



Lebensmittel-Cluster OÖ  
Service Center, WKÖÖ  
4020 Linz, Hessenplatz 3

T 05-90909-3553  
F 05-90909-3549  
E lebensmittel-cluster@wkoee.at  
W www.lebensmittel-cluster.at

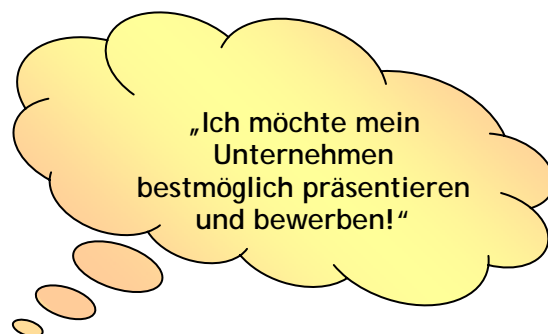
# LC-AKTUELL

## 1. Aus dem LC-Management

### Bannerschaltung auf LC-Website

Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist die Kontakt-Drehscheibe der Lebensmittelwirtschaft in Oberösterreich und fungiert als branchenübergreifende Informations-Schnittstelle. Die Partner des Lebensmittel-Cluster OÖ spiegeln das facettenreiche Bild der Branche wider - von der agrarischen Seite bis hin zu den Lebensmittel produzierenden Betrieben, Handel und Gastronomie, Verpackungsproduzenten und diversen Forschungs- und Bildungseinrichtungen.

Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie Ihr Unternehmen mittels eines Banners auf der Website des Lebensmittel-Cluster OÖ einem Netzwerk, das sich über die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette erstreckt.




### INHALT

1. Aus dem LC-Management.....	1
2. LC-Partner.....	2
3. Wussten Sie schon ...?.....	4
4. Veranstaltungen.....	6
5. LC-Partner-News.....	13
6. Kooperationsprojekte.....	14
7. Partnerbörse.....	15
8. Impressum.....	17

## 2. LC-Partner

### Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Manfred Lungenschmied	4563 Micheldorf Hammerweg 28	
 Management-Beratungs- und Trainings-Institut Strauberg - Berlin - Minsk - Linz	MBT-Institut Strauberg - Berlin - Minsk - Linz	4212 Neumarkt Rudersdorf 36	<a href="http://www.mbt-institut.de">www.mbt-institut.de</a>
	Bäckerei Takacs GmbH.	4650 Lambach Marktplatz 15	
	Marktverein Schloss Parz	4710 Grieskirchen Parz 5	

 LC-Partner stellen sich vor

## Marketing-Management e. U.



Die Schwerpunkte der Marketing-Management e. U. sind Lebensmittel und das mit viel Erfahrung und Know-how. Beginnend bei der gemeinsamen Ideenfindung, Konzepterarbeitung bzw. Marken-, Produkt- und Verpackungsentwicklung, über die Umsetzung und Markteinführung (inkl. Organisation und Begleitung bei Leistungsgesprächen = gute Handelskontakte) bis hin zur Entwicklung und Durchführung von Medienumsetzungen (aktive Pressearbeit) und Promotion, bietet das Unternehmen eine „Komplettbetreuung“ perfekt aus einer Hand, koordiniert und umgesetzt unter zusätzlicher Einbindung weiterer Spezialisten aus anderen Fachgebieten.

Theorie und Praxis gehen Hand in Hand und münden in langfristig konsequenten und erfolgreichen Weiterentwicklungen. Offen über den Tellerrand zu schauen ist eine wichtige Aufgabe. Damit wird aktiv gegen Betriebsblindheit gewirkt. Erklärtes Ziel der Marketing-Management e. U. ist es, aus schlummernden Produkten oder Betrieben, in denen viel Potential steckt, alles rauszuholen, sie zu entwickeln und am Markt zu etablieren.

Nähere Informationen zum Unternehmen Marketing-Management erhalten Sie [hier](#).

