

Ankündigungen

- ☛ Klicken Sie hier um unseren Newsletter zu abonnieren



Stellenbörse

[Mehr »](#)

- ☛ Erfahrenen Ein- und Verkäufer Deutschland
- ☛ Microsoft Dynamics NAV ERP-Berater & Entwickler (m/w) Schwerpunkt Fruchtgroßhandel
- ☛ Product Developer - Unbefristete Vollzeitstelle in Deutschland
- ☛ Mitarbeiter/in Warenkontrolle/QS für Obst & Gemüse
- ☛ Sales & Procurement Manager (Italien, Spanien und Übersee)
- ☛ Online Redakteur/in (Junior) für Freshplaza.de
- ☛ Verkaufsberater m/w Dünger für den Gartenbau

Top 5 - Gestern

- ☛ "Man weiß nicht was man mit Cranberries und Preiselbeeren anfangen soll"
- ☛ Nach 25 Jahren noch Marktführer im Logo-Obst
- ☛ Das sind die Nominierten des Fruit Logistica Innovation Awards 2018
- ☛ Marijuana und Telefone im Kohl gefunden
- ☛ Misslungene Apfelernte Europas nicht durch Weltproduktion ausgeglichen

Top 5 - letzte Woche

- ☛ Münchner Großmarkt: spezialisiert und global orientiert
- ☛ Landgard Konzept „IssSo“ einer der Nominierten und Sieger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2017
- ☛ "Man weiß nicht was man mit Cranberries und Preiselbeeren anfangen soll"
- ☛ Neueste Lösung für den wachsenden Gemüse-Reis-Trend
- ☛ "Entweder Neubau oder wir machen dicht"

Top 5 - im letzten Monat

- ☛ "Deutsche Kunden kaufen immer mehr türkische Satsumas"

Orgacure schließt in Deutschland Lieferverträge im Wert von 500.000 Dollar ab

Orgacure, ein Unternehmen für Agrarkultur- und Lebensmitteltechnologie, das sich auf die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung spezialisiert hat, hat die erste Reihe an dreijährigen Verträgen mit deutschen Lebensmitteldienstleistern abgeschlossen. Das Produkt, Orgacure, ist antimikrobiell und verhindert das Braunwerden von Frischwaren.



Die Reihe besteht aus zwei Abkommen, wobei ein drittes Abkommen noch abgeschlossen werden kann und hat somit einen Verkaufswert von etwa 400.000 US-Dollar.

Lebensmitteldienstleister nutzen Orgacure, um Frischwaren von Bakterien und Pestizid-Rückständen zu reinigen. Das Produkt ist ein wasserlösliches Pulver, das die Kreuzkontamination während des Verarbeitungsprozesses verhindert und beim Waschen der Frischwaren Keime vernichtet. So wird eine höhere Lebensmittelsicherheit und eine längere Haltbarkeit generiert, wodurch die Lebensmittelverschwendung nachhaltig bekämpft werden kann.

Im Gegensatz zu anderen Produkten kann Orgacure dem Unternehmen zufolge die natürlichen Eigenschaften der Frischwaren, wie Geschmack und Konsistenz, erhalten.

Mit dem Produkt kann ein Kilo Obst und Gemüse für einen Cent gewaschen werden.

"Wir haben mit ein paar Kilos ganz klein angefangen und inzwischen liefern wir mehrere Tonnen weltweit", sagt Roger Bierwas, CEO von Orgacure.

Auf der Unternehmenswebsite werden über 30 Obst- und Gemüsesorten aufgelistet, die zurzeit mit Orgacure gereinigt werden und die Liste wird immer länger. Etwa 2/3 der Anwendungen findet bei Gemüse statt, der Rest entfällt auf Obst und andere verderbliche Lebensmittel.

Für weitere Informationen: orgacure.com

Erscheinungsdatum: 06.11.2017