

## 1. Aus dem LC-Management

### LC-Team



Maria Kloibhofer ist seit 02. Juli 2007 als Cluster-Assistentin im Lebensmittel-Cluster OÖ beschäftigt.

Sie hat die Nachfolge von Evelyn Gierlinger angetreten, die eine neue Herausforderung angenommen hat.

E-Mail: [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)  
Tel.: 05-90909-3553

### LC-Homepage neu

Ab Herbst 2007 haben Sie als LC-Partner erstmals die Möglichkeit, sich auf der LC-Homepage mit Fotos und einem umfassenden Firmenprofil zu präsentieren.



Dieses Onlineprofil wird die Druckversion des LC-Leistungskataloges ersetzen.

Damit Sie Ihr Unternehmen mit Ihren aktuellen Firmendaten präsentieren können, haben wir Ihnen die entsprechenden Datenbögen gemailt.

Bitte schicken Sie uns die ausgefüllten Datenbögen inkl. Fotos der Ansprechpartner, Produkte und des Betriebes retour. Sie können die Daten per E-Mail, Fax oder per Post an den LC OÖ schicken.

Die von Ihnen zur Veröffentlichung zur Verfügung gestellten Fotos müssen frei von Rechten Dritter sein. Sie halten uns hinsichtlich sämtlicher Ansprüche Dritter schad- und klaglos, die auf einer Verletzung von Rechten Dritter durch Sie begründet sind und gegen uns geltend gemacht werden.

Bitte senden Sie uns auch Ihr aktuelles Firmenlogo für Ihr Firmenprofil auf der LC-Homepage.

In weiterer Folge wird es für Sie möglich sein, Ihre Daten online selbst zu warten. Nähere Informationen dazu erhalten Sie im Herbst 2007.

Vielen Dank im Vorhinein für Ihre tatkräftige Unterstützung.

### INHALT

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



## LC-Stand auf der Genuss 2007



Von 15. - 19. September 2007 wird der Lebensmittel-Cluster OÖ auf der Genuss 2007 vertreten sein und dort sein Dienstleistungsangebot vorstellen. Der LC OÖ möchte dabei verstärkt Cluster-Partner in den Vordergrund stellen und wird am LC-Stand Ergebnisse von Kooperationsprojekten präsentieren.



Des Weiteren bieten wir allen LC-Partnern die Möglichkeit, mit Produkten, Broschüren oder Informationen über ihr Unternehmen am LC-Stand vertreten zu sein.

Wir ersuchen Sie bis spätestens 03. September 2007 um Ihre Mitteilung, ob bzw. mit welchem Produkt Sie auf der Genuss 2007 am LC-Messestand vertreten sein möchten. Selbstverständlich ist es auch möglich, Produktmuster dafür zu übermitteln.

✂-----

### Produkt-/Firmenpräsentation Die Genuss 2007

Firma: \_\_\_\_\_

**Ja**, ich möchte mit folgenden Produkten (Produkt-  
mustern) am LC-Messestand vertreten sein.



Produkte: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Ja**, ich möchte am LC-Messestand mit Firmeninfor-  
mationen vertreten sein.

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift)

## 2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Brau Union Österreich AG	4020 Linz Poschacherstraße 35	<a href="http://www.brauunion.at">www.brauunion.at</a>
	Institut für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelkunde der Veterinärmedizinischen Universität	1210 Wien Veterinärplatz 1	<a href="http://www.vu-wien.ac.at">www.vu-wien.ac.at</a>
	Likörerzeugung Stift Engelszell	4090 Schärding Stiftstr. 6	

## 3. Wussten Sie schon ...?

### Neues EU-Bio-Logo kennzeichnet gesunde Lebensmittel

Die Agrarminister der EU haben sich bei ihrem Treffen auf einheitliche Regeln für die Kennzeichnung von Bio-Produkten geeinigt. Ab 2009 müssen biologische Lebensmittel mit dem neuen blaugrünen EU-Bio-Logo markiert werden. Bereits geltende nationale Bio-Kennzeichen dürfen parallel dazu weiter verwendet werden. Die neue EU-Kennzeichnung soll für mehr Klarheit und Sicherheit in den europäischen Supermarktregalen sorgen.

