



Foto: AdobeStock / Chepko Daniil

EINLADUNG, 06. März 2024, FH OÖ Campus Wels



„NEUE ROHSTOFFE, (BACK-)TECHNOLOGIEN UND GESELLSCHAFT IM WANDEL“

Getreidetechnologietag



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Als Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und Lebensmittel Cluster Niederösterreich beobachten wir aktuell einen dynamischen Wandel, der neue Rohstoffe und (Back-)Technologien in den Mittelpunkt unserer Gesellschaft rückt. Mit einem verstärkten Fokus auf **Ressourceneffizienz** bemühen sich Forschende wie Unternehmen, vormals als „Abfall“ angesehene Reststoffe in **innovative Kreisläufe** zu integrieren. Diese Entwicklungen spiegeln nicht nur ein gesteigertes Umweltbewusstsein wider, sondern beeinflussen auch die Art und Weise, wie Konsumierende ihre Produkte wahrnehmen, wie sie einkaufen und sich ernähren.

Dieser Wandel bringt Herausforderungen für die Backbranche mit sich. Gleichzeitig eröffnen diese Veränderungen neue Chancen, die wir in einem Dialog zwischen Wissenschaft und Wirtschaft, gemeinsam mit Ihnen, erkunden wollen. Das Forum dafür ist der **Getreidetechnologietag 2024** in der **FH OÖ Campus Wels**.

Das Motto lautet diesmal „Neue Rohstoffe, (Back-)Technologien und Gesellschaft im Wandel“. Wir würdigen dabei nicht nur traditionelle und handwerkliche Techniken, sondern rücken auch innovative Ansätze wie alternative Getreidefrüchte und grüne Gentechnik in den Fokus.

Der Getreidetechnologietag ist eine Kooperationsveranstaltung der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und Lebensmittel Cluster Niederösterreich sowie der HTLLMT Wels.

Moderation der Veranstaltung

Dir. DI Gisela Wenger-Oehn, HTLLMT Wels

AGENDA

09:00 Uhr	Registrierung		
09:30 Uhr	Begrüßung <ul style="list-style-type: none"> ■ Dir. DI Gisela Wenger-Oehn, HTLLMT Wels ■ DI Heidrun Hochreiter, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich ■ Mag. (FH) Magdalena Resch, Lebensmittel Cluster Niederösterreich 	12:30 Uhr	AMA-Zertifizierung bei Getreide – Neuigkeiten 2024 DI Helmut Feitzlmayr, LK OÖ - Leiter der Abteilung Pflanzenbau bietet einen Einblick in die aktuelle Umsetzung des neuen AMA-Gütesiegels „Ackerfrüchte“.
09:40 Uhr	Innovative Rohstoffe – Herausforderungen und Lösungen aus Sicht der Backtechnologie SUN - Gewinnung von Proteinen aus Ölpresskuchen Dr.-Ing. Bettina Zieher, FH-Prof. Dr.-Ing. Katrin Mathmann Center of Excellence Lebensmitteltechnologie und Ernährung geben Einblick in das Cluster-Kooperationsprojekt. Leguminosen: Eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Rohstoffen Prof. DI Ursula Führer, HTLLMT Wels referiert über das Projekt der Abschlussklassen.	13:30 Uhr	Mittagsbuffet Digitalisierung, Kommunikation und New Work Gesteigerte Effizienz durch Digitalisierung Das Unternehmen Testify berichtet über Motive sowie Beispiele der praktischen Umsetzung, Herausforderungen in der Praxis und die erzielten Erfolge daraus. Die Gesellschaft im Wandel – mit den richtigen Kanälen die Zielgruppe erreichen Dietmar Kappl, hauptberuflich Bäckermeister und Produktionsleiter bei Reichl Brot ist gleicherweise Homebaking.at-Blogger. Er erzählt von seiner Intention, Leidenschaft und die Erfahrungen mit sozialen Medien.
10:45 Uhr	Kaffeepause	14:30 Uhr	Erfrischungspause
11:15 Uhr	Verzicht auf Gluten – technologische Möglichkeiten und Potentiale Ria Lang, MA, MS, Cofounder und Diätologin bei Mari Ernährungskonzepte GmbH und Assoc. Prof. Dr. Regine Schönlechner reflektieren wissenschaftliche Erkenntnisse und Potentiale der Umsetzung von Sorghum in Back- und Teigwaren aus dem FFG-Innovationscamp Versorghum. Grüne Gentechnik in der Getreideproduktion – (un)begründete Skepsis? Dr. Lisa Call liefert als Vertreterin der Universität für Bodenkultur, Institut für Pflanzenzüchtung einen Überblick zu Fakten, Potentiale und Risiken aus wissenschaftlicher Sicht.	15:00 Uhr	Karrierengespräche – New Work in der Backwarenbranche Podiumsdiskussion mit Mag. Manfred Luger, Leiter Human Capital Management bei Business Upper Austria, Direktorin DI Gisela Wenger-Oehn und BacktechnologInnen – und technologInnen der Gegenwart sowie der Zukunft diskutieren zum Thema.
		15:30 Uhr	Gemütlicher Ausklang

ANMELDUNG

Getreidetechnologietag 2024

„Neue Rohstoffe, (Back-)Technologien und Gesellschaft im Wandel“

06. März 2024, ab 09:00 Uhr Registrierung

FH OÖ Campus Wels, Stelzhamerstraße 23, 4600 Wels

Bitte beachten Sie, dass in der Tiefgarage des FH-Campus leider keine Parkplätze für Externe zur Verfügung stehen.

Hinweise zu alternativen Anreisemöglichkeiten finden Sie auf der Homepage der FH OÖ Campus Wels.

Teilnahmebetrag pro Person (alle Preise exkl. 20 % MwSt):

LC-Partner OÖ/NÖ: 135€

Partner anderer OÖ/NÖ Cluster: 180€

Normalpreis: 270€

Bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln: 125€ | 170€ | 260€ (Ticket bitte bei der Registrierung vorweisen)

Gesamtkoordination

Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH | Lebensmittel-Cluster

Barbara Schobesberger | Barbara.schobesberger@biz-up.at

Inhaltliche Planung

Christian Teufel, BSc, Projektmanager Lebensmittel-Cluster OÖ | christian.teufel@biz-up.at

Mag. Sigrid Meischl, MA, Projektmanagerin ecoplus Lebensmittel Cluster NÖ | s.meischl@ecoplus.at

Anmeldung

Verbindliche Anmeldung unter: www.lebensmittel-cluster.at/veranstaltungen

Impressum gem. §24 Mediengesetz:

Der Lebensmittel-Cluster ist eine Initiative der öö. Standortagentur Business Upper Austria. Medieninhaber und Herausgeber: Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH, FN 89326m, Hafenstraße 47-51, 4020 Linz, Telefon +43 732 79810-5322, Fax: +43 732 79810-5110, E-Mail: lebensmittel-cluster@biz-up.at, Web: www.lebensmittel-cluster.at. Für den Inhalt verantwortlich: DI (FH) Werner Pamminer, MBA. Redaktion: Barbara Schobesberger. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr, eine Haftung ist ausgeschlossen. Teilnahme- und Stornobedingungen unter: www.lebensmittel-cluster.at/rechtliches. Sämtliche personenbezogenen Bezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter in gleicher Weise.



Kofinanziert von der Europäischen Union

#upperVISION2030
Wirtschafts- & Forschungsstrategie OÖ

