Presseinformation

23. April 2015

LR Pernkopf eröffnete vierte Innovationentagung im Schloss Weinzierl

„Innovationen sichern unsere Zukunft und sorgen für das Wachstum der heimischen Wirtschaft"

In Österreich arbeitet jede bzw. jeder sechste Beschäftigte in der Lebensmittelbranche, knapp 4.000 Betriebe stellen Nahrungsmittel und Getränke her. 886 davon befinden sich in Niederösterreich. Die Lebensmittelbranche ist also sowohl ein wichtiger Wirtschaftsfaktor als auch ein wichtiger Imagefaktor - nicht nur für Einheimische, sondern vor allem auch für Touristen. So sind viele der heimischen Spezialitäten auch starke Imageträger - beispielsweise Marille, Mohn, Dirndl, Most oder Wein - in allen Variationen und Verarbeitungen.

„Innovationen sichern unsere Zukunft und sorgen für das Wachstum der heimischen Wirtschaft. Neue, kreative und innovative Produkte sind für unser Land von besonderer Bedeutung. Initiativen wie ‚So schmeckt Niederösterreich' stellen Regionalität in den Vordergrund und weisen Konsumentinnen und Konsumenten auf die hohe Qualität heimischer Lebensmittel und ihre Bedeutung für die regionale Wertschöpfung hin", erklärte Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf heute, Donnerstag, in seiner Eröffnungsrede der vierten, vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum des Francisco Josephinum organisierten Innovationentagung. Im Mittelpunkt der Tagung steht das Erörtern der Frage, ob und wie Innovationen im Lebensmittelbereich möglich, machbar und umsetzbar sind.

Mit Innovationen gehen die heimischen Betriebe auf Kundenwünsche ein und reagieren auf Trends im Konsumverhalten. Es gibt bereits zahlreiche erfolgreiche Beispiele, das „Biokisterl" vom Biohof Adamah oder den „So schmeckt Niederösterreich"-Onlineshop, die es den Konsumentinnen und Konsumenten ermöglichen, die gewünschten Produkte bequem nach Hause geliefert zu bekommen. Hier können die Kundinnen und Kunden Spezialitäten und Kreationen ganz einfach per Mausklick bestellen. Auch durch Kooperationen mit anderen Betrieben und der Verarbeitung regionaler Rohstoffe auf besondere Art gelingen innovative, marktfähige Produkte wie Marillensenf, Veltliner-Balsamico, Zwiebelmarmelade und Co. Auch im Bereich der Bewusstseinsbildung sind in

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Niederösterreich besonders innovative Projekte wie die erfolgreiche Erdäpfelpyramide, ein wichtiger Beitrag, um die Menschen über heimische Lebensmittel zu informieren.

Das Einstiegsreferat bei der Tagung wird vom bekannten Meinungs- und Marktforscher von GfK Austria Dr. Rudolf Bretschneider zum Thema „Essen ist nicht nur Geschmackssache" gehalten. Er stellt darin klar, dass heimische Genüsse ein Land lebenswert machen und Identität schaffen. Die nationale Küche ist Botschafter eines Landes, denn Essen ist nicht nur individuelle Geschmackssache, sondern geprägt durch kulturelle und nationale Einflüsse und Erfahrungen, die mit bestimmten Speisen verbunden werden. Bretschneider verbindet Innovationen mit höherer Wertschöpfung, Geschmacksvariationen, dem Zugang zu neuen Märkten und erhöhter Produkteffizienz.

Dr. Astin Malschinger, Campus- und Studiengangsleiter sowie Fachbereichsleiter Marketing am Campus Wieselburg der Fachhochschule Wiener Neustadt für Produktmarketing und Innovationsmanagement, referiert anschließend über das Ziel von Emphatic Design, also die Entwicklung von Produktkonzepten beziehungsweise Dienstleistungen, die auf unartikulierten Kundenbedürfnissen basieren. „Eat design" ist das Thema des Vortrages von Mag. Martin Hablesreiter, Inhaber der Agentur honey & bunny, der völlig alltägliche Gegenstände, wie Geschirr und Besteck, als Dinge identifiziert, die nicht nur die Nahrungsaufnahme, sondern auch unser Leben generell beeinflussen.

Vom Campus 02 - Fachschule für Wirtschaft in Graz ist Dr. Hans Lercher zu Gast. Er erläutert die Formen und Elemente unternehmerischer Innovationen sowie Möglichkeiten, um Kreativität in Unternehmen zu fördern. Ebenfalls unter den Vortragenden ist Dr. Henry Jäger, Universitätsprofessor für Lebensmitteltechnologie an der Universität für Bodenkultur der zum Thema „Food Structure Design und Haltbarmachung mittels neuer Technologiekonzepte" referiert. Martin Dettenwanger und Jochen Widderich von Tetra Pak Processing liefern interessante Inhalte über neue Entwicklungen in der Prozesstechnik unter Aspekten wie Energieeinsparungen und Umweltschutz.

Den Abschluss des Tages bildet eine Podiumsdiskussion, an der auch drei der innovativen „So schmeckt Niederösterreich"-Partnerunternehmen teilnehmen: Fireland Foods aus Ruprechtshofen ist vertreten durch Mag. Richard Fohringer, Wilhelmsburger Hoflieferanten aus Wilhelmsburg vertreten durch Johannes Bertl und das Unternehmen My Product GmbH aus Wieselburg vertreten durch Rainer Neuwirth. Ebenfalls am Podium ist DI Klaus Riediger von der AGES -

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, der als fachlicher Gutachter neuer Lebensmittel tätig ist und die Hürden und rechtlichen Rahmenbedingungen für die Inverkehrbringung neuer Lebensmittel darstellt. „Ich freue mich, dass so viele unserer Partnerbetriebe als führend im Bereich Lebensmittelinnovationen gereiht werden, darauf können wir wirklich stolz sein", so Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich".

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, Telefon 02742/9005-12704, e-mail j.maier@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-Penz

Telefon 02742/219 19-137, e-mail christine.sitter-penz@enu.at, http://www.enu.at/, http://www.soschmecktnoe.at/.

Innovationentagung: DI Alois Rosenberger, Direktor HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg, Dipl.Päd. Mag. (FH) Magdalena Resch, Lebensmittel-Cluster NÖ, Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Dr. Astin Malschinger von der FH Wr. Neustadt – Campus Wieselburg, Prof. Dr. Rudolf Bretschneider von GfK Austria und DI Martin Rogenhofer, Leiter LMTZ Wieselburg. (v.l.n.r.)

© NLK

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at