



MILCHHOF STERZING  
LATTERIA VIPITENO

Sterzing, am 26.04.2016

## **Presseaussendung:**

### **Milchhof Sterzing arbeitet gemeinsam mit Wörgler Schulklasse am „Joghurt der Zukunft“ Grenzüberschreitende Zusammenarbeit im Rahmen des Projektes VascAge**

Vom 26. – 27. April 2016 arbeitet eine Arbeitsgruppe des Milchhofes Sterzing gemeinsam mit der Wörgler Schulklasse der Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe an einem neuartigen Joghurt, der gesund, innovativ und besonders für die junge Generation ansprechend sein soll.

Im Rahmen des wissenschaftlichen Projektes VascAge wurde der Kontakt geschlossen und an einer Projektzusammenarbeit gefeilt. An den beiden Projekttagen werden die 28 Schülerinnen gemeinsam mit einem Team aus dem Milchhof Sterzing an neuen Produktideen arbeiten. In der Klasse wurde schon vorab am Projekt gearbeitet, es wurde fächerübergreifend das System Genossenschaft erklärt, der Milchhof Sterzing als Unternehmen vorgestellt und es kam bereits zu innovativen Ideen was die Produktfindung betrifft.

Die Schüler können frei Ideen einbringen was den Geschmack, das Aussehen, den Namen und die Bewerbungsmöglichkeiten betrifft. Natürlich können die drei Projektgruppen nicht alles an 2 Tagen schaffen, daher wird das Projekt in der Schule weiter geführt. Am Ende wird das Projekt den Führungskräften des Milchhofes vorgestellt und dieser bewertet dann die unterschiedlichen Ideen und natürlich findet am Ende auch eine Prämierung statt.

Diese Zusammenarbeit freut uns sehr, da der Milchhof Sterzing schon seit 2014 Milch aus Nordtirol von der Liefergenossenschaft Wipptal-Stubai in seinen Produkten verarbeitet. So findet auch noch ein grenzüberschreitender Ideenaustausch statt, von dem beide profitieren.

Magdalena Siller Marketing und PR/Marketing e pubbliche relazioni

[magdalena.siller@latteria-vipiteno.it](mailto:magdalena.siller@latteria-vipiteno.it)

Tel. direkt/diretto 0472/978817