

Let´s talk Lebensmittel

Der aktuelle Förderschwerpunkt der Wirtschaftsagentur Wien

Nachhaltigkeit, Regionalität, Gesundheit, Versorgungssicherheit und Vieles mehr – alles was mit Lebensmittel zu tun hat, emotionalisiert nicht nur, sondern ist von hoher gesellschaftlicher und ökonomischer Bedeutung. Die Wirtschaftsagentur Wien legt daher 2020 einen Schwerpunkt auf die Unterstützung von Unternehmen aus diesem Bereich. Gesucht werden innovative Projekte, die zu neuen/verbesserten Produkten, Dienstleistungen und Prozessoptimierungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette führen. Ausdrücklich angesprochen sind Vorhaben aus den Bereichen Verarbeitung, Produktion, Verpackung, Qualitätssicherung, Logistik oder Recycling. Dienstleistungen, welche diese Bereiche explizit unterstützen, sind ebenfalls mit eingeschlossen.

Der Schwerpunkt umfasst alle relevanten Förderangebote und erstreckt sich über das gesamte Jahr 2020.

Für Forschungsprojekte zum Thema Lebensmittel bieten wir einen spezifischen Call ab September 2020 an.

Für kreativwirtschaftliche Vorhaben wird ebenso ein spezifischer Call angeboten. Start April 2020.

Für Investitionsvorhaben, die Entwicklung neuer Produkte, innovative Ideen im Bereich der Nahversorgung oder Gastronomie sowie kreativwirtschaftliche Gründungsvorhaben stehen ebenfalls Angebote zur Verfügung. Projekte, die dem Schwerpunkt Lebensmittel zuzurechnen sind, erhalten in diesen Programmen einen Bewertungsbonus, damit erhöht sich die Chance, gefördert zu werden, wesentlich.

Nehmen Sie unser Beratungsangebot wahr! Kontaktpersonen finden Sie unter den jeweiligen Programmen, für allgemeine Fragen zum Schwerpunkt können Sie sich gerne an Karin Dögl (doegl@wirtschaftsagentur.at, Tel 25 200 423) oder Markus Fuhrmann (fuhrmann@wirtschaftsagentur.at, Tel: 25 200 463) wenden.

Insgesamt stehen im Rahmen des Schwerpunkts EUR 7 Mio. zur Verfügung

Beispiele Lebensmittelprojekte

Die folgende Liste umfasst beispielhaft Projekte die dem Schwerpunkt Lebensmittel zuzuordnen sind und Seitens der Wirtschaftsagentur Wien bereits gefördert wurden. Sie soll lediglich der Anregung bzw. Klärung dienen und zu keiner Kopie der Projekte führen.

Kreativwirtschaft

Peter Kollreider	Peter Kollreider bietet das Service „Genusspropheten“ Unter »genusspropheten.at/.com« werden Delikatessläden und dem Genuss verschriebene Betriebe mit Informationen auf einer Karte verortet. Die Plattform bietet nicht nur übersichtliche Informationen über kleine Läden, die sich dem bewussten Genuss verschrieben haben, sondern auch interessante Beiträge rund um das Thema Essen, Genuss, Nachhaltigkeit.
------------------	--

Nahversorgung Fokus

Die Zuckerwerkstatt e.U	Seit Oktober 2013 gibt es in der Innenstadt die Wiener Zuckerwerkstatt, die dort hochwertige, handgemachte Zuckerl in einer Showmanufaktur direkt vor den Augen der Kunden herstellt und anbietet. Mit einer Produktionsstätte im 4. Bezirk wurde der Schritt von der Handarbeit zur Manufaktur gemacht. Durch eine „Fertigungsstraße“ ist es in teilautomatisierter Fertigung ist es nun auch möglich, Zuckerl aus flüssigen, halbflüssigen, halbfesten Zucker- und Geleemassen zu erzeugen – dies bei gleicher Qualität. Genuss und Effizienz sind nicht zwingend ein Widerspruch.
Shabbeskitchen KG	Das Unternehmen Shabbeskitchen produziert rein koschere Frisch- und länger haltbare Gerichte für Reisende & Cateringdienste, dzt. noch aus der Familienküche heraus. In Zukunft soll die Produktion erweitert werden, nicht nur für lokale Kunden, sondern auch für Touristen, auch außerhalb Österreichs sollen Touristen mit koscheren Mahlzeiten versorgt werden können. In einem ehemaligen Japanischen Restaurant, werden auf 200m2 die neue Produktion und ein neues vor Ortangebot entstehen.
Kruste und Krume	"Kruste&Krume" hat sich dem Bäckerhandwerk verschrieben. In der Kruste&Krume Greißlerei ist alles verfügbar, was man zum Brotbacken braucht - herausragende Grundzutaten, von Spezialmehlen über Saaten, Brotgewürze, Mahlmehle bis zum passenden Zubehör zum Brotbacken, wie Teigsimperln und Küchenmaschinen. Angeschlossen ist dem Geschäft das erste Wiener Brotbackstudio, in dem regelmäßig Workshops stattfinden. Das Brotbackstudio dient auch als Videostudio für den ersten professionellen österreichischen YouTube Channel rund ums Brotbacken. Hier findet man Rezepte, Anleitungen und Tipps zum Backen. Einmal jährlich organisieren wir für alle Backbegeisterten das "Kruste&Krume Brotfestival" mit den besten handwerklichen Bäckern Österreichs. We love bread!

