



**LEBENSMITTEL
LC
CLUSTER**

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

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

LC-AKTUELL

1. Aus dem LC-Management

LC Das war der Tag der oö. Lebensmittel 2008...

Rund 250 Teilnehmer folgten der Einladung zum dritten "Tag der oö. Lebensmittel" am 05. Mai 2008, bei dem die Zukunft der Lebensmittel im Mittelpunkt stand. Unter dem Blickpunkt der Regionalität und Nachhaltigkeit widmete sich die Fachtagung dieses Jahr der Wertediskussion rund um Lebensmittel und skizzierte mögliche Auswirkungen aktueller Trends und Entwicklungen auf den (ober)österreichischen Lebensmittelmarkt. Darüber hinaus wurde erstmals der Culinarix - eine neue Auszeichnung für Top-Lebensmittel aus OÖ, an die besten gewerblichen und bäuerlichen Speck-Produzenten verliehen.



WKOÖ Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner, Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl und Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger beim Branchentalk zum Lebensmittel-Standort OÖ



Die Goldpreisträger des Culinarix



Teilnehmer beim Verkosten der goldprämiierten Specksorten

INHALT	
1.	Aus dem LC-Management..... 1
2.	LC-Partner..... 2
3.	Wussten Sie schon ...?..... 4
4.	Veranstaltungen..... 8
5.	Kooperationsprojekte..... 12
6.	Partnerbörse..... 13
7.	Impressum..... 14

2. LC-Partner

Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Stepina Wurstvertriebs GmbH	4820 Bad Ischl Bahnhofstraße 8	www.bewusst.cc
	Lachs & Wein Fa. Klaus Gassner	4030 Linz Mönchgrabenstraße 129	www.lachs-wein.at
	Bachhalm Schokoladen Manufaktur GmbH	4560 Kirchdorf/Krems Hauptplatz 1	www.bachhalm.at
	Neuburger GmbH & Co. KG.	4161 Ulrichsberg Dreisesselbergstr. 6	www.neuburger.at
	Cafe Konditorei Bruckmüller GmbH	4020 Linz Wiener Straße 40	
	Winkler Karl	4020 Linz Ellbognerstraße 60	

LC-Partner stellen sich vor

Landfrisch Molkerei reg. Gen.m.b.H



Die Landfrisch Molkerei ist Europas größter Cottage Cheese Produzent und in Österreich führender Hersteller von Frischkäse. Auch im Marktsegment Spezialbutter hat sich das Welser Unternehmen in den letzten Jahren eine Marktführer-Position erarbeitet.

Die Landfrisch Produktionsbetriebe sind in Wels (OÖ / Frischkäse) und Rohrbach (OÖ / Butter) angesiedelt. Das Unternehmen erwirtschaftete im Jahr 2006 mit 155 Beschäftigten einen Umsatz von 73 Mio EUR. 50% davon wurden im Export erzielt. Die besondere Qualität der Landfrisch Produkte wurde bereits vielfach national und international ausgezeichnet.

Landfrisch überzeugt seit vielen Jahrzehnten Kunden und Partner gleichermaßen durch Zuverlässigkeit, Kompetenz und exquisite Auswahl.

Nähere Informationen 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

3. Wussten Sie schon ...?

Polyarthrititis: Vegane Kost für die Gefäße?

Ein Wissenschafterteam vom Karolinska University Hospital in Schweden kam anhand einer Studie zu dem Schluss, dass es dem Herz und Kreislauf von Personen mit chronischer Polyarthrititis (rheumatoider Arthritis) zugute kommt, wenn sie tierische Lebensmittel sowie den Getreidebestandteil Gluten von ihrem Speiseplan streichen.

Die Forscher hatten 66 Freiwillige mit chronischer Polyarthrititis für ein Jahr auf Diät gesetzt: Ein Teil der Probanden ernährte sich vegan und glutenfrei, der andere Teil speiste ausgewogen, aber ohne auf tierische oder glutenhaltige Nahrungsmittel zu verzichten. Das Ergebnis: Die glutenfreie vegane Ernährung ging mit einer Reduktion des Body-Mass-Index (BMI) einher und wirkte sich im Vergleich zur Kontrollgruppe vorteilhaft auf bestimmte Blutwerte aus - darunter das "böse" LDL-Cholesterin und körpereigene Abwehrstoffe.



