



NaturalFarm

**Kompetenzzentrum: Der Schlüssel zu einer
nachhaltigen und unabhängigen
Lebensmittelversorgung**

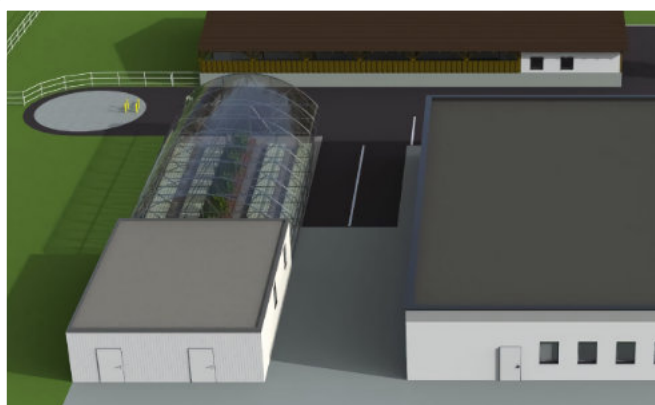




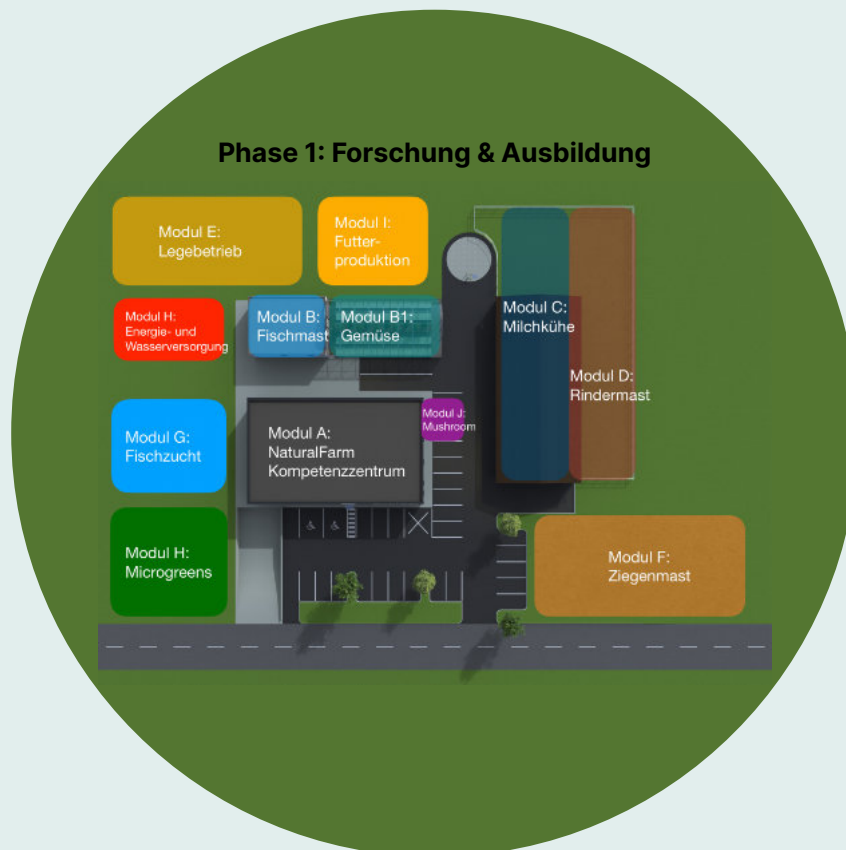
Eine unabhängige Lebensmittelversorgung war für viele Regierungen, Städte, Regionen und Institutionen bisher ein unerreichbares Ziel. Das Kompetenzzentrum NaturalFarm macht dieses Ziel nun greifbar. Nutzen Sie die Vorteile dieses Zentrums, um Ihr Land oder Ihre Region unabhängig zu machen.

