



LEBENSMITTEL  
**LC**  
CLUSTER

Lebensmittel-Cluster OÖ  
Service Center, WKOÖ  
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 LC-Beiratssitzung

Am 03. März 2009 fand in der WKO Oberösterreich die 31. LC-Beiratssitzung statt. Unter anderem wurde vom Auftakttreffen der LC-Forscherrunde und den aktuellen Aktivitäten rund um die Genussbox berichtet. Des Weiteren wurden Neuigkeiten aus dem Umfeld des LC OÖ sowie die kommenden LC-Veranstaltungen präsentiert. Darüber hinaus wurde der Genussland-Marketingverein den Beiratsmitgliedern vorgestellt.



### LC Fachartikel auf der LC-Website

Ab sofort finden Sie jeden Monat einen neuen Fachartikel auf der LC-Website. Namhafte Gastautoren werden Sie laufend über lebensmitteltechnologische Trends, rechtliche Rahmenbedingungen, Ernährungsthemen, branchenspezifische Entwicklungen und vieles mehr informieren.

Dieses Service steht Ihnen als LC-Partner exklusiv zur Verfügung, indem Sie sich ganz einfach mit Benutzernamen und Passwort [einloggen](#).



INHALT	
1.	Aus dem LC-Management..... 1
2.	LC-Partner..... 2
3.	Wussten Sie schon ...? ..... 4
4.	Veranstaltungen..... 7
5.	LC-Partner-News..... 14
6.	Kooperationsprojekte..... 15
7.	Partnerbörse..... 16
8.	Impressum..... 18

**LC** Das 1x1 des Produktmarketings

6 Workshop-Termine standen ganz im Zeichen von Produktgestaltung und Verpackungsdesign. Zielgruppe dieser Veranstaltung waren gewerbliche Kleinunternehmen und bäuerliche Direktvermarkter. Die Teilnehmer konnten ihr Wissen über die Produktgestaltung und -verpackung auf sehr praxisorientierte Weise aufbauen bzw. erweitern und profitierten von einer persönlichen Produktanalyse.



## 2. LC-Partner

**LC** Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	<p>Strategie und Vertrieb - Josef Wieland</p>	<p>4780 Schärding/Inn Passauer Straße 13</p>	<p><a href="http://www.strategieundvertrieb.de">www.strategieundvertrieb.de</a></p>
	<p>Hairu Consulting</p>	<p>3372 Blindenmarkt Bachstraße 20/4/9</p>	<p><a href="http://www.hairuconsulting.at">www.hairuconsulting.at</a></p>

LC LC-Partner stellen sich vor

## Brau Union Österreich Aktiengesellschaft



Die Brau Union Österreich AG ist mit einem Marktanteil von mehr als 50 % Marktführer am heimischen Biermarkt. Die Marken Zipfer, Gösser, Kaiser, Puntigamer, Reininghaus, Wieselburger, Schwechater, Edelweiss, Schlossgold, Schladminger und das seit 2006 in Wieselburg gebraute Heineken stellen neben den 2.200 Mitarbeitern das größte Unternehmenskapital dar.

Das Gespür für heimische Werte und die Stärke eines internationalen Backgrounds sichern die Pflege der österreichischen Bierkultur. Hochwertige Rohstoffe sind Grundlage für bestes Bier. Mehr als 70.000 Tonnen österreichische Braugerste werden für die Biererzeugung verwendet. Damit ist die Brau Union Österreich AG größter Abnehmer der heimischen Landwirtschaft in der Brauindustrie.

Innovationen heben den hohen Stellenwert von Bier als Kultur- und Genussgetränk in Österreich weiter. Schon Zipfer Sparkling und Zipfer Medium eröffneten neue Produktsegmente.

Zipfer Lemon sorgt nun auch für den Extra-Schuss Frische am heimischen Biermarkt. Die Einführung des Beer-Tenders hat Erfolgsgeschichte geschrieben und der Gösser Natur Radler gehört zu den besten Radlern Österreichs.

Nähere Informationen zur Brau Union Österreich Aktiengesellschaft 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 ...?

