

Rapport Obstverarbeitungs-Mengen 2018

Bitte **bis 31. Dezember 2018** zurücksenden oder an die Generalversammlung vom 11. Dezember bringen.
Das Formular kann unter www.zueri-obst.ch heruntergeladen, ausgefüllt und per Email zurückgeschickt werden an: denise.lattmann@strickhof.ch

Absender:

Strickhof Fachstelle Obst
Riedhofstrasse 62
8408 Winterthur

Hinweis: Wo nötig bitte mit Schätzungen arbeiten; dies gilt auch für nach dem Rücksendetermin noch verarbeitete Mengen.

1. Hergestellte Produkte

1.1 **Most selber auf dem Betrieb gepresst** [von Spalte A]* _____ Liter

1.2 **Most pasteurisiert zu Hause und bei Kunden**

Kleinflaschen (PET+Glas) bis 3 Liter [von Spalte B + C]* _____ Liter

25-Liter Ballon [von Spalte D]* _____ Liter

Bag-in-Box [von Spalte E]* _____ Liter

Übrige Gebinde [von Spalte F]* _____ Liter

Total pasteurisiert _____

1.3 **Apfelwein** _____ Liter

1.4 **Apfelschaumwein** _____ Liter

1.5 **Traubensaft** Pasteurisiert und frisch ab Presse [von Spalte G]* _____ Liter

1.6 **übrige Säfte** (z.B. Quitten) _____ Liter

* [Spalte] = Totale aus dem Formular „Kundenliste Obstverwertung“

2. Anbaumethode der Rohstoffe (%)

_____ % konventionell / Suisse Garantie _____ % Bio

3. Bemerkungen: Anregungen, Probleme

Der Vorstand dankt für Ihren Beitrag zur Erfassung der Daten für die kantonale und schweizerische Statistik.

Einzelbetriebliche Angaben werden von uns vertraulich behandelt (Datenschutz). Die Weiterleitung von Daten geschieht nur als Summe aller Meldungen des Einzugsgebietes.