



LEBENSMITTEL
LC
CLUSTER

Lebensmittel-Cluster OÖ
Service Center, WKOÖ
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

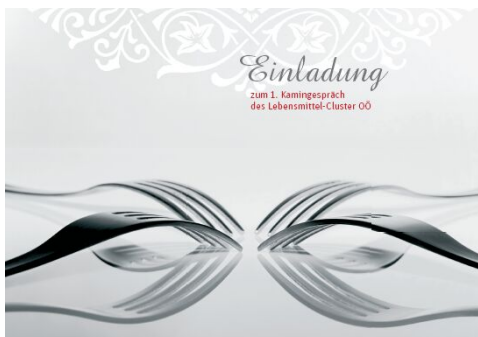
LC-Kamingespräch

Am 09. Dezember 2008 fand im Bildungszentrum St. Magdalena zum ersten Mal das LC-Kamingespräch statt. Der Lebensmittel-Cluster OÖ lud Vertreter von namhaften oö. Lebensmittelbetrieben zu einem Erfahrungsaustausch in exklusiver Atmosphäre unter Branchenkollegen der Managementebene ein.

Durch den Abend führte DI Jürgen Neuhold, Clustermanager des Lebensmittel-Cluster OÖ. Als Auftakt zu dieser interessanten Abendveranstaltung präsentierte Herr Mag. Ulrich Herzog, Leiter des Fachbereichs Verbrauchergesundheit im Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend ein Impulsreferat zum Thema „Ausblick auf die Entwicklungen im Bereich Lebensmittel in Österreich“

Danach lud der LC OÖ zur Talkrunde mit Herrn Mag. Herzog, WKOÖ Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner und Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger.

Bei einem Galabuffet mit oö. Köstlichkeiten klang die gelungene Premiere gemütlich aus.



INHALT


1.	Aus dem LC-Management.....	1
2.	LC-Partner.....	2
3.	Wussten Sie schon ...?.....	4
4.	Veranstaltungen.....	6
5.	LC-Partner-News.....	12
6.	Kooperationsprojekte.....	14
7.	Partnerbörse.....	15
8.	Impressum.....	16



2. LC-Partner

Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Kremstaler Freilandpute	4553 Schlierbach Oberschlierbach 30	
---	-------------------------	--	--

LC Partner stellen sich vor

Leeb Biomilch GmbH



Leeb, die Nummer 1 bei Bio-Schaf- und Ziegenmilchprodukten

Die Leeb Biomilch GmbH wurde 2001 gegründet und heute werden bereits 2,5 Mio. Liter Bio-Schaf- und Bio-Ziegenmilch pro Jahr verarbeitet.

Als innovative Biomolkerei im oberösterreichischen Kremstal hat die Leeb Biomilch GmbH einen zentralen Anspruch: naturnahe, bäuerliche Produktion mit moderner Technik und höchsten Hygienestandards zu verbinden. Dabei werden die Ressourcen in und um den Nationalpark Kalkalpen genutzt.

Milchlieferanten sind 50 Biobauern aus der Region der öö. Alpen und Voralpen. Sie sorgen für die vorbildliche Haltung der Tiere und bringen die Milch auf kurzem Weg zur Verarbeitung.

Die Leeb Biomilch GmbH investiert laufend in Qualität und Innovation. Die Güte der Waren wird vor der Auslieferung kontrolliert und in Erzeugungsprotokollen dokumentiert. Dem gesamten Produktionsprozess liegen die strengen HACCP-Bestimmungen zugrunde.

Beste Qualität und höchste Hygiene in der Produktionskette machen die Leeb Biomilch GmbH zum marktführenden Unternehmen in dieser Branche. Deshalb wurde sie 2007 als innovativstes Unternehmen Österreichs ausgezeichnet.

Nähere Informationen zur Leeb Biomilch GmbH 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



3. Wussten Sie schon ...?

In kleinen Schritten zu vollem Korn



Was passiert, wenn Weißbrot und Semmel im Schulbuffet durch Vollkorngebäck ersetzt werden? Verzichten die jungen Esser dann auf den Griff zum Brotkorb oder steigen sie ohne viel Aufhebens auf die vollwertige Variante um? Dieser Frage sind Wissenschaftler der University of Minnesota mithilfe eines ausgefeilten Studiendesigns nachgegangen: Sie ersetzten das Weißmehl in Bäckereiprodukten, die Schulkinder zum Mittagessen serviert bekamen, schrittweise durch die vollwertige Alternative.

