



LEBENSMITTEL  
**LC**  
CLUSTER

Lebensmittel-Cluster OÖ  
Service Center, WKÖÖ  
4020 Linz, Hessenplatz 3

T 05-90909-3553  
F 05-90909-3549  
E lebensmittel-cluster@wkoee.at  
W www.lebensmittel-cluster.at

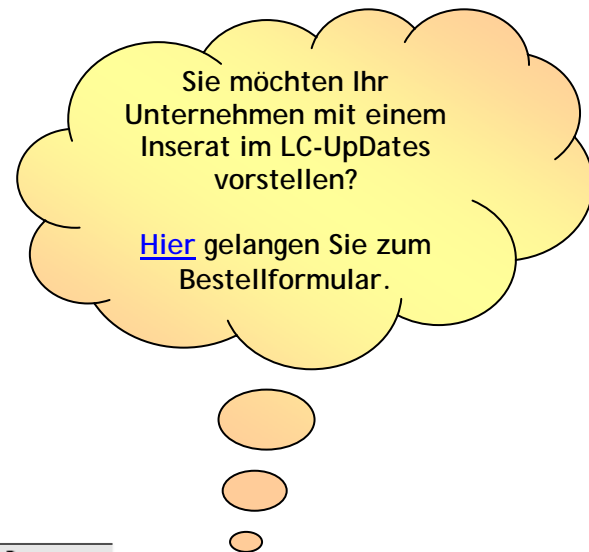
# LC-AKTUELL

## 1. Aus dem LC-Management

### LC-Updates 2009

Themenschwerpunkte 2009:

März 2009	Nutrigenomic
Juni 2009	Mineralstoffe und Spurenelemente
September 2009	Biologische Lebensmittel
Dezember 2009	Allergene



Anzeigentarife LC-Updates 2009:

Inseratgröße (Seitenformat A4, 4-färbig)	Normalpreis	LC-Partner Großbetriebe (- 30 %)	LC-Partner KMU *) (- 40 %)	LC-Partner KKMU *) (- 50 %)
1/1 Seite	€ 1.890,00	€ 1.323,00	€ 1.134,00	€ 945,00
1/2 Seite	€ 1.155,00	€ 809,00	€ 693,00	€ 578,00
1/3 Seite	€ 872,00	€ 611,00	€ 524,00	€ 436,00
1/4 Seite	€ 735,00	€ 515,00	€ 441,00	€ 368,00
1/8 Seite	€ 420,00	€ 294,00	€ 252,00	€ 210,00
Beilage Gesamtauflage	€ 578,00	€ 405,00	€ 347,00	€ 289,00
Beilage nur LC-Partner	€ 210,00	€ 147,00	€ 126,00	€ 105,00

Die Preise enthalten keine Mehrwertsteuer, da kein steuerbarer Vorgang vorliegt. Zusätzlich zum angegebenen Preis werden 5% Werbeabgabe verrechnet.




## INHALT

1. Aus dem LC-Management.....	1
2. LC-Partner.....	2
3. Wussten Sie schon ...?.....	4
4. Veranstaltungen.....	7
5. LC-Partner-News.....	15
6. Kooperationsprojekte.....	15
7. Partnerbörse.....	16
8. Impressum.....	18

## 2. LC-Partner

### Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Steinbacher Most & Saft Spezialitäten	4593 Steinbach Rodata 23	
	Imkerverein Schlierbach	4553 Schlierbach Am Hochkogel 4	
	bionic Vertriebs GmbH	4020 Linz Leharstraße 28	<a href="http://www.o2alive.com">www.o2alive.com</a>
	Würthinger Karl	4643 Pettenbach Wartberger Straße 5	<a href="http://www.wuerthinger.at">www.wuerthinger.at</a>

LC-Partner stellen sich vor

## Priv. HTL Hollabrunn



Ausbildung zum HTL-Ing. in den Ausbildungszweigen Fleisch-technologie und Lebensmittelhygiene.