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen! E-Mail: [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)

### 3. Wussten Sie schon ...?

#### Tiermaterialienverordnung seit 1. Jänner in Kraft



Die Tiermaterialienverordnung (BGBl. II Nr. 484/2008), eine Tochterverordnung des Tiermaterialien-gesetzes (BGBl. I Nr. 141/2003 idgF), ist mit 1. Jänner 2009 in Kraft getreten. Sie regelt nähere Bestimmungen zum Umgang mit tierischen Nebenprodukten (TNP) einschließlich des Vergrabens von Heimtieren.

Detailbestimmungen der Tiermaterialienverordnung betreffen die Kennzeichnung und Reinigung der Behälter bzw. Transportmittel, den gemeinsamen Transport von TNP mit Lebensmittel bzw. mit anderen Kategorien von TNP, Aufzeichnungen, Beförderungspapiere, jährliche Zusammenfassungen; Umgang mit Küchen- und Speiseabfällen, Wildtiere bzw. Jagdtrophäen; Verfütterung in Zoos, Tierheimen, usw. und das Vergraben von toten Heimtieren.

Die Tiermaterialienverordnung kann unter <http://ris1.bka.gv.at/Appl/Authentic/SearchAuth.aspx> nach Eingabe von „Tiermaterialienverordnung“ in der Rubrik „Titel/Abkürzung“ abgerufen werden.

#### Traubenkerne gegen Krebszellen



Amerikanische Forscher konnten in Labortests nachweisen, dass ein Extrakt aus Traubenkernen bei der Bekämpfung von Leukämiezellen hilfreich sein könnte. Nun wollen die Wissenschaftler klären, ob Traubenkerne tatsächlich bei Blutkrebs beziehungsweise bösartigen Tumoren eingesetzt werden können.

Traubenkernextrakt hat in Laborversuchen auch bei Haut-, Brust-, Darm- und Lungenkrebszellen eine zerstörerische Wirkung gezeigt. Ob Trauben oder Traubenkerne ein wirkungsvolles Mittel zur Krebsvorbeugung sind, muss durch weitere Tests untersucht werden. Wie potent Weintrauben sind, ist längst bekannt: Das in den Schalen

enthaltenen Resveratrol gilt als Anti-Aging und Herzschutzmittel.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

## Geschmacksunterschiede

Eine Studie der Danish Science Communication und der Fakultät Life Sciences an der Universität Kopenhagen mit 8900 Schulkindern hat untersucht, ob Jungen und Mädchen einen unterschiedlich ausgeprägten Geschmackssinn und welche Vorlieben sie beim Essen haben. Einen Teil der Untersuchung durften die Kinder selber übernehmen: Unter Anleitung der Lehrer prüften sie im Unterricht gegenseitig, wie viele Geschmacksknospen sie auf der Zunge haben, welche Bereiche dabei süß und sauer erkennen, wie intensiv und angenehm oder unangenehm die dabei verwendeten Proben schmeckten.



Eines der interessantesten Ergebnisse der Untersuchung war, dass Mädchen über einen wesentlich stärker ausgeprägten Geschmackssinn verfügen als Jungen. Allerdings zeigte sich bei dieser Studie, dass beide Geschlechter eine fast identische Anzahl von Geschmacksknospen auf der Zunge haben. Die Ursache, warum beide Geschlechter trotzdem unterschiedlich schmecken, könnte darin liegen, dass Jungen und Mädchen die Sinnesreize anders verarbeiten. Deshalb brauchen Buben bei Lebensmitteln zehn Prozent mehr sauren und etwa 20 Prozent mehr süßen Geschmack, um den gleichen Effekt wie Mädchen zu erhalten.

Quelle: [www.focus.de](http://www.focus.de)

## Koffein macht die Muskeln fit



Mediziner aus Australien haben herausgefunden, dass sich die Energiereserven der Muskeln schneller wieder auffüllen, wenn die Ernährung nach dem Sport auch Koffein enthält.

