

1. Aus dem LC-Management

LC-Beirat

Am 6. März 2007 fand die 24. LC-Beiratssitzung im Unternehmen des LC-Beiratssprechers, bei der Gmundner Molkerei reg. GenmbH, statt. Zu Beginn stellten sich die (neuen) LC-Beiräte vor. GenDir. DI Geismayr präsentierte die Gmundner Molkerei mittels einer umfassenden Präsentation. Beim anschließenden Rundgang durch das Firmengelände erhielten die Beiräte einen eindrucksvollen Einblick in die Abläufe und Strukturen des Unternehmens. Wesentlicher Inhalt dieses Termins war den (neuen) Beiräten den Begriff Cluster/Netzwerk und die derzeitigen Aktivitäten zu präsentieren sowie die Zukunftsthemen des LC OÖ gemeinsam festzulegen.



OÖ Genussbox als Geschenk der Heimat

Wolfgang Mayrhuber, wohl einer der erfolgreichsten Österreicher im Ausland, feierte am 22. März 2007 seinen 60. Geburtstag. Der aus Waizenkirchen stammende Vorstandsvorsitzende der Deutschen Lufthansa AG lud zur familiären Geburtstagsfeier "seine Waizenkirchner Verwandten und Steyrer Schulfreunde ins Hotel Adlon, Berlins feinste Adresse.

Cousin Paul Mayrhuber überreichte als Geschenk aus der Heimat eine "Genuss-Box" des öö. Lebensmittel-Clusters mit Spezialitäten aus Oberösterreich.





INHALT

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

2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Nudelhof Zehetner Rosa	4493 Wolfers Egmayrstr.7	www.nudelhof.at
	DNAPRO Institute for DNA Profiling GmbH	4020 Linz Ederstraße 7	www.dnapro.at
	Plantaconsult DI Dieter Böhme	4231 Wartberg Schönreith 18	www.plantaconsult.at

3. Wussten Sie schon ...?

Österreichs Haushalte trinken wöchentlich 23 Tassen Kaffee



In 91 % der Haushalte in Österreich wird Kaffee getrunken. Die Ergebnisse basieren auf einer repräsentativen Befragung der Bevölkerung ab 14 Jahren, die im Jänner 2007 durchgeführt wurde. Familie Österreich trinkt pro Woche durchschnittlich 23 Tassen Kaffee. Auf die Frage, wie sich die Österreicher den Kaffee zubereiten, gaben über 40 % der Befragten automatische Espressomaschinen verschiedener Systeme an. Diese sind damit in der Popularität seit der Untersuchung 2005 stark gestiegen, wo es im Vergleich nur 32 % waren, die diese Methode wählten. Die klassische Filtermaschine wird zwar immer noch von den meisten Haushalten benutzt, ist aber rückläufig. Während vor zwei Jahren noch deutlich über 50 % ihren Kaffee mit der Filtermaschine zubereiteten, sind es zu Beginn 2007 nur noch 47 %.

Quelle: [ACNielsen](#)

Fertiggerichte sind bei Verbrauchern weltweit sowie in Österreich beliebt



Zeitmangel ist weltweit gesehen der Hauptgrund dafür, Fertiggerichte zu kaufen. Zu diesem Schluss kommt eine in 42 Ländern weltweit durchgeführte Internetbefragung von ACNielsen. 84 Prozent der Österreicher gaben an, Fertigmahlzeiten insbesondere dann zu kochen, wenn die Zeit knapp ist. Am zweithäufigsten genannt wurden Kostenaspekte: Für 35 Prozent der Österreicher sind Komplettgerichte schlichtweg günstiger als der Kauf einzelner Zutaten für ein herkömmlich zubereitetes Gericht.

Quelle: [ACNielsen](#)

Müsli, Flocken und Brot für starkes Herz



Ob in Form von Müsli, Brot oder diversen Flockenzubereitungen - Produkte mit einem hohen Anteil an reinem Schrot und Korn tun dem Herzen nachweislich Gutes. So lautet das Ergebnis einer seit 1982 laufenden US-Studie, die nun abgeschlossen und ausgewertet wurde. Nach Meinung der Forscher kann jemand vom positiven Effekt profitieren, wer siebenmal pro Woche oder öfter zu Vollkornprodukten greift. Die Wissenschaftler empfehlen vor allem Produkte mit einem Hafer- oder Kleiegehalt von mindestens 25 Prozent.



