

FOOD INNOVATION FORUM 2021

18 – 19 November 2021



FIF 2021 Towards Sustainable Food Systems

PROGRAMM

Moderation: Jürgen Marchart, Geschäftsführer FfoQSI GmbH
Prof. Martin Wagner, Wissenschaftliche Leitung FfoQSI GmbH

DONNERSTAG / 18.11.2021

09:10	Opening FIF 2021, Tag 1 Willkommensgruß des Landes Niederösterreich	Jürgen Marchart <i>Geschäftsführer, FfoQSI GmbH</i> Johanna Mikl-Leitner <i>Landeshauptfrau des Landes Niederösterreich</i>
09:30	Podiumsgespräch: Die Bedeutung heimischer Lebensmittelsysteme	Prof. Petra Winter <i>Rektorin, Veterinärmedizinische Universität Wien</i> Prof. Hubert Hasenauer <i>Rektor, Universität für Bodenkultur Wien</i> Gerald Reisinger <i>Präsident der Fachhochschule Oberösterreich</i>
10:15	Pause Neuartige biobasierte Konzepte in der Landwirtschaft	Vorsitz: Prof. (FH) Julian Weghuber
10:30	Key Note: Ethik der Produktion tierischer Lebensmittel	Prof. Christian Dürnberger <i>Messerli Forschungsinstitut, Abteilung Ethik der Mensch-Tier-Beziehung, Veterinärmedizinische Universität Wien</i>
11:10	Pflanzenleistung und Mikrobiom	Priv. Doz. Angela Sessitsch <i>Leiterin der Competence Unit Bioresources, AIT Austrian Institute of Technology, Tulln</i>
11:30	Bioaktive Pflanzenwirkstoffe für eine verbesserte Tiergesundheit	Prof. (FH) Julian Weghuber <i>Professor für Molekulare Zellphysiologie und Leiter des Center of Excellence Lebensmitteltechnologie und Ernährung an der FH Wels, Fachhochschule Oberösterreich; Wissenschaftlicher Leiter des Bereichs „Preharvest Solutions“ bei FfoQSI</i>
11:50	Neu auftretende Krankheiten von Nutzpflanzen	Astrid Plenk <i>Abteilung für Nachhaltigen Ackerbau, Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH Wien</i>
12:10	Mittagspause Digitalisierung für eine nachhaltige Urproduktion und Verarbeitung	Vorsitz: Prof. (FH) Stephan Winkler
13:00	Key Note: Digitalisierung in landwirtschaftlicher Produktion und Züchtung	Prof. Ulrich Schurr <i>Professor für Pflanzenwissenschaften an der Universität Düsseldorf und Institutsleiter für Pflanzenwissenschaften am Forschungszentrum Jülich</i>
13:40	Digitalisierung in der Milchwirtschaft	Christa Egger-Danner <i>Leitung Forschung und Entwicklung, Zentrale Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Rinderzüchter (ZAR); Konsortialleitung des Comet-Projekt D4Dairy</i>
14:00	Vorhandene Daten mit Algorithmen & Machine Learning sinnvoll nutzen	Prof. (FH) Stephan Winkler <i>Professor für Bioinformatik, maschinelles Lernen und evolutionäre Algorithmen, Leiter der Bioinformatics Research Group Hagenberg, Fachhochschule Oberösterreich; Lead Researcher bei FfoQSI</i>
14:20	Precision Livestock Farming: Sensorbasierte Überwachung der Tiergesundheit	Ass. Prof. Michael Iwersen <i>Abteilung für Bestandsbetreuung bei Wiederkäuern an der Universitätsklinik für Wiederkäuer der Veterinärmedizinischen Universität Wien; Lead Researcher bei FfoQSI</i>
14:40	*** Origami mit Noriko Mafune, anschließend Pause *** Internationale Ansätze zur Verbesserung von Lebensmittelsystemen	Vorsitz: Prof. Rudolf Kraska
15:00	Key Note: Food Integrity – A Vision or a Next Reality? (Vortrag auf Englisch)	Prof. Christopher Elliott <i>Chair of Food Safety at Queen's University Belfast, Founder of the Institute for Global Food Security</i>
15:40	Small Country with a Big Agriculture: Food Systems Research Integration in Northern Ireland (Vortrag auf Englisch)	Stephane Durand <i>Director of Agri-Food Quest Competence Centre, a membership-based, industry-led Innovation Centre for the agri-food businesses, Northern Ireland</i>
16:00	Katalysator für Lebensmittelinnovationen im Herzen Europas - EIT Food	Georg Schirrmacher <i>Geschäftsführer des Europäischen Innovations- und Technologie-Instituts (EIT) Food Co-Location Centre Central in Freising, München</i>
16:30	Ende	

