

## 1. Aus dem LC-Management

### Tag der öö. Lebensmittel

Am 14. Mai 2007 fand der zweite „Tag der öö. Lebensmittel“ in der WKO Oberösterreich statt. Bei diesem Branchen- und Diskussionsforum für Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhändler sowie die Gastronomie lieferten hochkarätige internationale Referenten verschiedene Ansatzpunkte für die Zukunft. Wohin entwickeln sich Verbraucherwünsche im Hinblick auf Geschmack und Qualität? Welchen europäischen Einflüssen ist das kulinarische Oberösterreich ausgesetzt? Welchen Einfluss haben neue Technologien auf die Lebensmittelproduktion von heute und morgen? Diese und weitere Fragen standen im Mittelpunkt der spannenden Vorträge. Die Veranstaltung war eine gemeinsame Initiative des Lebensmittel-Cluster OÖ, der Abteilung Gewerbe und des Landes Oberösterreich, der Initiative Genussland OÖ, der öö. Innungen im Nahrungs- und Genussmittelbereich, dem Landesgremium des öö. Lebensmittelhandels sowie der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich.



WKOÖ Präsident Dr. Rudolf Trauner, Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl und Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger beim Branchentalk zum Lebensmittel-Standort OÖ.



Rund 220 Teilnehmer folgten gespannt den interessanten Vorträgen.



Die öö. Genussbox wurde als Dankeschön an die Referenten überreicht.

### INHALT

1. Aus dem LC-Management .....	1
2. Neue LC-Partner .....	2
3. Wussten Sie schon ...? .....	2
4. Veranstaltungen .....	5
5. LC-Partner-News .....	9
6. Kooperationsprojekte .....	10
7. Partnerbörse .....	11
8. Impressum .....	12

## 2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Riethalerhof - Birgit und Ernst Mielacher	4623 Gunskirchen Riethal 4	<a href="http://www.riethalerhof.at">www.riethalerhof.at</a>
	Waldland Vermarktungs GmbH	3533 Friedersbach Oberwaltenreith 10	<a href="http://www.waldland.at">www.waldland.at</a>
	Hans Reisetbauer Obstbau	4062 Axberg Axberg 15	<a href="http://www.reisetbauer.at">www.reisetbauer.at</a>
	Agromed Austria GmbH	4550 Kremsmünster Bad Hallerstr. 23	<a href="http://www.agromed.at">www.agromed.at</a>
	Ing. Johannes Pömer	4050 Traun Walzwerkstr. 19	
	Confiserie Wenschitz GmbH	4511 Allhaming Allhaming 47	<a href="http://www.wenschitz.at">www.wenschitz.at</a>
	Brauerei Hofstetten Krammer GmbH & Co KG	4113 St. Martin Adsdorf 5	<a href="http://www.hofstetten.at">www.hofstetten.at</a>

## 3. Wussten Sie schon ...?

### Alkohol erhöht die antioxidative Wirkung der Früchte



Erdbeeren sind gesund, doch in einem alkoholhaltigen Cocktail sind sie noch gesünder: Werden die Früchte in Alkohol eingelegt, erhöht sich ihre antioxidative Wirkung, haben thailändische und amerikanische Wissenschaftler in Labortests mit Erd- und Brombeeren herausgefunden. Das Obst verliere damit nicht so schnell seine gesundheitsfördernde Wirkung und bleibe länger haltbar, berichten die Forscher.

Quelle: [wissenschaft.de](http://wissenschaft.de)

### Kerniges Plus für die Gesundheit



Wissenschaftler der University of Michigan konnten nachweisen, dass Kirschen nicht nur stark im Kampf gegen freie Radikale sind, sondern auch das Risiko für Stoffwechsel- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen verringern.

Die Wissenschaftler verwendeten für ihren Test Sauerkirschen. Sie enthalten Anthocyane, die für die rote Farbe der Früchte verantwortlich sind und denen bereits entzündungshemmende Eigenschaften nachgewiesen worden waren. Die Wissenschaftler Sauerkirschen ins Futter. In der ersten Gruppe machte der

Kirschgehalt ein Prozent der Gesamtfuttermenge aus, in der zweiten zehn Prozent. In der dritten Gruppe bekamen die Ratten identisches Futter, aber ohne Kirschen.