#### Der FFG Innovationsscheck ist auch 2009 gesichert



Bildquelle: LC 00

BOKU, LVA, das ofi oder auch die FH Wels. Das von der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft mbH (FFG) abgewickelte und erfreulich einfache Förderinstrument ‚Innovationsscheck‘ steht zur Finanzierung dieser ersten Projektschritte zur Verfügung (Achtung: Nicht förderbar sind jedoch u.a. Prüfaufträge ohne Forschungscharakter). Mit dem Scheck werden die externen Forschungskosten von KMU zu 100% bis zur Obergrenze von 5.000 Euro abgedeckt. Die einfache und schnelle Antragstellung ist der erste Schritt für die Förderung dieses Wissenstransfers.

Seit gut einem Jahr können sich kleine und mittlere Unternehmen an Forschungseinrichtungen (außeruniversitäre Forschungseinrichtungen, Fachhochschulen und Universitäten) wenden und deren Leistungen in der Höhe von bis zu 5.000 Euro mit dem Scheck bezahlen. Auch für 2009 ist diese unkomplizierte Förderschiene gesichert.

Im Alltagsgeschäft benötigen Unternehmen vermehrt einen externen Spezialisten, mit dem sie Ideen, Konzepte oder Lösungen durchdenken, hinterfragen und entwickeln können. Für den Lebensmittelsektor sind das oftmals Einrichtungen wie zB. die

Sie brauchen Unterstützung bei der Suche und Auswahl des richtigen Forschungspartners, umfassende Beratung und abgestimmte Projektbegleitung? Weitere Informationen erhalten Sie im Büro des LCOÖ unter 05-90909-3550 sowie unter <http://www.ffg.at/content.php?cid=735>

#### Vitamin D macht stark

Eine englische Studie der University of Manchester mit 99 Schülerinnen hat ergeben, dass die Muskulatur von jungen Frauen umso kräftiger ist, je mehr Vitamin D sie im Blut haben.

Die Studie wurde mit Schülerinnen im Alter von 12 bis 14 Jahren durchgeführt. Allen wurde etwas Blut abgenommen, um den Spiegel des 25-Hydroxyvitamin-D3 als Indikator für die Vitaminzufuhr der letzten Monate zu bestimmen. Danach absolvierten die Mädchen mehrere beidbeinige und einbeinige Sprünge, die mit einer Reihe von Sensoren überwacht wurden, um auf die Leistungsfähigkeit der Beinmuskulatur zu schließen.

Unter Berücksichtigung der Körpermasse ergab sich ein positiver Zusammenhang zwischen dem Vitamin-D-Spiegel einerseits und der Absprunggeschwindigkeit, der Sprunghöhe und der Muskelleistung andererseits, ermittelten die Forscher. Besonders schlecht schnitten jene Mädchen ab, deren Blutwerte eine mangelhafte Versorgung mit Vitamin D anzeigten.

© Benjamin Klack / [www.pixello.de](http://www.pixello.de)



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

## Bierland Österreich



Österreich ist mit jährlich 109,3 Litern Bierkonsum pro Person nun "Bier-Vizeweltmeister" hinter Tschechien.

Während in zahlreichen anderen Biernationen wie etwa Belgien, Großbritannien oder den Niederlanden der Bierkonsum zurückging, wies die Alpenrepublik ein Plus auf: Insgesamt haben die Österreicher 2008 mehr als 8,6 Mio. Hektoliter Bier konsumiert, das sind um zwei Prozent mehr als 2007.

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

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

## Reizbares Gefäß-Fett

Eine amerikanische Studie der University of Cincinnati belegt, dass Fettgewebe in der Umgebung der Blutgefäße auf eine fettreiche Ernährung besonders sensibel mit der Ausschüttung entzündungsfördernder Botenstoffe reagiert. Auf diese Weise könnte es die Entwicklung von Atherosklerose begünstigen.

In den letzten Jahren wurde entdeckt, dass Fettgewebe kein passiver Kalorienspeicher ist, sondern auf vielfältige Weise den Stoffwechsel und den Appetit beeinflusst. Die Wissenschaftler untersuchten, wie sich das perivaskuläre, die Blutgefäße begleitende Fett in dieser Beziehung verhält. Verglichen mit Zellen aus Unterhaut- oder Eingeweidefett, legen Fettzellen aus der Umgebung menschlicher Herzkranzgefäße ein erstaunlich "unreifes" Verhalten an den Tag, berichten die Forscher im Fachblatt "Circulation Research". Sie produzieren weniger entzündungshemmendes Adiponektin und gleichzeitig mehr entzündungsfördernde Interleukine.