Bearbeitung konkreter Problemstellungen der Lebensmittel-technologie in projektorientierten Unterrichtsformen sowie in Diplomarbeiten im Zuge der Reife- und Diplomprüfung.

- Zusatzqualifikationen der SchülerInnen durch externe Qualitätsmanagementzertifikate,
- Zusatzqualifikationen der SchülerInnen durch Erwerb des European Business Licence Certificate
- Zusatzqualifikationen der SchülerInnen durch Erwerb diverser Cambridge Certificates

Sensorikseminare, Hygieneseminare

Zusammenarbeit mit der Lebensmittelakademie OÖ, dem Lebensmittel-Cluster NÖ, dem Qualitätsverein Fleisch sowie mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien.

Privatschule, Unikatsschule, HTL mit dem höchsten Anteil an Schülerinnen.

Nähere Informationen zur Priv. HTL in Hollabrunn erhalten Sie [hier](#).

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen! E-Mail: [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)



### 3. Wussten Sie schon ...?

#### Neue Überwachungs- und Meldepflichten für Abwassereinleiter



© Lichtbild Austria /  
[www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Mit BGBl. II Nr. 29/2009 wurde die Verordnung über ein elektronisches Register zur Erfassung aller wesentlichen Belastungen von Oberflächenwasserkörpern durch Emissionen von Stoffen aus Punktquellen (EmRegV-OW) verlautbart. Die Verordnung trat mit 1. Februar 2009 in Kraft.

Die Meldepflichten für Schadstofffreisetzungen in Oberflächengewässer sollen die durch die EU-Wasserrahmenrichtlinie festgelegte wasserwirtschaftliche Planung und die im Nationalen Gewässerbewirtschaftungsplan festgelegten Maßnahmen unterstützen. Zu melden sind im Wesentlichen Jahresfrachten von branchenspezifischen Schadstoffen.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.wko.at/ooe/service](http://www.wko.at/ooe/service)

#### Heidelbeeren gegen Entzündungen



© Rainer Sturm /  
[www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Lebensmittelchemiker der Universität Würzburg fanden in Laborversuchen heraus, dass die Farbstoffe aus Heidelbeeren das Enzym Lipoxygenase, das bei Entzündungsprozessen eine wichtige Rolle spielt, hemmen können.

Zwar konnte diese Wirkung an Menschen noch nicht nachgewiesen werden, aber viele Betroffene von entzündlichen Darmbeschwerden wie Colitis Ulcerosa oder Morbus Crohn hatten angegeben, sich nach dem Verzehr größerer Mengen Heidelbeeren besser zu fühlen, so die Forscher.

Leider haben sich einige Farbstoffe der Heidelbeeren im Darm, vor allem der Farbstoff Delphinidin, der das Enzym Lipoxygenase am stärksten hemmt, als nicht besonders stabil erwiesen. Nun wollen die Wissenschaftler heraus finden, wie die Farbstoffe stabiler gemacht werden können, ohne dabei ihre entzündungshemmende Wirkung zu verlieren.

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

## Weniger Salz entspannt die Blutgefäße



Die Resultate einer australischen Studie legen eine sparsame Verwendung von Kochsalz nahe, da sich eine Reduktion auf jeden Fall günstig auswirke.

Die Studie wurde mit 29 leicht bis stark übergewichtigen Männern und Frauen, die einen normalen Blutdruck aufwiesen, durchgeführt. Alle hielten sich jeweils zwei Wochen lang an Speisepläne, die eine Salzzufuhr von rund 3 bzw. 9 Gramm pro Tag umfassten. Dann wurde die Fähigkeit der Arterien gemessen, sich als Reaktion auf einen plötzlich steigenden Blutfluss zu entspannen und zu weiten. Nach zwei Wochen salzarmer Kost betrug die Weitung durchschnittlich 4,9 Prozent, nach der stärker salzhaltigen Kost waren es 3,8 Prozent.