Leone & Leone	<p>Leones Gelato produziert hochwertiges, täglich frisch zubereitetes Eis und vertreibt dieses in zwei Eissalons in Wien. Durch die Implementierung der LGV-Webapplikation ist es erstmals möglich, mit NFC-Technologie in Echtzeit alle Faktoren der Eisproduktion und des Vertriebs (Eis, Zutaten, Umsatz, etc.) zu erfassen und auszuwerten. Derzeit existiert europaweit keine vergleichbare Lösung: die Eisproduktion wird vorwiegend durch Sichtkontrolle und unstrukturierte Planung gesteuert. Die neue Form des intelligenten Eismanagements ist eine Voraussetzung für die wirtschaftliche Existenzsicherung von kleinen Eisproduzenten, die hochwertige Qualität mit Frischeprodukten herstellen. Die Innovation ist erst durch das Querschnittswissen der Eigentümer DI Giorgio Leone (IT, Eisproduktion) und Mag. Lisa Leone (Prozessoptimierung im Eissalon, Usability-Expertin) möglich. Durch die Webapplikation LGV werden komplexe Daten wie Wetterforecast, Kundenwünsche, Eisbestände, Verbrauch zu einem MIS-Datenmodell verknüpft, das die Expansion von Leones Gelato auf weitere 3-5 Standorte ermöglicht.</p>
Paremi GmbH	<p>Patricia Petschenig (Konditorin) und Rémi Soulier (Bäcker) planen mit PARÉMI eine kleine französische Boulangerie & Patisserie im Herzen Wiens. Diese soll im Oktober 2017 eröffnet werden. Das Konzept von PARÉMI befasst sich mit der Leidenschaft zum Handwerk und der innigen österreichisch-französischen Freundschaft. Beide haben ihr Handwerk in Frankreich erlernt und in Paris meisterhaft weiterentwickelt. Patricia und Rémi üben ihr Handwerk mit viel Liebe und Leidenschaft aus und möchten mit dem Guten und Wohlschmeckenden im Leben verführen. Diese Leidenschaft wollen sie mit der Verwirklichung einer kleinen Schaubäckerei-/Pâtisserie in Verbindung mit regelmäßigen Workshops teilen und im Speziellen die junge Generation auf das grenzenlose Handwerk aufmerksam machen.</p>
Markta GmbH	<p>Im Sinne eines digitalen Bauernmarkts für regionale Lebensmittel vernetzt markta regionale Klein-ProduzentInnen mit urbanen KundInnen. Um KonsumentInnen den Wunsch nach gebündelten Paketen mehrerer ProduzentInnen zu erfüllen, richtet markta im 21. Bezirk das erste Fulfillment Center für frische Lebensmittel mit eigener Abholstelle ein. Mit der ehemaligen "Traktorfabrik" hat markta ein historisch wertvolles Industriegebäude gefunden, das nun an die Bedürfnisse und Richtlinien im Lebensmittelbereich angepasst werden soll. Es werden damit alle Prozesse an einem Ort abgewickelt. Dadurch lassen sich Abläufe effizient gestalten und markta wird für KundInnen direkt greifbar. Durch die Wiederbelebung der Traktorfabrik schafft markta ein multifunktionales Zentrum mit Büro, Kommissionierungsfläche und direkter Abholstelle für KundInnen. Somit entsteht inmitten von Floridsdorf ein neues Zentrum für Nahversorgung, Vernetzung von ProduzentInnen und KundInnen sowie ein Veranstaltungsort für Workshops & Verkostungen für KundInnen. Das Konzept</p>