Die Vorteile eines NaturalFarm Kompetenzzentrums liegen in der Schaffung einer unabhängigen und nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Es bietet spezialisierte Ausbildungsmöglichkeiten, fördert die lokale landwirtschaftliche Produktion und ermöglicht den Aufbau einer widerstandsfähigen Infrastruktur. Dadurch wird die Abhängigkeit von externen Lieferketten verringert, Arbeitsplätze werden geschaffen und die regionale Wirtschaft gestärkt. Zudem trägt es zur nachhaltigen Entwicklung bei, indem es innovative landwirtschaftliche Methoden und Technologien einführt.





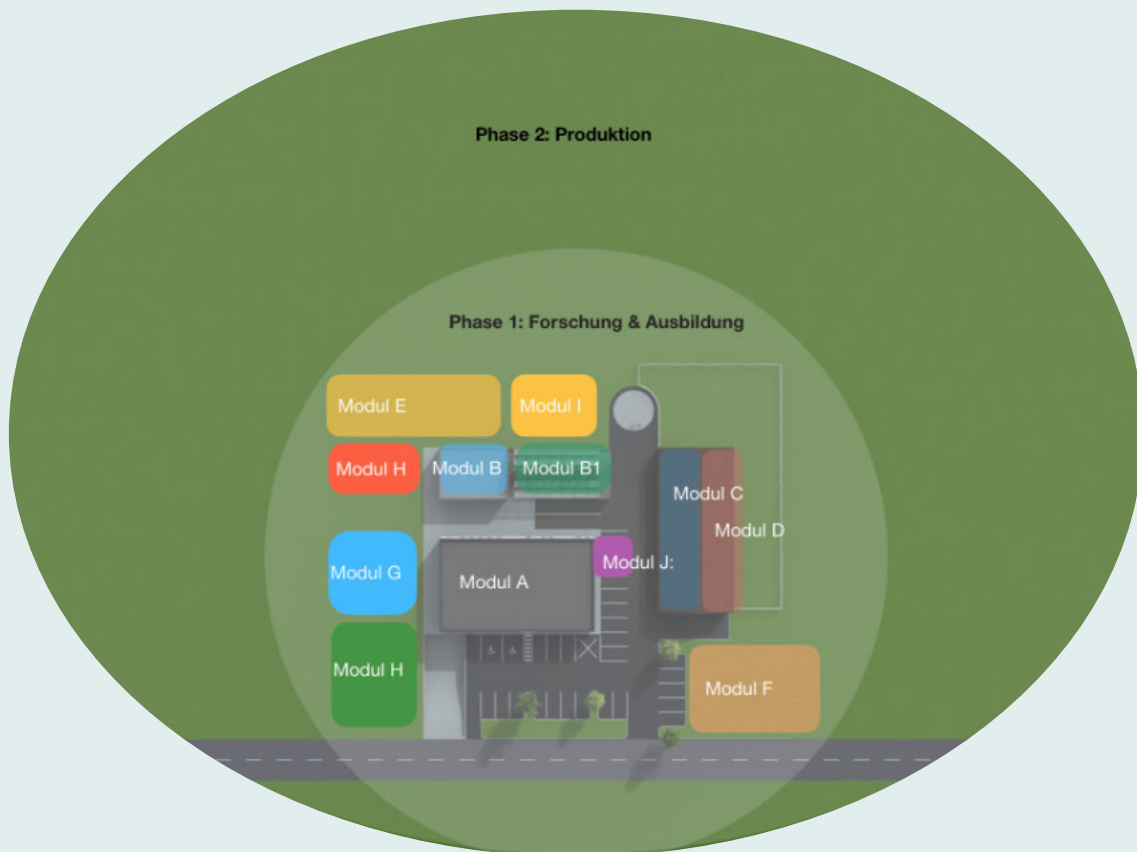
Das NaturalFarm Kompetenzzentrum ist ein Forschungs- und Ausbildungszentrum, das landwirtschaftliche Betriebe einbindet und später auch zur Lebensmittelproduktion genutzt wird. Daher unterscheidet sich die Umsetzung eines NaturalFarm Kompetenzzentrums in zwei Phasen.