Anschließende Untersuchungen zeigten, dass die „Kirschkpulver-Gruppen“ unter anderem einen niedrigen Cholesterin-, Insulin- und Nüchternzuckerwert hatten und weniger Zellschäden durch freie Radikale aufwiesen als die Normalgruppe. Schlussendlich haben all diese Faktoren Einfluss auf den Stoffwechsel.

Quelle: [focus](#)

### Weltweit im Trend: Trinkjoghurts, Frischfisch, vergorener Most

Im Weltmarkt für Lebensmittel und Getränke gab es im Zeitraum zwischen Mitte 2005 und Mitte 2006 in neun Produktkategorien zweistellige Zuwachsraten. Sechs dieser Kategorien verzeichneten ein Umsatzplus von mehr als 1 Mrd. US-Dollar. An der Spitze sind Trinkjoghurts mit 18 % Zuwachs, gefolgt von der Kategorie Frischfisch und frische Meeresfrüchte mit 12 %, sowie alkoholhaltiger Cider (Most) mit 11 % und Fertigsalate, Baby-Nahrung und Getränke auf Milchbasis, die je 10 % Wachstum aufwiesen.

Quelle: [foodnews](#)

### Zusammenhang zwischen Mikrowellen und der Bildung von Acrylamid nachgewiesen



Bei der Erhitzung im Mikrowellenherd bildet sich mehr Acrylamid als bei konventionellen Erhitzungsmethoden. Eine Gruppe von chinesischen Wissenschaftlern untersuchte die Bildung von Acrylamid anhand von 2 Modellsystemen sowie bei Kartoffelchips. Als Erhitzungsmethoden wurden Mikrowellen sowie konventionelle Methoden, wie Kochen, Frittieren oder Erhitzen im Backofen benutzt.

Dabei bestätigte sich, dass mit zunehmender Temperatur und Erhitzungsdauer der Gehalt an Acrylamid steigt. In den Modellsystemen erreichte der Acrylamidgehalt ein Maximum bei pH 8. Erstaunlicherweise entstand bei der Erhitzung im Mikrowellenofen bei gleichem pH und gleicher Temperatur und Erhitzungsdauer mehr Acrylamid als bei konventionellen Methoden. Der höchste Gehalt entwickelte sich bei der höchsten Leistungsstufe des verwendeten Mikrowellenofens von 750 W.

Quelle: [foodnews](#)

## Burschen und Mädchen haben einen anderen Eis-Geschmack



Eine Befragung von rund 400 Sechs- bis Zwölfjährigen ergab, dass Geschlechter bei Lieblings-Eis anders ticken. Aufbauend auf diesen Ergebnissen bringt Eskimo eigenen Angaben zufolge geschlechtsspezifische Lebensmittel auf den Markt. Ein rosarotes, sternförmiges „Girlie“-Eis mit Glitzer Make-up im Stiel und Himbeergeschmack soll Mädchen begeistern, ein Schlecker mit integriertem Mini-Frisbee („Disc Bee“) und ein Eis mit Cola- und Blutorangengeschmack sind speziell für Jungs gedacht, erklärt Teresa Mischek-Moritz von Unilever Austria. Trotz Schlechtwetters, das die Saison 2006 auf sechs Wochen verkürzte, sei um rund drei Prozent mehr Eis konsumiert worden, als im Jahr 2005. Insgesamt schleckten die Österreicher im vergangenen Jahr gefrorene Süßigkeiten im Wert von 303 Millionen Euro, teilte Eskimo mit.

Quelle: [Handelszeitung](#)



## Ernährung & Sport: Magermilch macht Muskeln

Gewichtheber und Bodybuilder, die im Anschluss an ihr Training Magermilch trinken, bauen offenbar mehr Muskeln auf als Sportler, die sich an Getränke auf Sojabasis halten. Zu diesem Ergebnis kommt jedenfalls eine aktuelle US-Studie.