Da es sich bei der chronischen Polyarthrititis um eine so genannte Systemerkrankung handelt, ist sowohl ein entzündlicher Befall innerer Organe als auch eine Entzündung der Gefäße möglich. Die Wissenschaftler resümieren, dass eine glutenfreie und vegane Ernährung Veränderungen zu begünstigen scheint, die möglicherweise gefäßschützend und entzündungshemmend wirken. Das wiederum senke in weiterer Folge das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt und Schlaganfall.

Die Ergebnisse wurden im Fachjournal "Arthritis Research & Therapy" veröffentlicht.

Quellen: www.netdoktor.at

Verführerisches Hungerhormon

Wer hungrig einkaufen geht, packt oft zu viel in seinen Wagen. Oft wird dem Einkäufer aber erst zu Hause klar, dass er zu viel gekauft hat. Wissenschaftler der McGill Universität in Montreal haben herausgefunden, was dieses Verhalten verursacht: das appetitanregende Hormon Ghrelin.



Der Körper produziert dieses Hormon im Magen, wenn er Nahrung benötigt und dabei werden Hungergefühle ausgelöst. Nach der Mahlzeit sinkt der Hormonspiegel wieder ab.

Laut den Forschern wirkt das Essen schmackhafter, wenn der Ghrelin-Spiegel hoch ist. Zu diesem Ergebnis kamen sie aufgrund einer Untersuchung der Hirnfunktion von 20 Testpersonen, während sie Essensbilder betrachteten. Zwölf Teilnehmern verabreichten die Wissenschaftler vorher das appetitanregende Hormon Ghrelin, die anderen bekamen ein Placebo. Im funktionalen Magnetresonanztomografen wurde dann festgestellt, dass die Reaktion der Hirnregionen auf die Bilder stärker war, wenn der Proband das Hormon erhalten hatte. Die Lebensmittel sahen nicht nur ansprechender aus, den Probanden mit dem zugeführten Hormon erschienen sie auch plastischer, zudem erinnerten sie sich besser an das Bild.

Quelle: www.focus.de

Spinat lässt Muskeln tatsächlich wachsen



Spinat macht stark - und das nicht nur im Comic bei Popeye: Das Gemüse enthält tatsächlich Substanzen, die das Muskelwachstum beschleunigen, haben US-Forscher nachgewiesen. Allerdings reichen die kleinen Portionen aus Popeyes Spinatdosen wohl nicht für eine Verwandlung von Hänfling in Kraftprotz: Um die Dosis zu erreichen, die bei Laborratten zu einigermaßen nachweisbaren Erfolgen führte, müsste ein Mensch jeden Tag mindestens ein Kilogramm des Blattgemüses vertilgen. Diese Entdeckung machte ein Forscherteam von der Rutgers-Universität in New Brunswick.

Zurückführen lässt sich das Spinatdoping auf eine Gruppe von Substanzen mit dem Namen Phytoecdysterioide, die neben dem Spinat auch in anderen krautigen Pflanzen vorkommen. Sie ähneln sowohl den Hormonen, die bei vielen Insekten die Häutung auslösen, als auch den Steroidhormonen, die im menschlichen Körper eine Vielfalt von Funktionen erfüllen. Um nun zu testen, ob die Pflanzenhormone auch einen Einfluss auf die Muskulatur haben, stellten die Wissenschaftler einen Spinatextrakt her und gaben ihn im Labor auf Muskelzellen von Mäusen und Menschen. Das überraschende Ergebnis: Mit Spinatauszug fuhren die Zellen ihre Eiweißproduktion und damit ihr Wachstum um bis zu 20 Prozent hoch. Auch Ratten, denen täglich eine Ration des Spinatcocktails verabreicht wurde, profitierten von der muskelaufbauenden Wirkung der Inhaltsstoffe: Bereits nach einem Monat hatten sie zwischen 18 und 24 Prozent mehr Kraft in ihren Vorderpfoten, entdeckten die Wissenschaftler. Als nächstes will man genauer untersuchen, wie diese Wirkung zustande kommt, und wie man sie verstärken und abschwächen kann.

Quelle: www.wissenschaft.de

Gemeinsam essen ist gesünder



Laut aktuellen Studien sind Übergewicht und Essstörungen in Familien, die ihre Mahlzeiten häufig zusammen einnehmen, seltener. Die Gründe: In diesen Familien kommen nicht nur weniger Fertiggerichte auf den Teller, sondern ernährungsbewusste Eltern haben auch mehr Einfluss auf die Essgewohnheiten ihrer Kinder.

