahinter“ betont Günther Rabeder.

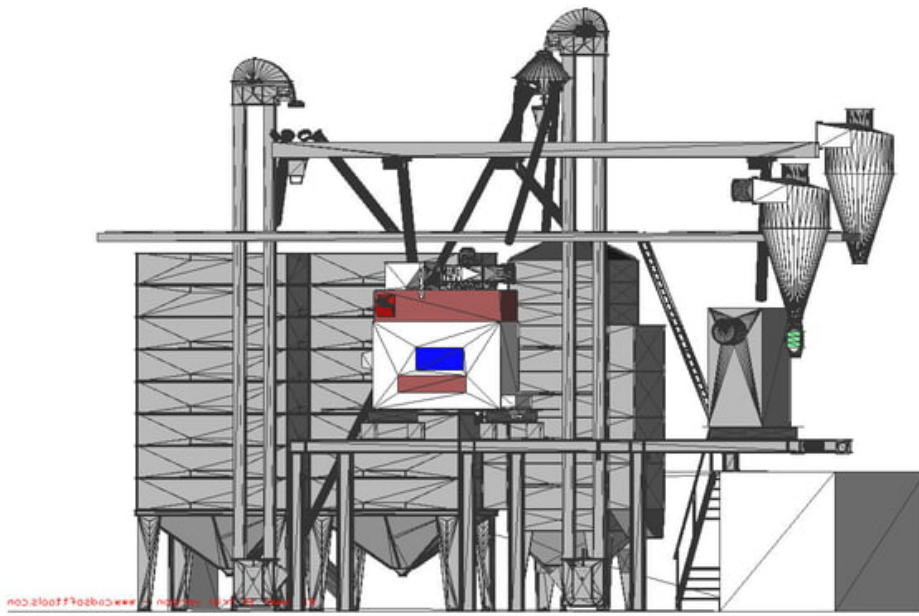
Vorteile für Produktqualität und Produktsicherheit

- Trocknung und Aufbereitung auf höchstem Niveau für noch mehr Qualität und Produktsicherheit
- Wir wissen nun tagesaktuell, was wann wo mit der Rohware passiert
- Wir brauchen keine externen Dienstleister
- Die Rohware verlässt den Hof nicht mehr. Erst als fertig veredeltes Produkt.

Nachhaltiger Holzbau und modernste Technik

Dadurch, dass wir auf den Baustoff Holz setzen - der Rohstoff kommt aus dem eigenen Wald - gab es keine Verzögerungen beim Baustart. Wir rechnen mit einer Fertigstellung der Halle inkl. aller Anlagen im Innenbereich per Ende Mai, sodass die frische Ernte 2022 bereits bei uns getrocknet und aufbereitet werden kann.

Die Trocknungsanlage werden wir mit Pflanzenöl beheizen und den Strom produzieren wir durch Sonnenenergie mit unseren eigenen Photovoltaikanlagen. (Im März konnten wir 83 % des Strombedarfs durch unsere eigene Anlage abdecken)



2026 © All Rights Reserved