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

## Gesunde Milchtrinker



Eine groß angelegte US-Studie mit rund 500.000 Teilnehmern sorgt für Aufsehen. Ein hoher Konsum von Kalzium soll das Risiko für Darmkrebs senken. Bisher wurde eine kalziumreiche Ernährung nur im Hinblick auf die Knochengesundheit empfohlen, aber nicht als Krebsvorbeugung. Vor allem Frauen profitieren der Studie zufolge von einer kalziumreichen Ernährung: Bei einer Aufnahme von 1.300 mg täglich können sie ihr Darmkrebsrisiko um 23 Prozent senken. Zusätzlich nimmt bei Frauen auch das generelle Krebsrisiko ab. Bei Männern hingegen hat ein hoher Kalzium-Konsum (1.500 mg) nur auf die Darmgesundheit eine nachweislich positive Auswirkung.

© Thorben Wengert /  
[www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Die Experten vom National Cancer Institute gehen nun davon aus, dass Kalzium die Entstehung krankhafter Zellen im Verdauungstrakt hemmt. Indem der Mineralstoff Galle und Fettsäuren bindet, bildet er einen Schutzfaktor für die Zellwände im Darm. Wer an Milchunverträglichkeit leidet, kann zu kalziumreichen Mineralwasser greifen.

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

## Wissenschaftlich nachgewiesene positive Auswirkungen von Kaffee und Tee

Drei Tassen Tee täglich senken laut einer amerikanischen Studie das Risiko, einen Schlaganfall zu erleiden, um ein Fünftel. Dieselbe Wirkung hat auch Kaffee. Zu diesem Schluss kommen zwei aktuelle Studien der UCLA David Geffen School of Medicine, die Datenmaterial aus großen Gesundheitsstudien von knapp 200.000 US-Amerikanern analysierten.

Die Forscher beobachteten den positiven Effekt bei grünem und schwarzem Tee, die beide von der echten Teepflanze *Camellia Sinensis* hergestellt werden. Bei Kräutertee wurde diese Wirkung nicht festgestellt. Verantwortlich für die höhere Gesundheit seien die im Tee enthaltenen Antioxidationsmittel Epigallocatechin Gallate oder die Aminosäure Theanin.



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

Drei Tassen grüner oder schwarzer Tee würden das Risiko, einen Schlaganfall zu erleiden, um 21 Prozent senken, bei jeder weiteren Tasse sinke laut Forschern das Risiko weiter.

Auch der Kaffeegenuss trägt zu einer geringeren Schlaganfall-Wahrscheinlichkeit bei. Die Verbreitung von Schlaganfällen und mehreren Gefäßrisiken sinke parallel zur täglich getrunkenen Kaffeemenge, meinen die Wissenschaftler. Problematisch ist jedoch nur, dass die meisten überzeugten Kaffeetrinker auch Raucher sind und die gesundheitsfördernden Effekte verschwinden mit dem blauen Dunst wieder.

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

## Alles essen - aber davon wenig

Eine Studie der Harvard School of Public Health in Boston kam zu dem Ergebnis, dass Abnehmwillige alles essen können und lediglich den täglichen Kalorienkonsum reduzieren müssen.



© Ralph Dietermann / [www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Die Wissenschaftler verteilten die 811 übergewichtigen Studienteilnehmer zufällig auf vier Diät-Gruppen, deren Ernährungsplan sich in der Zusammensetzung der drei Hauptnährstoffe Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette unterschied. Jede Diät war reich an ungesättigten Fettsäuren, Vollkornprodukten, Früchten und Gemüse. Allerdings verringerte jeder Teilnehmer die täglich aufgenommene Menge um 750 Kilokalorien, nahm jedoch nicht weniger als insgesamt 1200 bis 2400 Kilokalorien zu sich. Die Forscher empfahlen den Diätpatienten außerdem, pro Woche mindestens 90 Minuten flott zu laufen.

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

### Haftungsausschluss

Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unter 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

#### Lebensmittelproduktion - rechtliche Rahmenbedingungen



Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie einen Überblick, welche rechtlichen Grundlagen in Österreich und in der EU bei der Produktion von Lebensmitteln aktuell von Bedeutung sind. Ebenso gibt das Seminar einen Einblick in die Aufgaben und Abläufe der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Darüber hinaus werden bei der Veranstaltung strafrechtliche Haftungsfragen wie zB. gerichtlich strafbare Handlungen nach dem LMSVG erörtert.

