

Lagerbehov ved opbevaring af afgrøder

Listen giver behov for 6 forskellige rum, inddelt i farver. Bemærk at nogle af rummene bruges til mere end én ting, nogle gange ved forskellige temperaturer i forskellige perioder.

Rum	Navn/type	Mængde (m3)	Temperatur	Luftfugtighed	Lagerperiode	Løsningsforslag
1	Græskar (eftermodning)	10	20-30	Lav	Efterår	- Nyt kølerum med aircon
1	Græskar (lagring)	10	10-15	Lav	Efterår til sent forår	- Nyt kølerum med aircon
	Frø (til næste år)	0,1	10-15	Lav	Efterår til sent forår	
	Hvidløg	1-2	10-12	Lav	Sensommer til forsommer	
2	Kartofler	4	5-7	Lav	Sensommer til efterår	- Det nuværende (lille) kartoffelrum
3	Æbler, pærer	10	5	Høj	Sensommer til vinter	- Det nuværende løg-rum - Nyt kølerum
4	Korttidsopbevaring Friskhøstet bladgrønt Jordbær Blommer	småt	2-5	Høj	Sommer til efterår	- Nyt kølerum
4	Rodfrugter (gulerod, rødbede, knoldselleri, pastinak)	25-30	1	Høj	Efterår til sent forår	- Nyt kølerum
	Hovedkål		1	Høj	Efterår til sent forår	

5	Løg	8-10	1	Lav	Efterår til forsommer	- Det nuværende rum - Nyt kølerum
6	Bønner, jordbær, blommer, bær	?	Frost	-	Efterår til sent forår	- Fryserne i pakkerummet