Um das Bio-Logo auf die Verpackung kleben zu können, müssen die Produzenten bestimmte Erfordernisse erfüllen. So wird in der Regelung angegeben, was bei der Bio-Produktion zu beachten ist und wie kontrolliert werden soll. Die Bestimmungen gelten auch für importierte Waren. Für „technisch unvermeidbare“ oder zufällig erfolgte Verunreinigungen von Bio-Produkten mit Spuren von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gilt - wie für herkömmliche Lebensmittel - der Grenzwert von 0,9 %. Die Mitgliedstaaten hatten dies schon im Dezember 2006 beschlossen.

In Österreich gilt derzeit noch ein niedrigerer Schwellenwert von 0,1 % (die Grenze für die Nachweisbarkeit) für biologische Lebensmittel aus heimischer Erzeugung. Die entsprechenden Bestimmungen des Lebensmittelkodex werden nun überarbeitet und bis 2009 an die EU-Werte angepasst.



Quelle: Industrie Aktuell

## AMA Marketing: Lebensmittelabsatz auf Rekordhöhe

Im gegenwärtigen Jahr 2007 wurde im Lebensmittelhandel so viel verkauft wie nie zuvor. Der Wert der Produkte entwickelt sich besser als die Menge, was auch auf die Ausbreitung des Bio-Segmentes und den Verkauf höherwertiger Ware zurückzuführen ist.

Das Jahr 2007 scheint ein Jahr der Preissteigerungen zu sein. Betrugen die Preiserhöhungen im Zeitraum 2003 bis 2006 durchschnittlich rund 5%, so stiegen die Preise von 2006 auf 2007 um etwa 8% über alle AMA-Frischemärkte berechnet.

In den letzten Jahren konnte beobachtet werden, dass die Konsumenten bewusst mehr zu Bio und zu höherwertigen Waren greifen. Sowohl Discounter als auch klassischer Lebensmittelhandel reagieren auf diesen Trend und bieten vermehrt Produkte aus biologischem Anbau an. Als besonders erfolgreich erwiesen sich dabei die Warengruppen Frisch- und ESL-Milch, Frischobst, Frischgemüse, Fleisch und Geflügel.



Quelle: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

## Haltbarkeit von Lebensmitteln schon bei ihrer Herstellung messen

Durch einen am Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung entwickelten industrietauglichen Sensor kann die Haltbarkeit von Lebensmitteln im Produktionsprozess kontinuierlich gemessen werden.

Wie lange Lebensmittel haltbar sind hängt vom Wachstum, der Vermehrung und dem Stoffwechsel von Mikroorganismen ab. Diese Mikroorganismen können nur mit „ungebundenem“ Wasser existieren. Diese Tatsache erklärt unter anderem warum Lebensmittel durch Zugabe von Salz konserviert werden können: Das zusätzliche Salz bindet das vorhandene Wasser, welches dann Mikroorganismen nicht länger zur Verfügung steht - das Lebensmittel ist länger haltbar.

Damit beurteilt werden kann, wie lange ein Lebensmittel haltbar ist, wird sein Gehalt an ungebundenem Wasser, die so genannte Wasseraktivität gemessen. Dafür stehen eine Reihe sehr genauer Labormessgeräte zur Verfügung.

Das am Fraunhofer IPA entwickelte Messgerät ermöglicht damit eine weitere Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch eine kontinuierliche Produktionskontrolle.



Quelle: Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung

## Mehr Qualität für Fertiggerichte



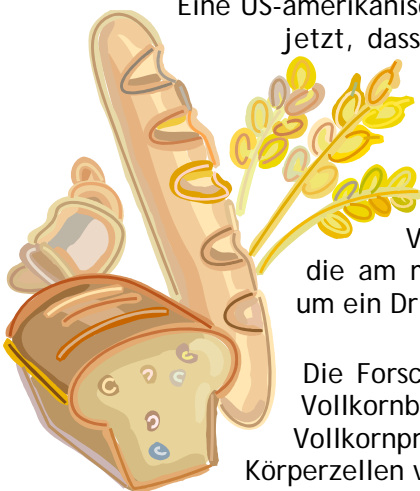
Das EU-Projekt "Double Fresh", eine drei Jahre dauernde Vereinigung von Ernährungswissenschaftlern der Uni Wien samt Kollegen und Nahrungsmittelherstellern, möchte die Qualität von Fertiggerichten für den europäischen Markt verbessern.