© Günter Havlena /  
[www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Diese Resultate lassen vermuten, dass eine Reduktion der Kochsalzzufuhr kardioprotektive Effekte hat, die über jene einer Blutdrucksenkung hinausgehen, meinen die Forscher von der australischen Forschungsorganisation CSIRO.

Zwar stellte sich mit der salzarmen Kost auch ein leichter Rückgang des Blutdrucks ein, allerdings habe kein statistischer Zusammenhang zwischen dieser Veränderung und der verstärkten Arterienweitung festgestellt werden können, so die ForscherInnen.

Quelle: [www.scienceticker.info](http://www.scienceticker.info)

## Gehirn erkennt Nährwert eines Essens

Das menschliche Gehirn misst in weniger als 200 Millisekunden den Nährwert einer Speise. Das zeigt eine Studie am Universitätsspital Lausanne. Dies geschieht automatisch, auch wenn ein Mensch gar keinen Hunger hat und gerade etwas anderes macht.



Bildquelle: Corbis

Die Forscher untersuchten bei zwölf Frauen und zwölf Männern die Reaktion des Gehirns auf fetthaltige und fettarme Speisen. Vordergründig mussten die Probanden entscheiden, ob auf Bildern, die ihnen die Forscher im Halbsekundenrhythmus vorlegten, ein Nahrungsmittel oder ein Küchengerät abgebildet war.

Ohne das Wissen der Testpersonen maßen die Forscher aber mit der Elektroenzephalographie (EEG), ob das Gehirn auf Pizza oder Schokolade gleich reagierte wie auf eine Birne, Spinat oder ein Stück Wassermelone. Es zeigten sich deutliche Unterschiede zwischen den fettigen und den fettarmen Nahrungsmitteln.

Bei Pizza und Co. stellten die Wissenschaftler einen viel stärkeren Ausschlag im EEG fest und es zeigten sich Reaktionen vor allem in den Hirnarealen, die mit der Erkennung von Objekten, mit dem Fällen von Entscheidungen und mit der Belohnung in Verbindung gebracht werden.

Laut den Forschern unterscheidet das Gehirn automatisch zwischen verschiedenen Kategorien von Nahrungsmitteln. Dies laufe sehr rasch ab, sozusagen vorsorglich, denn die - nicht übergewichtigen - Probanden hatten vor den Tests eine Mahlzeit erhalten, waren also nicht hungrig.

Die Studie könnte laut den Forschern helfen, neue Mittel gegen Ernährungsstörungen wie Bulimie oder Anorexie zu finden. Frühere Studien hätten nämlich bereits gezeigt, dass einige der für die Entscheidungsfindung wichtigen Hirnareale bei diesen Krankheiten eine Rolle spielten.

Die Wissenschaftler wiesen auch darauf hin, dass gerade ältere Personen sich häufig nicht mehr ausgewogen ernährten. Vielleicht könne die Wissenschaft diesen Menschen helfen, die Signale ihres eigenen Gehirnes besser zu lesen. Die Mechanismen im Gehirn zu verstehen, könnte auch für Krankheiten wie Diabetes oder Fettleibigkeit wichtig sein.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

### 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 Bann führen, wird nicht übernommen.*



## 4. Veranstaltungen

### LC-Veranstaltungen

#### LC-Seminar Markenaufbau ohne Werbung



Hoher Qualitätsanspruch, erstklassiges Fachwissen und traditionelle Handwerkskunst prägen neben einer Vielzahl weiterer positiver Eigenschaften die vorwiegend klein- und mittelständisch strukturierte öö. Lebensmittelwirtschaft. Entscheidend ist jedoch, dass diese Leistung auch entsprechend wahrgenommen wird. Es gilt, mit ehrlichen Marken und authentischen Produkten das langfristige Vertrauen der Kunden zu gewinnen. Bei diesem LC-Spezialseminar erfahren Sie,

- ❖ wie der Markenaufbau ohne Werbung gelingt
- ❖ warum die Markenpositionierung als Fundament der Marke dient,
- ❖ worauf man bei der Markenpflege achten muss
- ❖ welches die 5 Schlüssel zu einem guten Slogan sind
- ❖ welche Rolle der Faktor Zeit in der Markenführung spielt und
- ❖ warum die Auseinandersetzung mit dem Thema Marke für jedes Unternehmen wichtig ist