Quelle: [netdokter](#)

### 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 Rückblick

#### ↳ Stammtischreihe Hygiene - 3. Termin



Beim 3. Termin der Stammtischreihe Hygiene am 23. Mai 2007 standen die Abläufe bei der Untersuchung und Begutachtung von amtlichen Lebensmittelproben im Mittelpunkt. Die 9 Teilnehmer erfuhren dabei von Ing. Gerhard Fischer, Amt der oö. Landesregierung, Landessanitätsdirektion - Lebensmittelaufsicht sowie von DI Leopold Pilsbacher, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH praxisrelevante Einblicke in die Zusammenarbeit zwischen der AGES und der zuständigen Behörde.

#### ↳ ERFahrungsaustauschgruppe für Betriebsleiter in der Lebensmittel-Wirtschaft



Das 17. Treffen der Betriebsleiter in der Lebensmittelwirtschaft fand am 08. Mai 2007 bei der Österreichischen Bergkräutergenossenschaft reg. Gen.m.b.H. in Hirschbach statt. Die Referentin Frau Mag. Gabriele Haas von der Firma MTR Training hielt einen Vortrag zum Thema „Konfliktmanagement“, der bei den Teilnehmern sehr gut angekommen ist. Beim abschließenden Buffet fand der Abend einen gemütlichen Ausklang.

#### ↳ Messestand auf A.PACK, A.PRINT, INTERLOG



Am 9. Mai 2007 war der Lebensmittel-Cluster OÖ auf der A.PACK, A.PRINT, INTERLOG in Salzburg vertreten und stellte dort sein Dienstleistungsangebot vor. Der LC OÖ rückte dabei verstärkt Cluster-Partner in den Vordergrund und präsentierte am LC-Stand Ergebnisse von Kooperationspartnern.

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!


**Veranstaltungen anderer Anbieter**

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
„IRRE“-Verhandeln - Basisseminar - Zielsicher zu Ihrem Verhandlungserfolg	15.06.2007 14.11.2007 09:00 - 18:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: US11c
Mindestumsatzberechnung im Handel - Genügt es Gewinn zu machen?	15.06.2007 07.03.2008 14:00 - 18:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: UV20c
Ihre Stimme transportiert Ihr Argument - Atem - Stimme - Persönlichkeit	21.06.2007 22.01.2008 09:00 - 17:00 Uhr	239,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: US75c
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	28.06.2007 11.10.2007 09:00 - 18:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: UV10c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Vorbereitungsseminar zur Lehrabschlussprüfung 2007	07.06.2007 14:00 - 17:00 Uhr	12,00	WK OÖ Linz	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Spezialseminar - Sensorische Analyse für Fleisch und Wurstwaren	03.07.2007 08:00 - 17:00 Uhr	300,00	Priv. HTL Hollabrunn	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>				
Reinraumtechnologie: Lebensmittel & Verpackung (in Kooperation mit SQTS und CRPA)	14. - 15.06.2007	440,00	Vorarlberg	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, <a href="mailto:bg@lva.co.at">bg@lva.co.at</a>
Inkrafttreten: Health Claims - die Verordnung ist da	20.06.2007	440,00	Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, <a href="mailto:bg@lva.co.at">bg@lva.co.at</a>
"Was gibt es Neues im Lebensmittelrecht?" - ein Update-Seminar	27.06.2007	440,00	Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, <a href="mailto:bg@lva.co.at">bg@lva.co.at</a>

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
Wirtschaftskammer OÖ				
innovierBAR 2007 Ideen.Finden.Erfolgreich.Umsetzen	24.05. - 20.06.2007 17:00 - 20:00 Uhr	WK-Mitglieder: 99,00 Nicht-Mitglieder: 129,00	Bildungszentrum St. Magdalena, Linz	Wirtschaftskammer OÖ, Service-Center, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Telefon: 05-90909, <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a>
Sind Sie Abfall-fit? Gesetzliche Bestimmungen aus dem Abfallrecht	21.06.2007 14:00 - 17:00 Uhr	WK-Mitglieder: 49,00	WKO Oberösterreich, Linz	Wirtschaftskammer OÖ, Service-Center, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Telefon: 05-90909, <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a>