Der Vergleich der Forscher zeigte, dass jene Studienteilnehmer, die siebenmal pro Woche Vollkorn in unverarbeiteter Form zu sich nahmen, ein um 28 Prozent vermindertes Risiko hatten, während des Untersuchungszeitraumes eine Herzmuskelschwäche zu entwickeln. Bei seltenerem Verzehr der Produkte nahm die Wirkung zwar ab, war aber immer noch signifikant.

Quelle: [netdoktor](#)

Kinder essen mehr in größeren Gruppen



Eine US-amerikanische Studie kam zu dem Ergebnis, dass Essen in einer größeren Gruppe Heranwachsende dazu verleiten kann, mehr Nahrung zu sich zu nehmen.

Die Wissenschaftler hatten das Essverhalten von 54 Kindern im Alter von 2,5 bis 6,5 Jahren untersucht: Die Heranwachsenden wurden in mehrere Gruppen zu jeweils neun oder drei Kindern geteilt. Eine Video-Analyse der Mahlzeiten zeigte, dass die Teilnehmer in den größeren Gruppen um bis zu 30 Prozent mehr aßen als die Mädchen und Burschen in den Dreier-Teams.

Offenbar ist es bei Kindern aber nicht die Geselligkeit, die den Appetit steigert, sondern eher eine unpersönliche und oft hektische Atmosphäre, wie sie häufig in gut besuchten Schnellrestaurants herrscht.

Quelle: [netdoktor](#)

Britische Supermarktketten kennzeichnen eingeflogene Produkte

In Großbritannien werden die Supermarktkette Tesco und das Unternehmen Marks & Spencer ab Ostern Produkte, die mit dem Flugzeug importiert worden sind, mit einem eigenen Label versehen. Damit sollen die Konsumenten angeregt werden, klimafreundlicher einzukaufen und bevorzugt inländische Erzeugnisse zu wählen.

Quelle: [AIZ](#)

Warum die Weintrauben erblassen



Australische Forscher haben entdeckt, dass weiße Weintrauben ihre Existenz einem Zufall verdanken. Zwei Genveränderungen in den ursprünglich roten Trauben setzten zwei benachbarte Erbgutabschnitte außer Gefecht, die die Produktion der Farbstoffe koordinierten. Anschließend vermehrten sich die farblosen Früchte und wurden so zu den Vorfahren aller heute erhältlichen weißen Trauben.

Quelle: wissenschaft.de

Rekordergebnis für Österreich beim BioFach-Weinpreis 07



Im Rahmen der BioFach 2007 wurden heuer zum 9. Mal internationale Spitzenweine aus biologischem Anbau prämiert. Für den BioFach-Weinpreis 07 bewertete eine hochkarätige, internationale Jury 1.129 Bio-Weine von 294 Winzern aus 13 Ländern. Aus Österreich kamen insgesamt 169 Weine zur Bewertung. Mit dieser hohen Beteiligung zeigten die heimischen Bio-Winzer, dass sie zu den Vorreitern im Bio-Weinbau gehören und den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Die Erfolge sprechen eine deutliche Sprache: Österreichische Bio-Weine gewannen 2 x „Großes Gold“, 14 x „Gold“ und 15 x „Silber“.

Quelle: biolebensmittel.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

AGES Gespräch - Zusatzstoffe in Lebensmitteln präsentiert vom LC ÖÖ



Zusatzstoffe sind vom Menschen den Lebensmitteln sekundär zugefügte Stoffe. Verwendungen finden sich in nahezu allen Bereichen der Lebensmittelindustrie.

Situation, Spannungsfeld, Stellenwert und Perspektiven in Zusammenhang mit Gesundheitsschutz, Täuschungspotenzial und ernährungspolitischer Relevanz sowie aktuelle gesetzliche Regelungen der Anwendung werden in diesem AGES-Gespräch thematisiert und zur Diskussion gestellt.

Nähere Informationen finden Sie [HIER](#).