Nähere Informationen erhalten Sie unter  
[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Freitag, 06. März 2009**  
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 90,00

Regionale Förderprogramme für die Lebensmittelwirtschaft



Innovationen und neue Technologien liefern die Basis für zukünftige Wettbewerbsfähigkeit. Gerade für die vielen kleinen und mittleren Betriebe der oberösterreichischen Lebensmittelwirtschaft geht es verstärkt darum, sich mit ergänzenden Dienstleistungen, effizienten Prozessen, aber auch gänzlich neuen Formen der Organisation und Zusammenarbeit unverwechselbar zu machen.

Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie einen kompakten Überblick über verschiedene Förderprogramme, die Ihnen auf regionaler Ebene bei der Umsetzung Ihrer Projekte im Bereich Forschung, Technologie und Innovation zur Verfügung stehen. Abgerundet wird der Vormittag durch ergänzende Informationen über einzelne aktuelle nationale Fördermöglichkeiten.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Dienstag, 10. März 2009**  
09:00 - 11:30 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Reguläre Teilnahmegebühr: € 50,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 25,00

Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der Life Science Initiative OÖ statt. Eine Initiative vom Land OÖ zur verstärkten Teilnahme der Wirtschaft und Wissenschaft am wachsenden Markt der Life Sciences.

Exkursion im Zeichen des guten Geschmacks



Wir laden Sie herzlich zu einer Exkursion zu Branchenkollegen der Lebensmittelwirtschaft in Klagenfurt ein. Nutzen Sie die Möglichkeit zu einem Blick hinter die Kulissen, wenn drei Klagenfurter Branchenkollegen über ihre Produkte und Erfolge berichten werden.



Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Donnerstag, 12. März 2009**  
06:30 - 19:00 Uhr  
Klagenfurt

Reguläre Teilnahmegebühr: € 120,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 80,00

Vorankündigung zum

## Tag der oö. Lebensmittel am 18. Mai 2009

17:00 – 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Julius-Raab-Saal

Moderation: Mag. Claudia Woitsch, ORF Oberösterreich

Der Tag der oö. Lebensmittel ist mittlerweile zum Branchen-Treffpunkt der oö. Lebensmittelwirtschaft geworden. Oberösterreichische Lebensmittelkultur sowie Trends und Entwicklungen am internationalen Lebensmittelmarkt stehen dabei im Mittelpunkt.

„Lernen von den Besten“ steht dieses Jahr im Mittelpunkt der Veranstaltung. Vertreter aus Regionen, die bereits erfolgreich in der Vermarktung von Lebensmitteln tätig sind, werden bei der diesjährigen Fachtagung über ihre Erfahrungen und Erfolge berichten.

Kooperationspartner sind der Lebensmittel-Cluster OÖ, die Abteilung Gewerbe des Landes Oberösterreich, die Initiative Genussland OÖ, die oö. Innungen im Nahrungs- und Genussmittelbereich, das Landesgremium des oö. Lebensmittelhandels sowie die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich.

Die Teilnahme ist kostenlos!

Nähere Informationen erhalten Sie in Kürze!



**LC** LC-Veranstaltungen Rückblick

■ LC-Spezialseminar HACCP & Hygienepläne

In einem Workshop am 12. Februar 2009 erfuhren die zahlreich erschienenen Teilnehmer Wissenswertes rund um die praktische Anwendung von HACCP, Gefahrencharakterisierung und -beherrschung im Lebensmittelbetrieb. Durch Praxisbeispiele und Übungsbeispiele wurden die Teilnehmer zur aktiven Mitarbeit aufgefordert. Dieser interaktive Workshop bot die Möglichkeit, konkrete innerbetriebliche Aspekte zu diskutieren und Praxistipps mit nach Hause zu nehmen.