Zu Beginn der Untersuchung erhoben die Forscher, wie viel Brot und Gebäck in den Ausspeisungen und Schulküchen der einbezogenen Bildungseinrichtungen üblicherweise weggeworfen wurde. Im Laufe des Studienzeitraums, der ein Schuljahr umfasste, beobachtete das Team allfällige Veränderungen der Menge an Brot, die im Abfall landete. Das Resultat: Obwohl der Anteil an Vollkornmehl in den Backwaren graduell erhöht wurde, nahm die Menge an weggeworfenem Gebäck vorerst nicht zu. Erst bei einem Vollkornanteil von 70 Prozent war ein geringerer Zuspruch von Seiten der Kinder zu bemerken.

Das Forschungsprojekt zeige, dass der Ansatz, die Ernährung von Heranwachsenden stufenweise und allmählich zu verbessern, sowohl für die Eltern als auch für Schulen in Erfolg münden könnte. Die Ergebnisse der Untersuchung werden in der Herbstausgabe des "Journal of Child Nutrition and Management" publiziert.

Quelle: www.netdoktor.at

Bakterien steuern den Geschmack

Feinschmecker lieben Wein mit feinem Abgang. Verantwortlich dafür, was auf den Geschmacksknospen vom guten Tropfen bleibt, sind laut Genfer Forscher Bakterien im Mund. Ohne die Bakterien im Mund würde Wein nur halb so gut schmecken.

Diese Bakterien sorgen auch für den charakteristischen Geruch und Nachgeschmack von Trauben, Zwiebeln und Paprika. Sie enthalten geruchlose schwefelhaltige Verbindungen, die kaum nachweisbar sind. Im Mund dagegen wandeln Bakterien diese Verbindungen in so genannte Alkanthiole um. Sie tragen dazu bei, dass das entsprechende Lebensmittel seinen vollen Geschmack entfalten kann.



Wissenschaftler hatten schon früher festgestellt, dass geruchlose Bestandteile von Nahrungsmitteln in flüchtige Stoffe umgewandelt werden können, die einen Nachgeschmack verursachen. Diese Nachwirkung ist für die Beurteilung von Wein sogar ein besonderes Qualitätskriterium. Doch auch in Trauben, Zwiebeln und Paprika gibt es so genannte Cystein-Schwefel-Verbindungen, die Bakterien im Mund umwandeln.

Dazu gaben die Wissenschaftler die Verbindungen in keimfreien oder unbehandelten Speichel oder versetzten diese mit Bakterien aus dem menschlichen Mund. Im keimfreien Speichel waren nach vier Tagen nur weniger als 15 Prozent der Schwefelverbindungen verschwunden. In Kombination mit dem unbehandelten Speichel hingegen waren bereits nach zwei Stunden 20 Prozent und nach einem Tag sogar 80 Prozent freigesetzt. Da die Kombination mit den Bakterien das gleiche Ergebnis hatte, schließen die Forscher daraus, dass die Bakterien die Cystein-Schwefel-Verbindungen umwandeln - und damit für den charakteristischen Geschmack eines Lebensmittels sorgen.

In einem zusätzlichen Geruchstest sollten 30 Versuchsteilnehmer die Geruchsintensität der Abbaustoffe beurteilen. Solange sich diese mit Wasser gemischt in einem Glas befanden, konnten die Teilnehmer nichts riechen. Die Probanden nahmen den Geruch erst 20 bis 30 Sekunden nachdem sie die Flüssigkeit getrunken hatten, wahr. Das Aroma hielt etwa drei Minuten an. Dieses Ergebnis zeige, dass nicht nur die Bakterien, sondern auch der Speichel an sich eine wichtige Rolle für die Entwicklung des Aromas spielen.

Quelle: www.focus.de

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

Seminar Reinraumtechnik in der Praxis



Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche haben besondere Anforderungen an die Luftqualität. Sie bieten die Möglichkeit, Verunreinigung durch luftgetragene Partikel bis zu einem angemessenen Grad zu steuern. In der Lebensmittelwirtschaft stellen sie daher zunehmend die Grundlage für die Produktion erstklassiger Produkte dar.

In diesem Seminar lernen Sie die Anforderungen der ISO 14644, der Norm für Reinräume und zugehörige Reinraumbereiche, in ihren Grundzügen kennen. Sie erhalten Informationen über weitere wichtige Faktoren in Reinräumen, wie zB Bekleidung, Auswahl geeigneter Betriebsmittel, etc. Ebenso erfahren Sie, welche Besonderheiten bei der Instandhaltung von Reinräumen zu berücksichtigen sind. Abgerundet wird das Seminar durch einen Praxisbericht aus dem Bereich der Reinraumproduktion.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Dienstag, 20. Jänner 2009
16:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

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

In Kooperation mit



Diese Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der Life Science Initiative OÖ statt, eine Initiative vom Land OÖ zur verstärkten Teilnahme der Wirtschaft und Wissenschaft am wachsenden Markt der Life Sciences

**LC-Workshopreihe
Praxisgerechte Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie**



Ziel des Workshops:
Theoretische und praktische Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie für Produktkontrolle und Betriebshygiene.

