

## Food waste2value

Wertvolle Reststoffe in Lebensmitteln

| Programm / Ausschreibung | Qualifizierungsoffensive, Innovationscamps S,<br>Innovationscamps S | Status          | abgeschlossen |
|--------------------------|---|-----------------|---------------|
| Projektstart             | 01.04.2022  | Projektende     | 30.09.2022    |
| Zeitraum                 | 2022 - 2022   | Projektlaufzeit | 6 Monate      |
| Keywords                 | Lebensmittel, Nebenprodukte, Reststoffe, Abfallvermeidung           |                 |               |

## **Projektbeschreibung**

Vernetzung der teilnehmenden Unternehmen und Kompetenzerweiterung bei neuen Technologien und innovativen Vermarktungsstrategien zur Reduktion der eingesetzten Rohstoffe und anfallenden Nebenprodukte durch Entwicklung attraktiver reststoffverwertender Produkte mit Mehrwert für die Humanernährung.

## **Projektkoordinator**

• Fachhochschule Wiener Neustadt GmbH

## **Projektpartner**

- Greßl Andreas
- Kotanyi GmbH
- Ludwig Polsterer Vereinigte Walz- mühlen Ges.m.b.H.
- "Sojarei" Vollwertkost-Gesellschaft m.b.H.
- Genusskoarl GmbH