Sieben gut trainierte Sportler durchliefen in einer Studie ein kräftezehrendes Trainingsprogramm: Zunächst fuhren sie bis zur Erschöpfung Fahrrad und verzehrten anschließend ein Essen, das wenige Kohlenhydrate enthielt - ihre Energiereserven, die so genannten Glykogenspeicher, konnten sich kaum regenerieren. Am nächsten Tag traten die Teilnehmer erneut in die Pedale, bis sie nicht mehr weiter konnten. Nach dem Training erhielten sie ein kohlenhydratreiches Getränk. Bei der Hälfte der Teilnehmer enthielt dieses Koffein, bei den restlichen nicht. Nach einer Stunde

hatten sich die Glykogenspeicher bei den beiden Gruppen gleich stark erholt.

Anders sah es nach vier Stunden aus: Die Sportler, deren Drink Koffein enthielt, hatten 66 Prozent mehr Glykogen in ihren Muskeln gebildet.

Die in der Studie verwendete Menge an Koffein war allerdings beträchtlich. Sie entsprach fünf bis sechs Tassen Kaffee. In künftigen Untersuchungen wollen die Forscher daher prüfen, ob die Regeneration auch mit geringeren Konzentrationen gesteigert werden kann.

Quelle: [www.praeventissimo.at](http://www.praeventissimo.at)


### Haftungsausschluss



Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unten der angegebenen Quelle genannten Artikel. Da die inhaltliche Richtigkeit dieser Artikel nicht vollständig geprüft werden kann, erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der LC-Aktuell-Redaktion. Sie übernimmt deshalb keinerlei Haftung für etwaige vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.

## 4. Veranstaltungen

### LC-Veranstaltungen

<b>LC-Spezialseminar HACCP &amp; Hygienepläne</b> 	
<p>In diesem Workshop erfahren Sie Wissenswertes rund um die praktische Anwendung von HACCP, Gefahrencharakterisierung und -beherrschung im Lebensmittelbetrieb. Durch Praxisbeispiele und Übungsbeispiele sind Sie zur aktiven Mitarbeit eingeladen.</p> <p>Dieser interaktive Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, konkrete innerbetriebliche Aspekte zu diskutieren und Praxistipps mit nach Hause zu nehmen.</p> <p>Nähere Informationen erhalten Sie unter <a href="http://www.lebensmittel-cluster.at">www.lebensmittel-cluster.at</a></p>	<p><b>Donnerstag, 12. Februar 2009</b> 16:00 - 20:00 Uhr</p> <p>Höhere Landwirtschaftliche Bundesanstalt Fernbach 37 4490 St. Florian</p> <p>Reguläre Teilnahmegebühr: € 300,00 Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 180,00</p>

<b>Messefahrt zur BioFach 2009</b>  	
<p>In Nürnberg, wo die Weltleitmesse der Bio-Branche in ihrer ganzen Frische, Vielfalt, Innovationskraft und Internationalität erblüht, treffen neue Trends und Ideen Jahr für Jahr auf fruchtbaren Boden.</p> <p>Auf dem Welttreff der Bio-Branche finden Fachbesucher die Innovationen und erfolgreichen Produkte von morgen – umrahmt von spannenden Sonderschauen, Verkostungen und kleinen Genusspausen in den Gastrozonen. Köstlicher Mittelpunkt der BioFach bleibt das reiche Angebot an Bio-Nahrungsmitteln.</p> <p>Nutzen auch Sie im Rahmen einer Tagesfahrt die Chance, auf dieser Bio-Fachmesse Geschäftskontakte zu knüpfen und sich über Trends und Neuigkeiten zu informieren.</p> <p>Nähere Informationen erhalten Sie unter: <a href="http://www.lebensmittel-cluster.at">www.lebensmittel-cluster.at</a></p>	<p><b>Freitag, 20. Februar 2009</b> 06:00 - 22:00 Uhr</p> <p>Abfahrt: 06:00 Uhr WKO Oberösterreich</p> <p><b>Weitere Zustiegsstellen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wels, Autohof (bei Esso-Tankstelle)</li> <li>• Aistersheim, Raststation</li> <li>• Suben, Autobahnauffahrt</li> </ul> <p>Reguläre Teilnahmegebühr: EUR 129,00 Ermäßigter Preis für LC-Partner und BIO AUSTRIA-Mitglieder: EUR 99,00</p> <p>Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit BIO AUSTRIA statt.</p>

