

## Refresh your PIN

Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie

<b>Programm / Ausschreibung</b>	Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.10.2023	<b>Projektende</b>	31.03.2025
<b>Zeitraum</b>	2023 - 2025	<b>Projektlaufzeit</b>	18 Monate
<b>Keywords</b>	Lebensmitteltechnologie		

### Projektbeschreibung

Im Dialog zwischen Wirtschaft und Wissenschaft wird im Innovationscamp „Refresh your PIN - Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie“ Ideen nachgegangen, wie anhand von lebensmitteltechnologischen Kompetenzen und praktischem Know-How höchste Prozessstandards in der Lebensmittelproduktion umgesetzt und dadurch die Produkte sicherer gemacht werden. Auch im lebensmittelhandwerklichen Umfeld spielt ganzheitlich gedachte Lebensmitteltechnologie eine wesentliche Rolle. Durch optimierte Produktions- und Entwicklungsprozesse können in weiterer Folge nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern auch das interne Innovations- und Nachhaltigkeitsmanagement gestärkt werden. Die geplante Schulungsreihe setzt sich zum Ziel, den State-of-the Art im Kontext Lebensmitteltechnologie, Hygiene, Entwicklung sowie Produkt-Prozess-Wechselwirkungen zu beleuchten. Praxisorientierte Methoden der Mikrobiologie, anwendbare Erfahrungen im Technikumsmaßstab am Beispiel Brauen, Filtrieren, Konservieren, Homogenisieren/Dispergieren werden ebenso vermittelt wie aktuelle Best Practices und Ansätze im Bereich der Analytik. Abgerundet wird dies mit der chemischen und physikalischen Auseinandersetzung mit zukunftsrelevanten Themen wie z.B. neuartige Lebensmittel, Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft, Öko-Bilanzen im Einklang mit den relevanten Zielen zur nachhaltigen Entwicklung. Diverse Fachvorträge und praktische Arbeiten, gepaart mit interaktiven Workshops, setzen sich an zehn Schulungstagen mit dem Thema Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie auseinander. Durch die enge Zusammenarbeit der teilnehmenden Betriebe mit der FH Oberösterreich, Campus Wels (Center of Excellence für Lebensmitteltechnologie & Ernährung) als federführende Ausbildungs- und Forschungseinrichtung sollen das individuelle Innovationsniveau weiter angehoben und neue Potentiale genutzt werden.

### Endberichtkurzfassung

Das Projekt „Refresh your PIN – Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie“ verfolgte das Ziel, Unternehmen der Lebensmittelbranche durch eine praxisnahe Qualifizierungsmaßnahme in den Bereichen Produktsicherheit, Innovation und Nachhaltigkeit zu stärken. In zehn ganztägigen Schulungsmodulen wurden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse mit praktischen Anwendungen verknüpft.

Die Teilnehmenden – überwiegend Klein- und Mittelbetriebe – profitierten von Inhalten zu mikrobiologischen und chemischen

Methoden, Prozess-Produkt-Wechselwirkungen, Innovationsmanagement, regulatorischen Anforderungen sowie Kreislaufwirtschaft und Gender & Diversity. Die Module wurden durch Laborübungen, Workshops und Fallstudien ergänzt.

Besonders hervorzuheben ist die unmittelbare betriebliche Anwendbarkeit der Inhalte, etwa zur Verbesserung der Produktsicherheit, zur effizienteren Nutzung von Ressourcen oder zur Entwicklung neuer Produkte. Die Maßnahme förderte zudem die Vernetzung zwischen Unternehmen und Wissenschaft und legte die Basis für zukünftige Kooperationen.

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren durchwegs positiv. Das Projekt leistete einen nachhaltigen Beitrag zur Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit der teilnehmenden Betriebe sowie zur ökologischen und sozialen Verantwortung in der Lebensmittelproduktion.

### **Projektkoordinator**

- FH OÖ Forschungs & Entwicklungs GmbH

### **Projektpartner**

- NATUR BRAUEREI ALMTAL GmbH
- Puratos Austria GmbH
- MV Chili-Manufaktur GmbH
- Pernsteiner Entwicklungs GmbH
- Koblmiller GmbH
- Windner Andreas