



Refresh your PIN - Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie

Beschreibung:

Im Dialog zwischen Wirtschaft und Wissenschaft wird im Innovationscamp „Refresh your PIN - Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie“ Ideen nachgegangen, wie anhand von lebensmitteltechnologischen Kompetenzen und praktischem Know-How höchste Prozessstandards in der Lebensmittelproduktion umgesetzt und dadurch die Produkte sicherer gemacht werden.

Auch im lebensmittelhandwerklichen Umfeld spielt ganzheitlich gedachte Lebensmitteltechnologie eine wesentliche Rolle. Durch optimierte Produktions- und Entwicklungsprozesse können in weiterer Folge nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern auch das interne Innovations- und Nachhaltigkeitsmanagement gestärkt werden.

Die geplante Schulungsreihe setzt sich zum Ziel den State-of-the-Art im Kontext Lebensmitteltechnologie, Hygiene, Entwicklung sowie Produkt-Prozess-Wechselwirkungen zu beleuchten. Praxis-orientierte Methoden der Mikrobiologie, anwendbare Erfahrungen im Technikumsmaßstab am Beispiel Brauen, Filtrieren, Konservieren, Homogenisieren/Dispergieren werden ebenso vermittelt wie aktuelle Best Practices und Ansätze im Bereich der Analytik.

Abgerundet wird dies mit der chemischen und physikalischen Auseinandersetzung mit zukunftsrelevanten Themen wie z.B. neuartige Lebensmittel, Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft, Öko-Bilanzen im Einklang mit den relevanten Zielen zur nachhaltigen Entwicklung.

Diverse Fachvorträge und praktische Arbeiten, gepaart mit interaktiven Workshops, setzen sich an voraussichtlich zehn Schultagungen mit dem Thema Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie auseinander.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Nina Gruber, MSc. | +43 664 848 1321, nina.gruber@biz-up.at
DI Kristina Eder | +43 664 818 6560, kristina.eder@biz-up.at
Christian Teufel, BSc. | +43 664 848 1320, christian.teufel@biz-up.at

Durch die enge Zusammenarbeit der teilnehmenden Betriebe mit der FH Oberösterreich, Campus Wels (Center of Excellence für Lebensmitteltechnologie & Ernährung) als federführende Ausbildungs- und Forschungseinrichtung, soll das individuelle Innovationsniveau weiter angehoben und neue Potentiale genutzt werden.

Ablauf:

Die zehn Seminartage werden innerhalb von 18 Monaten in Wels und Linz stattfinden.

Zielgruppe:

Das Innovationscamp richtet sich an Mitarbeiter*innen von produzierenden Lebensmittelbetrieben und Manufakturen, welche ihre Kompetenzen in den beschriebenen Themenfeldern weiter stärken wollen. Die Inhalte werden auf den Qualifizierungsbedarf der teilnehmenden Betriebe abgestimmt, um ein einzigartiges Seminar garantieren zu können. Wir freuen uns dahingehend auf Ihre Ideen und Hinweise.

Ihr Nutzen:

Eine Einreichung bei der FFG als „Innovationscamps 2022“ wird angestrebt; die Bewilligung des Antrags ist Voraussetzung für die Durchführung des Innovationscamps. Im Rahmen der Qualifizierungsoffensive des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft (BMAW) werden österreichische Unternehmen in ihren Digitalisierungs- und Innovationsagenden gestärkt.

Das Förderprogramm richtet sich sowohl an kleine und mittlere Unternehmen, als auch an Großunternehmen. Bei Teilnahme werden Reise- und Unterbringungskosten je nach Unternehmensgröße (KU=70%, MU=60%, GU=50%) gefördert.

Projektpartner:

- FH OÖ, Campus Wels, LTE
- Lebensmittel-Cluster OÖ



UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES
UPPER AUSTRIA

