

1. Aus dem LC-Management

LC-Beirat

Am 04. Dezember 2007 fand die 27. LC-Beiratssitzung bei der Brauerei Grieskirchen AG in Grieskirchen statt. Zu Beginn gab es einen Rückblick auf das vergangene Jahr 2007. Danach wurde gemeinsam die zukünftige Strategiearbeit des Lebensmittel-Cluster OÖ erörtert. Ein weiterer Programmpunkt war die Verabschiedung von Dir. Franz Reischl, LC-Beiratssprecher-Stellvertreter und langjähriges Mitglied des LC-Beirates. Im Anschluss wurde Herr Prok. Hermann Bernhard einstimmig zum neuen Beiratssprecher-Stellvertreter gewählt.

Den Abschluss bildete eine Führung durch die Brauerei Grieskirchen AG, wo man allerhand Interessantes über das Traditionsunternehmen und die Herstellung des beliebten Braugetränkes erfuhr.

Herzlichen Dank gilt an dieser Stelle nochmals den Gastgebern!

Das anschließende Weihnachtsessen rundete den Abend ab und sorgte für eine ausgezeichnete Stimmung.




INHALT

1. Aus dem LC-Management.....	1
2. Neue LC-Partner	2
3. Wussten Sie schon ...?	2
4. Veranstaltungen.....	4
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!

	Bugelnig GmbH	4893 Zell am Moos, Erlenweg 2	www.bugelnig.at
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------	----------------------------------	------------------------------------------------------

3. Wussten Sie schon ...?

Abfälle aus der Lebensmittelindustrie sinnvoll verwerten

Jedes Jahr fallen in Europa 30 Millionen Tonnen an Abfällen aus der Obst- und Gemüseindustrie an. Nach Angaben eines Professors der Universität Bonn sollten die großen Mengen an anfallenden Reststoffen vernünftig verwertet und funktionelle Additive entwickelt werden.

Bei dem so genannten Upgrading wird aus dem Reststoff ein Lebensmittelinhaltsstoff gewonnen, der wiederum zu neuen Lebensmitteln verarbeitet werden kann. Allerdings kann der Inhaltsstoff nicht einfach beigemischt werden. Vielmehr ist es notwendig, den Stoff zu stabilisieren, um unerwünschte Wechselwirkungen mit den Umgebungsbedingungen oder dem Organismus weitgehend auszuschalten.



Quelle: Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn

Süßigkeiten in Österreich günstiger als in anderen Ländern Europas

Obwohl Süßigkeiten in Österreich im vergangenen Jahr teurer wurden, sind sie immer noch billiger als in anderen europäischen Ländern. Am teuersten sind Zuckerl, Schokolade und andere Süßwaren in Norwegen, gefolgt von Dänemark und Finnland.

Zu diesem Ergebnis kam ein Preisvergleich unter 15 europäischen Ländern, der vom Marktforschungsinstitut ACNielsen durchgeführt wurde. Grundlage für den Vergleich ist ein Warenkorb bestehend aus Markenprodukten aus zehn verschiedenen Süßwarenkategorien wie Schokoriegel, Gebäck oder Pralinen.

In Österreich kostet dieser Warenkorb im Schnitt 16,66 €. In Norwegen ist der Korb für 22,89 € erhältlich. Im zweitplatzierten Land Dänemark kosten die Süßigkeiten 19,48 €. Vergleichsweise teuer ist auch der Warenkorb in der Schweiz (18,98 €) und in Schweden (18,10 €) ausgefallen.

Billiger als in Österreich sind Süßigkeiten in sechs anderen Ländern wie etwa Deutschland, Belgien, Griechenland oder Polen. Im Europaschnitt kosten die Süßigkeiten 17,10 €.



Quelle: www.Handelszeitung.at

Sojaprodukte im Blickpunkt der Forschung



Ein regelmäßiger Verzehr von Sojaprodukten kann bei älteren Frauen das Herzinfarktrisiko senken. Dies geht aus einer von der japanischen Regierung finanzierten Studie hervor.

Demnach enthalten Sojabohnen große Mengen an Isoflavonen, die eine natürliche Östrogen-Quelle darstellen. Das Herzinfarkt- oder Schlaganfallrisiko von Frauen, die mindestens fünfmal in der Woche Soja zu sich nahmen, war demnach weniger als halb so groß wie das derjenigen Japanerinnen, die wenig Soja aßen. Für die Studie wurden mehr als 40.000 Männer und Frauen in ländlichen Gebieten Japans über 13 Jahre beobachtet.