Zielgruppe:
Diese Einführung soll Verantwortlichen für Betriebshygiene sowie Wareneingangs- und Endproduktkontrolle, die vorwiegend in Klein- und Mittelbetrieben der Lebensmittelherstellung tätig sind und die über wenig oder keine Erfahrung in der Mikrobiologie verfügen, grundlegende Kenntnisse für die Einführung und praktische Umsetzung einer mikrobiologischen Eigenkontrolle vermitteln.

Am Ende des Workshops...
... sollen die Teilnehmer abschätzen können, ob und inwieweit sie eine mikrobiologische Eigenkontrolle in ihrem Betrieb einführen können, und sie sollen erste grundlegende Kenntnisse erworben haben, um solch eine Maßnahme weitgehend selbsttätig umsetzen zu können.

Nähere Informationen erhalten Sie unter:
www.lebensmittel-cluster.at

Freitag, 30.01.2009, 14:00 - 18:00 Uhr
Montag, 02.02.2009, 17:00 - 21:00 Uhr
Mittwoch, 04.02.2009, 17:00 - 21:00 Uhr
Freitag, 06.02.2009, 14:00 - 18:00 Uhr

Hinweis: Die Termine sind nur als Paket und nicht einzeln buchbar.

FH OÖ - Campus Wels
Stelzhamerstraße 23
4600 Wels

Teilnahmegebühr:
Regulärer Preis: € 590,--
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 490,--

Diese Veranstaltung wird unterstützt von



LC-Spezialseminar HACCP & Hygienepläne



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.

Dieser interaktive Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, konkrete innerbetriebliche Aspekte zu diskutieren und Praxistipps mit nach Hause zu nehmen.

Nähere Informationen erhalten Sie unter
www.lebensmittel-cluster.at

Donnerstag, 12. Februar 2009
16:00 - 20:00 Uhr

Höhere Landwirtschaftliche Bundesanstalt
Fernbach 37
4490 St. Florian

Reguläre Teilnahmegebühr: € 300,00
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 180,00

Messefahrt zur BioFach 2009



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.

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.

Nutzen auch Sie im Rahmen einer Tagesfahrt die Chance, auf dieser Bio-Fachmesse Geschäftskontakte zu knüpfen und sich über Trends und Neuigkeiten zu informieren.

Nähere Informationen erhalten Sie unter:
www.lebensmittel-cluster.at

Freitag, 20. Februar 2009
 06:00 - 22:00 Uhr

Abfahrt: 06:00 Uhr
 WKO Oberösterreich

Weitere Zustiegsstellen:

- Wels, Autohof
 (bei Esso-Tankstelle)
- Aistersheim, Raststation
- Suben, Autobahnauffahrt

Reguläre Teilnahmegebühr: EUR 129,00
 Ermäßigter Preis für LC-Partner und
 BIO AUSTRIA-Mitglieder: EUR 99,00

Diese Veranstaltung findet in Kooperation
 mit BIO AUSTRIA statt.

LC LC-Veranstaltungen Rückblick

■ Bio - nur ein kurzer Trend?

Wie steht es um den Trend zu gesundheitsbewusster Ernährung? Wie können regionale Erzeugungs-, Handels- und Gastronomiebetriebe aus dem Trend „BIO“ wirtschaftliche Vorteile ziehen? Diese und weitere Fragen standen am 02. Dezember 2008 im Mittelpunkt einer gemeinsamen Veranstaltung des LC OÖ und der WKO Freistadt.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der

VKB | Bank
unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Die Familie als wichtigstes „Unternehmen“ - Die 10 Säulen der Partnerschaft	21.01.2009: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer: 10238c
Knackpunkte der Unternehmerlaufbahn - Richtige Entscheidungen zum richtigen Zeitpunkt treffen	22.01.2009: 09:00 - 18:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer: 3937c
Die 8 Stufen der Unternehmenssteuerung - Wie Sie diese erklimmen können!	26.01.2009: 18:30 - 21:00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer 4511c
Risikovermeidung im Arbeitsrecht - So können Sie teure Rechtsfolgen verhindern!	27.01.2009: 16:00 - 20:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer 10224c
Lebensmittelakademie				
HACCP und Krapfen im Bäcker- und Konditorenhandwerk	29.01.2009: 09:00 - 17:00 Uhr	125,00	Graz	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Sensorik - Grundlagen	28.01.2009	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen

34th Winter Fancy Food Show 2009

Internationale
Lebensmittelmesse

18. - 20.01.2009
in San Francisco, USA



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

*Nähere Informationen zur LC-Messefahrt zur Biofach 2009 finden Sie auf Seite 8.

