

Tirol



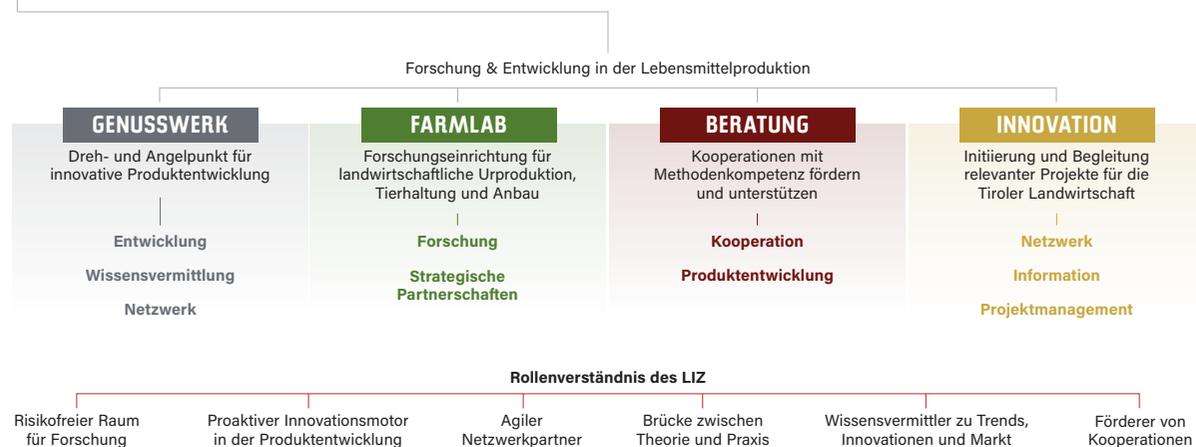
Lebensmittel

InnovationsZentrum

www.liz.tirol

LEBENSMITTEL- INNOVATIONSZENTRUM

Das Lebensmittelinnovationszentrum Tirol (LIZ) ist die Anlaufstelle für lebensmittelbegeisterte Landwirt:innen, Gastronom:innen, Verarbeiter:innen, Vermarkter:innen und Konsument:innen! Das **LIZ** besteht aus **Genusswerk**, **Farmlab**, **Beratung** und **Innovation**. Der Fokus des Angebotes liegt dabei auf hochwertigen, regionalen Lebensmitteln aus kleinstrukturierter Landwirtschaft.



Ziel des LIZ ist es, den **Innovationsgehalt** und die **regionale Wertschöpfung** in der heimischen Lebensmittelproduktion **nachhaltig zu steigern**. Zur Erreichung dieses Ziels bildet das LIZ einen risikofreien Raum für Forschung, ist proaktiver Innovationsmotor in der Produktentwicklung sowie agiler Netzwerkpartner. In seiner Rolle als Vermittler bildet das LIZ außerdem die **Brücke zwischen Theorie und Praxis** und unterstützt mit Fachwissen und Knowhow.



VERANSTALTUNGEN Regelmäßige Events zum Thema Innovation und Kooperation, Veranstaltungen im Genusswerk zum Thema „regionale Kulinarik“ finden Sie unter unserem Veranstaltungskalender.



NEWSLETTER Mit unserem regelmäßigem Newsletter versäumen Sie keine unserer Veranstaltungen. Wir halten Sie up-to-date bei Innovationen und Trends im regionalen Food-Sektor.



Lassen sie sich inspirieren und versäumen Sie mit diesem Newsletter keine unserer Veranstaltungen mehr!

GENUSSWERK

- Lebensmittel **kreieren** — Produktentwicklung
- Lebensmittel **erleben** — Bildungsveranstaltungen & Teamevents
- Lebensmittel **genießen** — Veranstaltungen

Der Name Genusswerk spricht für sich: Hier entstehen **genussvolle Kreationen für Leib und Seele**. Damit das gelingt, steht eine **top ausgestattete Küche** zur Verfügung mit Geräten auf dem neuesten Stand der Technik.

Im Genusswerk können **neue Kreationen** und **innovative Lebensmittel** entwickelt werden. Wir vom Lebensmittelinnovationszentrum begleiten Sie dabei. Darüber hinaus wird die Infrastruktur vom Genuss- bis zum Bildungsbereich für verschiedenste Veranstaltungen genutzt.