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

**Mittwoch, 27. Mai 2009**  
16:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

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

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

17:00 - 20:00 Uhr

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! Anmeldungen werden unter [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at) bereits jetzt gerne entgegen genommen.

### Vortragsprogramm

Begrüßung durch WK-Präsident Dr. Rudolf Trauner

Eröffnungstalkrunde mit  
WK-Präsident Dr. Rudolf Trauner, Landesrat KommR Viktor Sigl und Landesrat Dr. Josef Stockinger  
zum Lebensmittelstandort Oberösterreich

Regionale Produkte und ihr Einfluss auf die Kundenloyalität  
Anne M. Schüller, Anne M. Schüller Marketing Consulting

Der Weg der regionalen Besonderheit zum überregionalen  
Markenprodukt  
Johannes Gutmann,  
Gründer der Sonnentor Kräuterhandels GmbH

„ahrntal natur“ - eine Erfolgsgeschichte aus dem  
Genießerland Südtirol  
Martin Pircher, Mitbegründer der ahrntal natur GmbH

Das Kulinarische Vulkanland  
Ing. Alois Gölles, Geschäftsführer der Gölles GmbH

Anschließend:  
Ausklang beim Buffet (gestaltet durch die oö. Kultiwirte)

### Veranstaltungsort

WKO Oberösterreich, Julius-Raab-Saal

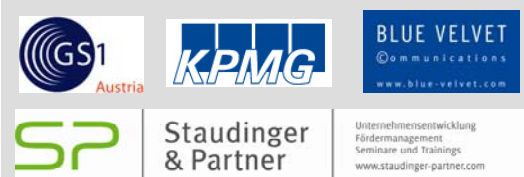
### Moderation

Mag. Claudia Woitsch, ORF Oberösterreich

in Kooperation mit:



mit Unterstützung von:



**LC-Veranstaltungen Rückblick**

■ **LC-Seminar Markenaufbau ohne Werbung**

Bei diesem LC-Spezialseminar am 06. März 2009 erfuhren die zahlreich erschienen Teilnehmer Wissenswertes rund um das Thema Marke, Markenaufbau und -positionierung. Ebenso wurden ua. die wesentlichen Aspekte der Markenpflege sowie der Faktor Zeit in der Markenführung erörtert.



■ **Regionale Förderprogramme für die Lebensmittelwirtschaft**

Am 10. März 2009 fand in der WKO Oberösterreich eine Veranstaltung statt, die den Teilnehmern einen kompakten Überblick über verschiedene Förderprogramme, die auf regionaler Ebene bei der Umsetzung verschiedener Projekte im Bereich Forschung, Technologie und Innovation zur Verfügung stehen, bot. Abgerundet wurde der Vormittag durch ergänzende Informationen über einzelne aktuelle nationale Fördermöglichkeiten.



■ BL-ERFA 28

Das 28. Treffen der BL-ERFA am 10. März 2009 fand dieses Mal bei der Firma Raps GmbH in Obertrum statt. Bei der interessanten Betriebsführung durch das Unternehmen erhielten die Teilnehmer einen Einblick in die Welt der Gewürze. Anschließend gestaltete Herr Ralph Lieber, Nestlé Österreich GmbH einen Workshop zum Thema „Mitarbeiter Schulung interaktiv - DENKPAUSE“

Ein herzliches Dankeschön nochmals den Gastgebern!



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der

**VKB** Bank  
unterstützt.

Herzlichen Dank!

**LC** Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Sein - Tun - Handeln - Formel zu einem erfüllten Leben	15.04.2009: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 4508c
Erteilung von Prokura & Übertragung von Verantwortung - Wie Sie Haftung vermeiden!	20.04.2009: 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: 4038c
Zahlenmanagement für Kleinunternehmer - Was Einnahmen- /Ausgabenrechner wissen sollten!	21.04.2009: 14:00 - 20:00 Uhr	219,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10203c
Der Kunde will begeistert werden - Der Weg zu einer klaren Profilierung am Markt	21.04.2009: 17:00 - 21:00 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 10207c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Müllerseminar Silofachkräftekurs	01.-02.04.2009: 08:00 - 17:00 Uhr	290,00	Wels	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Seminar für Müller und Bäcker "Sensorik der "Spezifischen Rohstoffe"	06.04.2009: 13:00 - 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>				
HACCP - Schwerpunkt Gefahrenanalyse	01.04.2009	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>Austrian Standards plus GmbH</b>				
HALAL - Anforderungen an die Lebensmittelkette Die neue ONR 142000	27.05.2009: 09:00 - 13:00 Uhr	295,00	Wien	Austrian Standards plus GmbH, AS+T Team Tel.:01/21300-333, E-Mail: <a href="mailto:trainings@as-plus.at">trainings@as-plus.at</a>