Mittwoch, 18. April 2007
16:00 - 18:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Seminarraum S4
Hessenplatz 3
4020 Linz

Die Veranstaltung ist kostenlos

Stammtischreihe Hygienemanagement



2. Termin - Reinigung und Desinfektion in der LM-Industrie
Reinigung und Desinfektion spielen im Hygienemanagement eine zentrale Rolle. Bei diesem Termin erfahren Sie Wissenswertes über mögliche Reinigungskonzepte sowie über Reinigungsarten und -pläne und den Nachweis der Effizienz von unterschiedlichen Reinigungsverfahren.

3. Termin - Aspekte der amtlichen Überwachung
Bei diesem Termin stehen die Abläufe bei der Untersuchung und Begutachtung von amtlichen Lebensmittelproben im Mittelpunkt. Sie erhalten dabei praxisrelevante Einblicke in die Zusammenarbeit zwischen der AGES und der zuständigen Behörde.

Nähere Informationen finden Sie [HIER](#).

2. Termin: 25. April 2007
3. Termin: 23. Mai 2007

jeweils von 17:00 - 19:30 Uhr

Gasthaus zum schiefen Apfelbaum
Hanuschstraße 26
4020 Linz

reguläre Teilnahmegebühr: EUR 70,00
ermäßigter Preis für LC-Partner: EUR 45,00
(pro Termin inkl. Unterlagen und Verpflegung)

Expertenmeeting Förderungen



Förderungen im Rahmen der öö. Cluster-Initiativen (des Lebensmittel-Cluster OÖ)

DI Jürgen Neuhold, Leiter des Lebensmittel-Cluster OÖ

Förderungen im europäischen Raum

MMag. Gisa Schosswohl, OÖ. Förder-Lobby EU+

F&E-Förderschienen national und im EU-Rahmenprogramm für Forschung, technologische Entwicklung und Demonstration

DI Wolfgang Schoberleitner, CATT Innovation Management GmbH

Nähere Informationen finden Sie [HIER](#).

Freitag, 20. April 2007

11:00 - 13:00 Uhr

WKO Oberösterreich

Seminarraum S7

Hessenplatz 3

4020 Linz

regulärer Preis: € 50,00

ermäßigter Preis für LC-Partner: € 25,00

Tag der oö. Lebensmittel am 14. Mai 2007

16:30 - 20:30 Uhr

Oberösterreichische Lebensmittel - eine internationale Erfolgsgeschichte mit Zukunft

Lebensmittelherstellung hat in Oberösterreich eine lange Tradition. Neben diesem Erfahrungswissen zeichnet sich der Lebensmittelstandort Oberösterreich durch hervorragende Ressourcen im Bereich der Landwirtschaft und eine gehörige Portion an Innovationsgeist aus. Eine Eigenschaft, die es heimischen Lebensmittelproduzenten möglich macht, genussvolle Lebensmittel anzubieten, die den Vorlieben und Lebensweisen der Konsumenten entsprechen.

Beim zweiten „Tag der oö. Lebensmittel“ zeigen renommierte internationale Referenten in ihren Beiträgen Potentiale, Risiken und Chancen für eine erfolgreiche strategische Ausrichtung der oö. Lebensmittelbetriebe auf die Lebensmittelmärkte von heute und morgen auf.

Die Veranstaltung stellt die Situation der Lebensmittelbranche in Oberösterreich im Spannungsfeld aktueller Perspektiven ins Zentrum. Ebenso steht die Fragestellung

im Mittelpunkt, ob die Rückbesinnung auf die Produktion regionaler Spezialitäten für das Lebensmittelhandwerk zukünftig eine Nische zum Überleben im globalen Wettbewerb bietet. Im Gegensatz dazu werden neue Forschungsaktivitäten, wie etwa im Bereich Nutrigenomik vorgestellt. Abgerundet wird das Programm durch einen Vortrag zum zukünftigen Geschehen im (inter)nationalen Lebensmittelhandel.

Die Teilnahme ist kostenlos!

