

1. Aus dem LC-Management

LC Beirat

Am 18. September 2007 fand die 26. LC-Beiratssitzung auf der Genuss 2007 am Messegelände in Wels statt. Zu Beginn wurde über die gegenwärtige Situation bei den Rohstoffpreisen diskutiert. Ein weiterer Programmpunkt waren die Neuigkeiten aus dem LC OÖ betreffend aktuelle Aktivitäten. Den Abschluss bildete die Präsentation der Lebensmittel-Initiative NÖ von Frau DI Dr. Beatrix Wepner von der ecoplus NÖ Wirtschaftsagentur GmbH.



LC Genussbox Produzententreffen

Am Dienstag den 18. September 2007 fand am Messegelände in Wels das Genussbox Produzententreffen mit einem anregendem Programm statt:

DI Jürgen Neuhold vom Lebensmittel-Cluster OÖ begrüßte die Teilnehmer, anschließend gab Mag. (FH) Julia Schelling, ebenfalls vom LC OÖ, einen Rückblick und Status Quo der Genussbox. Über neue Sortimente und die Weiterentwicklung präsentierte Frau Christine Finsterer vom Kulinarium OÖ. Zum Schluss gab es ein Feedback der Produzenten und es wurden Diskussionen zu den Themen Administratives, Vermarktung und Vertrieb abgehalten.









INHALT

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

2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Bäckerei Franz Fenzl	4040 Linz Freistädterstr. 428	www.baeckereifenzl.at
	Bäckerei Café Konditorei Pockfuss	4203 Altenberg bei Linz Marktplatz 3	www.pockfuss.at
	Bäckerei Konditorei Gasthof Gästezimmer Karl Wögerer	4101 Feldkirchen an der Donau Marktplatz 18	www.woegerer.com
	Karl Muhr Weinhandels- u. Catering GesmbH	4810 Gmunden Linzerstraße 142	www.la-muhr.at
	D`Brennerin Rosi Huber	4852 Weyregg am Attersee Seedorf 4	www.brennerin.at
	Cafe Konditorei Baumgartner GmbH	4810 Gmunden Esplanade 1	www.konditorei-baumgartner.at

3. Wussten Sie schon ...?

Kohlgemüse stärkt Immunsystem

Amerikanische Wissenschaftler haben herausgefunden, dass eine bestimmte Substanz, die im Kohlgemüse enthalten ist, die Produktion und Aktivität von Zellen fördert, welche Krankheitserreger oder Tumorzellen abtöten.

Zuvor konnten die Forscher der Universität von Kalifornien in Berkeley nachweisen, dass der Inhaltsstoff des Kohlgemüses die Teilung von Brusttumorzellen stoppt. Weitere erfreuliche Forschungsergebnisse zeigten, dass die Substanz das männliche Sexualhormon Testosteron hemmt, welches am Wachstum von Prostatatumoren beteiligt ist.

Die Studie ist im Journal of Nutritional Biochemistry erschienen.



Quelle: science.orf.at

Kinder brauchen Fett



Eine amerikanische Studie hat ergeben, dass Kinder während der Wachstumsphase im Verhältnis zum Energieverbrauch mehr Fett als Erwachsene verbrennen.

Ein Wissenschaftler der Pennsylvania University ratet Eltern davon ab, ihren schlanken Kindern aus Angst vor möglichem Übergewicht besonders fettarme Mahlzeiten zu servieren.

Laut dem Wissenschaftler ist es besonders wichtig, dass Mahlzeiten Kinder auch ausreichend mit Fett versorgen. Ca. 30 % der kindlichen Nahrungsenergie sollte aus Fett bestehen.

Die Studie hat das „Nutrition Journal“ veröffentlicht.

Quelle: www.focus.de

Mit Banane, Apfel und Traube gegen Brustkrebs

Eine neue Studie, durchgeführt von Wissenschaftlern der britischen University of Leeds, zeigt, dass eine ballaststoffreiche Ernährung viele positive Auswirkungen inne wohnt. Wer täglich mehr als 30 Gramm Ballaststoffe zu sich nimmt, kann das Risiko an Brustkrebs zu erkranken halbieren.

Ballaststoffe sind nicht nur in Obstsorten wie Bananen, Äpfel und Trauben enthalten, sondern auch in Nüssen, Gemüse, Getreide und Vollkornprodukten versteckt.