	für die Traktorfabrik ist ein erstes Pilotprojekt und wird zukünftig auf weitere Standorte ausgedehnt.
Schreiber Fleisch und Wurstwaren GmbH	Das Unternehmen Schreiber ist einer der letzten Handwerksbetriebe und hat das Ziel, hochwertige Produkte aus Eigenproduktion und ausgesuchten reg. Produkten von Partnerfirmen zu vertreiben. Durch qualitativ hochwertige Zutaten ausschl. regionaler Herkunft hebt sich das Unternehmen von anderen ab (Gewinner des AMA-Produktchampions). Durch Auslagerung und Zukauf von Produkten werden regionale Unternehmen durch Kooperationen gefördert. Das Konzept und die Ideen stammen von Johann Schreiber sen. und Johann Schreiber jun., denen es ein persönliches Anliegen ist, qualitativ hochwertige regionale Zutaten zu verwenden um ein erstklassiges Endprodukt zu erhalten. Transparenz auf höchster Stufe und beste Qualität sollen ein Zeichen gegen die Massenproduktion der Lebensmittel setzen. Die Kunden sollen ein gutes Gefühl und vor allem ein sauberes Gewissen haben nachdem sie unser Geschäftslokal verlassen und besten falls noch viele Informationen mitnehmen über Herstellung und Herkunft der Produkte.

Sachgüter

VCD Craft Distillery GmbH	Die Vienna Craft Distillery GmbH i.G. hat das Ziel, einen Produktionsbetrieb für die Herstellung neuartiger Spirituosen durch den Einsatz derzeit nicht eingesetzter Rohstoffe sowie Adaptierung des Herstellungsprozesses aufzubauen. Dies umfasst beispielsweise den Einsatz von alten Getreidesorten beim Maischeprozess oder der Zusatz von Kräutern und Gewürzen bei der Mazeration, welche neue Geschmacksrichtungen eröffnen. Hierzu sollen im Rahmen des Projektes notwendige Investitionen in den Standort und vor allem die Destillationsanlage und benötigte Maschinen getätigt werden. Ein Kernpunkt ist die Entwicklung geeigneter Rezepturen und Betriebsführungen zur Erreichung der gewünschten geschmacklichen Ausprägungen. Auswirkungen sind hinsichtlich der Wertschöpfung in Wien zu erwarten, da großes Interesse nach regionalen und authentischen Erzeugnissen vorhanden ist. Eine Manufaktur Destillationsanlage wie geplant ist zum Projektbeginn einzigartig in Wien.
Leopold Hödl	Die Fleischerei Hödl bietet hochwertige, naturbelassene Wiener Fleischspezialitäten mit Herkunftsgarantie und selbstgeschlachteten Fleischprodukten. Der Familienbetrieb besteht seit mehr als 60 Jahren und ist der einzige in Wien mit Eigenhausschlachtung aufgrund der Maria-Theresien-Konzession. Projektzielsetzung ist für die stark wachsenden Marktsegmente - Beef Jerky, Rindfleisch als Sportnahrung, 100% reines Rindfleisch mit max. 2% Fett, ohne Zucker, ohne Zusatzstoffe - ein einmaliges Premiumprodukt aufgrund unserer Qualitätsstandards zu bieten. Hierzu ist die Anschaffung eines Spezialfleischkühlsystems, um schlachtwarmes Fleisch sofort tiefkühlen zu können,

