

11.10.2017 - 10:47 Uhr

## **BOKU und MCI starten gemeinsames Programm - BILD**

Einzigartiges Weiterbildungsprogramm für "Craft Beer"-Brauer - Brautechnologie, Produktentwicklung & Innovation - Auftakt der Workshop-Reihe am Management Center Innsbruck

*Innsbruck (ots)* - Die aus den USA kommende "Craft Beer"-Welle korrespondiert ideal mit der Tradition des Bierbrauens in Europa und bietet gerade kleinen Brauereien enorme Markt- und Entwicklungschancen. Ein gemeinsam von der Universität für Bodenkultur in Wien (BOKU) und dem Management Center Innsbruck (MCI) entwickeltes Qualifizierungsprogramm unterstützt kleine Brauereien bei Brautechnologie und Produktentwicklung. Den Auftakt des FFG-geförderten Qualifizierungsprogrammes bildete ein zweitägiger Workshop in Innsbruck, der vom Fachbereich Lebensmitteltechnologie des MCI organisiert wurde.

Engagierte und innovative, sehr oft kleine und kleinste Brauereien bereichern den Biermarkt und sorgen für eine Renaissance von Bier als zeitgemäßem Getränk. Gebraut wird so genanntes "Craft Beer", also "handgemachtes Bier", das sich durch eine bisher ungewohnte Sorten- und Geschmacksvielfalt auszeichnet. Unterstützt wird dieser Trend, der Tradition und Innovation eng miteinander verknüpft, durch bewusste und genussorientierte Konsumenten, die verstärkt regionale und qualitätsvolle Lebensmittel und Getränke nachfragen.

Dieser Trend verschafft kleinen Brauereien hervorragende Marktchancen, wobei die besondere Herausforderung darin besteht, dass für laufende Produktweiterentwicklung, die Verbesserung von Produktionsverfahren oder auch die Schaffung kluger betriebswirtschaftlicher Rahmenbedingungen oft die erforderlichen Ressourcen fehlen. Hier soll nun eine gemeinsame Initiative der Universität für Bodenkultur (BOKU) gemeinsam mit dem Management Center Innsbruck (MCI) helfen: Ausgewählte Kleinbrauereien aus ganz Österreich nehmen an einem qualifizierten Weiterbildungsprogramm teil und können so ihr brautechnisches Wissen auf dem neuesten wissenschaftlichen Stand vertiefen und wertvolles Know-how für ihre Unternehmen erwerben. Im Fokus stehen Rohstoffkunde, Fermentations- sowie Brautechnologie, abgerundet durch betriebswirtschaftliches Know-how und Marketingtools.

Unterstützt wird die Weiterbildungsreihe vom Förderprogramm "Forschungskompetenzen für die Wirtschaft - Qualifizierungsprogramme".

Statements:

Henry Jäger, Institut für Lebensmitteltechnologie an der Universität für Bodenkultur, Wien:

"Qualifizierungsseminare sind ein hervorragendes Tool, um einerseits die Weiterbildung von KMU zu fördern und gleichzeitig den Unternehmen das Potential der Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen aufzuzeigen. Die erstmalige, fachübergreifende Kooperation mit dem MCI ermöglicht es uns, den Teilnehmern ein auf ihre Bedürfnisse maßgeschneidertes Programm zusammen zu stellen und Synergien bestmöglich zu nutzen."

Katrin Bach, Leiterin des Fachbereiches Agrar- & Lebensmitteltechnologie am MCI: "Technologietransfer, das heißt wissenschaftliche Erkenntnisse so umzusetzen, dass sie unmittelbar in der Praxis anwendbar sind, ist die Grundlage sämtlicher Forschungsprojekte am MCI. Im Bereich der Lebensmitteltechnologie befassen wir uns seit mehreren Jahren verstärkt mit Fermentationsprozessen, wie sie beispielsweise beim Bierbrauen Anwendung finden. Dass wir bei diesem Weiterbildungsprojekt mit der renommierten BOKU zusammenarbeiten dürfen, freut mich ganz besonders."

Bilder und weitere Informationen: <https://www.ots.at/redirect/mci22>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

MCI Management Center Innsbruck

Ulrike Fuchs

Public Relations

+43 (0)512 2070 1527

ulrike.fuchs@mci.edu  
www.mci.edu

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3886/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER  
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012712/100807885> abgerufen werden.