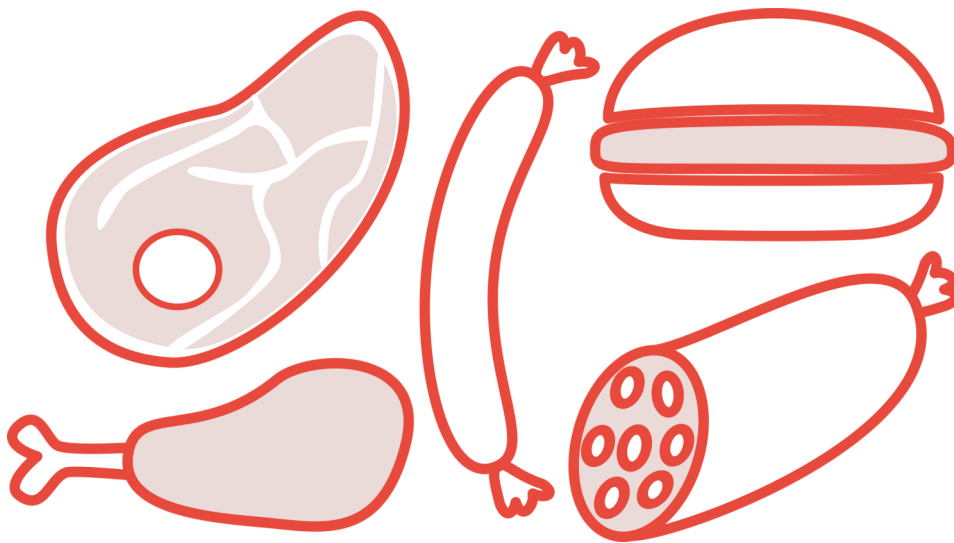


## Fleischtechnologietag 2025: Innovationen und Nachhaltigkeit im Fokus in Hollabrunn

Erfahren Sie alles über den Fleischtechnologietag 2025 am 21. Jänner in Hollabrunn: Innovative Ansätze für die Fleischindustrie.



*Beim Fleischtechnologietag treffen Fachwissen und praktische Anwendung aufeinander. © Pixabay / memyselfaneye*

Die österreichische Fleisch- und Wurstverarbeitung steht vor harter Arbeit: Herausforderungen wie **Vogelgrippe**, **Blauzungenkrankheit**, Rohstoffengpässe und steigende **Energiepreise** verlangen nach kreativen Lösungen und nachhaltigen Strategien für die Zukunft. Anlässlich dieser Thematik wird der nächste Fleischtechnologietag nicht nur als Plattform für den Austausch dienen, sondern auch innovative Ideen und Perspektiven für die nächsten Generationen aufzeigen.

Der **Fleischtechnologietag** unter dem Motto „**Fleisch - The**

**Next Generation“** findet am Dienstag, dem 21. Jänner 2025, in der **Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn** statt. Die Veranstaltung verspricht eine Fülle an spannenden Vorträgen und Diskussionen, die relevant für die aktuellen Herausforderungen der Branche sind. Neben den Fachvorträgen haben die Teilnehmenden die Gelegenheit, das neueste Sensorik-Labor zu besichtigen und innovative Produkte im Rahmen einer Verkostung zu probieren – ein Sinnesevent der besonderen Art.

## **Details zur Veranstaltung**

Die Kooperationsveranstaltung wird vom **Lebensmittel Cluster Niederösterreich** und dem **Lebensmittel-Cluster Oberösterreich** in Zusammenarbeit mit der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie und dem **Kompetenzzentrum Fleisch** organisiert. Hier treffen Fachwissen und praktische Anwendung aufeinander, um gemeinsam zukunftsweisende Ansätze zu erarbeiten.

Dieser Dialog wird besonders wichtig, wenn man bedenkt, dass regionale Betriebe immense Bedeutung besitzen. Hier überzeugt nicht nur die Qualität, sondern auch die Wertschöpfung bleibt im Land und das Tierwohl wird durch nachhaltige Praktiken gefördert. Deshalb sollten wir ein besonderes Augenmerk auf das Fleischhandwerk legen, das diese Werte verkörpert.

## **Programmübersicht**

Am Veranstaltungstag starten die Aktivitäten bereits um 9:00 Uhr mit der Eröffnung und Begrüßung durch STR Elisabeth Schüttengruber-Holly in Vertretung von Bgm **Alfred Babinsky**. Die Clustermanagerinnen Magdalena Resch und Heidrun Hochreiter werden ebenfalls ihre Worte an die Teilnehmer richten.

Im Anschluss folgen verschiedene Sessions, die unter anderem folgende Themen behandelt werden:

- **Rohstoffe & Lieferkette:** Einblick in die Auswirkungen der Rindfleischerzeugung auf das Klima sowie die Bedeutung fermentierter Kräuterextrakte auf das Tierwohl bei Schweinen.
- **Ressourcenschonung & Verpackung:** Wo steht die Fleischverwertung in der Nachhaltigkeitsdebatte? Ein Vergleich zwischen frischen Fleischprodukten und der Recyclingfähigkeit von PET-Verpackungen.
- **Hygiene & Kennzeichnung:** Wie werden Eintragsquellen von Listeria in fleischverarbeitenden Betrieben behandelt und was steckt hinter den neuen Kennzeichnungsvorschriften für vegane Produkte?
- **Energie & Technologie:** Wirtschaftliche Energieeffizienz-Maßnahmen sowie ein spannendes Burger-Projekt aus den United World Games 2024.

Den Abschluss jedes Themenblocks bietet eine Besichtigung des Sensorik-Labors. Die Teilnehmer haben hier die Möglichkeit, die neuesten Entwicklungen der Sensorik im Bereich Lebensmitteltechnologie hautnah zu erleben.

## Investition und Kontakt

Die Teilnahmegebühren betragen:

EUR 128,- Partner der Lebensmittel Cluster NÖ / OÖ

EUR 179,- Partner anderer Cluster

EUR 256,- Normalpreis

Um eine reibungslose Planung zu gewährleisten, wird um Anmeldung bis spätestens 10. Jänner 2025 gebeten. Bei Verhinderung wird um rechtzeitige Abmeldung per E-Mail an [lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at](mailto:lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at) gebeten.

Im Zeitalter des Wandels bietet der Fleischtechnologietag eine wertvolle Gelegenheit für alle Akteure in der Branche, sich über

aktuelle Entwicklungen zu informieren und gemeinsam an Lösungen zu arbeiten. Ein klarer Fokus auf Innovation und Nachhaltigkeit wird auch in den kommenden Jahren die Leitlinien für die Branche setzen.

#### Teilnahmegebühren

Partner der Lebensmittel Cluster NÖ / OÖ	EUR 128,-
Partner anderer Cluster	EUR 179,-
Normalpreis	EUR 256,-

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**