Newtrition 4.0

Qualifizierungsseminar „Newtrition 4.0 – aktuelle Forschung & Anwendungsmöglichkeiten in der Praxis“

Programm / Ausschreibung	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 6. AS	**Status**	abgeschlossen
Projektstart	01.06.2019	**Projektende**	31.12.2019
Zeitraum	2019 - 2019	**Projektlaufzeit**	7 Monate
Keywords	Ernährung, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien		

Projektbeschreibung

Im Dialog zwischen Wirtschaft und Wissenschaft werden im Qualifizierungsseminar „Newtrition 4.0“ verschiedenste Themenfelder im Bereich Ernährung aufgegriffen. Ernährung hat einen wesentlichen Einfluss auf Gesundheit und Vitalität. Die globale Ernährungssituation, soziale und gesundheitliche Aspekte werden dabei im Rahmen einer nachhaltigen Produktion
berücksichtigt. Im Rahmen dieses Seminars werden Modifikationsstrategien von Zucker, Fett & Salz in Lebensmitteln vorgestellt, die im beruflichen Alltag eine Balance darstellen
zwischen Verbrauchererwartung, Machbarkeit und individuellem Ernährungsbedarf. Aktuelles aus der Wissenschaft zu den Themenfeldern Lebensmittelunverträglichkeiten & Allergien
bildet einen Schwerpunkt und schafft neue Möglichkeiten und Potentiale in den Unternehmen.
An fünf Seminartagen über einen Zeitraum von sechs Monaten werden die teilnehmenden Betriebe von Experten aus Forschung & Lehre über die neuesten Entwicklungen informiert. Durch die
enge Zusammenarbeit der teilnehmenden Betriebe mit den entsprechenden Ausbildungseinrichtungen soll das individuelle Innovationsniveau weiter angehoben und neue Potentiale genutzt werden.

Projektkoordinator

- FH Gesundheitsberufe OÖ GmbH

Projektpartner

- Molkerei Seifried Gesellschaft m.b.H.
- TSC Food Products GmbH
- ZAGLER BIO GmbH
- Gmundner Molkerei eGen
- Pramoleum Vertriebs GmbH
- BioFein GmbH
- Landgenossenschaft Ennstal LANDENA - Wels KG