

Nu4Life

Bedarfsgerecht ernährt durch die verschiedenen Lebenszyklen - zielgruppenspezifisches Essen für mehr Gesundheit

Programm / Ausschreibung	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 7. AS	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.01.2021	Projektende	30.06.2021
Zeitraum	2021 - 2021	Projektlaufzeit	6 Monate
Keywords	zielgruppenspezifische Ernährung, Schwangere und Stillende, Kinder und Jugendliche, ältere Menschen, Gesundheitsförderung		

Projektbeschreibung

Unser Lebensmittelangebot beeinflusst unser Ernährungsverhalten stark. Ein entsprechendes Produktangebot trägt wesentlich dazu bei, ob wir uns ausgewogen, d.h. energie- und nährstoffadäquat ernähren. Durch Optimierung und zielgruppengerechte Produktentwicklung können LebensmittelherstellerInnen wesentlich zur Verhältnisprävention beitragen. Laut Nationalem Aktionsplan Ernährung (NAP.e) muss die „gesunde Wahl die leichtere Wahl“ werden. Verhältnisprävention trägt neben der Verhaltensprävention essentiell zur Gesundheitsförderung bei.

Aktuell hat die Koronakrise einen veränderten Ernährungsalltag aufgezeigt. Lebensmittel aus der Region haben an Bedeutung gewonnen und es ist ein neues Bewusstsein für Lebensmittel und deren Produzenten entstanden. KMU sollten dies als Chance nutzen. KMU müssen aber, um ein adäquates, gesundheitsförderliches Lebensmittelangebot zur Verfügung stellen zu können, Ernährungsempfehlungen und die speziellen Bedürfnisse der unterschiedlichen Zielgruppen (Schwangere/Stillende, Kinder/ Jugendliche und ältere Menschen) kennen. Oft fehlt es den Unternehmen an diesem ernährungswissenschaftlichen Spezialwissen oder den Möglichkeiten der technologischen Umsetzung. Gesundheitsförderliche Produkte entsprechen häufig nicht den Erwartungen und Wünschen der KonsumentInnen und stoßen daher auf wenig Beliebtheit.

Im 5-tägigen Qualifizierungsseminar „Bedarfsgerecht ernährt durch die verschiedenen Lebenszyklen - zielgruppenspezifisches Essen für mehr Gesundheit“ generieren die TeilnehmerInnen in Theorie und Praxis ernährungswissenschaftliches Spezialwissen rund um die Bedürfnisse der Personengruppen Schwangere/Stillende, Kinder/Jugendliche und ältere Menschen.

Gesundheitsförderliche Rezepturen erfordern neben entsprechender spezifischer Zutatenkombinationen häufig auch Adaptionen im Herstellungsprozess, um beispielsweise eine Reduktion von Salz, Fett oder Zucker ohne Geschmackseinbußen zu erreichen. Das Wissen um die technologischen Anforderungen hilft dabei, ähnliche Prozessschritte auch im eigenen Unternehmen umsetzen zu können. Die Lebensmittelsensorik dient als Werkzeug, um den Geschmack, als wichtigstes Kaufkriterium, und weitere sensorische Eigenschaften systematisch zu beurteilen und zu benennen.

Das Gelernte wird direkt im Seminar praktisch umgesetzt. Produktentwicklungen der jeweiligen Unternehmen werden in der Gruppe entsprechend optimiert. Die TeilnehmerInnen aus unterschiedlichen Branchen profitieren vom Erfahrungsaustausch. Der Wissenstransfer des interdisziplinären Teams aus ErnährungswissenschaftlerInnen, LebensmitteltechnologInnen und SensorikerInnen befähigt die KMU, das Gelernte direkt in ihren Unternehmen zu implementieren und damit zukünftig noch effizienter zielgruppenspezifische, hochqualitative Produkte mit gesundheitlichem Mehrwert zu entwickeln.

Projektkoordinator

- Universität Wien Department für Ernährungswissenschaften

Projektpartner

- "Sojarei" Vollwertkost- Gesellschaft m.b.H.
- Genusskoarl e.U.
- INSTANTINA Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions Gesellschaft m.b.H.
- MP Eventhandel GmbH & Co KG
- Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH
- Selectum GmbH