## Messen und internationale Veranstaltungen


[VINEXPO Bordeaux](#)



Internationale Messe des  
Weins und der Spirituosen

17. - 21.06.2007  
in Bordeaux, Frankreich

[Fancy Food and  
Confection Show](#)



08. - 10.07.2007  
in New York

[Sana](#)



Internationale Ausstellung  
für natürliche und  
biologische Produkte

13. - 16.9.2007  
in Bologna

[Anuga](#)



Wichtigste Fachmesse der  
Food & Beverage-Welt

13. - 17.10.2007  
in Köln



### diegenuss 15. - 19. Sept. 2007, Messe Wels - Fachmesse für die Lebensmittelbranchen

Mit neuem Namen und einem branchenübergreifenden Messekonzept starten ÖBA, ÖKONDA, ÖFFA & GASTRO von 15. bis 19. September 2007 in eine neue Dimension der Lebensmittelfachmessen. Nach dem Kick-off im Sommer des vergangenen Jahres ist **diegenuss** als Premium-Marke unter den Lebensmittelfachmessen heute bereits über die Grenzen Österreichs hinaus in aller Munde. Dass das branchenübergreifende Messekonzept bei den Entscheidungsträgern der „Genussbranchen“ Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Gastronomie enormen Anklang findet, zeigt der aktuelle Stand der Anmeldungen, der im April bedeutend höher lag als im Vergleichszeitraum vor den Messen ÖBA, ÖKONDA, ÖFFA und GASTRO im Jahr 2005.

Infos zu **diegenuss** bei: Messe Wels, Doris Rosenegger unter 07242/9392-6618 und im Internet unter [www.diegenuss.at](http://www.diegenuss.at)

## 5. LC-Partner-News

## Mit Ortner Reinraumtechnik GmbH Fleischprodukte sorgenfrei genießen!

LVA-Studie bestätigt: Innovative Laminarflowmodule von Ortner Reinraumtechnik GmbH bieten höchste mikrobiologische Sicherheit für die Lebensmitteltechnologie.

Aufbauend auf einer über 20-jährigen Erfahrung in der Planung, Errichtung und Optimierung von Reinräumen entwickelte Ortner Reinraumtechnik ein eigenes, speziell auf die Anforderungen der Lebensmittelbranche abgestimmtes Reinraumsystem - das AFMS (Approved Food Manufacturing System) System.

Es garantiert Sicherheit und Wirtschaftlichkeit und führt durchwegs zu einer Verbesserung der Mindesthaltbarkeit, des

Geschmacks, der Frische sowie der Beibehaltung der Optik. Die "FlowLine DecAx" ist ein Produkt der AFMS Serie.

Die unabhängige Studie der LVA-Lebensmittelversuchsanstalt in Wien vom 27.12.2006 belegt, dass mit den Laminarflowmodulen der Serie „FlowLineDecAx“ die Mindesthaltbarkeits-Fristen (MHD) von Fleischprodukten um bis zu 100 % verlängert werden konnten.



### Kontakt:

Ortner Reinraumtechnik GmbH  
9500 Villach, Uferweg 7  
Tel.: 04242/311-660-0  
[www.ortner-group.at](http://www.ortner-group.at)

Online zum Lehrvertrag  
über [www.lehrvertrag.at](http://www.lehrvertrag.at)  
mit der **48h** Garantie

- ☞ Sie wollen Zeit und Geld sparen?
- ☞ Sie wollen Ihren Bürokratieaufwand minimieren und Formulare sparen?
- ☞ Sie wollen Porto- und Faxkosten sparen?
- ☞ Sie wollen Unterstützung bei der Eingabe von Lehrberufen bzw. Lehrberufsmodulen?
- ☞ Sie wollen schon zum Beginn des Lehrverhältnisses Ihrem Lehrling den unterschiftsreifen Lehrvertrag präsentieren?
- ☞ Sie wollen, dass Ihr Lehrling so rasch als möglich in den Genuss der Lehrlingsfreifahrt kommt?

