



NEOFOGG®

VEGETABLES

LAGERZEITVERLÄNGERUNG DURCH KONTROLLIERTE LUFTBEFEUCHTUNG

VERBESSERTE PRODUKTQUALITÄT UND ERHÖHTE VERKAUFSMENGEN

AUTOMATISIERTER ABLAUF - OHNE PERSONALAUFWAND

EINFACHE INSTALLATION UND SCHNELLE AMORTISIERUNG

MINIMIERUNG DER LAGERVERLUSTE

NEOFOGG®

Desinfektion mit System.

GERMAN TECHNOLOGY



ANWENDUNGEN:

- Erhöhung der relativen Luftfeuchte mittels mikrofeiner Vernebelung
- Vernebelung in Kühl- und Gewächshäusern, Lagerräumen sowie in jeglichen Räumen, die befeuchtet werden sollen

NEOFOGG® & Huwa-San® Ein starkes Team:

- kontrolliertes Raumklima durch feinsten Nebel
- perfekte Wassernebelqualität durch Einsatz von Huwa-San
- FiBL-gelistet
- Vermeidung von Keimen, Viren, Bakterien, Hefen, Schimmeln, Sporen, Pilzen und Algen
- enthält keine toxischen Nebenprodukte
- Chlor- und alkoholfrei
- zu 99,9% biologisch abbaubar, zerfällt zu Wasser und Sauerstoff

VORTEILE:

- individuell automatisierte Intervalle
- simple Bedienung der Nebelanlage mittels Touchpanel
- einfache Installation, Änderung und Erweiterung des NEOFOGG®-Systems
- Einsparungen von Personalkosten
- kein Abdecken des Gemüses notwendig (Vlies)
- Lagerzeitverlängerung (Brettfaktor)
- zuverlässige Desinfektion von leeren Lagerkisten

ZUVERLÄSSIGE LAGERZEITVERLÄNGERUNG
ZUVERLÄSSIGES SYSTEM
ZUVERLÄSSIGE KUNDENBETREUUNG



Landwirtschaftsbetrieb Markwort

Der Landwirtschaftsbetrieb Markwort in Lengede hatte jeweils zum Ende der Lagerzeit hohe Qualitätsverluste seiner Möhren. Auch ein zusätzliches Abdecken mit Vlies und die Befeuchtung erzielten kaum Verbesserung. Außerdem war ein hoher Arbeitsaufwand notwendig.

Durch die Installation des NEOFOGG®-Systems im Kühllager steigerten Olaf und Phillip Markwort Ihre verkaufsfähigen Möhren um 10%. Zusätzlich minimierte sich der Arbeitsaufwand für die Sortierung erheblich.

Füllhöhe zum Ende der Lagerperiode (Brettfaktor)



ohne NEOFOGG®-Einsatz



mit NEOFOGG®-Einsatz



Landgard Genossenschaft

Auf dem genossenschaftlichen Betrieb Landgard in Schleswig-Holstein werden überwiegend Blumenkohl und Brokkoli angebaut und für die kurzfristige Vermarktung eingelagert. Der Betrieb suchte nach einer Möglichkeit zur Verlängerung der Lagerzeit ihrer Erzeugnisse.

Durch die Installation eines NEOFOGG®-Systems im Kühlhaus konnte die Lagerzeit des Blumenkohls um über eine Woche verlängert werden. Der Brokkoli konnte mehrere Tage länger gelagert werden. Beide hatten beim Auslagern noch die Frische wie direkt nach der Ernte.

Karsten Witt (Landgard) erklärte: „Durch den Einsatz des NEOFOGG®-Systems wurde eine bessere Vermarktung ermöglicht.“

Landgard®



Maas Rolfs Gemüseanbau

Der landwirtschaftliche Betrieb Maas Rolfs in Büsum suchte nach einer Möglichkeit zur Lagerzeitverlängerung seiner Möhren ohne Qualitätsverluste.

Im Jahr 2019 wurde in einem Möhrenlager eine NEOFOGG®-Anlage installiert. Durch das individuelle Einstellen des Systems konnte ein optimales Raumklima mit einer stabil hohen relativen Luftfeuchte erreicht werden.

Bereits nach der ersten Saison verzeichnete Maas Rolfs eine verbesserte Qualität und eine gesteigerte Verkaufsmenge (+8%).

Dieser Erfolg und die schnelle Amortisation überzeugte Maas Rolfs und es wurde sofort ein weiteres NEOFOGG®-System für ein zweites Kühlhaus installiert.



NEOVIA®

Neue Konzepte für ein gesundes Leben.

Huwa-San®

A sustainable way of disinfection

PARTNER



Huwa-San® ist **FIBL**-gelistet in der Betriebsmittelliste für ökologische Verarbeitung und die ökologische Landwirtschaft in Deutschland



Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

NEOVIA GmbH & Co. KG

Tobagostraße 5 • 27356 Rotenburg (Wümme) • Tel: +49 4261 672690

www.neovia.de • info@neovia.de