



LEROMA

Simplify
the Future
of Change

Circular Economy

Wie Upcycling von
Biomasse das Klima &
Ressourcen schont

Marina Billinger – Geschäftsführerin und Gründerin





Wir verbrauchen Ressourcen von 1,7 Erden.

Also 70% mehr als verfügbar ist.

Aus der Abfallentsorgung können
wertvolle Nebenprodukte entstehen.



Traceless



Chemische Prozesse



Fungtion



Purification & Isolation

Dutch Gum

Das Problem der Kaffee Industrie

1kg

gerösteter Kaffee verursacht
genauso viel Abfall.

10 Mio. Tonnen

Kaffee wird pro Jahr produziert.
Daraus ergibt sich die gleiche
Menge an Nebenströmen.

1 Tonne

Rohkaffee verursacht so viel
Verschmutzung wie das häusliche
Abwasser von

2.000

Haushalten

Dutch Gum

“Unlocking the potential of coffee pulp”

- Extraktion und Modifikation von Biomolekülen aus Kaffeekirschen
- Kaffee-Ballaststoff mit Eigenschaften als Emulgator und Stabilisator
- Inhaltsstoff für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, z.B. als Ersatz für Gummi Arabicum in Erfrischungsgetränken
- Vorteile: Produktionskosten senken und Haltbarkeit von Lebensmitteln erhöhen



1 Plattform - 3 Säulen



Unsere aktuellen Projekte:

CocoaFerm

Lowinfood

DeCELoops

UpRePP

Projekt CocoaFerm

Ziel: Untersuchung von alternativen Verarbeitungs- & Stabilisierungsstrategien für teilentschälte Kakaobohnen und die daraus entstehende Kakaomasse

1

Fermentierte Kakaobohnen
als Ausgangsstoff

2

Verarbeitung & Stabilisierung von
Kakaomark

3

Fermentierung des Kakaomarks
mithilfe von Pilzen
Ziel: neue Geschmacks-richtungen
erzeugen

4

3 Fraktionen als Ergebnis:
fermentierte Pulpe, Rückstand,
Überstand

5

Lebensmitteldemonstrationen:
fermentierte Getränke, gepuffte
Fruchtsnacks, Schokolade



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000439

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung



500 Mio.
Tonnen



350 Mio.
Tonnen



160 Mio.
Tonnen



200 Mio.
Tonnen



340 Mio.
Tonnen

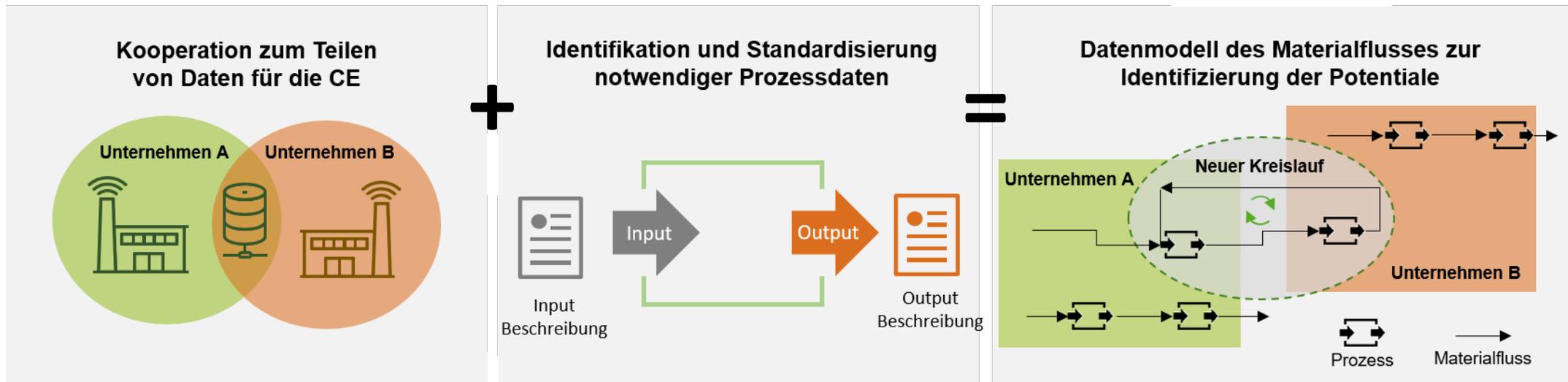
LEROMA setzt am Anfang der Wertschöpfungskette von Fisch und Obst & Gemüse an.