Eine weitere Studie hat ergeben, dass Kinder, die von klein auf viele Fertigprodukte essen, irgendwann den Geschmack frischer Lebensmittel nicht mehr mögen. Um das zu verhindern, sollte man generell zu Fertiggerichten einen kleinen Salat oder rohes Gemüse zum Knabbern reichen.

Quelle: www.gesundesleben.at

Hunger lässt sich wegdenken

Laut einer britischen Studie lässt sich der Appetit auf Kekse durch Gedanken manipulieren. Allein die Erinnerung an die letzte Mahlzeit genügt, um weniger Lust auf die Süßigkeiten zu haben.

Ein Forscherteam von der Universität Birmingham hat 47 Studentinnen im Rahmen einer Studie in zwei Gruppen eingeteilt. Die Frauen in der ersten Gruppe sollten ihren Tagesablauf noch einmal in Gedanken durchgehen, die zweite Gruppe sollte sich an das drei Stunden zurückliegende Mittagessen erinnern.

Anschließend bekamen die jungen Frauen, denen der wahre Sinn des Versuchs nicht bekannt war, Kekse angeboten. Während die Frauen der ersten Gruppe durchschnittlich mehr als 20 Gramm aßen, hatten die Teilnehmerinnen der zweiten Gruppe schon nach rund 15 Gramm Keksen keinen Appetit mehr.

Je detaillierter die Erinnerung an eine bestimmte Mahlzeit wachgerufen werde, desto stärker sei der Effekt meinten die Forscher. Der Hunger lasse sich durch das bewusste Erinnern umso stärker senken, je länger die letzte Mahlzeit her sei. Bei Diäten sei es deshalb womöglich völlig falsch, krampfhaft nicht ans Essen zu denken.

Die Originalstudie ist im Fachblatt "Physiology & Behaviour" (doi: [10.1016/j.physbeh.2008.04.012](https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2008.04.012)) erschienen.



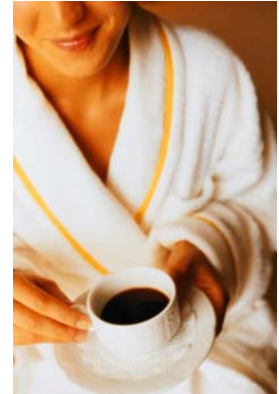
Quelle: science.ORF.at



Einfluss von Kaffee auf das Brustkrebsrisiko

Zwei bis drei Tassen Kaffee am Tag können das Brustkrebsrisiko bei Frauen reduzieren oder eine drohende Krebserkrankung hinauszögern. Das schließen schwedische Forscher aus einer Studie mit Brustkrebspatientinnen.

Die Wirkung des Kaffees hängt allerdings davon ab, ob bei den Frauen eine bestimmte Variante des Gens CYP1A2 aktiv ist, haben die Forscher von der Universität in Lund herausgefunden. Dieses Gen reguliert die Verstoffwechslung sowohl des weiblichen Hormons Östrogen als auch die von Koffein. Bei kaffeetrinkenden Patientinnen mit dieser Genvariante trat der Brustkrebs im Schnitt sieben Jahre später auf als bei Patientinnen, die auf das Genussmittel verzichteten. Die komplexen Stoffwechselmechanismen müssten allerdings noch eingehender untersucht werden, so dass es für eine Trinkempfehlung für den Kaffee noch zu früh sei, schreiben die Forscher.



Bei der Kaffee-Studie untersuchten die Wissenschaftler bei 458 schwedischen Brustkrebspatientinnen im Alter von 25 bis 99 Jahren, welche Variante des Gens CYP1A2 sie in ihrem Erbgut trugen. Außerdem erfassten sie die Konsumgewohnheiten beim Kaffeegenuss. Rund die Hälfte der Frauen trug das Gen in der Variante A/A. Nahmen diese Frauen täglich zwei und mehr Tassen Kaffee zu sich, so entwickelte sich ein Brustkrebs erst im Durchschnittsalter von rund 60 Jahren. Bei Frauen mit weniger oder keinem Kaffee am Tag lag der Diagnosezeitpunkt für den Krebs im Durchschnitt bei 53 Jahren. Die anderen Frauen mit den Genvarianten A/C oder C/C hatten insgesamt ein geringeres Brustkrebsrisiko als Frauen mit der A/A-Variante.