### LC-Seminar Markenaufbau ohne Werbung



Hoher Qualitätsanspruch, erstklassiges Fachwissen und traditionelle Handwerkskunst prägen neben einer Vielzahl weiterer positiver Eigenschaften die vorwiegend klein- und mittelständisch strukturierte öö. Lebensmittelwirtschaft. Entscheidend ist jedoch, dass diese Leistung auch entsprechend wahrgenommen wird. Es gilt, mit ehrlichen Marken und authentischen Produkten das langfristige Vertrauen der Kunden zu gewinnen. Bei diesem LC-Spezialseminar erfahren Sie,

- ❖ wie der Markenaufbau ohne Werbung gelingt
- ❖ warum die Markenpositionierung als Fundament der Marke dient,
- ❖ worauf man bei der Markenpflege achten muss
- ❖ welches die 5 Schlüssel zu einem guten Slogan sind
- ❖ welche Rolle der Faktor Zeit in der Markenführung spielt und
- ❖ warum die Auseinandersetzung mit dem Thema Marke für jedes Unternehmen wichtig ist

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Freitag, 06. März 2009**  
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 90,00

### LC-Seminar Regionale Förderprogramme für die Lebensmittelwirtschaft



Innovationen und neue Technologien liefern die Basis für zukünftige Wettbewerbsfähigkeit. Gerade für die vielen kleinen und mittleren Betriebe der oberösterreichischen Lebensmittelwirtschaft geht es verstärkt darum, sich mit ergänzenden Dienstleistungen, effizienten Prozessen, aber auch gänzlich neuen Formen der Organisation und Zusammenarbeit unverwechselbar zu machen.

Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie einen kompakten Überblick über verschiedene Förderprogramme, die Ihnen auf regionaler Ebene bei der Umsetzung Ihrer Projekte im Bereich Forschung, Technologie und Innovation zur Verfügung stehen. Abgerundet wird der Vormittag durch ergänzende Informationen über einzelne aktuelle nationale Fördermöglichkeiten.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Dienstag, 10. März 2009**  
09:00 - 11:30 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Reguläre Teilnahmegebühr: € 50,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 25,00

**LC** LC-Veranstaltungen Rückblick

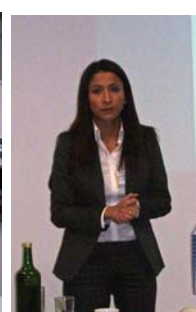
■ **BL-ERFA 27**

Das erste Treffen der ERFAhrungsaustauschgruppe für Betriebsleiter in der Lebensmittel-Wirtschaft im neuen Jahr fand am 14. Jänner 2009 statt. Die Teilnehmer hatten bei einem Betriebsrundgang die Möglichkeit zu einem umfangreichen Blick hinter die Kulissen des Traditionsunternehmens Spitz in Attnang-Puchheim. Am Ende des Abends gab es eine kleine kulinarische Stärkung organisiert von der S. Spitz GmbH. Ein herzliches Dankeschön nochmals den Gastgebern!



■ **Reinraumtechnik in der Praxis**

In diesem Seminar am 20. Jänner 2009 lernten die Teilnehmer die Anforderungen der ISO 14644, der Norm für Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche, in ihren Grundzügen kennen. Sie erhielten Informationen über weitere wichtige Faktoren in Reinräumen, wie zB Bekleidung, Auswahl geeigneter Betriebsmittel, etc. Ebenso ein Thema bei diesem Seminar war, welche Besonderheiten bei der Instandhaltung von Reinräumen zu berücksichtigen sind. Abgerundet wurde das Seminar durch einen Praxisbericht aus dem Bereich der Reinraumproduktion.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