	<p>vorgesehen. Hierdurch wird die durchgehende Kühlkette (HACCP) lückenlos gewährleistet. Der Einsatz des neuen Spezialkühlverfahrens ermöglicht die Reduktion der Temperaturschwankungen, höhere relative Luftfeuchtigkeit, verbesserte Kühlgutqualität und Gewichtsverlustminderung sowie längere Haltbarkeit als Kundennutzen.</p>
Fleischerei Novak OG	<p>Das Jungunternehmen Fleischerei Novak OG wurde am 22. März 2016 gegründet. Tätigkeitsbereiche sind die Erzeugung von Wiener Bratspezialitäten und neuartiger Wurstprodukte. Vorgesehen ist die Anschaffung einer Brat- und Backanlage mit extra umweltschonendem Bratprozess sowie einer digitalen Gas- und Feuerungstechnik. Mithilfe dieser neuen Technologie wird auch die Entwicklung neuartiger Grill- und Bratprodukte geplant. Hierzu zählen Spezialprodukte wie z.B. Käsekrainer mit Kalbfleisch (bisher bestanden sie aus Schweinefleisch) oder neuartige Produktionsmöglichkeiten für Fischspezialprodukte.: Umweltschonende Brattechnologie der Fischverarbeitung/Fischfilets: Saibling, Zander und Lachs. Die neue Anlage erfüllt die neuesten Umweltstandards in Bezug auf Emissionen und Abfallstoffe. Durch die neu entwickelt horizontale Luftführung und durch das neue Messdatenerfassungssystem kann eine Energieeinsparung von bis zu 60% gegenüber handelsüblichen Geräten erzielt.</p>
Leschanz GmbH	<p>Die Firma Leschanz ist ein traditioneller Handwerksbetrieb, in dem Süßwaren in höchster Qualität in Handarbeit hergestellt werden. Ziel ist der Aufbau einer eigenen Schokoladeproduktion, von der Kakaobohne ausgehend (Röstung der Bohnen, Zerkleinerung und Trennung, Weiterverarbeitung zur Schokolade). Da derzeit in Wien kein einziges Unternehmen in diesem Geschäftsbereich tätig ist, besteht die Möglichkeit als Erster hochqualitative, selbst erzeugte Schokolade anzubieten. Zusätzlich ergeben sich mannigfaltige Möglichkeiten bei der Produktion für neue Zielgruppen (BIO, vegan, laktosefrei, etc.). Geplant ist die Produktion verschiedener Schokoladesorten (je nach Kakaobohnensorte), sowie gefüllte Edelschokoladen (beispielsweise mit feinstem Haselnusskrokant), Pralinen mit verschiedensten Füllungen (Erdbeertrüffel, Cassis-Trüffel, Marzipankugeln, Nougatblätter, Champagnertrüffel, ...). Die Finanzierung erfolgt durch Kapital welches bereits durch CROWD FUNDING im Ausmaß von € 150.000.- (in Rekordzeit von nur einem Monat) von mehr als 1000 Investoren in das Unternehmen Leschanz GmbH eingebracht wurde.</p>
Paremi GmbH	<p>Patricia Petschenig (Konditorin) und Rémi Soulier (Bäcker) planen mit PARÉMI eine kleine französische Boulangerie & Pâtisserie im Herzen Wiens. Das Konzept von PARÉMI befasst sich mit der Leidenschaft zum Handwerk und der innigen österreichisch-französischen Freundschaft. Die beiden Gründer haben ihr Handwerk in Frankreich erlernt und in Paris meisterhaft weiterentwickelt. Patricia und Rémi üben ihr Handwerk mit viel Liebe und Leidenschaft aus und möchten mit dem Guten und Wohlschmeckenden im Leben verführen. Diese Leidenschaft wollen sie in regelmäßigen Workshops und Kursen in der offenen Manufaktur PARÉMI</p>

	teilen und im Speziellen die junge Generation auf das grenzenlose Handwerk aufmerksam machen.
Direct Sense GmbH	Der Markt für laktosefreie Milch und Milchprodukte wächst mit 10% pro Jahr stark. Eine genaue Messung der Milchezuckerkonzentration ist zum Beispiel für die Produktfreigabe von laktosefreien Milchprodukten und für die Überwachung deren Herstellungsprozesses unbedingt notwendig. Es wird ein neues Laktosemesssystem namens LactoPlus entwickelt, das nicht nur bei Milch, sondern auch im Bereich „erweiterte Milchprodukte“ (Milchmischgetränke, fermentierte Milchprodukte) eingesetzt werden kann. Zusätzlich soll eine Produktionsanlage etabliert werden, die es DirectSens ermöglicht, die neu entwickelten Sensoren unter ISO 9001 zertifizierten Bedingungen herzustellen. Um die hohen Anforderungen an die Reproduzierbarkeit gewährleisten zu können, muss ein besonderes Augenmerk auf die Kontrolle der Umweltbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit) und die Auswahl geeigneter Maschinen gelegt werden. Die Produktionsanlage muss so dimensioniert werden, dass der zu erwartende Anstieg der Nachfrage gedeckt werden kann.
Walter Heindl GmbH	Es sollen erstmalig Konditor-Trüffelkugeln hergestellt werden, die sich im Geschmack, in der Qualität und der Fertigungstechnologie deutlich von den bisher hergestellten Pralinen- und -Schokoladeprodukten abheben bzw. das Gesamtsortiment abrunden und auf eine neue Qualitätsstufe heben. Dies soll durch eine neue Fertigungstechnologie erreicht werden, die gemeinsam mit einem Maschinenbauer entwickelt wurde. Bei dieser Technologie handelt es sich um die One-Shot- und Triple-Shot Plus Technologie. Hierbei soll die gesamte Kugel in einem Arbeitsgang gefertigt werden, der aus mehreren Einzelschritten besteht. Während beide Schokoladenschalen gegossen werden, werden diese gleichzeitig befüllt und sofort wieder verschlossen. Vorteil dabei ist das gratfreie Zusammenführen der beiden Halbkugeln. Mit einem Schuss können auf diese Weise 68 Trüffelkugeln gefertigt werden. Danach werden die Kugeln aus den Formen gesaugt mit Stanniol gewickelt oder mit einer Schokoladenüberzugsmaschine nochmals überzogen, geigelt, verziert oder mit Kakao gepudert. Mit dem Produkt soll erstmals auch der bayerische Markt erschlossen werden.
Bäckerei Öfferl GmbH	Die niederösterreichische Traditions-Dampfbäckerei Öfferl plant 50 Jahre nach Gründung den Aufbau einer Backstube in der Bundeshauptstadt (Eröffnung in Q4/2019). Der neue Firmeneigentümer Georg Öfferl hat in der Übernahmephase das Familienunternehmen nachhaltig weiterentwickelt und hat unter den jungen Wilden die Themenführerschaft übernommen. Innovationen, Regionalität und Bodenständigkeit sind tief in der Leitkultur verankert. Rezepturen und Produktionsverfahren werden laufend verfeinert. Die daraus entstandene Brotfamilie zeichnet sich durch eine einzigartige und unnachahmliche Geschmacksvielfalt, eine besonders knusprige Schale, einen zart-weichen Kern und eine lange Frischedauer aus.