Vortragsprogramm

16:30 - 16:45 Uhr:

Begrüßung und Vorstellung der Unterstützungsleistungen der Außenwirtschaft der WKO für Lebensmittelbetriebe im internationalen Umfeld

WKOÖ Präsident Dr. Rudolf Trauner

16:45 - 17:15 Uhr:

Eröffnungstalkrunde mit

WKOÖ Präsident Dr. Rudolf Trauner, Landesrat KommR Viktor Sigl und Landesrat Dr. Josef Stockinger zum Lebensmittelstandort Oberösterreich

17:15 - 18:15 Uhr:

Kochkunst, Tafelrunden, Esskultur -

Lebensmittelherstellung als Handwerkskunst

Rafael Pérez, Mitglied des internationalen Vorstandes von Slow Food, Präsident Slow Food Schweiz

18:15 - 18:30 Uhr:

Kaffeepause mit süßen Schmankerln aus OÖ zur Verfügung gestellt von den oö. Konditoren

18:30 - 19:30 Uhr:

Nutrigenomics - Die Zukunft maßgeschneiderter Ernährung aus der Sicht eines Konzerns

Dr. Martin Kussmann, Group Leader Functional Genomics Department of Bioanalytical Sciences, Nestlé Research Centre, Schweiz

19:30 - 20:30 Uhr:

(Inter)nationale Entwicklungen im Lebensmittelhandel

Dr. David Bosshart, Gottlieb Duttweiler Institut

Ausklang beim Buffet (gestaltet durch die oö. Kultiwirte)

Veranstaltungsort

WKO Oberösterreich, Julius-Raab-Saal

Moderation

Mag. Jutta Mocuba, ORF Oberösterreich

in Kooperation mit:



mit Unterstützung von:



LC LC-Veranstaltungen Rückblick

↪ Fachveranstaltung Haftung



In dieser Fachveranstaltung am 15. März 2007 erfuhren die 28 Teilnehmer Wissenswertes zum Aufbau und zur Struktur der Haftpflichtversicherung inklusive der Besonderheiten in der Lebensmittelbranche. Weiters bekamen die interessierten Teilnehmer praxisrelevante Informationen zum Verhalten in der Krise, zu Rechtsfragen im Krisenmanagement, zur Produkthaftung, zum Spezialfall Produktrückruf sowie zum Thema Rechtsschutz.

↪ Stammtischreihe Hygiene - 1. Termin

Die hygienegerechte Gestaltung von Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen ist vor allem in der Lebensmittelwirtschaft eine wesentliche Voraussetzung für die Gewährleistung einer sicheren Produktion. Beim ersten Termin der Stammtischreihe Hygiene am 28. März 2007 erhielten die 14 Teilnehmer Informationen zum Thema Gebäude- und Anlagen-Design und was beim Design, bei der Installation und Integration von Anlagen zu beachten ist.

↪ ERFahrungsaustauschgruppe für Betriebsleiter in der oö. Lebensmittelwirtschaft



Am 13. März 2007 traf sich die Gruppe der Betriebsleiter der Lebensmittel-Wirtschaft in der WKO Oberösterreich zum Erfahrungsaustausch. Bei diesem Termin erfuhren die Teilnehmer im Rahmen von Referaten von Wolfgang Kürten, SOL-IT Solutions & IT GmbH und DI Dr. Bernd Humpl, VTU Engineering GmbH Näheres zum Thema Wissensmanagement.

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!


Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Karenz & Elternteilzeit	11.04.2007 18.04.2007 13.04.2004 25.04.2007 15:00 - 17:00 Uhr	WKOÖ-Mitglieder: 39,00 Nicht-Mitglieder: 49,00	WKO Wels WKO Braunau WKO Vöcklabruck WKO Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US61c
Erfolgreiches Selbst- und Zeit-Management! Kluge Unternehmer steuern Zeit und Gewinn	17.04.2007 09:00 - 18:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US24c
Der Kunde will begeistert werden! Der Weg zu einer klaren Profilierung am Markt	18.04.2007 17:00 - 18:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UV51c
Spiritualität zahlt sich aus! Über den finanziellen Erfolg einer spirituellen Betriebsführung	19.04.2007 18:30 - 21:00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UW08c
Lebensmittelakademie				
Spezialseminar-Sensorische Analyse für Backwaren	04.04.2007 08:00 - 17:00 Uhr	300,00	NÖ	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Spezialseminar-Sensorische Analyse für Konditoreiwaren	11.04.2007 08:00 - 17:00 Uhr	300,00	WIFI Linz	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Hygiene im Betrieb - Basis für Mitarbeiterschulungen	17.04.2007	440,00	Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, bg@lva.co.at
Branchenthema: "Fette in Lebensmitteln"	03.05.2007	440,00	Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, bg@lva.co.at
HACCP & Risikobewertung	09.05.2007	440,00	Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, bg@lva.co.at
ofi Österreichisches Forschungsinstitut				
Bewitterung und Stabilität von Farben und Lacken	30.05.2007 13:00 - 17:00 Uhr	wird noch bekannt gegeben	ofi Forschungsinstitut	Ofi Österreichisches Forschungsinstitut, Frau Nicole Larisch, Tel.: 01/798 1601-220, office.oegus@ofi.co.at

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
Wirtschaftskammer OÖ				
F&E-Akademie-Seminar: Patente und Schutzrechte in der industriellen Praxis	12.04.2007 15:00 - 19:00 Uhr	135,00	WKO oder WIFI Linz	Firmen Intern Training, Frau Anzinger, 4021 Linz, T 05-7000-7353, maria.anzinger@fit-international.com
F&E-Akademie Seminar: Strategisches Innovations-Management	10./11.05.2007 10:00 - 18:00 Uhr	595,00	WKO oder WIFI Linz	Firmen Intern Training, Frau Anzinger, 4021 Linz, T 05-7000-7353, maria.anzinger@fit-international.com
HACCP-Seminar	07.05.2007	wird noch bekannt gegeben	WKO Oberösterreich	Wirtschaftskammer OÖ, Fachgruppe Lebensmittelhandel und Wein- und Spirituosenhandel, Tel.: 05-90909-4312
Alles, außer gewöhnlich - nachhaltiger Erfolg durch außergewöhnliche Innovationen	16.04.2007 17:00 - 19:30 Uhr	WK-Mitglieder: 65,00 Nicht-Mitglieder: 75,00	WKO Oberösterreich	Service Center, Wirtschaftskammer OÖ, Tel.: 05-90909, Fax: 05-90909-3589, sc.veranstaltung@wkoee.at
ofi Verpackungsinstitut				
MAP-Produktqualität	22.05.2007 10:00 - 18:00 Uhr	410,00	Arabella Sheraton Airport Hotel München	Innoform Coaching GbR, Tel.: +49 5405 8 07 67 21, Herr Karsten Schröder, coaching@innoform.de

LC Messen und internationale Veranstaltungen

Tuttofood



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

1. Internationale
Lebensmittelmesse in
Italien

05.05.2007 - 08.05.2007
in Mailand, Italien

A.PACK



A.PACK
Internationale Fachmesse für
Verpackung und Kennzeichnungstechnik

Internationale Fachmesse
für Verpackung und
Kennzeichnungstechnik

09. - 11.05.2007
im Messe-Center Graz

A.PRINT



A.PRINT
Fachforum für den Verpackungsdruck -
Druckverfahren in der Verpackung

Fachforum für den
Verpackungsdruck -
Druckverfahren in der
Verpackung

09. - 11.05.2007
im Messe-Center Graz

INTERLOG



INTERLOG
FACHMESSE

Fachmesse für Materialfluss
- Identifikationssysteme -
Lager- und Fördertechnik -
Betriebseinrichtungen