FREITAG / 19.11.2021

09:00	Opening FIF 2021, Tag 2 Zukunftsweisende Konzepte für hochwertige, nachhaltige Lebensmittel und Abfallminimierung	Jürgen Marchart <i>Geschäftsführer, FfoQSI GmbH</i> Vorsitz: Prof. Konrad Domig
09:03	Key Note: Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette: Aufkommen und Lösungsansätze zur Vermeidung	Gudrun Obersteiner <i>Forscherin am Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien; Expertin für die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung</i>
09:30	Skalierung neuartiger Verarbeitungskonzepte für die Zubereitung nachhaltiger und gesunder Lebensmittel	Prof. Henry Jäger <i>Professor für Lebensmitteltechnologie und Leiter des Instituts für Lebensmitteltechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien; Lead Researcher bei FfoQSI</i>
09:50	Mikrobielle Lebensmittel- und Futtermittelkulturen	Prof. Konrad Domig <i>Professor für Lebensmittelwissenschaften und stellvertretender Leiter des Departments für Bodenkultur Wien; Lead Researcher bei FfoQSI</i>
10:10	Innovative Verpackungskonzepte	Marina Kreuzinger <i>Dissertantin an der Fachhochschule Campus Wien im Fachbereich Verpackungs- und Ressourcenmanagement; Forscherin bei FfoQSI</i>
10:40	Pause Lebensmittelsicherheit und Hygiene – innovative Strategien und Ausblick	Vorsitz: Prof. Martin Wagner
11:00	Key Note: Dealing with Foodborne Pathogens: From Scientific Evidence to Practical Intervention (Vortrag auf Englisch)	Prof. Mieke Uyttendaele <i>Professor at the Department of Food Technology, Safety and Health, Ghent University, Belgium</i>
11:30	Das Mikrobiom von Nutztieren: die Wurzel hygienischer Probleme bei der Herstellung tierischer Lebensmittel?	Ass. Prof. Evelyn Selberherr <i>Assistenzprofessorin für Mikrobiomforschung an der Abteilung für Lebensmittelmikrobiologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien; Forscherin bei FfoQSI</i>
11:50	Kampf den Schimmelpilzgiften: Mitigation durch Innovation	Prof. Rudolf Kraska <i>Professor für Bioanalytik und organische Spurenanalytik und Leiter des Instituts für Bioanalytik und Agro-Metabolomics des Departments IFA Tulln der Universität für Bodenkultur Wien; Wissenschaftlicher Leiter des Bereichs „Smart Technologies“ bei FfoQSI</i>
12:10	Lebensmittelkontaminanten und Toxine: Was ist da, was wird kommen?	Prof. Doris Marko <i>Professorin für Lebensmittelchemie und Leiterin des Instituts für Lebensmittelchemie und Toxikologie an der Universität Wien</i>
12:30	Key Note: Lebensmittelbedingte Zoonosen - Herausforderungen für das 21. Jahrhundert	Prof. Franz Allerberger <i>Leiter des Geschäftsfeldes Öffentliche Gesundheit, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</i>
13:00	Ende FIF 2021	