

In2Local

Tisztelt Helyi Termelő/Feldolgozó!

Az In2Local projekt keretében egy adatcsere szolgáltatást dolgoztunk ki, melynek lényege, hogy segítse az élelmiszertermelésben keletkező melléktermékek, felesleges készletek és lejárat előtti termékek hasznosítását. A termelés közben keletkező melléktermékek, amelyek egy adott termék előállításához már nem hasznosak, másnak aranyat érhetnek! Most itt a lehetőség, hogy ezek ne hulladékként végezzék, hanem újrahasznosított alapanyagként egy másik helyi termelőnél!

Amennyiben van olyan mellékterméke, amelyet szívesen felajánlana más termelőknek hasznosításra, úgy kérjük töltsse ki az alábbi linken található regisztrációs űrlapot, amely alapján összekötjük olyan termelőkkel, akik pontaz keresik, amit Ön már nem tud felhasználni.

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScK7dCiZeESwrmAnW7uqf6tSOZGjlDNjFaZ4h4OGm19IIPDN/A/viewform?usp=sharing&oid=105315081702391449683>

Néhány példa, hogy mire gondolunk:

- Gyümölcsfeldolgozásból megmaradt héjak, magok → aszalványok, snackek pépek készítéséhez, vagy állattartóknak takarmánnyként
- Gabonahéj, korpa → Sütőipari adalék (rostonövelő pékáruhoz), ételkiegészítő (pl. müzlibe, rostdús termékekhez).
- Sajtkészítés során keletkező savó → sertéstelepeken etetéshez
- Levágott gyógynövény-maradványok → természetes illatosítók vagy szárított keverékek alapanyaga

Köszönjük előre is együttműködését a fenntarthatóbb helyi termelésért!

Ha bármi további kérdése van, keressen bizalommal!

Üdvözléssel,

Fucskó Tünde

projektmenedzser

Mobil: +36 20 267 2814

E-mail: tunde.fucsko@pannonnovum.hu

Pannon Novum Nyugat-dunántúli Regionális Innovációs Nonprofit Kft

9700 Szombathely, Berzsenyi Dániel tér 2.