



Qualifizierungsseminar „Baking Boost – zwischen Tradition und Innovation“

Beschreibung

Im Dialog zwischen Wirtschaft und Wissenschaft sollen im Qualifizierungsseminar „Baking boost“ verschiedenste Themenfelder im Bereich Backwaren aufgegriffen werden.

Im Rahmen dieses kostenlosen Seminars werden wissenschaftliche Grundlagen zu den Themen Sensorik, Qualitätssicherung und Haltbarmachung von Backwaren dargestellt. Ziel ist es außerdem, den TeilnehmerInnen des Seminars technologisches Know-how auf den Gebieten Fermentation und Rühr/Knettechnologie zu vermitteln und somit neue Potentiale und Möglichkeiten in den Unternehmen aufzuzeigen.

An fünf Seminartagen über einen Zeitraum von sechs Monaten werden die teilnehmenden Betriebe von ExpertenInnen aus Forschung & Entwicklung über neueste Entwicklungen informiert. Durch die enge Zusammenarbeit der teilnehmenden Betriebe mit den entsprechenden Ausbildungseinrichtungen soll das individuelle Innovationsniveau weiter angehoben und neue Potentiale genutzt werden.

Ablauf

Die fünf Seminartage werden innerhalb eines halben Jahres stattfinden und beginnen nach positiver Förderzusage durch die FFG.

Zielgruppe

Das Qualifizierungsseminar richtet sich an MitarbeiterInnen aus der Backwarenbranche, welche Ihre Kompetenzen in den beschriebenen Themenfeldern weiter stärken wollen. Die Inhalte werden auf den Qualifizierungsbedarf der teilnehmenden Betriebe abgestimmt, um ein einzigartiges Seminar generieren zu können.

Ihr Nutzen

Eine Förderung als „Qualifizierungsseminar“ im Programm „Forschungskompetenzen für die Wirtschaft“ (bmfwf) wird angestrebt. Das Förderprogramm richtet sich an KMUs und Großunternehmen. Für die Teilnahme erhalten die Unternehmen je 1.500 € Qualifizierungsprämie.

Projektpartner

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Lebensmitteltechnologie
HTL Wels

BEI INTERESSE AN EINER PROJEKTTEILNAHME WENDEN SIE SICH AN:

Lebensmittel Cluster Oberösterreich

Mag. Melanie Pichler | +43 664 848 1320, melanie.pichler@biz-up.at

DI Kristina Eder | +43 664 818 6560, kristina.eder@biz-up.at