Abgesehen von einer positiven Wirkung auf Darm, Blutdruck und Cholesterin helfen Ballaststoffe aufgrund ihrer sättigenden Wirkung beim Abnehmen und Gewicht halten - das wiederum kann auch das Brustkrebsrisiko verringern.

Quelle: www.oe24.at

Macht Lebensmittelfarbe Kinder hyperaktiv?

Eine im britischen Medizinjournal veröffentlichte Studie deutet darauf hin, dass künstliche Lebensmittelfarben und ein Konservierungsmittel bei Kindern zu überaktivem Verhalten führen können.



Als vorbeugende Maßnahme und um „energiebeladene“ Kinder nicht noch mehr Energie zukommen zu lassen, rät die britische Lebensmittelbehörde (FSA) Eltern von sehr aktiven Kindern auf künstlich gefärbte Lebensmittel besser zu verzichten.

Quelle: www.oe24.at

Vollkornfrühstück hält bis abends fit



Zum Frühstück Vollkornbrot mit Roggen oder Gerste ist ein idealer Fitmacher für Kopf und Körper, denn der Blutzuckerspiegel bleibt den ganzen Tag und nicht wie stets vermutet einige Stunden, stabil.

Anne Nilsson, Ernährungswissenschaftlerin von der schwedischen Universität Lund entdeckte, dass vor allem Getreidesorten wie Roggen und Gerste den Blutzuckerspiegel lange stabil halten. Das hängt mit hoher Wahrscheinlichkeit mit der speziellen Kombination von einigen unverdaulichen Ballaststoffen und Stärken zusammen.

Quelle: www.focus.de

So gesund ist Sauerkraut



Ernährungswissenschaftlerin Katharina Philipp von der Abteilung Ernährungsmedizin an der Medizinischen Universität Wien weiß über die Vorteile des Sauerkrauts zu berichten.

Sauerkraut ist reich an Wasser, Mineralstoffen, Milchsäurebakterien, Vitamin C und sekundären Pflanzenstoffen. Das Gemüse stärkt das Immunsystem, wirkt anti-kanzerogen und bringt die Verdauung wieder in Schwung.

Auch für Vegetarier ist Sauerkraut ein sympathisches Gemüse, denn das darin enthaltene Vitamin B12 findet sich normalerweise nur in tierischen Lebensmitteln und somit kann einer Unterversorgung mit Sauerkraut vorgebeugt werden.

Beim Einkauf sollte man das frische Kraut dem Fertigpackerl vorziehen, denn das fertige Sauerkraut wird bei der Herstellung einer großen Hitze ausgesetzt und dadurch gehen viele Vitamine wie zum Beispiel Vitamin C und sekundäre Pflanzenstoffe verloren.

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

	
Betriebsbesichtigung Niederbayern	
<p>Der LC OÖ organisiert am 10. Oktober 2007 eine Betriebsbesichtigung zu Betrieben der niederbayrischen Lebensmittelwirtschaft.</p> <p>Herr Helmut Königsbauer von der Firma KÖPA-Fleischwaren GmbH in Passau, Herr Peter Kriegl, Inhaber der Firma Kriegl Essig in Pilsting und Herr Isidor Neumeier, Prokurist bei Innstolz Frischdienst in Deggendorf werden ihre Betriebe, Visionen und Leitmotive vorstellen.</p> <p>Nähere Informationen zur Betriebsbesichtigung erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at.</p>	<p>Betriebsbesichtigung Niederbayern 10. Oktober 2007 07:30 - 19:30 Uhr Passau - Pilsting - Deggendorf</p> <p>Die Veranstaltung findet in Kooperation mit dem LebNet 2010 und der Grenzüberschreitenden Technologieplattform Oberösterreich - Niederbayern - Südböhmen statt.</p>

	
Lebensmittelwirtschaft - Marktplatz für Innovationen	
<p>Der LC OÖ lädt am 24. Oktober 2007 zur Veranstaltung „Lebensmittelwirtschaft - Marktplatz für Innovationen“ bei der Firma backaldrin Österreich GmbH, Kornspitzstraße 1 in 4481 Asten ein.</p> <p>Es werden zahlreiche Referenten namhafter Unternehmen über Themen wie Fördermöglichkeiten, Innovationsmanagement uvm. berichten.</p> <p>Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at</p>	<p>Lebensmittelwirtschaft - Marktplatz für Innovationen 24. Oktober 2007 16:00 - 19:00 Uhr backaldrin Österreich GmbH</p> <p>Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Lebensmittelinitiative NÖ statt.</p>

