

## Details zum Saftpresssen

---



### Ablauf des Projektes:

- 🍏 Obstsammeln 2-3 Tage vor dem Presstag
- 🍏 Obstanlieferung auf Autoanhängern oder kleinen Gummiräderwagen
- 🍏 Obstreinigung in der Waschanlage über Förderband (von Herrn Wagner)
- 🍏 Obstpressung mittels mobiler Siebbandpresse (von Herrn Wagner)
- 🍏 Enzymieren und absetzen lassen des Saftes
- 🍏 Pasteurisieren mit 80 C°
- 🍏 Abfüllung in Bag-in-Boxen (Gebinde von 5L oder 10L)
- 🍏 Pressdauer: Pro Stunde werden ca. 600 kg gepresst, Saftmenge 50-60 % vom Obstgewicht

### Benötigte Infrastruktur am Pressort:

- 🍏 5 – 6 Behälter (ideal neue Papiertonnen mit 200 Liter Fassungsvermögen) zur kurzzeitigen Befüllung mit dem frischen Saft, zum Absetzen lassen
- 🍏 Kanalanschluss für die Geräte
- 🍏 Kraftsteckdose 16 bzw. 32 Ampere
- 🍏 Wasseranschluss mind. 5/4 Zoll, oder Hydrant auf kurzem C-Schlauch
- 🍏 Stromverlängerungskabel zu den Pressgeräten
- 🍏 Behälter für Trester (Kiplader, Frontladeschaufel oder Obstgroßkisten ca. 600 Liter)

### Kosten:

🍏 Anfahrtspauschale	€ 150,- netto
🍏 Arbeitszeit/Std. (Presse ect)	€ 160,- netto
🍏 1 Fachkraft/Std.	€ 13,- netto
🍏 Gebinde 5 Liter Bag	€ 2,10 netto
🍏 Gebinde 10 Liter Bag	€ 3,10 netto

Die Kosten könnten beispielsweise durch den Verkauf der Säfte gedeckt werden:

5 Liter Bag	€ 8,00 brutto
10 Liter Bag	€ 15,00 brutto