Laut Univ.-Prof. Karl-Heinz Wagner können Fertiggerichte frisch gekochte Produkte nicht ersetzen, da es aber vielen Menschen an Zeit und Lust zum Kochen mangle, sollten Fertigprodukte eine wichtige Ergänzung darstellen, bei denen auch die Qualität stimmt.

Der Ernährungswissenschaftler hat auch bereits Verbesserungsvorschläge parat. So sollte etwa der Ballaststoffanteil in den Fertigprodukten erhöht und mehr Öle mit ungesättigten Fettsäuren eingesetzt werden. Salz möchte der Experte jedenfalls zum Teil durch unterschiedliche Gewürze ersetzen.

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

## Vollkornbrot als Schutz vor Asthma



Eine US-amerikanische Langzeitstudie von der Universität Minnesota in Minneapolis bestätigt jetzt, dass eine Alltagskost mit viel Vollkorn nicht nur vor Entzündungen aller Art schützt, sondern auch das Risiko von Asthma und Arthritis senken kann.

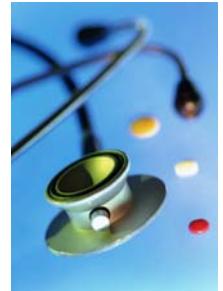
4200 Frauen im Alter zwischen 55 und 69 Jahren mussten über einen Zeitraum von 15 Jahren Fragebögen zu ihrem Ernährungsverhalten ausfüllen und angeben, wie oft sie Nahrungsmittel wie Naturreis, Vollkornbrot oder Getreideflocken aßen. Es zeigte sich, dass jene Frauen, die am meisten Vollkorn konsumierten (durchschnittlich elfmal pro Woche), ein um ein Drittel geringeres Risiko hatten, Asthma oder Arthritis zu entwickeln.

Die Forscher führen dies auf einen gewissen entzündungshemmenden Effekt von Vollkornbrot, Müsli & Co. zurück. Es wird vermutet, dass es die in Vollkornprodukten enthaltenen antioxidativ wirksamen Substanzen sind, die die Körperzellen vor Schäden durch chronische Entzündungen schützen.

Quelle: American Journal of Clinical Nutrition

## Nahrungsergänzungsmittel verlieren an Beliebtheit

Im Jahr 2004 nahmen noch über ein Drittel Nahrungsergänzungsmittel ein, heuer sind es nur mehr ein Viertel der ÖsterreicherInnen, die Vitaminpräparate und/oder Mineralstoffe zusätzlich zur Nahrung konsumieren, so das Ergebnis einer telefonischen Befragung im Rahmen des monatlichen Omnibusses im CATI-Studio der Markant Market Research GmbH. Erstaunlicherweise sind Frauen häufiger Konsumenten dieser Präparate und auch WienerInnen greifen tendenziell öfter zu diesen Mitteln als die restlichen ÖsterreicherInnen.



Quelle: MARKANT Market Research GmbH

## Volumetrics

Das als „Volumetrics“ bekannte Diätprinzip, haben Ernährungswissenschaftler von der Pennsylvania State University einer harten Probe unterzogen:

Ein ganzes Jahr lang sollten abspeckwillige Teilnehmer entweder fettreduziert oder fettreduziert und zusätzlich Lebensmittel mit einem hohem Wasseranteil essen.

Am Ende dieser Untersuchung stellte sich heraus, dass in der Gruppe, die wasserreiches Essen bevorzugen sollte, im ersten halben Jahr die Pfunde schneller purzelten.

Die Untersuchung ist im „American Journal of Clinical Nutrition“ erschienen.