5. LC-Partner-News

Produkt Champion 2008



Beim 10. Österreichischen Fleischforum der AMA-Marketing wurde heuer wieder der Produkt Champion 2008 in drei Wurstkategorien vergeben. Diese sind Selbstbedienung, Theke und Klassik. Nach einer Vorauswahl durch die Leser des Produkt-Verlages, wurden die Finalisten von einer hochrangigen Fachjury bewertet. Beurteilt wurden Produktidee, Geruch & Geschmack, Verpackung & Präsentation, Marketing & Werbung sowie Marktchancen. In der Kategorie Theke siegte der Holzofen Peppadew Leberkäse von Staudinger Delikatessen GmbH.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

ofi erhält Spitzenpreis bei der Supplierconference von Baxter



Die gute, langjährige und intensive Zusammenarbeit mit dem ofi wurde von der Baxter AG gewürdigt. In der diesjährigen Supplierconference, die Ende September in Wien stattfand, wurden die wichtigsten Lieferanten aus den Sparten Rohstoffe und Entwicklungsprojekte prämiert. Für die besonders herausragenden Leistungen insbesondere in der raschen Durchführung, der guten Aufbereitung der Ergebnisse und der direkten Anwendbarkeit der Resultate wurde dem ofi als einziger Supplier in einer eigenen dritten Kategorie der Spitzenpreis „Above and Beyond“ verliehen!

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Kornspitz-Winterspiele eröffnet



Ab sofort heißt es wieder „3,2,1 und ab!“ auf www.kornspitz.com. Die virtuellen Kornspitz®-Winterspiele sind eröffnet und bringen alle Weltcup-Skispringen und Herren-Skirennen der Saison 2008/09 live nach Hause. Auch in diesem Winter sind scharenweise virtuelle Sportler auf der Kornspitz®-Plattform zu erwarten, sind doch die Spiele absolut schneesicher. Bereits am ersten Online-Tag wurden mehr als eine Million Sprünge gemacht.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

klima:aktiv Auszeichnung für Landfrisch



Anfang Dezember 2008 wurde die Führungs-Crew der Landfrisch Molkerei im Museumsquartier in Wien für ihr Engagement und die Realisierung des energieeffizienten Projektes „Landfrisch Molke-Biogasanlage“ von der Österreichischen Energieagentur im Rahmen von klima:aktiv, der Klimaschutzinitiative des Lebensministeriums, ausgezeichnet.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at



6. Kooperationsprojekte

Backmischungen und Gemüsebrotherstellung "Gemüsebrotlust"



Im Zuge des LC-Projektes wurden über zwanzig Brotrezepturen und vierzehn erfolgreiche neue Gemüsebrotentwicklungen erstellt.

Somit wurden die Projektziele der vier LC-Partner Martin Bräuer, Erhard Meindl, Dirneder Mühle und Herbert Thurner bei Weitem übertroffen.

Während der Projektlaufzeit wurden laufend Produktentwicklungen und Produkttests durchgeführt. In den Haltbarkeitsstudien konnte festgestellt werden, dass Gemüsebrote bzw. Gemüse in Sauerteigbrotten besondere Vorteile bringen.

7. Partnerbörse

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

Technologieangebot:

„Verpackung und Kennzeichnung von Gesundheitsprodukten u. a. für den italienischen Markt“

Kurzfassung:

An Italian micro company is specialized in regulatory affairs to ensure compatibility with Italian and European standards. The company offers services to support companies from EU countries and from abroad which would like to start or specialize in sales in Italy regarding: cosmetic products (care/ hygiene / beauty), alimentary supplements (packaging/ labeling and Q.C.), herbal products (packaging /labeling and Q.C.), medical devices.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20IT%2055X5%2027FF>

Technologienachfrage:

“Anlage/Technologie zur Produktion eines Granulat haltigen Instant Mix Getränkes“

Kurzfassung:

A Polish SME, manufacturer of a broad range of teas, seeks to purchase a heavy-duty and energy-saving granulated instant drink mix manufacturing machine under a business contract with technical support.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20PL%2063AV%200J15>

*Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der
IRC Technologiesdatenbank auf www.irca.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

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3
Telefon: +43 (0)5 90 909
Email: wirtschaftskammer@wkoee.at
Email: 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