

CO-FRESH: CO-creating sustainable and competitive FRuits and vEgetables' value cHains in Europe



CO-FRESH möchte Wertschöpfungsketten in der Agrar- und Ernährungswirtschaft schaffen, die 3 Ziele erfüllen:

- ökologische Nachhaltigkeit
- sozioökonomisches Gleichgewicht
- wirtschaftlichen Wettbewerb

Durch Bereitstellung und Förderung innovativer Techniken, Instrumente und Erkenntnisse, sollen Möglichkeiten zur Umsetzung effektiver Lösungen entwickelt werden.

CO-FRESH vereint:

- 7 Pilotstudien - 28 Partner - 8 Arbeitspakete
- Kombination und Integration technologischer und nicht-technologischer Anpassungen auf mehreren Ebenen und Wertschöpfungsstufen in einem „Farm to Fork“-Ansatz
- Methodiken der Interventionsforschung
- Co-Creation durch interdisziplinäre Workshops, „Living Labs“ und Multi-Akteurs-Plattformen

Koordination: Inés Echeverría (CNTA, Spanien),

inecheverria@cnta.es



Pilotstudie 01

Le Terre di Zoé, frische und verarbeitete Bio-Früchte (IT)



Pilotstudie 02

Florette Iberica, frisches Schnittgemüse (ES)



Pilotstudie 03

Foodvalley NL, Ackerbohnen für pflanzliche Fleischersatzprodukte (NL)



Pilotstudie 04

Chambre d'agriculture des pays de la Loire, Eiweißpflanzen für Futtermittel (FR)



Pilotstudie 05

EKOOVOC, Frische und verarbeitete Bio-Früchte (PL)



Pilotstudie 06

Pilze-Nagy Ltd., Wertschöpfungskette für Bio-Austernpilze (HU)



Pilotstudie 07

COEXPHAL, UNICA GROUP, S.C.A. und Universität Almería als Drittparteien, frisches Obst und Gemüse aus Gewächshäusern (ES)