**LC** Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Krise - Wendepunkt mit Erfolgspotential!	09.02.2009: 18:30 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 5706c
Ihre Mitarbeiter fördern - Unternehmensstärke aufbauen	10.02.2009: 09:00 - 19:00 Uhr	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 4512c
Ist Ihr Unternehmen im Gleichgewicht? - Sind Sie im Gleichgewicht?	11.02.2009: 18:00 - 21:00 Uhr	49,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 4577c
Christliche Impulse für die moderne Wirtschaft - Gutes Leben durch die Wirtschaft?	18.02.2009: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10252c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Sensorik für Käserei und Molkerei	02.02.2009: 12:00 - 17:00 Uhr	70,00	Vorarlberg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Müllerseminar Qualität und Hygiene - die Basis für ein gutes Produkt	09.02.2009: 09:00 - 18:00 Uhr	195,00	Wien	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
<b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
IFS - Inhalte und Praxistipps	18.02.2009: 09:00 - 16:45 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555, Fax: 01/36 88 555-20 E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>Quality Austria</b>				
15. Quality Austria Forum „Werte schaffen, Werte sichern, Werte schätzen“	05.03.2009: 10:00 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	Salzburg	Quality Austria, Gonzagagasse 1/24, 1010 Wien, Fax:0732/342323 oder unter <a href="http://www.qualityaustria.com/qualityaustriaforum2009">www.qualityaustria.com/qualityaustriaforum2009</a>

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WKO Oberösterreich</b>				
Industrie-Forum F&E- „Innovationsmanagement bei Hueck Folien“	12.02.2009: ab 14:00 Uhr	Keine Angaben	Baumgartenberg	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Frau Lisa Hausteiner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:lisa.hausteiner@wkoee.at">lisa.hausteiner@wkoee.at</a>
Innovations:Forum - „Outside Innovation - Erfolgreiche Integration externer Innovationsquellen“	25.02.2009: ab 14:00 Uhr	Keine Angaben	WKOÖ	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Frau Lisa Hausteiner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:lisa.hausteiner@wkoee.at">lisa.hausteiner@wkoee.at</a>
<b>MBT-Institut</b>				
Qualifizierungsseminar Auditmanagement	23.03.2009: 09:00 - 17:00 Uhr	110,00	Pregarten	MBT-Institut, Rudersdorf 36, 4212 Neumarkt, Tel.: 0664/1425950, Herr Ing. Peter Köppl, E-Mail: <a href="mailto:pkoeppel@mbt-institut.de">pkoeppel@mbt-institut.de</a>
Qualifizierungsseminar Prozessmanagement	24.03.2009: 09:00 - 17:00 Uhr	110,00	Pregarten	MBT-Institut, Rudersdorf 36, 4212 Neumarkt, Tel.: 0664/1425950, Herr Ing. Peter Köppl, E-Mail: <a href="mailto:pkoeppel@mbt-institut.de">pkoeppel@mbt-institut.de</a>
<b>Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie Kosmetik und Tenside</b>				
Seminar Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmittel - diätische Lebensmittel - Arzneimittel - Medizinprodukte: Fragen der Abgrenzung	27.03.2009: 08:00 - 16:00 Uhr	200,00	Wien	Fa. Analyticum, Parkring 1, 8074 Grambach, Fax: 0316/407389, Herr O.Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser <a href="mailto:analyticum@pfannhauser.at">analyticum@pfannhauser.at</a>

**LC** Messen und internationale Veranstaltungen



Internationale  
Süßwarenmesse

01. - 04.02.2009  
in Köln, Deutschland



16. Internationale  
Fachausstellung für  
Nahrungsmittel und  
Rohstoffproduktion

09. - 13.02.2009  
in Krasnaja Presnja,  
Moskau



Weltfachmesse für  
Naturkost und Naturwaren

19. - 22.02.2009  
in Nürnberg, Deutschland



Internationale Ausstellung  
für Nahrungsmittel und  
Getränke, Catering und  
Hotelausrüstung

23. - 26.02.2009  
in Dubai, Vereinigte  
Arabische Emirate

FOODEX JAPAN 2009

34th International Food &  
Beverage Exhibition

03. - 06.03.2009  
in Tokio-Makuhari, Japan



Internationale Fachmesse  
für Nahrungsmittel und  
Getränke

15. - 18.03.2009  
in London, Großbritannien

\*Nähere Informationen zur LC-Messefahrt zur Biofach 2009 finden Sie auf Seite 6.