- Modul A:** NaturalFarm Kompetenzzentrum
- Modul B:** Fischmast
- Modul B1:** Gemüse
- Modul C:** Milchkühe
- Modul D:** Rindermast
- Modul E:** Legebetrieb
- Modul F:** Ziegenmast
- Modul G:** Fischzucht
- Modul H:** Microgreens
- Modul I:** Futterproduktion
- Modul J:** Pilzzucht
- Modul E:** Energie- und Wasserversorgung

Phase 1: Forschung & Ausbildung

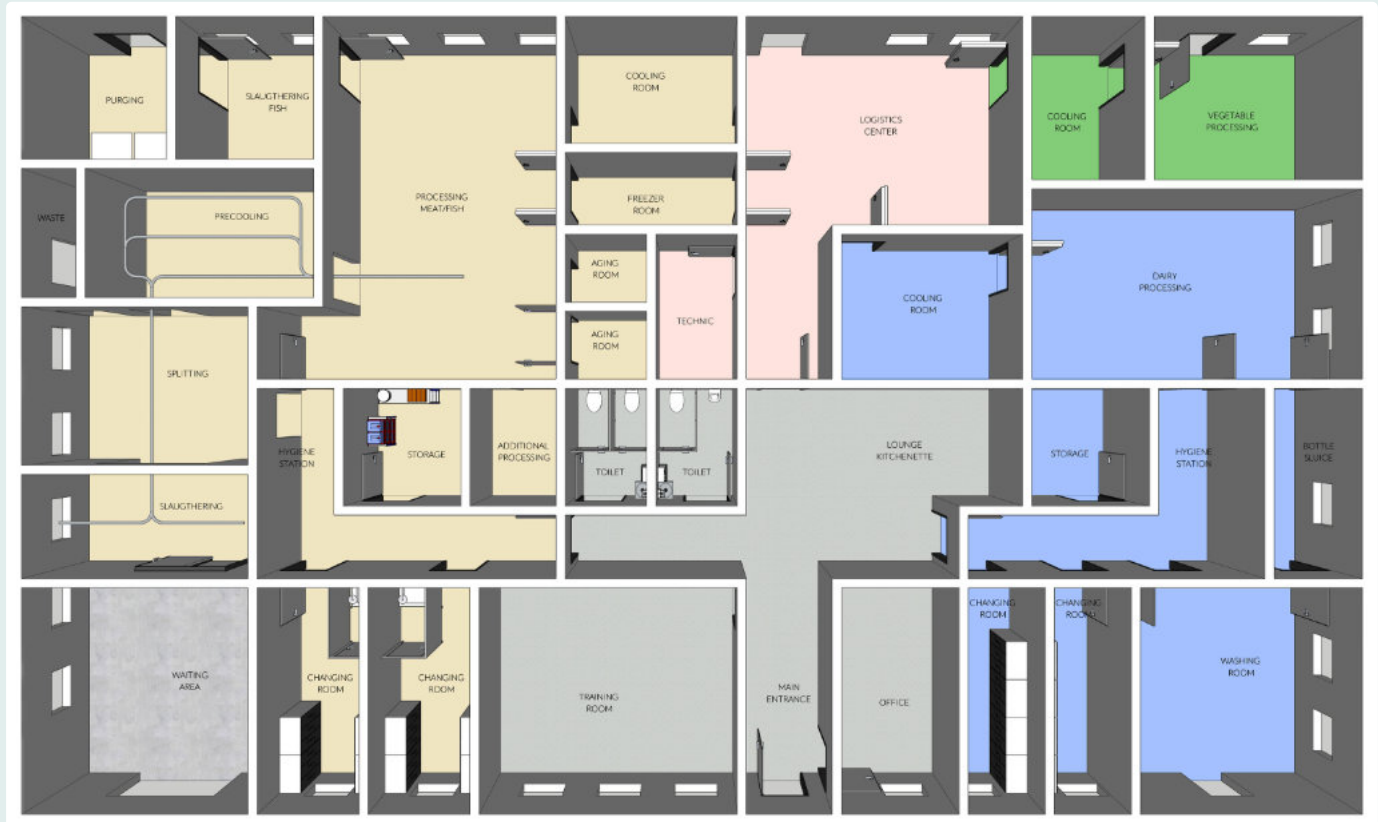
In Phase 1 werden verschiedene Module ausgewählt und Fachkräfte ausgebildet, die später in der Lebensmittelproduktion tätig sein werden. Diese Module umfassen unterschiedliche landwirtschaftliche Betriebe, wie zum Beispiel Milchviehbetriebe oder Aquaponik-Anlagen. Die Ausbildung beginnt auf unseren landwirtschaftlichen Betrieben in Österreich, Italien, Liechtenstein, der Schweiz und Deutschland. Im ersten Schritt werden die theoretischen Grundlagen vermittelt, gefolgt von einem 1-2-wöchigen Praxiseinsatz, um das Gelernte direkt anzuwenden. Im dritten Schritt erfolgt gemeinsam mit uns die Inbetriebnahme des NaturalFarm Kompetenzzentrums vor Ort.



