

Food waste2value

Wertvolle Reststoffe in Lebensmitteln

Programm / Ausschreibung	Qualifizierungs offensive, Innovationscamps S, 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