

## Food waste2value

Wertvolle Reststoffe in Lebensmitteln

<b>Programm / Ausschreibung</b>	Qualifizierungsoffensive, Innovationscamps S, Innovationscamps S	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.04.2022	<b>Projektende</b>	30.09.2022
<b>Zeitraum</b>	2022 - 2022	<b>Projektlaufzeit</b>	6 Monate
<b>Keywords</b>	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