

f00d2g0

Green Food to Go

| | | | |
|---------------------------------|---|------------------------|---------------|
| Programm / Ausschreibung | Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022 | Status | abgeschlossen |
| Projektstart | 01.08.2023 | Projektende | 31.07.2024 |
| Zeitraum | 2023 - 2024 | Projektlaufzeit | 12 Monate |
| Keywords | Gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung; healthy food to go; Food Waste; grüne Verpackungslösungen; neue Technologien für optimale Produktqualität | | |

Projektbeschreibung

Eine abwechslungsreiche Ernährung versorgt unseren Körper mit allen wichtigen Nährstoffen und trägt wesentlich zur Gesundheitsförderung bei. Die Realisierung scheidet zum einen an mangelndem Wissen um eine bedarfsgerechte Ernährung und zum anderen an der Umsetzung im Alltag aufgrund begrenzter zeitlicher Ressourcen zur Vorbereitung ausgewogener Mahlzeiten. Es fehlt an flächendeckenden Angeboten für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung. Der Markt bietet kaum leistbare, vollwertige (Zwischen-)Mahlzeiten in nachhaltigen Verpackungslösungen.

Lebensmittelproduzierende Unternehmen stehen vor der Hürde, diese hochgesteckten Ziele in einer wirtschaftlich herausfordernden Zeit zu erfüllen. Im Rahmen des Innovationscamps „Green Food to go“ sollen Produktinnovationen erarbeitet werden, die einerseits attraktive und hochwertige Gesamtlösungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung darstellen und gleichzeitig physiologisch, ökologisch wie auch ökonomisch einen Benefit bringen.

Aus Sicht der Ernährungswissenschaft braucht es Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung und eine zielgerichtete Ernährungskommunikation, um kompetent die optimale Lebensmittel-/Speisenwahl treffen zu können. Gleichzeitig fehlt es an einem entsprechenden Produktsortiment oder Menükomponenten am Markt, die den Kriterien einer ausgewogenen pflanzenbasierten Kost entsprechen und dabei auch eine breite Käuferschicht ansprechen. Eine hohe Nährstoffdichte durch wertvolle Öle, komplexe Kohlenhydrate, eine hohe Eiweißqualität und eine gute Versorgung mit Mikronährstoffen zeichnen diese aus.

Im Sinne einer nachhaltigen Ernährung muss der Zusammenhang zwischen Umwelt- und Sozialverträglichkeit der Ernährung berücksichtigt werden. Lösungen müssen daher für alle leicht zugänglich gemacht werden und attraktive und genussvolle Produkte die einfache Wahl für alle darstellen. Durch den Einsatz neuer Technologien können wertvolle neue Rohstoffe zur Verfügung gestellt oder die Haltbarkeit ohne Verlust der Produktqualität verlängert werden, um auch der Herausforderung der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Durch gemeinsame Diskussionen über spezifische Marktanalysen und Einblicke in Trends können Lebensmittelhersteller über den Tellerrand blicken und neue Impulse für die eigene Produktentwicklung bekommen. Essen hat aber auch eine emotionale Komponente und trägt wesentlich zu unserem Wohlbefinden bei. Durch den Genuss von sensorisch geprüften „Ready to eat“ - Produkten soll mehr Zeit zum Genießen bleiben.

Herausforderungen müssen nicht alleine gelöst werden. Durch die Vielzahl an Kompetenzen im Wissenschaftsteam, aber auch in den Unternehmen unterstützt das Netzwerken in der Gruppe dabei, Synergien zu finden und gemeinsam an z.B. modularen Gesamtlösungen zu arbeiten. So ergeben sich neue Kooperationsmöglichkeiten, die für alle Beteiligten zur Win-Win-Situation werden.

Ziele

- Kompetenzerweiterung rund um die Themen gesundheitsförderliche und nachhaltige Ressourcenoptimierung zum nachhaltigen Umgang mit Ressourcen
- Beleuchtung ernährungsphysiologischer Aspekte einer nachhaltigen Ernährung
- GreenTech/GreenMaterials: Nutzung von Nachhaltigkeitsdatenbanken mit Fokus auf Dekarbonisierung der Wertschöpfungskette
- Bewusstseinsbildung als Basis der Ernährungskommunikation hin zum Konsumenten

angestrebte Ergebnisse

- Life Sciences/Biotech: ökologisch und ökonomisch relevante Aspekte von Produktinnovationen fließen in vollwertige Ernährungslösungen für den Markt ein
- Qualifizierung im Bereich Lebensmittel- und Verpackungstechnologien zur erfolgreichen Verarbeitung nachhaltiger Rohstoffe; Optimierung von Rezepturen oder Entwicklung neuer Produkte mit längerer Haltbarkeit bei Erhalt/ Unterstützung der gewünschten Produktqualität

Endberichtkurzfassung

Das FFG Innovationscamp „Green Food to go“ bot teilnehmenden Unternehmenspartner*innen die Gelegenheit, Produktinnovationen zu entwickeln, die eine attraktive und hochwertige Lösung für eine nachhaltige Ernährung darstellen.

Ein interdisziplinäres Team an Expert*innen aus den Bereichen Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie und -verpackung, Sensorik und Kommunikation erläuterte und diskutierte aktuelle Forschungsergebnisse zu verschiedenen Aspekten einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung mit den Unternehmenspartner*innen. Durch den Austausch von Fach- und Praxisexpertise zwischen den Wissenschafts- und Unternehmenspartner*innen sowie unter den Unternehmen konnten neben einem großen Erkenntnisgewinn Kooperationen aufgebaut werden, die nachhaltig wirken.

Durch Stärkung eines geschmackvollen, nachhaltigen Lebensmittelangebots leistet das Projekt einen wesentlichen Beitrag dazu, Konsument*innen dabei zu unterstützen, die neuen österreichischen Ernährungsempfehlungen umzusetzen.

Projektkoordinator

- Universität Wien

Projektpartner

- Landgarten GmbH & Co KG
- ROHKRAFT green GmbH
- Gutscher Mühle Traismauer GmbH
- Kasnudl GmbH

- Pizzini Verena
- Flotte Lotte GmbH
- Erlebensmittel GmbH