Phase 2: Produktion

Sobald das Zentrum in Betrieb ist, wird das erlernte Wissen über einen Zeitraum von 6-12 Monaten vertieft und es werden bereits in kleineren Mengen Lebensmittel produziert. In Phase 2 folgt der Ausbau größerer landwirtschaftlicher Betriebe, um die gewünschte Menge an Lebensmitteln zu produzieren.





	Schulungsräume
	Molkerei
	Gemüseaufbereitung
	Fleischverarbeitung & Schlachtung
	Logistik

NaturalFarm Kompetenzzentrum Daten

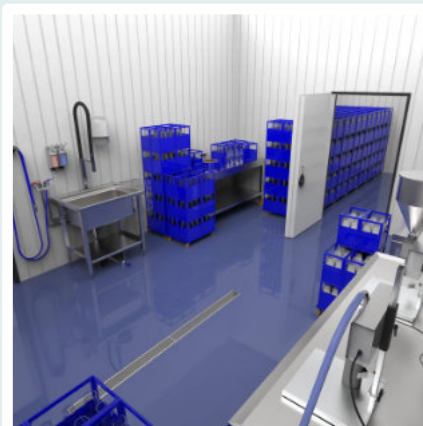
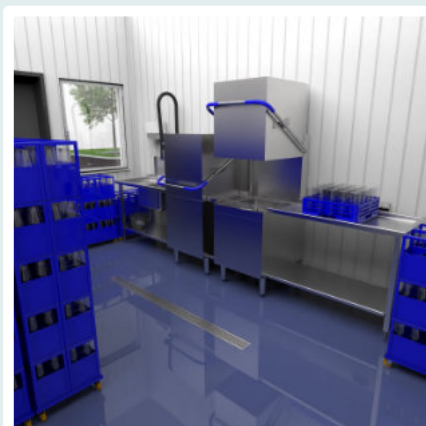
Gesamtlänge	30,0 m
Gesamtbreite	18,0 m
Raumhöhe	4,0 m ²
Grundfläche Aussen	540,0 m ²
Grundfläche Innen	482,5 m ²
Wandfläche Aussen	384,0 m ²
Wandfläche Innen	884,8 m ²
Volumen Innen	1930,0 m ³