■ Messefahrt zur BioFach 2009

Auf dem Welttreff der Bio-Branche in Nürnberg fanden die 41 Teilnehmer der LC-Messefahrt am 20. Februar 2009 Innovationen und erfolgreiche Produkte von morgen - umrahmt von spannenden Sonderschauen, Verkostungen und kleinen Genusspausen in den Gastrozonen.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

**LC** Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Mindestumsatzberechnung im Handel - Genügt es Gewinn zu machen?	13.03.2009: 14:00 - 18:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10204c
Den inneren Schweinehund überwinden - Machen Sie ihn zum täglichen Freund!	26.03.2009: 18:30 - 21:00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 3974c
Lieferantenmanagement - Der Lieferant als Partner für den gemeinsamen Markterfolg!	27.03.2009: 14:00 - 19:30 Uhr	159,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10219c
Das Mitarbeitergespräch - Chance zur Leistungssteigerung	02.04.2009: 14:00 - 20:00 Uhr	229,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10114c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Basisseminar Sensorik - Sensibilisierung der eigenen Sinne im Lebensmittelgewerbe	02.03.2009: 14:00 - 19:00 Uhr	Keine Angaben	Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Seminarreihe "Angewandte Sensorik" Teil 3 Kochschinken - sensorisch bewerten!	14.03.2009: 09:00 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	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>				
Grundlagen Lebensmittelrecht in Ö & EU	04.03.2009	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555, Fax: 01/36 88 555-20 E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>Quality Austria</b>				
15. Quality Austria Forum „Werte schaffen, Werte sichern, Werte schätzen“	05.03.2009: 10:00 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	Salzburg	Quality Austria, Gonzagagasse 1/24, 1010 Wien, Fax:0732/342323 oder unter <a href="http://www.qualityaustria.com/qualityaustriaforum2009">www.qualityaustria.com/qualityaustriaforum2009</a>

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>MBT-Institut</b>				
Qualifizierungsseminar Auditmanagement	23.03.2009: 09:00 - 17:00 Uhr	110,00	Pregarten	MBT-Institut, Rudersdorf 36, 4212 Neumarkt, Tel.: 0664/1425950, Herr Ing. Peter Köppl, E-Mail: <a href="mailto:pkoepl@mbt-institut.de">pkoepl@mbt-institut.de</a>
Qualifizierungsseminar Prozessmanagement	24.03.2009: 09:00 - 17:00 Uhr	110,00	Pregarten	MBT-Institut, Rudersdorf 36, 4212 Neumarkt, Tel.: 0664/1425950, Herr Ing. Peter Köppl, E-Mail: <a href="mailto:pkoepl@mbt-institut.de">pkoepl@mbt-institut.de</a>
<b>GÖCH - Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie Kosmetik und Tenside</b>				
Seminar Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln - diätische Lebensmittel - Arzneimittel - Medizinprodukte: Fragen der Abgrenzung	27.03.2009: 08:00 - 16:00 Uhr	200,00	Wien	Fa. Analyticum, Parkring 1, 8074 Grambach, Fax: 0316/407389, Herr O.Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser <a href="mailto:analyticum@pfannhauser.at">analyticum@pfannhauser.at</a>
<b>LMTZ - Lebensmitteltechnologisches Zentrum</b>				
Innovationen Tagung	23.04.2009: 08:00 - 16:45 Uhr	Normalpreis € 170,00  Studenten € 85	Wieselburg	Lebensmitteltechnologisches Zentrum, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum, Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Tel.: 07416/52437800, Fax: 07416/52437-810, E-Mail: <a href="mailto:office.lmtz@josephinum.at">office.lmtz@josephinum.at</a>