Quelle: [www.focus.de](http://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 anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	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: US75c
Betriebswirtschaft für Praktiker - Werkzeug zur Unternehmensführung	13.10.2007: 08.00 - 17.00 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
Kundentreue und steigende Umsätze - auch heute noch möglich?!	10.10.2007: 08.00 - 17.00 Uhr	229,00	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
Ihre Unternehmenskennzahlen - Gelesen wie ein gutes Buch	16.11.2007: 14.00 - 21.00 Uhr	229,00	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
Burn On statt Burn Out - Kampf den Energieräubern!	28.09.2007: 09.00 - 17.00 Uhr	269,00	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>				
Spezialseminar - Sensorische Analyse für Fleisch und Wurstwaren	29.08.2007	300,00	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>				
IFS - die neue Version 5	12.09.2007	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	27.09.2007	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>
<b>qualityaustria</b>				
Österreichischer Qualitätstag 2007	20.09.2007: 10:00 - 17:30 Uhr	kostenlos	Renaissance Hotel in Salzburg	<i>qualityaustria</i> , Kundenservice, Am Winterhafen 1, 4020 Linz Tel.: (+43 732) 34 23 22, Fax: (+43 732) 34 23 23 E-Mail: <a href="mailto:office@qualityaustria.com">office@qualityaustria.com</a>

## LC Messen und internationale Veranstaltungen

<p><a href="#">Sana</a></p>  <p>Internationale Ausstellung für natürliche und biologische Produkte</p> <p>13. - 16.9.2007 in Bologna</p>	<p><a href="#">Anuga</a></p>  <p>Wichtigste Fachmesse der Food &amp; Beverage-Welt</p> <p>13. - 17.10.2007 in Köln</p>	<p><a href="#">FHC Shanghai</a></p>  <p>International Exhibition for the Food, Drinks, Hospitality, Foodservice, Bakery &amp; Retail Industries</p> <p>14. - 16.11.2007 in Shanghai, China</p>	<p><a href="#">Igeho</a></p>  <p>Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration</p> <p>17. - 21.11.2007 in Basel, Schweiz</p>
---	---	--	--

### diegenuss 15. - 19. Sept. 2007, Messe Wels - Fachinformation der Güteklasse A

Neben dem umfangreichen Ausstellungsbereich zu Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und Gastronomie ist es auch das Rahmenprogramm, das **diegenuss** in Wels von 15. bis 19. September 2007 zum Treffpunkt für Fachbesucher und Entscheidungsträger macht. Namhafte Referenten informieren die Fachbesucher in hochkarätigen Symposien über folgende Themen:

#### diegenuss I *symposien*

Montag, 17. September 2007:

**Symposium Bio** von Bio Austria und Demeter Bund mit Mag. Sabine Taudes, Austria Bio Garantie; Claus Holler, BIO AUSTRIA; Rudolf Hoheneder, Demeter Bund; Roman Schober, Mag. Hans Daurer, AL-Naturkost Handels GmbH

**Symposium „Lokal statt global - man schmeckt's“**  
Gastronomiesymposium mit Giulio Colomba, Vizepräsident Slow Food International;

Österreich Werbung; Lebensministerium; Agrarmarkt-Marketing Austria; Fachverband der Gastronomie und Hotellerie; c+c pfeiffer; Moderation: Chefred. Dieter Kofler, ÖGZ

Dienstag, 18. September 2007:

**Symposium Landwirtschaft und Gewerbe „Langsam wachst ma zam“ - Partnerschaft für Genuss in der Region**, Agrarmarkt-Marketing Austria; Bundesinnung Lebensmittel und Natur; Forschungsinstitut für Kooperationen und Genossenschaften an der WU-Wien; Die Troadbäcker; Wolfgang Seidl, Fleischermeister; Syntact Unternehmensberatung;

Mittwoch, 19. September 2007:

9. AMA Fleischforum



Infos zu **diegenuss** bei: Messe Wels, Doris Rosenegger unter +43(0)7242/9392-6618 und im Internet unter [www.diegenuss.at](http://www.diegenuss.at)

## 5. LC-Partner-News

### Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei zahlt den höchsten Bauernmilchpreis



Bio-Schaf- und Ziegenmilch hatte aufgrund ihrer hochwertigen Inhaltsstoffe schon immer einen höheren Preis als Biomilch vom Rind. Durch die hohe Nachfrage nach den beiden Milchsorten stieg der Preis in den letzten Monaten kräftig an: Die 40 Lieferanten der Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei erhalten jetzt um bis zu zehn Cent mehr. Bio-Ziegenmilch wird also im Durchschnitt mit 74 Cent bezahlt, Bio-Schafmilch kostet im Jahresschnitt 108 Cent.

