

BrauTech

Kompetenzgewinnung und Qualifizierung österreichischer Craft-Beer Produzenten

Programm / Ausschreibung	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 4. AS themenoffen	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.08.2017	Projektende	31.01.2018
Zeitraum	2017 - 2018	Projektlaufzeit	6 Monate
Keywords	Craft-Beer; Produktinnovation; Neue Brauverfahren; Neue Analytik; Kreative Produkte		

Projektbeschreibung

Der Fokus des gegenständlichen Projektes richtet sich auf österreichische Craft-Beer Produzenten. Ein amerikanischer Trend, welcher auch den europäischen Biermarkt wesentlich beeinflusst, richtet sich vor allem an kleine Brauereien mit handwerklich, traditionell hergestellten Produkten. Die überwiegend sehr kleinen Betriebe haben innovative und kreative Produkte in ihren Portfolios. Oftmals wurde das Wissen über die Herstellungsprozesse selbstständig erworben. Ziel des Projektes ist es Wissen über neue Rohstoffe, neue Brauverfahren und Analysemethoden für Kleinbetriebe zu vermitteln, damit die Betriebe auch weiterhin innovativ tätig sein können, sowie neue Möglichkeiten kennenzulernen ein qualitativ hochwertiges und sicheres Lebensmittel zu produzieren.

Besonders im Bereich der Craft-Beer Herstellung ist es von Bedeutung innovativ und gleichzeitig authentisch sein zu müssen, um im internationalen und nationalen Markt bestehen zu können. Ein traditionelles Verständnis des Bierbrauens spielt hier eine besondere Rolle, welche mit neuen Produkten im Einklang stehen soll um beim Konsumenten keine Diskrepanzen im Produktverständnis zu verursachen. Diese Herausforderungen stehen im Fokus des gegenständlichen Projektes, welches fünf österreichische Unternehmen zur Qualifizierung ihrer Mitarbeiter anstreben und ihre Produkte nachhaltig innovativ weiterentwickeln wollen.

Projektkoordinator

- Universität für Bodenkultur Wien

Projektpartner

- Styx Naturcosmetic GmbH
- Marchfelder STORCHENBRÄU VertriebsGmbH
- Alexander Pichler
- BRAUNEREI e.U.
- Gablitzer Privatbrauerei Markus Führer e.U.