Seit 15. Mai 2007 ist die Lehrvertragsanmeldung online über Internet möglich!

Und so einfach geht´s:

[www.lehrvertrag.at](http://www.lehrvertrag.at) anklicken, Button „Lehrvertragsanmeldung“ auswählen, einloggen (PIN verlegt? - Ihren persönlichen PIN erhalten Sie rasch und unbürokratisch unter der für Sie kostenfreien Tel.Nr. 0800/221223 oder Mail [callcenter@wko.at](mailto:callcenter@wko.at)).

Lehrvertragsentwurf online vollständig ausfüllen, absenden und fertig - innerhalb von 48 Stunden erhalten Sie von uns Ihren unterschiftsreifen Lehrvertrag.

Noch Fragen?

Die MitarbeiterInnen vom Lehrlingsservice beraten Sie gerne unter 05-90909-2000 oder [bplv@wkoee.at](mailto:bplv@wkoee.at).

## 6. Kooperationsprojekte

### Optimierung eines NIR-Analysegeräts und Erstellung eines Basis-Kalibrationsmodells



Die Optimierung eines Nahinfrarot-Analysegeräts an einem Parzellenmähdrescher und die Erstellung eines Basis-Kalibrationsmodells zur Messung von Maisinhaltsstoffen waren Gegenstand eines LC-Projektes. Konkrete Zielsetzungen bestanden in der Erstellung der Kalibrationskurven, dem Import dieses Kalibrationsmodells in eine spezielle Software sowie in der daraus folgenden Spezifikation eines verkaufsfähigen Endproduktes. Die Projektpartner haben dem Körnermaisparzellenmähdrescher ein NIRS Spektrometer CORONA aufgebaut, mit dem Ziel, den Wassergehalt und andere Inhaltsstoffe (Rohprotein, Rohfaser, ...) mit möglichst hoher Genauigkeit zu messen. Um unmittelbar bei der Ernte schon Messdaten verfügbar zu haben, wird dazu je Messparameter eine Kalibrationskurve benötigt. Die Erstellung dieser Kalibrationskurven, der Import dieser in die CORA Software und die daraus folgende Spezifikation eines verkaufsfähigen Endproduktes „NIRS Kalibrationsmodell für ein Nahinfrarot-Analysegerät aufgebaut an einem Parzellenmähdrescher“ waren die Ziele.

## 7. Jobbörse

### LC Stellengesuch

Eine Ernährungswissenschaftlerin hat im März 2007 ihr Studium mit dem Schwerpunkt Ernährungsökonomie/ -marketing erfolgreich abgeschlossen und sucht nach einer fordernden und interessanten Tätigkeit in der Lebensmittelbranche. Durch Praktika in Institutionen der Ernährungs- und Gesundheitsbranche konnte die Ernährungswissenschaftlerin bereits Erfahrungen sammeln.

Nähere Informationen erhalten Sie im Büro des LC OÖ.

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Mag. Michaela Jomrich, Tel.: 05-90909-3551, [michaela.jomrich@wkoee.at](mailto:michaela.jomrich@wkoee.at),

## 8. Partnerbörse

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



### Technologieangebot

#### Novel process for long-term storage of purified HPL and AOS enzymes

A UK centre of excellence in plant science & microbiology has developed a novel process enabling the long-term storage of industrially important purified Hydroperoxide lyase (HPL) & allene oxide synthase (AOS) enzymes. The process facilitates the production & storage of highly pure, stable HPLs offering the potential to develop new product lines, thereby broadening the potential application of HPLs throughout industry. Licensing partners are sought in food, pharmaceutical & chemical industries.



### Technologienachfrage

#### Technology to modify potato, wheat and corn starch with wet or dry method

A Polish SME is seeking a technology for modifying potato, wheat and corn starch using wet or dry method. The technology may be applicable in food, papermaking and chemical industry. The firm is looking for a partner with experience in production of preparations based on various kinds of starch. The SME is opting for technical cooperation.

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz  
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, [juergen.neuhold@wkoee.at](mailto: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 60 Technologieprofilen, die allein im Mai 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

## 9. 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