	<p>Die Produkte aus dem Hause Öfferl sind bereits Aushängeschilder der Spitzengastronomie. Durch den Aufbau der Wiener Dampf-Backstube kann ein hoher Anteil des Brotbedarfs in Zukunft direkt in Wien produziert werden. Die zugrundeliegende Produktphilosophie wird sich auch in neuen aromatischen Kaffeeröstungen in einer eigenen Kaffeerösterei durchsetzen. Regional und nachhaltig. Innovativ und visionär. Aber bodenständig und mit Augenmaß.</p>
--	--

Standortinitiative

<p>WIEGERT Fresh Convenience GmbH</p>	<p>Die Fa. Christa Wiegert, ein hochentwickelter Verarbeitungsbetrieb für Obst und Gemüse mit großem Maschinenpark und höchsten Qualitätsstandards, erweitert die Produktion von Convenience-Produkten. Frische und gesunde Convenience-Produkte liegen im Trend und weisen ein attraktives Marktwachstum auf. Wir konnten in den letzten Jahren ein kontinuierliches Wachstum erzielen, das entsprechend der guten Marktaussichten fortgesetzt werden soll. Dazu benötigen wir Raum für zusätzliche Produktionsanlagen. Die Kommissionierung der Ware wird in die neue Halle verlegt. Dadurch gewinnen wir in den bestehenden Objekten ausreichend Platz zur Erweiterung der Obst- und Gemüseverarbeitung mit zusätzlichen neuen Maschinen, für welche etwa 8 neue Mitarbeiterinnen aufgenommen werden. Der gesamte umbaute Raum der neu zu errichtenden Objekte beträgt ca. 19.000 m³. Das Projekt ist Teil unserer langfristigen Wachstumsstrategie, die auf der guten Positionierung der Fa. Wiegert im österreichischen Markt aufbaut.</p>
<p>Frey Delikatessen GmbH</p>	<p>Die FREY Delikatessen GmbH stößt am derzeitigen Betriebsstandort am Leopoldauer Platz 71, 1210 Wien bereits an ihre Kapazitätsgrenzen. Eine Produktionserweiterung ist an diesem Standort aus Platzgründen und der Bauordnung nicht mehr möglich, v.a. wegen räumlicher, verkehrs- und betriebstechnischer Engpässe. Deshalb ist ein neuer Betriebsstandort in Wien geplant, um dort die Produktions- und Lagerkapazitäten weiter auszubauen. Dazu soll ein neues Betriebsgebäude mit größeren Produktions- und Lagerhallen im 21. Bezirk bezogen werden, die zuvor aber für die Lebensmittelproduktion komplett adaptiert und erweitert werden müssen. Nach Adaptierung und Umbau der schon bestehenden, aber alten Gebäude, werden alle Produktionsanlagen, Lager- und Büroausstattungen von FREY in den neuen Standort verlagert und kapazitätsmäßig erweitert. Die geplanten Gesamtinvestitionen in den neuen Standort inkl. neuer Wasser-, Energie- und Abwasserversorgung betragen rd. 3,6 Mio. Euro für 2014-2016.</p>

Naber Kaffee Manufaktur GmbH	Die traditionelle Wiener Kaffeemarke NABER investiert in das Herzstück des Unternehmens, in das 1957 gegründete Röst/Verpackungs und Auslieferungswerk. Der in die Jahre gekommene Standort wird nach letzter Erkenntnis umgebaut und erlebt ein vollkommen neues "Innenleben". Es entstehen neue Räumlichkeiten für Technik/Service, Labor/Qualitätskontrolle, Verkaufsflächen für Strassenverkauf. Im neuen Innenleben ist geplant Barristakurse und Kaffeeseminare abzuhalten. Durch die nun effektive Nutzung der Flächen schafft Naber zusätzliche Arbeitsplätze in den Bereichen: Technik/Service und Verkauf.
------------------------------	--