Forum Life Science 2009



Vom 18. bis zum 19. März 2009 findet an der Technischen Universität München, Garching bereits zum sechsten Mal der **Internationale Kongress „Forum Life Science“** statt und feiert damit sein 10-jähriges Bestehen. Alle zwei Jahre präsentieren Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft **aktuelle Forschungsergebnisse und neueste Entwicklungen in den Life Sciences.**

Das Forum Life Science 2009 wird u. a. folgende Themen aufgreifen:

-**Pharma Development:** Wirkstoffentwicklung, Biomarker, Personalisierte Medizin, Regenerative Therapien

-**Food and Nutrition:** Ernährung und Gesundheit, Prozesstechnologie, Innovative Lebensmittel, Health Claims

-**Industrial Biotechnology:** Biokatalyse, Biobasierte Produkte, Pflanzenbiotechnologie, Bioraffinerie

Der Kongress „Forum Life Science“ wird von der Bayern Innovativ GmbH im Rahmen des Netzwerkes Life Science konzipiert und organisiert und durch das Bayerische Staatsministerium Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie gefördert. Mit dem Netzwerk Life Science unterstützt die Bayern Innovativ auch die Cluster-Offensive mit den Clustern Biotechnologie, Ernährung, Chemie und Medizintechnik.

Alle Informationen zum Kongress finden Sie unter [www.bayern-innovativ.de/fls2009](http://www.bayern-innovativ.de/fls2009).

18. - 19. März 2009

Technische Universität München  
Garching

**SPEZIALANGEBOT:**

Partnerbetriebe des LC OÖ erhalten 20% Ermäßigung auf die Teilnahmegebühr. Bei Interesse erhalten Sie das Anmeldeformular gerne im Büro des LC OÖ, Tel.: 05-90909-3553 oder [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)

5. LC-Partner-News

## Oberösterreichische Produktinnovation erobert europäische Spitzengastronomie



Als krönenden Abschluss des Genussjahres 2008 stellten Oberösterreichs Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger und Robert Seeber als Obmann der Linzer Wirte-Initiative „HotSpots 09“ die erfolgreiche Produktinnovation des Schweinebauern Franz Josef Grillmair aus Sipbachzell vor: Das Kräuter-Milchferkel „Partyferkel“ erobert als Nischenprodukt seit einigen Jahren die europäische Spitzengastronomie.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Hütthaler Puten-Attersee Präsentation



Herbert Hütthaler, Herr über die gleichnamige Fleischveredelung in Schwanenstadt, präsentierte bei einer Gala für 125 geladene Gäste aus Handel und Lebensmittelwirtschaft "die erste gesunde Wurst".

Mit dieser neuen fettarmen Produktlinie will das Unternehmen künftig gesundheitsbewusste Konsumenten ansprechen.

Die "Attersee Klassik" mit zwölf Prozent Fettanteil, die Hütthaler bereits vor 15 Jahren auf den Markt gebracht hat, wird nun mit 9 Prozent Fett deutlich magerer. Besonders stolz ist Geschäftsführer Herbert Hütthaler auf die neue "Puten-Attersee 0,9% Fett". Das Produkt ist zucker-, gluten- und laktosefrei und ab sofort in ganz Österreich erhältlich.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## 6. Kooperationsprojekte

### Zukunft Bioschwein

Die LC-Partnerbetriebe Ollmann Bio Handel e.U., Mühlviertler Alm Biofleisch GmbH, Fixkraft-Futtermittel GmbH & Co KG sowie die Austria Bio Garantie haben es sich bei diesem LC-Kooperationsprojekt zum Ziel gesetzt, durch die unterschiedlichen Zugänge der Projektbetreiber zu potentiellen Bioschweinproduzenten eine Verdoppelung des Angebotes im Projektzeitraum zu erreichen. Weiters ist im Biobereich der Aufbau eines neuartigen Qualitätssicherungsprogramms sowie die Verbesserung und Neuentwicklung von Futtermitteln für die Bioschweinehaltung geplant.



