

Zielkompass für Innovationen

NOVANIMAL Innovationen in der Ernährung

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Forschungsfrage gesamtes Projekt

Welche Innovationen entlang der Wertschöpfungsketten reduzieren den Ressourcenverbrauch und die Umweltbelastungen und vermindern die gesundheitlichen Risiken?

Zielsetzung gesamtes Projekt

Entwicklung von Strategien und Empfehlungen, wie Innovationen für eine zukunftsorientierte Ernährung und Lebensmittelproduktion und für mehr Kreativität und Vielfalt auf dem Teller gefördert werden können.

Ziel Innovationen

Landwirtschaft - Produzieren

Ressourceneffiziente standortangepasste Milch- und Fleischproduktion unter Einhaltung der Regenerationsfähigkeit von Boden, Wasser und Biodiversität.

Ziel Innovationen

Cleantech - Verarbeiten

Effizienter Einsatz von Energie, Wasser und Rohstoffen bei der Verarbeitung von Milch, Fleisch und pflanzlichen Substituten.

Ziel Innovationen

Gastronomie – Anbieten

Gäste essen auswärts mehr pflanzliche und weniger tierische Nahrungsmittel als heute.

Ziel Innovationen

Gastronomie – Lernen

Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute sind motiviert und kompetent, attraktive vegetarische und vegane Gerichte zu kochen und zu empfehlen.

Ziel Innovationen

Gastronomie – Entscheiden

Die Gastronomie verbessert ihr Angebot an attraktiven vegetarischen und pflanzlichen Gerichten.

Ziel von NOVANIMAL ist **NICHT**, die Menschen zu Vegetarierinnen und Veganern zu machen