Shared Facilities

IssMich! GmbH	Essen statt wegwerfen! Wir von iss mich! retten seit 2014 aussortiertes Gemüse und stellen daraus – mittlerweile sogar preisgekrönt – Bio-Suppen und -Eintöpfe her, die wir weitgehend über Catering und Lieferservice vertreiben. Weil die Nachfrage steigt und wir ohnehin noch mehr Lebensmittel „unwasten“ wollen, haben wir uns überlegt, die Produktion auszuweiten. Wir haben dabei den stationären Handel als Zwischenzielgruppe im Auge und wollen in Kleinserie gehen mit unseren Spezialitäten. Für höhere Absatzmengen und um strengeren Handelsvorschriften entsprechen zu können, brauchen wir auch andere technische Kapazitäten: So wollen wir für Herstellung, Abfüllung, Hygienisierung und Haltbarmachung neue Maschinen anschaffen. Die so entstehende Infrastruktur und unser Produktionswissen möchten wir teilen mit anderen Produzentinnen und eine Shared Facility für Pioniere der nachhaltigen und rentablen Lebensmittelherstellung im urbanen Raum ins Leben rufen.
Braumanufaktur Schalken	Die Braumanufaktur Schalken ist eine Kleinbrauerei in 1160 Wien, die derzeit mehrere Craft-Bier Sorten produziert und über die Gastronomie und den Handel vertreibt. Mit der Anschaffung einer neuen Brauanlage sollen nicht nur die Effizienz und der Ausstoß gesteigert werden, es werden auch Möglichkeiten zur gemeinschaftlichen Nutzung für die ständig wachsende Zielgruppe der s.g. "Wanderbrauer", also Brauer ohne eigene Anlage, angeboten werden. Darüber hinaus werden auch Dienstleistungen wie sauerstoffarmes Abfüllen von Getränken für z.B. Coldbrew-Kaffee oder Kombuchageetränken sowie Etikettierung angeboten. Die gemeinschaftliche Nutzung bringt auch maßgebliche Vorteile beim Rohstoff-Einkauf, da z.B. beim Hopfen durch Abnahme größerer Mengen Ersparnisse von 20% und mehr lukriert werden können.

Innovation

ACM-Automatisierung	<p>Die ACM GmbH entwickelt und produziert Mess- und Regelsysteme für die Getränkeindustrie. Das Produktportfolio umfasst die Bereiche Sensorik, Labor, Bedienstationen, externe Displays sowie Komplettsysteme. Im Rahmen des gegenständlichen Projektes wird ein berührungsloses System zur Messung der Gaskonzentration in PET-Containern entwickelt. Das System besteht aus einer flexiblen Einhängenvorrichtung, in der volle PET-Container fixiert werden und einer Schüttelvorrichtung zur Erzeugung eines Sättigungsdrucks. Mittels einer lasergestützten optischen Bank wird die Konzentration von CO₂, O₂ oder Stickstoff im PET-Container gemessen werden, ohne diesen öffnen zu müssen. Um diese Innovation umzusetzen, sind folgende Entwicklungsschritte erforderlich: Entwicklung eines Kaskadenlasers (1900 bis 2100 Nanometer), einer Präzisionstemperatur-Messeinheit, Entwicklung einer Einhänge-Apparatur inklusive Schüttelvorrichtung zum Gasausgleich nach Henry, Entwicklung einer Prüfvorrichtung mit Gasdosierautomatik sowie die Entwicklung geeigneter Elektronik und Software.</p>
Green Legacy	<p>Unusually high temperatures, reduced precipitations, and the diminished harvests 2018 in Europe and elsewhere make painfully evident the need for effective, affordable and sustainable solutions. Environmental agencies predict that droughts in central Europe will become more common. Hydrogels are compounds that can absorb and hold large amounts of water and nutrients, acting as small stores for the plant. They have been used in agriculture to improve crop survival and quality and quantity of produce during droughts, allowing for a more efficient use of water. Because of their synthetic composition, commercially available hydrogels are not allowed in organic agriculture, putting organic farmers at a disadvantage. We intend to address the need for affordable alternatives to assist organic farmers in adapting to a changing environment, by developing, producing and commercializing a hydrogel composed 100% of organic matter from sustainable sources. An affordable hydrogel suitable for organic agriculture will mean a sustainable and adequate supply of feedstock for cattle, ensured yields, and reduced water bills even in years like 2018.</p>
Unverschwendet	<p>Unverschwendet macht aus überschüssigem Obst und Gemüse nachhaltige Feinkost, um unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden. In den letzten 12 Monaten wurden uns alleine im Großraum Wien über 1 Mio.kg Überschüsse angeboten, wovon wir mangels Kapazitäten nur 2% verarbeiten konnten. Als wir von den beiden größten österreichischen Supermarktketten kontaktiert wurden, nutzten wir diese Chance, um basierend auf unserem Know-how ein viel umfassenderes Modell zur Lebensmittelabfallvermeidung zu entwickeln. Zur</p>

	<p>Umsetzung wird ein Pilotprojekt mit einer ersten Supermarktkette und deren VertragslandwirtInnen gestartet, um durch neue Verfahrens- und Organisationsabläufe Überschüsse im großen Stil gewinnbringend zu nutzen und der breiten Masse zugänglich zu machen. Das Ziel ist ein Modell</p> <ul style="list-style-type: none"> • zur nachhaltigen Reduktion von Lebensmittelabfällen • direkt am Ursprung, • das die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel umfasst, • das auf andere Supermärkte und LebensmitteleinzelhändlerInnen übertragen werden kann und • in einem Pilotprojekt gemeinsam mit einem Supermarkt erprobt und verifiziert wurde.
<p>Livin Farms AgriFood GmbH</p>	<p>Insektenfarmen sind nachhaltige Produktionsstätten von Proteinen und Nährstoffen und können sowohl Landwirten, als auch unternehmungswilligen Menschen im urbanen Raum eine Einnahmensquelle als Futter- und Lebensmittel bieten. Mit schwindenden ökologischen Ressourcen und Druck durch Klimawandel ist es notwendig, Wege zu finden, alternative Proteine zu züchten. Insekten können auf kleinstem Raum, mit nur sehr wenig Ressourcen auskommen. Der wesentliche Vorteil gegenüber pflanzlichem Protein ist, dass die Zucht auf Abfallstoffen möglich ist. In den letzten Jahren entstanden in Europa mehrere Startups, die sich mit Insekten beschäftigen. Allerdings gibt es kaum Züchter, die Insekten in ausreichender Qualität produzieren. Diesem Technologiebedarf wird in diesem Projekt nachgegangen und ein Prototyp gebaut, um die Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit des Systems zu demonstrieren und Kunden zu gewinnen, die mittels Insektenzucht regionale Abfall- und Produktionsketten schließen können. Das Wort "Entopreneur" setzt sich zusammen aus dem Word "Entomologie" (Insektenkunde) und "Entrepreneur" (Unternehmer).</p>
<p>Organic Tools GmbH</p>	<p>Wir arbeiten mit dem Projekt Obstraupe daran, ökologisch wertvolle Streuobstwiesen durch eine nachhaltige wirtschaftliche Nutzung in die Zukunft zu führen. Wir entwickeln ein Erntegerät zum Aufsammeln von Obst und Nüssen für BesitzerInnen und NutzerInnen von Streuobstwiesen. Es ist das erste preiswerte Erntegerät, das eine effiziente und komfortable Ernte ohne Fruchtverletzungen ermöglicht. Das ist wichtig, weil Streuobstwiesen wertvolle Ökosystemdienstleistungen für Gesellschaft und Umwelt erfüllen, jedoch als Lebensraum stark gefährdet sind (Rote Liste 2). Die Ernte ist der größte Kostenfaktor bei der Bewirtschaftung von Streuobst. Nur durch eine ökonomische Wertschöpfung mit einer effizienten und kostengünstigen Ernte können diese vielfältigen Agrar-Ökosysteme nachhaltig gefördert werden. Mit dem Projekt werden wir den „proof-of-concept“ der Obstraupe in einen serienreifen Prototypen weiterentwickeln, um mit dem innovativen Erntegerät eine große Marktlücke zu schließen.</p>