Das Ergebnis dieser durchgeführten Untersuchung scheint einer US-Studie zu widersprechen, die im vergangenen Jahr kaum Beweise für die positiven Wirkungen von Soja auf Herz-Kreislauf-Krankheiten feststellte. Eine Erklärung für die unterschiedlichen Ergebnisse könnten die Essgewohnheiten der Amerikaner sein, die mehr Fett zu sich nehmen als die Japaner.

Quelle: www.oe24.at

Ein Spritzer Zitrone steigert die Wirkung von grünem Tee



Grüner Tee gilt wegen seiner Antioxidantien als Gesundheitselixier. Ein Schuss Zitronensaft hilft dem Körper, die Radikalfänger besser aufzunehmen, fanden Forscher heraus.

Wissenschaftler von der Universität Purdue in Indiana haben die Wirkungsweise von grünem Tee in Kombination mit anderen Substanzen wie Säften und Sahne getestet. Dabei fanden die Forscher heraus, dass Zitrusensaft oder Vitamin C die Fähigkeit des Körpers verbessert, so genannte Katechine aufzunehmen. Diese Antioxidantien gelten unter anderem als wirksamer Schutz vor Krebs und Herzinfarkt.

Allerdings sind die gesunden Moleküle in einem nicht sauren Milieu wie es im Darm herrscht, recht instabil. Weniger als 20 Prozent gelangen tatsächlich in den Körper. In Kombination mit Zitrusäften verfünffachte sich die Absorption der Antioxidantien. Katechine aus Fertigprodukten mit grünem Tee konnten sogar 6- bis 13-mal so gut aufgenommen werden, wenn sie mit Vitamin C kombiniert wurden.

Die Forscher gehen davon aus, dass Zitronensaft auch die Wirkung von schwarzem Tee steigern würde. Der enthält durch seine Verarbeitung allerdings ohnehin weniger Antioxidantien als der unfermentierte grüne Tee.

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 LC-Veranstaltungen Rückblick

Sensorik Workshop

Am 10. Dezember 2007 fand bei der S. Spitz GmbH in Attnang-Puchheim der Sensorik-Worshop für Personen mit Sensorikinteresse statt.

DI Manfred Winkler von der Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie ging im Rahmen dieser Veranstaltung auch auf firmenspezifische Fragestellungen ein. Die 5 Teilnehmer nutzten die Möglichkeit, Fragen an den Experten zu stellen und ihre Sensorikkenntnisse anhand verschiedener Produkte zu erproben.



Russische Wirtschaftsdelegation zu Gast in der WKO Oberösterreich

Kooperationsgespräche und der weitere Ausbau der guten Handelsbeziehungen zu Österreich bildeten den Themenschwerpunkt einer russischen Wirtschaftsdelegation, die am 13. Dezember 2007 in der WKO Oberösterreich zu Gast war.

Angeführt wurde die Delegation vom ersten stellvertretenden Wirtschaftsminister von Sverdlovsk, der drittstärksten Wirtschaftsregion der Russischen Föderation, Herrn **Nikolaj Nikolajewitsch BESPAMJATNYCH**. Besonderes Interesse galt neben dem Wirtschaftsstandort Oberösterreich vor allem den oberösterreichischen "Erfolgsrezepten" im Bereich der KMU-Politik. Begleitet wurde der Minister daher von Führungskräften aus russischen Unternehmen sowie Vertretern des KMU-Förderungsfonds der Region Tula.

Auf Grund der zahlreichen Kontakte, die an diesem Vormittag in der WKO Oberösterreich geknüpft werden konnten, stellte der Besuch einen wesentlichen Beitrag zur Vertiefung der Handels- und Wirtschaftsbeziehungen zwischen Österreich und der Russischen Föderation dar.




Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Die Familie als wichtigstes „Unternehmen“ - Die 10 Säulen der Partnerschaft	23.01.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UW11c
Risikovermeidung im Arbeitsrecht - So können Sie teure Rechtsfolgen verhindern!	29.01.2008: 16:00 - 20:00 Uhr 03.06.2008: 16:00 - 20:00 Uhr	119,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UV93c
Der Sabbat der Erde: die göttliche Ökologie - Der Sabbat der Menschen: die göttliche Therapie	30.01.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UW17c
Selbständigkeit und Partnerschaft - Bringen Sie Beruf und Beziehung unter einen Hut?	04.02.2008: 18:30 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US71c
Lebensmittelakademie				
BIO - Marktchance für Gewerbebetriebe?	14.01.2008: 13:00 - 17:00 Uhr	90,00	WK Steiermark	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
WKO Oberösterreich				
Industrie-Forum „F&E“ zu „Kunststoffe 2015 - Innovative Materialien für morgen“	24.01.2008: 15:00 Uhr	Keine Angaben	WKO OÖ	WKOÖ, Sparte Industrie, Fr. Nicole Stöglehner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: nicole.stoeglehner@wkoee.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen

MARCA 2008

Internationale Fachmesse im Bereich Nahrungsmittel, Pflegeprodukte, Haushaltswaren, Freizeitbedarf, Dienstleistungen.

Weiters erstmals eine Österreichische Gruppenausstellung der Außenwirtschaft Österreich

17. - 18.01.2008
in Bologna, Italien

[ISM](#)



Internationale Fachmesse für Süßwaren

27. - 30.01.2008
in Köln, Deutschland

[Prodexpo](#)



Internationale Fachausstellung für Nahrungsmittel und Rohstoffproduktion

11. - 15.02.2008
in Moskau, Russland

Vorankündigung:

Messefahrt zur BioFach 2008



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, 22. Februar 2008
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 99,00
Ermäßigter Preis für LC-Partner und BIO AUSTRIA-Mitglieder: EUR 69,00

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit BIO AUSTRIA statt.

Vorankündigung:**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, 01.02.2008, 14:00 - 18:00 Uhr
 Montag, 04.02.2008, 17:00 - 21:00 Uhr
 Mittwoch, 06.02.2008, 17:00 - 21:00 Uhr
 Freitag, 08.02.2008, 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: € 490,--

Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 390,--

Hinweis: Ab dem 2. Teilnehmer eines Unternehmens reduzieren sich die Kosten um jeweils € 40,--

Diese Veranstaltung wird unterstützt von



Vorankündigung
**Zukunftsmarkt Generation 50plus
Chancen für die Lebensmittelwirtschaft**

Das Marktsegment der Generation 50 plus boomt. Eine konsumerfahrene, nutzenorientierte Zielgruppe mit klaren Wunschvorstellungen erobert den Markt. Dennoch sind die Bedürfnisse innerhalb der Altersgruppe unterschiedlich ausgeprägt.

Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie Informationen über die Bedürfnisse dieser Zielgruppe und welche Chancen sich daraus für die Lebensmittelwirtschaft ergeben. Ebenso erfahren Sie in diesem Zusammenhang Wissenswertes über die Trends in der Produktentwicklung sowie zu den ernährungswissenschaftlichen Aspekten im Hinblick auf die Generation 50plus.

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

**Zukunftsmarkt Generation 50plus
Chancen für die Lebensmittelwirtschaft**

12. Februar 2008

17:00 - 19:30 Uhr

WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr:

Regulärer Preis: € 70,--

Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 49,--

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

5. LC-Partner-News

Eröffnung der Feinschmeckerei am Mauracher Hof



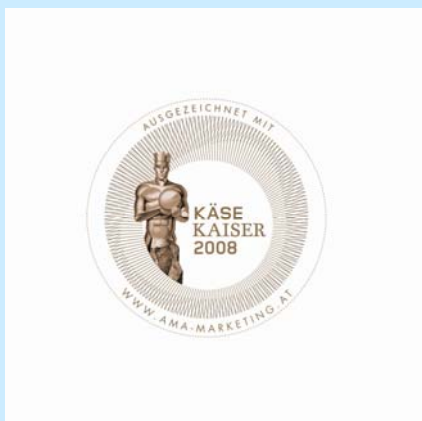
Eine große Eröffnungsfeier fand am 7. und 8. Dezember 2007 bei der Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH in Sarleinsbach statt. In der Feinschmeckerei, einem hauseigenen Bäckerei-Café können ab sofort Bio-Produkte aus eigener Erzeugung und aus der Region verkostet und gekauft werden.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Käse-Kaiser für Landfrisch

Bei einer prächtigen Gala im Palais Ferstel in Wien wurde Österreichs beliebtester Cottage Cheese, Landfrischkäse Natur leicht, mit dem Käse-Kaiser 2008 in der Kategorie „Frischkäse“ ausgezeichnet.