09. - 11.05.2007
im Messe-Center Graz

Hofex 2007



HOFEX 2007 ufi

Internationale Fachmesse
für Nahrungsmittel und
Getränke

13.05.2007 - 16.05.2007
in China, Hongkong

IFE Poland



IFEPOLAND
16-18 MAY 2007
EXPO XXI, WARSAW

Internationale Messe für
Nahrungsmittel, Getränke
und Gastronomie

16.05.2007 - 18.05.2007
in Warschau, Polen

👉 Präsentation und Degustation von serbischen Produkten

Die Wirtschaftskammer Serbien organisiert in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Österreich und Erste Bank am **20. April 2007** von 09:00 bis 14:00 Uhr in der Erste Bank in Wien eine Präsentation und Degustation von Produkten der Landwirtschaftsindustrie aus Serbien. Noch im 19. Jahrhundert wurden serbische Landwirtschaftsprodukte in Österreich und am österreichischen Hof sehr hoch geschätzt. Mehl aus Vojvodina wurde jede Woche nach Schönbrunn geliefert und berühmte „Sljivovica“ wurde in Strömen nach Österreich exportiert. Heute kann man leider kaum noch ein serbisches landwirtschaftliches Produkt in Österreich finden. Deswegen wurde beschlossen, eine solche Präsentation zu organisieren. In diesem Rahmen werden Sie mehr über die neueste Entwicklung Serbiens und über die serbische Landwirtschaftsindustrie erfahren. Serbische Firmen werden sich ebenfalls präsentieren und die neuesten Produkte zur Degustation bringen.

Kontakt: Wirtschaftskammer Serbien, Außenstelle in Österreich, 1050 Wien, Johannagasse 1-3
Tel./Fax.: (01) 5440 294, Direktor Dipl.oec.Vera Vidovic, E-mail: pkp@ppks.co.yu



Agrar.Projekt.Preis - Preis für Kooperation

Mit dem neuen Programm zur Ländlichen Entwicklung 2007 bis 2013 soll besonders die Zusammenarbeit zwischen Gewerbe und Landwirtschaft unterstützt und gestärkt werden. Daher wird im Rahmen des Agrar.Projekt.Preis 2007 der Sonderpreis „Kooperation Landwirtschaft mit Wirtschaft“ gemeinsam mit der WKÖ ausgeschrieben. Gesucht werden erfolgreiche Kooperationspartner zwischen Gewerbe und Landwirtschaft. Die besten Beispiele werden vor den Vorhang gebeten.

Gewerbebetriebe, die mit der Landwirtschaft kooperieren, können ihr Kooperationsprojekt bei der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes einreichen. Der Sonderpreis ist mit 2.250 Euro dotiert.

Nähere Informationen finden Sie unter www.agrarprojektpreis.at.

Kontakt: Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, DI Heidrun Bichler-Ripfel, Tel.: 05-90900-4528, Fax: 05-90900-3379, E-Mail: kooperationen@wko.co.at

Girls' Day 26.04.2007 - Unternehmen bitte melden!



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

Der Girls' Day am 26. April 2007 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.

Dazu ist es notwendig, dass sich Unternehmen beteiligen und sich unter www.girlsday-ooe.at bzw. bei der Hotline 0732/73 13 33 anmelden und ihre Berufsprofile angeben. So werden die jungen Frauen auf die technischen und zukunftsorientierten Berufe aufmerksam gemacht und etwaige Vorurteile abgebaut.

Ausführliche Informationen, wie Schulen, Mädchen und Betriebe beim Girls' Day mitmachen können, finden Sie unter www.girlsday-ooe.at bzw. erfahren Sie bei Projekthotline 0732/73 13 33.

5. LC-Partner-News

Schachinger Logistik als erster Lebensmittellogistiker Österreichs IFS Logistic Standard zertifiziert

Schachinger marken & frische Logistik bestand das Audit entsprechend dem International Logistic Standard mit über 95 Prozent der erreichbaren Punkte.

Die auf Branchenlogistik spezialisierte Schachinger Logistik Gruppe wurde durch die Quality Austria GmbH als erster

Logistiker Österreichs mit dem Zertifikat „IFS Logistic“ ausgezeichnet. Dieser Schritt unterstreicht die Logistikstrategie Schachingers mit ihrem Anspruch auf Fokussierung und Erreichung von führenden Positionen in ausgewählten Branchen.



Nähere Informationen erhalten Sie [HIER](#).

LANDHOF eröffnet die Grillsaison

Grillen bedeutet gutes Essen und Geselligkeit in der freien Natur. LANDHOF hat sich zum Ziel gesetzt, mit innovativen Produkten in die beliebte Freiluft-Kulinarik frischen Wind zu bringen und das Lebensgefühl Grillen noch schmackhafter zu machen.