## 7. Partnerbörse

Wir möchten darauf hinweisen, dass das Vermittlungsservice im Rahmen der Partnerbörse ausschließlich LC-Partnern zur Verfügung steht!

### Technologieangebot:

„Innovative Pasteurisierung mittels Hochdruck und gepulstem elektrischen Feld“

Kurzfassung:

A Dutch consultancy and engineering company is specialised in food product and processing development. The company recently invested in laboratory facilities, including a pilot plant for high pressure pulse electric field pasteurization. This new technology can be used instead of existing heat pasteurisation and enables to develop food products with a better quality and freshness. The company is interested in commercial agreements with technical assistance with companies in the food sector.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20NL%2060AH%201N6F>

### Technologienachfrage:

“Patentinhaber sucht Produzenten zur Herstellung eines Milchgetränkes mit Kaffeegeschmack“

Kurzfassung:

A Slovenian individual, who holds a European patent for a milk beverage with coffee-like taste (white coffee) is looking for SME in dairy field that has the technical expertise to produce the end-product (white coffee) on its existing production lines. White coffee is integrating natural healthy ingredients (mainly milk) with proven health benefits. The type of collaboration is a subject of negotiation.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=07%20SI%20SIUM%200H70>

*Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der  
IRC Technologiesdatenbank auf [www.irca.at](http://www.irca.at)*



## Internationaler Girls´Day

Der Internationale Girls´ Day am **23. April 2009** hat das Ziel, an der einseitigen Karriereplanung und dem gängigen Berufswahlverhalten der Mädchen etwas zu ändern und das Interesse für technische und zukunftsorientierte Berufe zu wecken.

Öffnen Sie einen Tag Ihre Türen und geben Sie Mädchen im Alter von 13 bis 18 Jahren einen Einblick in zukunftsorientierte und technische Berufsfelder.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.girlsday-ooe.at](http://www.girlsday-ooe.at)

Bei der Erstellung der Kooperationsbörse arbeitet der LC OÖ mit der CATT Innovation Management GmbH - Innovation Relay Centre Austria zusammen.

Nutzen Sie die Möglichkeit, in der IRC-Datenbank nach internationalen Technologiekooperationen zu suchen. Verwenden Sie dazu den, für Ihre Branche passenden Link:

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=006002> für Biologie/Biotechnologie

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=007001> für Landwirtschaft

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008001> für Lebensmitteltechnologien

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008002> für Lebensmittelqualität

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008003> für Ernährung und Gesundheit

## 8. Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wirtschaftskammer OÖ, Lebensmittel-Cluster OÖ, 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel.: 05-90909-3553, Fax: 05-90909-3549, [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3  
Telefon: +43 (0)5 90 909  
Email: [wirtschaftskammer@wkoee.at](mailto:wirtschaftskammer@wkoee.at)  
Email: [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Tätigkeitsbereich: Interessenvertretung sowie Information, Beratung und Unterstützung der jeweiligen Mitglieder als gesetzliche Interessenvertretung.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ bietet seinen Partnerbetrieben Dienstleistungen im Bereich Information & Kommunikation, Koordination & Kooperation, Marketing & PR und Qualifizierung an.

Richtung der Website („Blattlinie“): Förderung der Ziele des Tätigkeitsbereiches

Im Hinblick auf die technischen Eigenschaften des Internets kann keine Gewähr für die Authentizität, Richtigkeit und Vollständigkeit der im Internet zur Verfügung gestellten Informationen übernommen werden.

Copyright:  
Alle Rechte vorbehalten