Die Möglichkeit des multifunktionalen Gebrauchs bietet dabei einen breiten Spielraum an Anwendungsfeldern. Im Genusswerk finden bis zu **15 Personen für Kochworkshops im Küchenbereich** Platz, der mit der Küche verbundene großzügige **Seminarraum bietet Platz für rund 20 Personen** (*max. 50 Personen bei Kinobestuhlung*)



PREISINFOS ZUM
KREIEREN ...



**... ODER
GENIEßEN**

FARMLAB

- Primärprodukte (er)forschen — Risikofreier Raum für Forschung
- Produkte entwickeln — Innovationsmotor in der Produktentwicklung
- Wissen kommunizieren — Brücke zwischen Theorie und Praxis

Die Zukunft der Landwirtschaft ist vielseitig und verändert sich stetig. Dazu braucht es einen hohen Grad an **Differenzierung und Agilität** seitens der landwirtschaftlichen Produzent:innen. Mit dem Farmlab bieten wir der kleinstrukturierten Landwirtschaft einen risikofreien Raum, um genau diese **Kompetenzen auszubauen und weiterzuentwickeln**.

Das Farmlab, als integrierter Bestandteil des Lebensmittelinnovationszentrums Tirol, fokussiert sich auf die **Umsetzung von Innovationen in den Bereichen Pflanzenbau und Tierhaltung**.

Als vorgelagerte Forschungseinrichtung ist das Farmlab der Ausgangspunkt für die weitere Produktentwicklung im Genusswerk.

Diese soll heimische Landwirt:innen weitestgehend risikofrei in die Lage versetzen, **Innovationen im Bereich der Urproduktion** gemäß dem Ansatz „test before invest“ erproben zu können. Starke Synergien mit Partner:innen wie der LK Tirol, einer zukünftigen VetMed in Kematen, dem MCI oder der LLA Rotholz können hier gehoben werden.



PROJEKTE Einblick zu den laufenden Projekten



BERATUNG

Die Beratungsleistung des LIZ Tirol ist stark auf die **Begleitung von kooperativen Geschäftsmodellen** ausgerichtet. Kooperationen schaffen Synergien, stärken den Innovationsgeist und bereits bestehende Modelle zeigen: sie sind vor allem erfolgreich.

Durch unser Beratungsportfolio wird in Zukunft die Entstehung von **kooperativen Geschäftsmodellen** begleitet. Wir beraten ergebnisorientiert und unterstützen landwirtschaftliche Betriebe in Tirol in ihrer Markt- und Zukunftsfähigkeit. Die im Zuge einer Produktentwicklung relevanten Unterstützungsleistungen aus dem Produktmanagement der Agrarmarketing Tirol, komplettieren darüber hinaus das **Beratungsangebot im Lebensmittelinnovationszentrum**.

Das Angebot besteht aus verschiedenen Bausteinen, welche mit unseren Kooperationspartner:innen erarbeitet wurden. Diese können je nach Bedarf in Anspruch genommen werden.



BERATUNGEN



INNOVATION

Die Zielsetzung des Bereichs Innovationen ist die Initiierung und Begleitung von Initiativen sowie Projekten mit **hohem Innovationsgehalt** und **Relevanz für die Tiroler Landwirtschaft**.

Durch die Steigerung der Innovationskraft wird die Tiroler Landwirtschaft nachhaltig gestärkt. Heimische Produzent:innen sollen eine **höhere Wertschöpfung erzielen** und kleinstrukturierte Betriebe somit für die Zukunft erhalten bleiben.

Den Begriff Innovation auf den Boden bringen, Kreativität fördern und die richtigen Akteur:innen vernetzen, damit Neues entstehen und wachsen kann. Diesen Anspruch stellen wir selbst an unser Innovationsmanagement.

IDEEN SÄEN UND INNOVATIVE PRODUKTE ERNTEN.

Im LIZ Tirol werden **verschiedene Initiativen** im Innovationsbereich initiiert und umgesetzt. Darüber hinaus werden **Informationen zu zukunftsrelevanten Themen gebündelt** und zielgruppengerecht weitergegeben, um die intrinsische Innovationskraft anzukurbeln.



ALLE THEMEN, ANGEFANGEN
VON DIVERSEN
**KULINARIK-REISEN,
INNOVATIONSEXKURSIONEN**
SOWIE DES
INNOVATIONSSPEISES,
FINDET IHR HIER

INNOVATION

Agrarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
+43 512 575701 *t*
office@agrarmarketing.tirol *e*
qualität.tirol

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING