

## Refresh your PIN

Prozess-, Innovations- und Nachhaltigkeitslösungen in der Lebensmitteltechnologie

<b>Programm / Ausschreibung</b>	Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022	<b>Status</b>	laufend
<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.

### 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