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik</b>				
ofi impactt 09 - Die Österreichische Verpackungstagung	04. - 05.06.2009: 13:00 Uhr	Keine Angaben	Spittal an der Drau	Ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Brehmstr. 14a, 1110 Wien, Frau Yasmin Schorrer, Tel.: 01/798 16 01-560, E-Mail: <a href="mailto:yasmin.schorrer@ofi.at">yasmin.schorrer@ofi.at</a>
<b>LMTZ - Lebensmitteltechnologisches Zentrum</b>				
Innovationen Tagung	23.04.2009: 08:00 - 16:45 Uhr	Normalpreis € 170,00  Preis für 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>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
Industrie-Forum „Produktion“ - Das synchrone Produktionssystem bei TRUMPF	21.04.2009: 14:00 - 17:30 Uhr	Keine Angaben	Pasching	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Frau Lisa Hausteiner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:lisa.hausteiner@wkoee.at">lisa.hausteiner@wkoee.at</a>
F&E-Akademie - Quality Function Deployment - das Richtige richtig tun“	21.04.2009: 09:00 Uhr	Keine Angaben	Linz	Firmen Intern Training, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Frau Gabriela Kuntner, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:gabriela.kuntner@fit-international.com">gabriela.kuntner@fit-international.com</a>
Europäische Technologieförderungen für innovative KMU	23.04.2009: 13:30 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	Linz	CATT Innovation Management GmbH, Hafenstr. 47-51, 4020 Linz, Frau Barbara Schrempp, Tel.: 0732/9015-5437 <a href="http://rp7.ffg.at/kmu_roadshow2009">http://rp7.ffg.at/kmu_roadshow2009</a>
Grenzüberschreitender Innovationstag	29.04.2009: 15:00 Uhr	Keine Angaben	Budweis	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Frau Lisa Hausteiner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:lisa.hausteiner@wkoee.at">lisa.hausteiner@wkoee.at</a>
F&E-Akademie - Strategisches Innovations-Management	07. - 08.05.2009: 10:00 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	Linz	Firmen Intern Training, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Frau Gabriela Kuntner, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:gabriela.kuntner@fit-international.com">gabriela.kuntner@fit-international.com</a>

**LC** Messen und internationale Veranstaltungen



Internationale Fachmesse  
der Nahrungs-  
mittelindustrie für Nord-  
amerika

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

**SEOUL FOOD & HOTEL  
2009**

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

13. - 16.05.2009,  
in Seoul, Korea

**IRAN FOOD + HOSPITALITY  
/ IRAN FOOD + BEV TEC /  
IRAN AGRO 2009**

Internationale Fachmesse  
für Lebensmittel,  
Lebensmitteltechnologie  
und Landwirtschaft

24. - 27.05.2009,  
in Teheran, Iran

**PLMA 2009**

Internationale Fachmesse für  
Handelsmarken

26. - 27.05.2009,  
in Amsterdam, Niederlande

5. LC-Partner-News

## BELAN ZT-GmbH - Akkreditierte Prüfstelle



Die BELAN ZT-GmbH wurde per Bescheid vom 27.01.2009 als akkreditierte Prüfstelle gemäß ISO 17025 beim Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend registriert und verfügt über Gutachter, die gemäß § 73 LMSVG für die Prüfung und Begutachtung von Lebensmitteln autorisiert sind.

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

## 500 Gäste beim 15. Quality Austria Forum in Salzburg



Das 15. Quality Austria Forum hat über 500 Qualitäts-Interessierte aus dem In- und Ausland in das Salzburger Renaissance Hotel gelockt. Die Veranstaltung zielt laut Konrad Scheiber, Geschäftsführer der Quality Austria, darauf ab, traditionell einmal im Jahr einen Informations- und Know-how Transfer zwischen Experten und Unternehmen zu ermöglichen. Für Referenten, Partner wie Gäste ist diese Veranstaltung mittlerweile ein Fixpunkt für Gedankenaustausch auf höchstem Niveau geworden.

