



Innovationstag

Zukunftschancen entdecken

Mittwoch, 27. November 2019

Hotel Heffterhof, Salzburg





Innovationstag

Zukunftschancen entdecken

Mittwoch, 27. November 2019, Hotel Heffterhof, Salzburg

9.00 Uhr Eröffnung und Begrüßung

Ab 9.20 Uhr Vorstellung von innovativen Praxisbeispielen

Mosberger Pilzmanufaktur

Mosberger's Edelpilze sind ein Beitrag zur regionalen Produktvielfalt und die Edelpilze brauchen nur drei Zutaten: Wasser, Bio-Stroh und viel Leidenschaft.

Gernekoch

Persönlich ausgewählte und sorgfältig zubereitete Produkte aus der heimischen Landwirtschaft. Gernekoch ist die schmackhafte Alternative zum klassischen Fertiggericht und zur Tiefkühlkost.

Cannafleur

Cannafleur produziert CBD Blüten und Hanfprodukte. Nachhaltiger Anbau und hervorragende Qualität sind das Leitbild des biodynamischen Betriebes.

Kindergarten Franzlhof

Österreichs erster Bauernhofkindergarten vereint Kinder, Tiere und Natur. Auf dem Green Care Betrieb gibt es zusätzlich zum Kindergarten eine Spielgruppe und tiergestützte Pädagogik.

Alpengummi

Alpengummi ist der erste natürliche Kaugummi der Alpen! Die Kaumasse wird aus Baumharz und Bienenwachs gewonnen, dabei wird das Traditions Handwerk der Pecherei wiederbelebt und es fallen schädliche Zusatzstoffe weg.

ITG Salzburg

Die ITG ist das Innovationszentrum für Salzburg. Sie unterstützen Unternehmen dabei innovativ zu sein oder zu werden. Das umfasst Förder- und Finanzierungsberatung genauso wie Fragen der Verwertungsrechte oder die Suche nach den passenden Projektpartnern.

13.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Anmeldung: sbg.lfi.at oder hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at