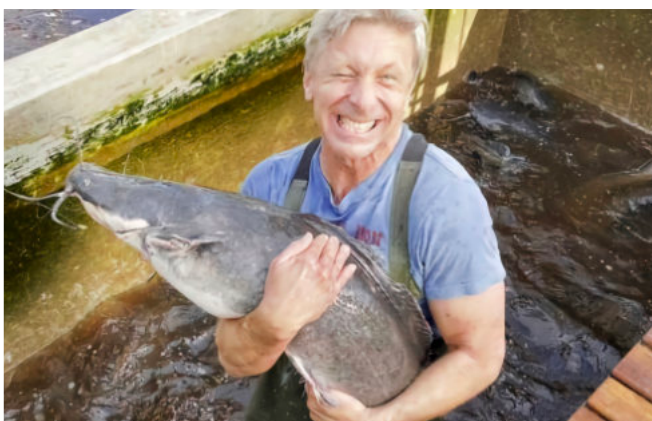




Eine Investition in ein NaturalFarm Kompetenzzentrum ist sicherer, da es auf nachhaltige und zukunftsorientierte Landwirtschaft setzt. Durch die Ausbildung von Fachkräften, die Stärkung lokaler Strukturen und die Förderung innovativer Technologien wird eine stabile Grundlage für langfristigen Erfolg geschaffen. Dies reduziert Risiken, die mit globalen Lieferketten und Marktvolatilitäten verbunden sind, und bietet gleichzeitig die Möglichkeit, auf wachsende Anforderungen in der Lebensmittelproduktion flexibel zu reagieren. So wird nicht nur die Versorgungssicherheit erhöht, sondern auch das Potenzial für eine stabile und nachhaltige Rendite gestärkt.







Aquaponikanlage

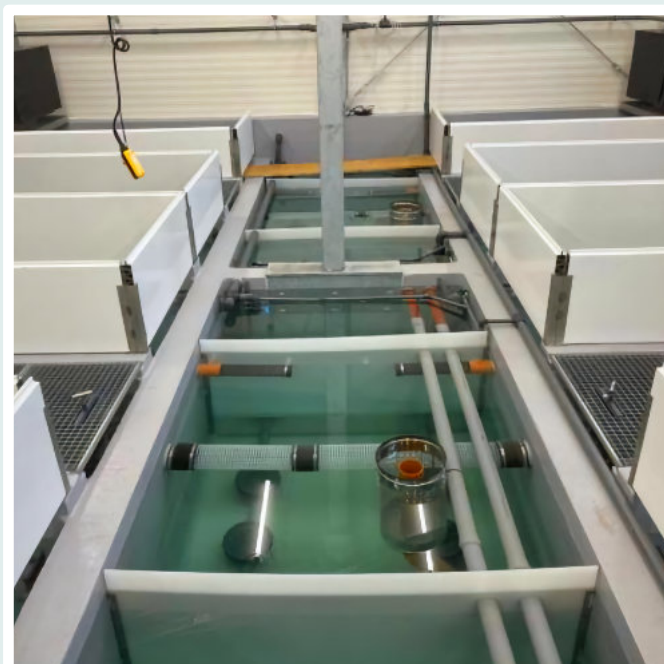
Anlagentyp: kommerzielle Anlage
Betriebsart: direkter Vertrieb
Produktionsart: ca. 25t / Fisch pro Jahr
Land: Österreich



Aquaponikanlage

Anlagentyp: kommerzielle Anlage
 Betriebsart: direkter Vertrieb
 Produktionsart: ca. 25t / Fisch pro Jahr
 Land: Österreich





Aquaponikanlage

Anlagentyp: kommerzielle Anlage
Betriebsart: direkter Vertrieb
Produktionsart: ca. 25t / Fisch pro Jahr
Land: Österreich



Molkerei

Anlagentyp:

kommerzielle Anlage

Betriebsart:

direkter Vertrieb

Produktionsart: ca. 200.000 kg / Milch und Joghurt pro Jahr

Land:

Italien



Molkerei

Anlagentyp: kommerzielle Anlage
 Betriebsart: direkter Vertrieb
 Produktionsart: ca. 600.000 kg / Milch und Joghurt pro Jahr
 Land: Schweiz





Molkerei

Anlagentyp:

kommerzielle Anlage

Betriebsart:

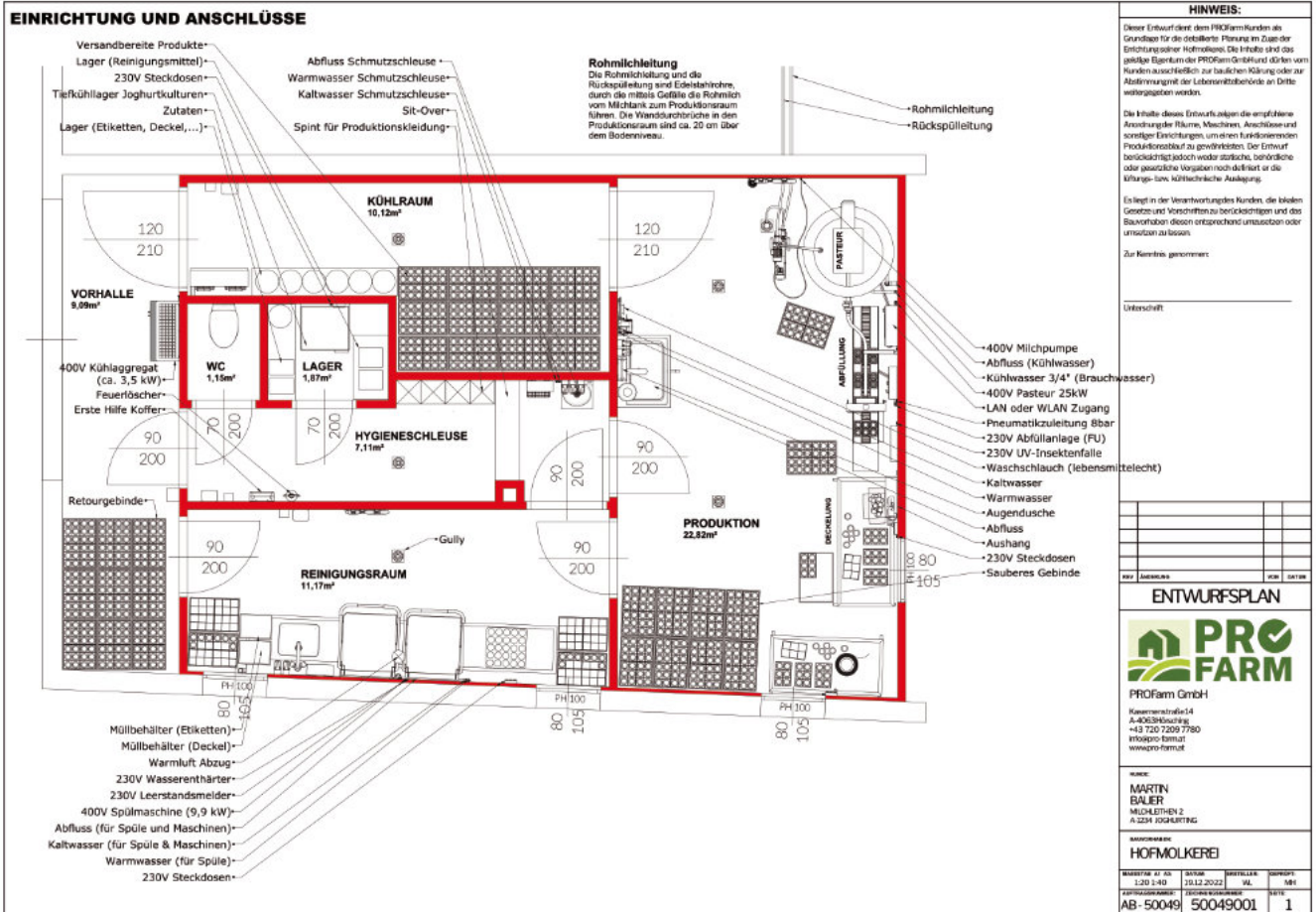
direkter Vertrieb

Produktionsart: ca. 250.000 kg / Milch und Joghurt pro Jahr

Land:

Italien





Die Komplexität einer umfassenden Konzeptplanung für Verarbeitungsräume wird eindrucksvoll im oben gezeigten Plan deutlich.

Jeder einzelne Prozess ist darin präzise beschrieben, um sicherzustellen, dass alle Qualitätskriterien nach höchsten Standards erfüllt werden.

Ihre Zukunft beginnt hier: Setzen Sie auf Nachhaltigkeit und Unabhängigkeit mit dem NaturalFarm Kompetenzzentrum.

Mehr Informationen unter: www.pro-farm.at

PROFarm GmbH

Kasernenstraße 11

4063 Hörsching / Austria

Telefon: +43 720 7209 7780

Email: info@pro-farm.at