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

## Bio-Hofbäckerei Mauracher räumte bei Preisverleihung ab



Die internationale Bio-Elite traf sich bei der Messe Bio-Fach09 in Deutschland, darunter auch die Bio-Hofbäckerei Mauracher. Bei der Preisverleihung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gab es gleich sechs Medaillen für den Betrieb aus Sarleinsbach.

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

## Mit backtue!! dem Geschmack auf der Spur



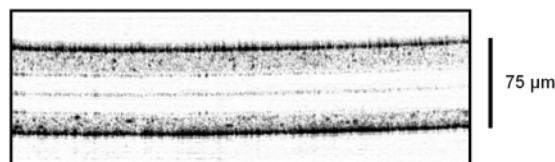
„Geschmack muss sein“ - darüber ist sich auch die Backbranche einig. Was sich aber hinter „Geschmack“ verbirgt, was sich beim Schmecken tut und wie sich Experten dem Thema nähern, erfahren Sie im neuen backaldrin-Kundenmagazin „backtue!!“. Die Titelgeschichte der März-Ausgabe fragt Wissenschaftler, Produktentwickler, Ausstellungsmacher und Erfinder „Was ist Geschmack?“.

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

## 6. Kooperationsprojekte

### Qualitätssicherung von Lebensmittelverpackungen

Verpackungen spielen in der Lebensmittelwirtschaft eine große Rolle. Im Zuge dieses Kooperationsprojektes der LC-Partner Wiesner Kochkäse GmbH, Hütthaler KG, Fleischwarenfabrik Reiter sowie der Zentralmolkerei Furtmayr Ges.m.b.H. & Co KG und der RECENTD GmbH (Research Center for Non Destructive Testing), der früheren Sensorik-Abteilung der Upper Austrian Research GmbH, sollen mit Hilfe von zwei innovativen Messmethoden detaillierte Kenntnisse über die inneren Strukturen und Eigenschaften von Lebensmittel-Verpackungen gewonnen werden.



OCT-Querschnitt einer Mehrschichtfolie

## 7. Partnerbörse

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

### Lohnabfüller für Getreideprodukte gesucht

Ein Oö. Betrieb sucht einen Kooperationspartner in (Ober)österreich zur Abfüllung getreideartiger Lebensmittel in Plastikbeutel zu je 250 Gramm gegen Bezahlung.

Nähere Informationen erhalten Sie im Büro des LCOÖ unter 05-90909-3551.

### Technologieangebot:

„Innovativer Flaschenverschluss“

#### Kurzfassung:

A UK SME has developed an innovative plastic bottle top to suit most bottles. It provides a spring loaded leak-proof bottle top design to allow liquids to be dispensed through a pouring top. The patented release action moves across the bottle top releasing the plastic spring immediately stops the flow. The bottle top has applications for the drinks, kitchen liquids and cosmetics markets. The company is seeking partners for a license, joint venture or manufacturing agreement.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=09%20GB%204303%203CIR>

### Technologienachfrage:

“ Neue Schokolade- und Karamellsoßen gesucht“

#### Kurzfassung:

A large US foods manufacturing company operating on a global scale is looking for development of a chocolate sauce and a caramel sauce that meets specific nutritional guidelines. Target launch for overall product concept is for January 2010. They are looking for technical cooperation and manufacturing agreements.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=09%20US%2087GA%203CRM>

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



**LC** 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)

**LC** Speck-Spektakel  
6. und 7. Juni 2009, BURG PIBERSTEIN Helfenberg

Bereits zum bereits 3. Mal veranstaltet der Tourismusverein Helfenberg eine kulinarische Entdeckungsreise im historischen Ambiente der Burg Piberstein. Auch dieses Jahr bieten die Organisatoren oberösterreichischen Schmankerl-Produzenten wieder die Möglichkeit, sich dabei zu präsentieren.

Nähere Informationen erhalten Sie unter 07216/6248-0 sowie im nachfolgenden (bzw. im LC-Aktuell „beiliegenden“) Informationsblatt.



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