Wertschöpfungskette Fisch: Das ungeahnte Potenzial von Fischabfällen



Ingrain - DeCELoops

Data-Driven Circular Economy: Towards Closing Loops



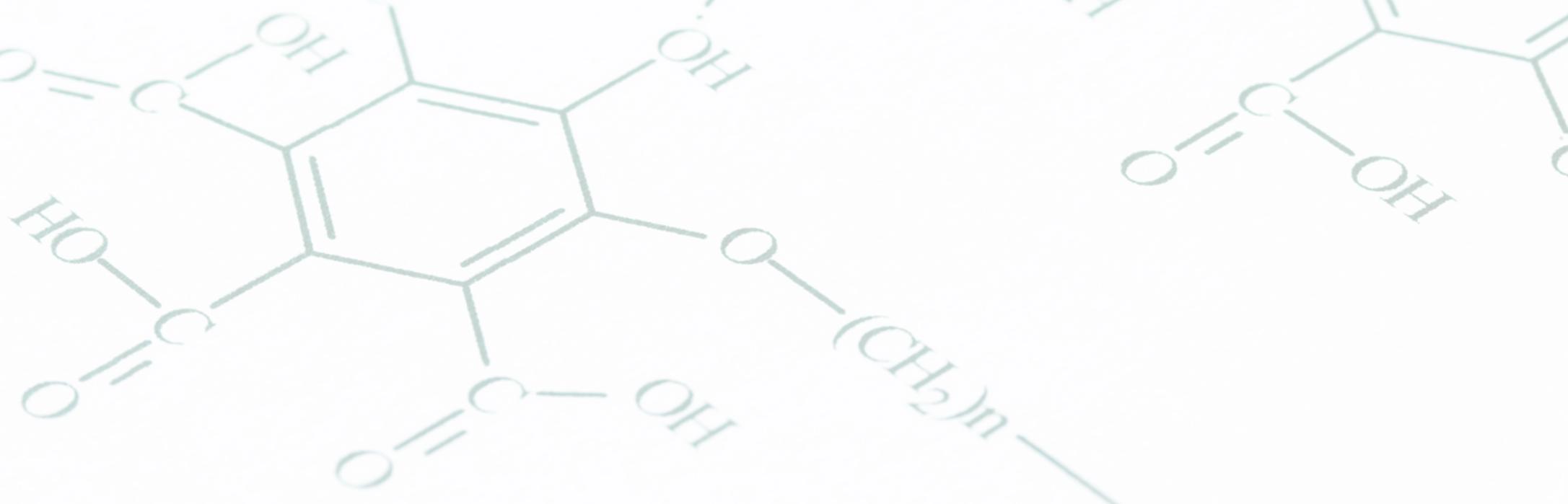
Ingrain - DeCELoops

Data-Driven Circular Economy: Towards Closing Loops

- Identifikation von Potenzialen für geschlossene Kreisläufe in Produktionsprozessen
- Abgleich von Abfällen & Ausschüssen mit benötigten Ressourcen
- Darstellung des physischen Ressourcenflusses als digitales Modell basierend auf einer standardisierten Datenstruktur



Anwendungsbeispiele und Valorisierungsmöglichkeiten?



Das Valorisierungsforum



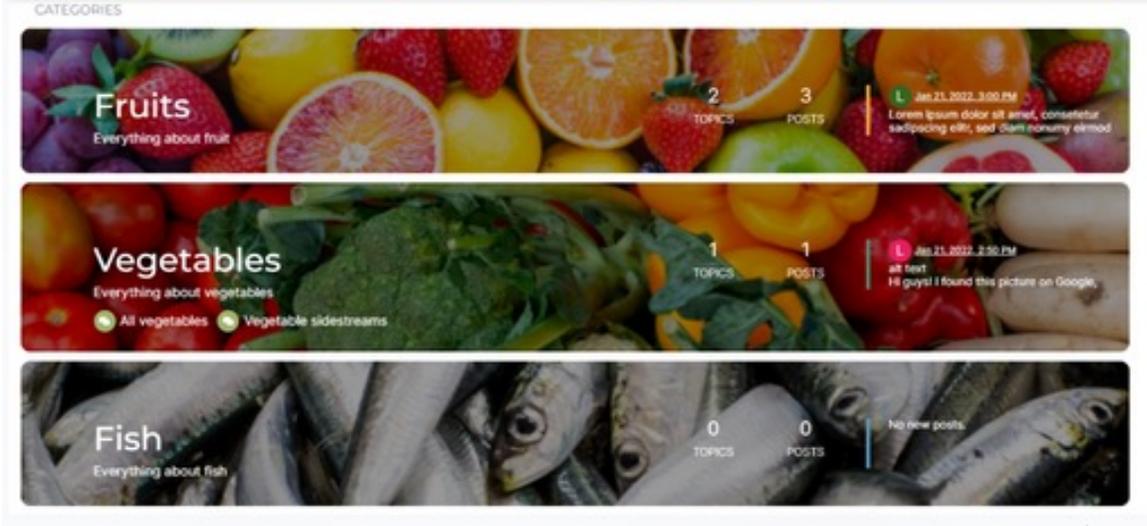
Hauptseite > Übersicht

Ressourcen verschwenden

Weltweit werden jährlich etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel verschwendet. Das sind 1,6 Mrd. Tonnen im Wert von rund 1,6 Bio. Dollar. In Deutschland entstehen jährlich etwa 12 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle. Davon stammen 3,6 Mio. Tonnen aus der Landwirtschaft und der verarbeitenden Industrie (30%). Ein Großteil dieser Reststoffe bietet jedoch ein großes Potential der Wiederverwertung.

Vom Abfallprodukt zu einem Wertstoff

Da bei der Produktion von Lebensmitteln am Anfang der Wertschöpfungskette regelmäßig an verschiedenen Verarbeitungs- und Herstellstufen, Überschüsse, überproduzierte Primärprodukte und Reststoffe anfallen, entstehen Lebensmittelverluste und - verschwendungen.



Vegetables ▾ Enter your topic title here... [Clock icon] ✕ Discard [Submit]

B I [List icon] [Link icon] [Image icon] [Video icon] [Quote icon] [Code icon] [Link icon] [Image icon] [Video icon] [Quote icon] [Code icon]

Enter your post content here, drag and drop images [COMPOSE] [HIDE PREVIEW]

Enter tags here, between 3 and 15 characters each.



LEROMA

Simplify
the Future
of Change

LEROMA GmbH

Rosmarinstraße 12K
40235 Düsseldorf

Telefon: +49 211 63 95 77 60

E-Mail: marina.billinger@leroma.de

Webseite: www.LEROMA.de