Forschung

Circular Analytics TK GmbH	<p>Lebensmittelherstellungsbetriebe müssen in Zukunft recyclinggerechte und nachhaltige Verpackungssysteme einsetzen und damit nachweislich Ressourcen schonen und sich in Richtung einer Kreislaufwirtschaft entwickeln. In diesem Projekt soll ein umfassendes Dienstleistungspaket bestehend aus einer neuartigen ganzheitlichen Bewertung von Verpackungen, einer Optimierung von Lebensmittelverpackungssystemen und einem Verfahren zur Reduktion von Verpackungsabfall entlang des gesamten Lebenszyklus entwickelt werden. Die Dienstleistung soll bei der Fa. Manner umgesetzt und evaluiert werden. Gleichzeitig sollen zwei Verpackungen der Fa. Manner in Richtung Zirkularität entwickelt und die Produktion ressourcenschonend umgestaltet werden. Die Dienstleistung soll in Zukunft lokalen und internationalen Lebensmittelherstellungsbetrieben und Markenartikler*Innen angeboten werden.</p>
WIEGERT FRESH CONVENIENCE GMBH	<p>Die Fa. Wiegert Convenience GmbH, ein Wiener Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Tradition im Anbau, der Verarbeitung und dem Handel von Gemüse und Obst, verbessert das Angebot an essfertig geschnittenen und abgepackten Salaten, sogenannten Convenience Salaten. Derzeit weisen diese Produkte eine Haltbarkeit von nur 4 bis 5 Tagen auf, sodass ein verhältnismäßig großer Anteil nicht rechtzeitig beim Konsumenten ankommt, um verzehrt zu werden, und als Abfall ausgeschieden werden muss. Gemeinsam mit der FH Campus Wien und der Lebensmittelversuchsanstalt werden Modifikationen im Produktions- und Verpackungsprozess entwickelt, die eine verlängerte Haltbarkeit von 6 bis 7 Tagen sicherstellen und gleichzeitig den Einsatz von anderen Ressourcen in der Produktion wie Wasser reduzieren. Dann besteht in der Lieferkette Produzent–Konsument mehr Zeit, die Produkte bis auf den Tisch zu bringen, sodass weniger Ware verdirbt und zu Abfall wird. Die neben Land kostbarsten Ressourcen der Menschheit, Lebensmittel und Wasser, werden durch einen verbesserten Produktionsprozess geschont und sinnvoller genutzt.</p>
STRÖCK BIO-BROT Produktions GmbH	<p>Die Firma Ströck-Brot GmbH ist eines der größten österreichischen Bäckerei-Unternehmen mit Sitz in Wien. Die Backwarenproduktion umfasst etwa 800 verschiedene, teils saisonale, Produktvarianten. Im Produktionsprozess kommt es heute zu ungeplantem Materialausschuss: Ausschuss, der entsorgt wird und der, der nochmals verarbeitet werden kann. Ersterer wird wöchentlich dokumentiert, es ist jedoch nicht umfassend bekannt, an welchem Prozessschritt der Ausschuss entsteht. Dies bedeutet Verschwendung von Material, Mitarbeiter- und Anlagenressourcen, Energie und Platz. Der interne Ausschuss (Restteig), der wieder im Prozess verarbeitet wird, ist nicht quantifizierbar. Im Rahmen dieses Projekts wird durch den Einsatz eines digitalen Assistenzsystems und der digitalen Vernetzung von Maschinen der Materialausschuss um 20% reduziert. Zudem werden in der</p>

	<p>Produktion über 70 Öfen mit einer Auslastung von etwa 70% betrieben. Es soll über eine optimierte just-in-time Ansteuerung eine Erhöhung der Auslastung von 15% erreicht werden und einer Energieverschwendung entgegengewirkt werden.</p>
<p>Siemens Aktiengesellschaft Österreich</p>	<p>Bei der Herstellung von Produkten in der biotechnologischen und Pharma-Industrie werden meist Mikroorganismen verwendet, welche in einem Kultivierungsprozess herangezüchtet werden. Im Zuge der Prozessentwicklung wird der Prozess zunächst in kleinem Maßstab nachgebildet, wozu standardmäßig Schüttelkolben verwendet werden. Zugabe von Nährlösung und Probenahme sind derzeit nur durch manuelles Eingreifen in das Fermentersystem möglich, welches zu Ungenauigkeiten und Kontamination führt. AFCoSy entwickelt ein Lösungskonzept für ein autonomes Fermenterkontrollsystem, das aus einer Fluidik-, einer Elektronik- und einer Sensoreinheit besteht. Die Zugabe von Nährlösung erfolgt automatisch, und es können wichtige Prozessparameter gemessen werden. Die Entwicklung der Sensoreinheit basiert auf dem Prinzip der Zyklovoltammetrie. Aus dem Projekt geht ein Prototyp hervor, der in realer Laborumgebung getestet ist. Dieser bildet die Basis für die Produktentwicklung eines autonomen Fermentersystems.</p>
<p>Lackner Ventures & Consulting GmbH</p>	<p>Es soll in Kooperation zwischen der Firma Lackner Ventures & Consulting GmbH und der TU Wien/Institut für Verfahrenstechnik ein nachhaltiges und wettbewerbsfähiges Verfahren zur Herstellung des Biokunststoffs PHB (Polyhydroxybutyrat) entwickelt, getestet und patentiert werden. Das Verfahren setzt Cyanobakterien ein, um PHB mit CO₂ als einziger Kohlenstoffquelle und Licht als einziger Energiequelle herzustellen. Die Aufarbeitung der Biomasse (Gewinnung des PHB, Abtrennung der Zellrückstände) erfolgt ohne chlorierte Kohlenwasserstoffe (Elektroporation und Methanol/Aceton). Es wird bewusst auf gentechnologische Optimierung der Mikroorganismen verzichtet, sondern ein alternatives Verfahren der "natürlichen beschleunigten Mutation" in einem eigens entwickelten Reaktor "CAM" eingesetzt, wo mit UV-Licht und Chemikalien wie Ethidiumbromid eine Veränderung der Cyanobakterien erfolgt (das ermöglicht die Zulassung für die großtechnische Produktion in offenen Systemen).</p>