LC LC-Veranstaltungen Rückblick

↳ Messestand auf der Genuss 2007

Vom 15. - 19. September war der Lebensmittel-Cluster OÖ auf der Genuss 2007 am Messegelände Wels vertreten und stellte dort sein Dienstleistungsangebot vor. Dabei rückte der LC OÖ verstärkt Cluster-Partner in den Vordergrund und präsentierte am LC-Stand Ergebnisse von Kooperationspartnern sowie zahlreiche Produkte der LC-Partner-Firmen.

↳ ERFahrungsaustauschgruppe für Betriebsleiter in der Lebensmittel-Wirtschaft

Das 19. Treffen der Betriebsleiter in der Lebensmittelwirtschaft fand am 10. September 2007 bei der Wilhelm Moser GmbH in Eferding statt. Nach einer sehr interessanten Führung durch den Betrieb leitete Frau Mag. Gabriele Haas von der Firma MTR Training den Workshop zum Thema „Konfliktmanagement“. Der Abend fand einen gemütlichen Ausklang in geselliger Runde.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der

VKB | Bank
unterstützt.

Herzlichen Dank!


Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	11.10.2007: 09.00 - 18.00 Uhr 29.11.2007: 09.00 - 18.00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US75c
Betriebswirtschaft für Praktiker - Werkzeug zur Unternehmensführung	13.10.2007: 08.00 - 17.00 Uhr 01.12.2007: 08.00 - 17.00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7052, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UV10c
Sinn der spirituellen Werte in der Wirtschaft - Die Brücke zum Erfolg	11.10.2007: 18.30 - 21.00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer UW10c
Der Unternehmer als Schatzsucher - Können Sie auf 1.500,00 Euro pro Mitarbeiter und Jahr verzichten?	16.10.2007: 18.00 - 21.00 Uhr 24.04.2008: 18.00 - 21.00 Uhr	49,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer US38c
Lebensmittelakademie				
Richtige Kennzeichnung von Zusatzstoffen aus Backmittel in Brot, Gebäck und Konditoreiwaren	01.10.2007: 08.00 - 17.00 Uhr	180,00	LI Wien Florianigasse 13, 1080 Wien, Innungshaus der Bäcker	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
HACCP - die Perfektionierung des Systems	03.10.2007	Keine Angaben	Hotel Modul 1190 Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, seminare@lva.co.at
Der Interne Auditor	24.10.2007	Keine Angaben	Hotel Modul 1190 Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, seminare@lva.co.at
IFS - die neue Version 5 ist da! (Wiederholungsseminar)	30.10.2007	Keine Angaben	Hotel Modul 1190 Wien	LVA-Lebensmittelversuchsanstalt, Blaastraße 29, 1190 Wien Tel.: 01-36 88 555-11, Fax: 01-36 88 555-20, seminare@lva.co.at
WIFI OÖ				
Das Informationsseminar zum IFS-Lehrgang	03.10.2007: 18:00 - 20:30 Uhr	Kostenlos	WIFI Linz	WIFI Linz, Tel.: 05-7000-77, Fax: 05-7000-7609, E-Mail: kundenservice@wifi-ooe.at , Kursnummer 4960e
qualityaustria				
Fühlen Sie sich schon fit für den IFS Version 5?	25.10.2007: Ab 14.00 Uhr 12.11.2007: Ab 14.00 Uhr	150,00	Fast Forward Region GmbH VOG - Verband der Südtiroler OG	<i>qualityaustria</i> , Kundenservice, Am Winterhafen 1, 4020 Linz Tel.: (+43 732) 34 23 22, Fax: (+43 732) 34 23 23 E-Mail: office@qualityaustria.com
ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik				
Strategisches Lieferantenmanagement in der Lebensmittelindustrie	08.11.2007	Keine Angaben	Austria Trend Hotel Bosei	ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Franz-Grill Straße 5, 1030 Wien, Frau Petra Schicht per Fax: 01/7987601-520 oder per E-Mail: petra.schicht@ofi.at
Österreichische Verpackungstagung ofi impactt 07	04. - 05.10.2007	Keine Angaben	Budaors und Buda- pest	ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Franz-Grill Straße 5, 1030 Wien, Frau Petra Schicht per Fax: 01/7987601-520 oder per E-Mail: petra.schicht@ofi.at
dvi Deutsches Verpackungsinstitut e. V.				
Weiterbildungsseminar - „Open Innovation“	22.10.2007: 09:30 - 17:30 Uhr	690,00	Renaissance Düsseldorf Hotel	dvi Deutsches Verpackungsinstitut e. V., Kunzendorfstraße 19, 14165 Berlin, www.verpackungsakademie.de