Der Käse-Kaiser gilt als „Oscar“ der Käsefachwelt und zeichnet die besten, heimischen Käse am österreichischen Markt aus. Eine ca. 80-köpfige Fachjury, zusammengesetzt aus Käse-Sommeliers, Vertretern der Handels-, Agrar- und Gourmetjournalisten, Vertretern der Handelsmedien sowie ausgewählten Mitarbeitern der Agrarmarkt Austria verkostet die eingereichten Produkte und wählt die Käse-Kaiser.



Landfrischkäse ist seit mehr als 30 Jahren der erfolgreichste Cottage Cheese im Land. Mit einem Marktanteil von annähernd 60 % ist der feine, besonders cremige, körnige Frischkäse im Lebensmittelhandel flächendeckend vertreten. Als von Natur aus fettarmer Käse ist Landfrischkäse ein wesentlicher Bestandteil einer bewussten, kalorienorientierten Ernährung. Der bis über die Landesgrenzen hinweg bekannte Frischkäse aus Wels - die Landfrisch Molkerei ist europaweit Marktführer im Segment Cottage Cheese - ist besonders bekömmlich und bietet sich daher als leichte Zwischenmahlzeit oder als Abendbrot an.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte

Troadbäcker Brotinnovation - Produkt- & Marktqualifikation in Kooperation mit Logistik

Unter „Produkt - Herkunft - neue Qualität - Logistik“ soll ein zusätzlicher Absatzweg für Produkte der Troad Bäcker aus OÖ eröffnet werden.

Die Projektgruppe „Troad Bäcker - Brotinnovation“ bestehend aus den LC-Partnern Bäckerei Hofmann Heinz, Bäckerei Obauer Friedrich, Bäckerei Bräuer Martin, Bäckerei Heinzl Franz, Grieskirchner Brotstube Nimmervoll GmbH und der FH OÖ Forschungs- und Entwicklungs GmbH - sind überwiegend kleine - aber sehr innovative Unternehmen.



Die Chance für die derzeit aktiven Troad Bäcker ist, sich in einem Logistikprojekt zusammen zu schließen und damit in größeren Einheiten jeweils Brotchargen anzufertigen. Durch diese Zusammenarbeit in einer Projektgruppe wäre es möglich, dass fünf Bäcker Backwaren in größeren Mengen herstellen und allen verfügbar machen. Darüber hinaus ist gewährleistet, daß alle diese Produkte den strengen Qualitäts- und Anbaurichtlinien der Troad Bäcker unterliegen. Nur so könnte es gelingen, dass alle Troad Bäcker ausreichend alle Brote vor Ort haben und somit auch angebot- und kostendeckend arbeiten können.

7. Partnerbörse

Berufspraktikanten der Fachhochschule Wels

Seit vielen Jahren absolvieren Studenten der Fachhochschule Wels ein Pflichtpraktikum (mindestens 15 Wochen) in Betrieben von Gewerbe und Industrie. Die Berufspraktikanten sind mittlerweile ebenso begehrt wie die Absolventen der FH selbst. Viele der Praktikanten werden von den Firmen später fix in ein Dienstverhältnis übernommen. Am 31. Januar 2008 von 10- 12h bietet die FH interessierten Firmen die

Möglichkeit, sich an der FH den Studenten vorzustellen.

Studiengänge: Automatisierungstechnik, Bio- und Umwelttechnik, Innovations- und Produktmanagement, Entwicklungsingenieur Maschinenbau, Material- und Verarbeitungstechnik, Ökoenergietechnik, Verfahrenstechnische Produktion

Nähere Informationen bei Prof. (FH) Dr. Martin Egger. Martin.Egger@fh-wels.at (07242 72811 3235)

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

Technologieangebot:

ITALY

Traceability system for multiple agro-food supply chains

An Italian SME has developed a Web-based traceability software system. Advantages of the system include its ability to be directly configured by food safety experts without the need of software code re-engineering; moreover the system allows for simultaneous management and monitoring of multiple supply chains by the same organisation. The company is looking for consultancy firms that implement food-safety-related standards and recommendations across agro-food supply chains.

Nähere Informationen finden Sie auf:

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

Technologienachfrage:

SPAIN

Know-how in packaging technologies

A technological centre in Spain is looking for research institutes or technological centres that could provide specific know-how in food and non-food packaging technologies: laser, films, hygienisable technologies, etc. Technical cooperation agreement is sought.

Nähere Informationen finden Sie auf:

http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=06_ES_BCAV_OFTE&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 30 Technologieprofilen, die allein im Dezember 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