LANDHOF, DER Spezialist für Grillprodukte, präsentiert die heißesten Grilltrends 2007 mit

innovativen Produkten für jeden Geschmack.

LANDHOF Grillfackeln: Das sind würzig marinierte Bauchstreifen, um einen Holzspieß gewickelt. Sie werden am Grillrost oder in der Pfanne von allen Seiten knusprig gegrillt. Ideal für den ersten Hunger, in weniger als 5 Minuten saftiger Grillgenuss zum Knabbern!



Über eine Milliarde Kornspitz in 59 Ländern gebacken

1984 in Oberösterreich erfunden, hat der knusprig-würzige Kornspitz® längst die Welt erobert. Über eine Milliarde Mal wurde der Gebäck-Klassiker 2006 in weltweit 59 Ländern gebacken. Der Kornspitz® ist damit das erfolgreichste Markengebäck Europas. Mehr als 1.200 von über 1.800 Bäckern nehmen Österreichs beliebtestes

Weckerl täglich frisch aus dem Backofen. Beliebt wie der Kornspitz® sind auch die Winter-Spiele auf www.kornspitz.com. Bei 1,2 Mio. Online-Besuchen wurden in der Saison 2006/2007 bisher knapp 93 Mio. Fahrten und Sprünge absolviert.



Nähere Informationen erhalten Sie [HIER](#).

6. Kooperationsprojekte

Entwicklung frischer österreichischer Backhendlprodukte mit Salat für die Mikrowelle und österreichische Wellness Geflügelsalatvariationen

Die drei LC-Partner Hubers Landhendl GmbH, Raps GmbH und Efko Frischfrucht und Delikatessen GmbH entwickelten gemeinsam im Zuge eines LC-Kooperationsprojektes eine neue Produktpalette im Bereich Geflügel, wie zB Backhendl-Halbfertiggerichte mit Salaten für die Mikrowelle sowie Wellness Geflügelsalatvariationen. Forschungsschwerpunkte lagen neben der klassischen Produktentwicklung auch in den Bereichen Verfahrensentwicklung für die standardisierte Produktion und Verpackungsinnovation. Verstärktes Augenmerk wurde auch der Produktsicherheit und der Lagerfähigkeit gewidmet. Die Wertschöpfung aus den Produkten konnte beträchtlich erhöht werden, da Hühner-Oberkeulen, die bis dato nicht effizient am Markt vertrieben werden konnten, ebenfalls zur Fertigung der neuen Produkte herangezogen wurden. Neue Vertriebswege im In- und Ausland wurden ausgetestet und in den jeweiligen Unternehmen etabliert.

7. Partnerbörse

Partnersuche für Forschungsprojekte

[HIER](#) finden Sie eine Liste von Partnern für Projekte im Bereich „Cooperation - Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology“ des 7. EU-Rahmenprogrammes.

Die angegebenen internationalen Unternehmen und Forschungseinrichtungen planen ein Proposal zu den jeweiligen Themen zu verfassen und suchen nach Projektpartnern.

Kontakt: FFG - Austria Research Promotion Agency, Mag. Birgit Steininger,
Tel.: 057755-4101, E-Mail: birgit.steininger@ffg.at

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

Technologienachfrage Technology for redox potential monitoring in wine matrix or must

A big Italian winery is interested in a new technology for the monitoring of redox potential in wine matrix or must. The measure must be independent from environmental conditions like external oxygen, temperature, etc. The system should allow the application of measure cell on tank, must be able to analyse wine with high turbidity or with globe particles in solution and to measure the redox potential while avoiding to bring oxygen in the wine matrix. Partners for commercial agreement are sought.

**Technologieangebot****Pressurized dispenser hopper**

A Spanish company has developed a new machine to dose pieces with rectangular shape. This technology can dispense automatically regular rectangular pieces with the same size and weight. It can be used with different kinds of dough: nougat, candy, chocolate, soap or animal food, for example. The dough is inserted in a pressurized hopper, and the result is regular pieces of the desired product. The company is interested in achieving commercial agreement with technical assistance.

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, juergen.neuhold@wkoee.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 und finden Sie aus den rund 100 Technologieprofilen, die allein im März 2007 online zur Verfügung stehen, ein geeignetes Profil.

<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