**LC** Messen und internationale Veranstaltungen

**FOODEX JAPAN 2009**

34th International Food & Beverage Exhibition

03. - 06.03.2009  
in Tokio-Makuhari, Japan



Internationale Fachmesse  
für Nahrungsmittel und  
Getränke

15. - 18.03.2009  
in London, Großbritannien



Internationale  
Weinfachmesse

29. - 31.03.2009  
in Düsseldorf, Deutschland



Internationale Fachmesse  
der Nahrungsmittel-  
industrie für Nordamerika

01. - 03.04.2009  
in Montreal, Kanada



13. Internationale  
Fachmesse für Nahrungs-  
mittel und Getränke  
in Asien

06. - 09.05.2009  
in Hongkong, China

**London Wine Fair 2009**

Internationale  
Weinfachmesse

12. - 14.05.2009  
in London, Großbritannien

Forum Life Science 2009



Vom 18. bis zum 19. März 2009 findet an der Technischen Universität München, Garching bereits zum sechsten Mal der **Internationale Kongress „Forum Life Science“** statt und feiert damit sein 10-jähriges Bestehen. Alle zwei Jahre präsentieren Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft **aktuelle Forschungsergebnisse und neueste Entwicklungen in den Life Sciences.**

Das Forum Life Science 2009 wird u. a. folgende Themen aufgreifen:

-**Pharma Development:** Wirkstoffentwicklung, Biomarker, Personalisierte Medizin, Regenerative Therapien

-**Food and Nutrition:** Ernährung und Gesundheit, Prozesstechnologie, Innovative Lebensmittel, Health Claims

-**Industrial Biotechnology:** Biokatalyse, Biobasierte Produkte, Pflanzenbiotechnologie, Bioraffinerie

Der Kongress „Forum Life Science“ wird von der Bayern Innovativ GmbH im Rahmen des Netzwerkes Life Science konzipiert und organisiert und durch das Bayerische Staatsministerium Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie gefördert. Mit dem Netzwerk Life Science unterstützt die Bayern Innovativ auch die Cluster-Offensive mit den Clustern Biotechnologie, Ernährung, Chemie und Medizintechnik.

Alle Informationen zum Kongress finden Sie unter [www.bayern-innovativ.de/fls2009](http://www.bayern-innovativ.de/fls2009).

18. - 19. März 2009

Technische Universität München  
Garching

**SPEZIALANGEBOT:**

Partnerbetriebe des LC OÖ erhalten 20% Ermäßigung auf die Teilnahmegebühr. Bei Interesse erhalten Sie das Anmeldeformular gerne im Büro des LC OÖ, Tel.: 05-90909-3553 oder [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)

## 5. LC-Partner-News

### Zipfer Linz09



Österreichs Biergenießerinnen und -genießer erwarten sich anlässlich von Linz 2009 als Kulturhauptstadt Europas auch einen Bierkulturbeitrag. Deshalb ist die Brauerei Zipf mit Linz09 eine Premiumpartnerschaft eingegangen und hat mit Zipfer Linz09 ein spezielles Produkt auf den Markt gebracht.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## 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:

„Einfach zu bedienendes und tragbares Gerät zur Weinanalyse“

#### Kurzfassung:

A small Slovak company located in western Slovakia has developed a unique technology for wine analyses. Portable wine analyser is based on new, innovative biosensor system developed with the aid of nanobiotechnology using nanobiocomposites for production of biosensors. It is designed mainly for SMEs in wine industry and for large wine companies, as well. Partners are sought for the development of further applications and to exploit the existing know-how (License agreements).

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20SK%2069CT%202RW7>

### Technologienachfrage:

“Entwicklung eines neuen Snack mit positiven gesundheitlichen Effekten“

#### Kurzfassung:

Italian researchers want to assess the possible correlations between the resistant starch content of a typical local snack, made of flour, oil and water, and its beneficial effects on human health, in order to develop a novel optimised snack. Snack samples with variable resistant starch content are required to carry out the clinical tests. Then, cooperation with manufacturers of the snack is needed, as well as with medical institutions that should take care of the clinical aspect.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20IT%2053U9%202RY5>

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



## Internationaler Girls' Day

Der Internationale Girls' Day am **23. April 2009** 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.

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

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.girlsday-ooe.at](http://www.girlsday-ooe.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:

<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](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