

04.08.2020 - 09:46 Uhr

Erstaunliche Innovationen mit Äpfeln, Nüssen und Kräutern

Innsbruck (ots) -

Spannende Zwischenergebnisse im EU-Projekt AlpBioEco | Neue Geschäftsmodelle, Produktideen und Vertriebswege für Äpfel, Nüsse und Alpenkräuter

Wie wichtig regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten sind, hat nicht zuletzt die Corona-Krise ins allgemeine Bewusstsein gerufen. Oft sind es dabei frische, innovative Produktideen und ungewöhnliche Wege zum Kunden, die trotz schwieriger Rahmenbedingungen besonders erfolgreich sind. Bereits seit April 2018, läuft das Interreg Alpine Space-Projekt AlpBioEco, das neue und besonders nachhaltige Geschäftsmodelle in der Bioökonomie erschließen möchte. Gegenstand des Forschungsprojektes sind Geschäftsmodelle auf der Basis von Äpfeln, Nüssen und Alpenkräutern. Die Ergebnisse sollen auch auf andere alpine Produkte übertragbar sein. Eine interdisziplinäre Forschergruppe des MCI war von Anfang an mit dabei.

In der Startphase des Projektes wurden in den Laboren des MCI Äpfel auf ihre Eigenschaften untersucht, spezifischen Potenziale ermittelt und ihre Machbarkeit überprüft. Aufbauend auf Marktstudien, Laboranalysen, Interviews und interaktivem Wissensaustausch startete unter Leitung des MCI die Phase der Entwicklung von Geschäftskonzepten mit hohem Nachhaltigkeitsanspruch.

Nach 22 Open Innovation Workshops mit 182 Teilnehmer/innen an neun Standorten in fünf europäischen Ländern zeigte sich dabei Erstaunliches: Landwirt/innen, Unternehmer/innen, Wissenschaftler/innen sowie Vertreter/innen regionaler und wirtschaftlicher Interessensgruppen entwickelten exakt 440 (!) Ideen für neue Geschäftsmodelle. Die 440 Ideen wurden auf 26 Konzepte verdichtet, und daraus wiederum entstanden sieben detaillierte Geschäftsmodelle, "Blaupausen" genannt. Wer sich intensiver damit auseinandersetzen möchte, darf sich auf Geschäftskonzepte für Einweggeschirr aus Apfeltrester, Babyschnuller mit Kräuteressenzen, innovative Begrünung von Schiwiesen, Gluten- und Allergenfreies Mehl und vieles mehr freuen. Beschrieben sind diese in kürzlich erschienen Ergebnisberichten.

Die MCI-Forscher/innen erzählen begeistert von ihrer Arbeit, die sich nicht nur aufgrund der Zusammenarbeit mehrerer wissenschaftlicher Disziplinen, sondern auch durch die Einbindung unterschiedlichster Berufs- und Interessengruppen besonders spannend entwickelte. MCI-**Projektleiter Oliver Som** aus dem MCI-Department Wirtschaft & Management betont, dass das gewählte Open Innovation-Format ein hervorragender Kreativitätsförderer sei: *"Wir haben die Workshops bewusst gemischt zusammengesetzt, um die Vorteile unterschiedlicher Blickwinkel zu nutzen und den branchenübergreifenden Transfer von Ideen zu fördern."* Es handle sich dabei um enorme Chancen und Potenziale für Bauern, aber auch für KMUs, mittels innovativer Verfahren und Vertriebswege bekannte Produkte neu zu positionieren und bisher wertlose Nebenerzeugnisse, wie beispielsweise Apfeltrester, in Wert zu setzen. Auch **Lebensmitteltechnologin Katrin Bach** lobt die Interdisziplinarität der Forschergruppe: *"Aufgrund der besonderen Ausrichtung des MCI als Unternehmerische Hochschule® hatten wir die Möglichkeit, Betriebswirtschaft, Lebensmitteltechnik und Prozesswissen zusammenzuführen. Wir haben sehr voneinander profitiert."* Ein großes Lob gilt auch den Workshopteilnehmer/innen: *"Es war spannend und inspirierend, an dem enormen Wissens- und Erfahrungsschatz der Teilnehmer/innen teilhaben zu dürfen"*, sind sich die MCI-Forscher/innen einig.

In einem nächsten Schritt werden nun die sieben "Blaupausen" als Pilotprojekte in Unternehmen implementiert und auf ihre Praxistauglichkeit getestet. Neben Tipps und Anregungen für Landwirt/innen und Unternehmer/innen sollen letztlich auch Handlungsempfehlungen für politisch Entscheidungsträger/innen entstehen.

Alp Bio Eco

Bei AlpBioEco handelt es sich um eine interdisziplinäre Projektgruppe mit 13 Partnern in Deutschland, Italien, Slowenien, Frankreich und Österreich, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, im Alpenraum nach neuen Möglichkeiten der Bioökonomie, also der Nutzung pflanzlicher Erzeugnisse, zu suchen. Das Projekt wird durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) über das Interreg Alpenraum Programm gefördert.

Ziel ist es, für den alpinen Raum durch nachhaltige Verwendung von Nebenerzeugnissen bzw. Abfallprodukten wie beispielsweise Apfeltrester oder Walnusspresskuchen Mehrwert zu generieren. Daraus ergeben sich neue Perspektiven für die Landwirtschaft, weg vom reinen Rohstoffherzeuger hin zu größerer Wertschöpfungstiefe und neuen Geschäftsfeldern. Zusätzliche Potenziale und Anwendungsfelder entstehen durch den Einsatz neuer Technologien wie beispielsweise dem 3D-Druck.

So könnte das interdisziplinäre und regionenüberschreitende Projekt AlpBioEco zur Erschließung neuer Märkte führen, kleinere Landwirt/innen beim weiteren Bestehen unterstützen, neue Arbeitsplätze schaffen und nicht zuletzt die Netzwerke zwischen Bauern, Produzenten und Vertriebsplattformen stärken.

Bei Interesse am Projekt und den Projektergebnissen, wenden Sie sich gerne an:

FH-Prof. Dr. Oliver Som

Professor (FH) und Fachbereichsleitung "Innovationsmanagement"
Forschungsschwerpunkt "Innovation, Entrepreneurship & Marketing"
Universitätsstraße 15, 6020 Innsbruck, Austria
Tel: +43 512 2070-3132, Fax: -3199
oliver.som@mci.edu, www.mci.edu

[Weitere Informationen](#)

Pressekontakt:

MCI Management Center Innsbruck
Ulrike Fuchs
Public Relations
+43 (0)512 2070 1527
ulrike.fuchs@mci.edu
www.mci.edu

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012712/100852923> abgerufen werden.