Intensive Verhandlungen und das Vertrauen auf die Marktpartner von Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei sollen, da solche Preiserhöhungen nur schwer im Handel weiterzugeben sind, Einigungen erzielen.

Produkte von Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei sind in allen Biofachgeschäften und bei Spar erhältlich.

### Spitz auf Vorreiterrolle im Umweltschutz



Der Nahrungsmittelerzeuger Spitz strebt laut eigenen Angaben eine Rolle als Öko-Pionier an und steigert deshalb sein Engagement für Klima- und Umweltschutz.

Im Jahr 2006 wurden eine Kläranlage und ein Bio-Wärme-Kraftwerk in Betrieb genommen. Das Kraftwerk soll dann in der Endausbaustufe auch die Gemeinde Attnang-Puchheim mit Wärme aus Holz versorgen.

Auf Initiative von Spitz wurde in Zusammenarbeit mit Coca-Cola, Radlberger, Rauch und Vöslauer eine Recycling-Anlage für Pet-Kunststoff gebaut und heuer soll weiteres Geld in neue Produktionsanlagen investiert werden.

## 6. Kooperationsprojekte

### Tiefgekühltes Gebäck - innovativ verpackt - in der Mikrowelle knusprig gebacken

Eine Projektgruppe bestehend aus vier LC-Partnern Microback GmbH, Kunstmühle Josef Knoll, ACS Analytical Control Service GmbH, Ingenieurbüro für technische Chemie und Kovarik Harald-Premium Brands setzen es sich zum Ziel, ihren Konsumenten tiefgekühltes Gebäck, das in nur 2 Minuten in der Mikrowelle knusprig gebacken wird, zu entwickeln.



Vorteile dieser Entwicklung sind, dass keine zusätzlichen Geräte benötigt werden, das Handling ist einfach und der Preis liegt am Niveau des klassischen Bäckers.

Bevor das Produkt aber den Markt erobern kann, muss verstärktes Augenmerk auf die Fertigungsentwicklung der Backmischung gelegt werden, dadurch wird die Qualität gesichert und das Produkt vor der Austrocknung geschützt.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Verpackung, denn sie sollte für jedes Produkt verwendbar sein und zusätzlich optisch ansprechend sein.

## 7. Jobbörse

### Stellengesuch

Eine Absolventin des Studiums Wirtschaftswissenschaften mit den Schwerpunkten Internationales Management, Strategisches Management, Fachsprache Englisch und Internationales Marketing sowie einer Spezialisierung im Bereich Unternehmensgründung sucht eine interessante und herausfordernde Aufgabe im Bereich Office- und Projektmanagement. Erfahrungen im Rahmen diverser Praktika sowie ein studienbezogener Auslandsaufenthalt in Frankreich runden das Ausbildungsprofil zusätzlich ab.

Nähere Auskünfte erhalten Sie im Büro des LCOÖ.

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:

**Cheap and new traceability solution for food SME, to apply the European law 178/2002 (Food Law)**  
A French SME has developed a new traceability system for agro food SMEs. It complies with European law 178/2002 and allows applying it. It is based on automatic identification, data capture and a software giving ways to identify/store and retrieve the different flows. This is the cheapest solution available. This SME is looking for partners to license. Thanks to a technology transfer and a continuous support they will market it by integrating this product into their own products range.

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=05%20FR%20RACR%20CUO&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=>

### Technologienachfrage:

**Biologically active compounds - recognition of natural anti-oxidants in wine and cider to improve quality beverages**

Beverage protection against oxidation has important influence on the activities of microorganisms, which cause instability of wine and other products. At present, sulphur dioxide is used as anti-oxidant, and there is up to 15 to 20 per cent of population that is allergic to this. The way to protect beverages without using sulphur dioxide is using of natural anti-oxidant compounds. A Czech SME, active in R&D, is looking for partners for identification of natural anti-oxidants.

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07%20CZ%20CZBP%20H0M&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=>

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

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 **129 Technologieprofilen**, die allein im Juli 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