

Fit for Fleischtech

sensorische & hygienisch-mikrobiologischen Methoden inkl. neuer Verarbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren

Programm / Ausschreibung	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 5. AS	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.01.2019	Projektende	30.06.2019
Zeitraum	2019 - 2019	Projektlaufzeit	6 Monate
Keywords	Fleischtechnologie, Qualitätssicherung, Sensorik, Produktentwicklung, Produktion		

Projektbeschreibung

Der starke Trend zu frischen Fertiggerichten, die hohen Qualitätsanforderungen und die neuen Verarbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren sind Herausforderungen denen sich insbesondere die KMUs in der Fleischbranche stellen müssen. Zahlreiche Unternehmen erkennen zwar die Bedeutung der steigenden Anforderungen in der Fleischbranche, können jedoch die Chancen und Möglichkeiten im jeweiligen Unternehmenskontext oftmals nicht erkennen. Grundlegendes Ziel ist es daher, die Forschungs- und Entwicklungskompetenz der UnternehmenspartnerInnen hinsichtlich Herausforderungen im Bereich Sensorik, Mikrobiologie & Hygienic Design inkl. der neuen Verarbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren auszubauen und zu stärken, wobei im Rahmen des Projektes die Zusammenarbeit zwischen den Unternehmen und den beteiligten Forschungseinrichtungen initiiert und gefördert, als auch der Wissensaustausch in beide Richtungen intensiviert wird. Genau an diesem Qualifizierungsbedarf der Unternehmen setzt das Qualifizierungsseminar „Fit for Fleischtech“ an. Es verfolgt das Ziel in den teilnehmenden Unternehmen die Innovationskompetenz zu erhöhen und die geschulten Kompetenzen und Fähigkeiten konkret im Unternehmen anzuwenden und umzusetzen, um in weiterer Folge innovative Lösungen zu generieren und sich vom Mitbewerber abzuheben.

Projektkoordinator

- FH OÖ Forschungs & Entwicklungs GmbH

Projektpartner

- Hochreiter Lebensmittelbetriebe GmbH
- Kalki's Hausfleischerei e.U.
- Landmetzgerei HOCHHAUSER GmbH & Co KG
- Fleischwaren Gesellschaft m.b.H.
- Herbert Handlbauer GmbH
- Adolf Wegschaider - Der Fleischermeister GmbH
- Sonnberg Biofleisch GmbH
- R&F Genussmanufaktur GmbH in Liquidation

- Rudolf Großfurtner GmbH