LC Messen und internationale Veranstaltungen

[Anuga](#)



Wichtigste Fachmesse der Food & Beverage-Welt

13. - 17.10.2007
in Köln

[FHC Shanghai](#)



International Exhibition for the Food, Drinks, Hospitality, Foodservice, Bakery & Retail Industries

14. - 16.11.2007
in Shanghai, China

[Siac](#)



Internationale Fachmesse im Bereich der Ernährungswirtschaft sowie Technologien zur Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung

17. - 20.11.2007
in Algier

[Igeho](#)



Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration

17. - 21.11.2007
in Basel, Schweiz

OÖ Exporttag 2007 am 14. November 2007 in Linz:

OÖ Exporttag 2007			
<p>Geballte Exportinformationen am Nachmittag:</p> <ul style="list-style-type: none">10 Workshops zu spannenden Exportthemen15 Außenhandelsdelegierte mit News aus der ganzen WeltFirmenbesichtigungenIndividuelle Beratungsgespräche <p>Das Highlight des Exportjahres 2007: ein Gala-Abend mit</p> <ul style="list-style-type: none">Star-Referent, Bestsellerautor & Asien-Experte Frank SierenPersönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Wissenschaftinternational erfolgreichen Unternehmeneiner Exporter's Loungeeinem spektakulären Showprogramm, Musik und kulinarischen Köstlichkeiten	<p>Mittwoch, 14. November 2007</p> <p>Wirtschaftskammer OÖ 4020 Linz, Hessenplatz 3</p>		

5. LC-Partner-News

Reinhold Hubacek übernimmt Geschäftsführung von backaldrin Deutschland



Ab 1. September 2007 übernimmt Reinhold Hubacek die Geschäftsführung von backaldrin Deutschland. Der 42-Jährige, seit Januar 2007 Geschäftsführer von backaldrin in Österreich ist damit auch in der Münchner Zentrale des Backmittelspezialisten unter anderem für Vertrieb und Marketing verantwortlich.

6. Kooperationsprojekte

Kooperationen als Schlüssel zum Erfolg - Fördermöglichkeiten für LC-Partner

Sie haben tolle Ideen für neue Produkte und Verfahren? Ihnen fehlen jedoch die richtigen Partner zur Verwirklichung?



Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist die ideale Plattform, um Partner für die Umsetzung neuer, zukunftssträchtiger Ideen in den Bereichen Technologie, Organisation oder Qualifizierung zu finden.

Für nähere Informationen steht Ihnen das Team des LC OÖ unter 05-90909-3552 jederzeit zur Verfügung.

7. Partnerbörse

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

Technologieangebot:

Microwave sensors for non-destructive and non-contacting measurement of moisture content in materials

A Swiss company has developed a non-invasive microwave system that measures water content in different materials. Advantages over conventional instruments include its capabilities to measure materials in depth, without requiring any contact with them. The system is already operational on concrete manufacturing plants and in tobacco trading centres. The company is looking for industrial partners (OEMs and end users) interested in implementing the technology.

Nähere Informationen finden Sie auf:

http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07_CH_RAEP_OIPF&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=

Technologienachfrage:

New and innovative plastic products for food and beverage packaging

A Greek industry specialised in the manufacturing of special industrial plastics as well as in the design and construction of injection moulding technology seeks collaborations on the design and production of new and innovative products, or the improvement of existent products of rigid plastic. Target products include food and beverage containers that could replace glass for the food and beverage packaging. Cooperation can be achieved through a license agreement with technical assistance.

Nähere Informationen finden Sie auf:

http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07_GR_IHET_OIQR&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=

*Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der
IRC Technologiedatenbank auf 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

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 98 Technologieprofilen, die allein im August 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