Die Forscher betonen, dass dieses Ergebnis nur für eine bestimmte Klasse von Brustkrebs gilt, in der besonders viele Rezeptoren für das weibliche Hormon Östrogen aktiviert sind. Dieser so genannte östrogenpositive Krebs macht allerdings 70 Prozent aller Fälle aus. Das Koffein verändert den Östrogenstoffwechsel, in dem sich auch krebefördernde Stoffe bilden, berichten die Forscher. Der Vergleich von Brustkrebsbefunden und -statistiken von Ländern mit hohem und niedrigem Kaffeekonsum könnte weitere Hinweise auf die schützende Wirkung des Koffeins liefern, hoffen die Forscher.

Quelle: www.wissenschaft.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

Umwelttechnik - Tagung 08 Stofffluss optimieren heißt profitieren



Für Industriebetriebe stellt effizientes Stoffflussmanagement ein wichtiges Einsparungspotenzial dar. Nutzen Sie die Gelegenheit, um bei der UMWELTTECHNIK-TAGUNG-08 detaillierte Inputs über Kreislaufwirtschaft zu erhalten und freuen Sie sich auf interessante Einblicke in die Praxis von Unternehmen aus der Metall-, Kunststoff- sowie Lebensmittelindustrie. Diskussionsrunden mit den Experten, Networking und ein ansprechendes Rahmenprogramm inklusive.

Donnerstag, 12. Juni 2008
13:00 - 18:00 Uhr
Bildungshaus Schloss Puchberg
Puchberg 1
4600 Wels

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at oder www.netzwerk-umwelttechnik.at/tagung-08

Expertenmeeting Vitamine Natürliche oder synthetische Vitamine - eine Frage der Wirkung?



Seit ihrer Entdeckung in den ersten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts sind Vitamine von der Wissenschaft als lebensnotwendig anerkannt. In der jüngsten Vergangenheit haben Studien zur Wirkung synthetischer und natürlicher Vitamine für interessante und kontroversielle Diskussionen gesorgt. Bei diesem Expertenmeeting erhalten Sie Informationen zur Rechtsgrundlage für Vitamine, zu technischen Problemstellungen bei Vitaminen sowie zur Wirksamkeit synthetischer bzw. natürlicher Vitamine.

Donnerstag, 26. Juni 2008
10:00 - 12:00 Uhr
WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Machen Sie Ihr Unternehmen krisenfest! - Rechtzeitig AGIEREN, statt reagieren müssen	05.06.2008: 14:00 - 20:00 Uhr	219,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: 10130c
Reduzieren der Krankenstände - Erhöhung der Anwesenheiten	09.06.2008: 16:00 - 20:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: 10112c
Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung und AGB - Möglichkeiten der Haftungsvermeidung	11.06.2008: 14:00 - 18:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer 10221c
Das Mitarbeitergespräch - Chance zur Leistungssteigerung	12.06.2008: 14:00 - 20:00 Uhr	229,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer 10114c
Lebensmittelakademie				
Kreativseminar Zucker und filigrane Schaustücke	09.06.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	210,00	Landesberufsschule2, Salzburg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Konstruktiver Explosionsschutz für Anlagen des Agrarhandels, der Mischfutter- und Mühlenwirtschaft	09.06.2008: 15:00 - 17:00 Uhr	66,00	EHG Ennshafen GmbH	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LMSVG/Hygienericht/Kennzeichnung von Lebensmittel inkl. Quid	10.06.2008: 13:00 - 17:00 Uhr	54,00	WIFI Hohenems	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LMSVG/Hygienericht/Kennzeichnung von Lebensmittel inkl. Quid	17.06.2008: 13:00 - 17:00 Uhr	54,00	WIFI Salzburg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Betriebs- und Personalhygiene in der Praxis - ein Leitfaden für Mitarbeiterschulungen	04.06.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
WKO Oberösterreich				
TIM Expertentagreihe „Zerstörungsfreie Prüfung und Inline Prozesskontrolle“	03.06.2008	25,00	WKO Gmunden	TIM Frau Susanne Kapfer, Tel.: 05/90909-3548, Fax -3559, E-Mail: office@tim.at
Mit Weitblick wirtschaften	04.06.2008: 16:30 - 19:00 Uhr	Kostenlos	OK Offenes Kulturhaus OÖ	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ , Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: sc.veranstaltung@wkoee.at
Industrie-Forum „Qualitätsmanagement“ - „ISO 9001:2008 - Neue Anforderungen an Qualitätsmanagementsysteme“	19.06.2008: 15:00 - 18:00 Uhr	Keine Angaben	WKO Oberösterreich	WKO Oberösterreich , Frau Nicole Stöglehner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: nicole.stoeglehner@wkoee.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen



Internationale
Fachmesse der Nahrungs-
mittelindustrie

29.06.2008 – 01.07.2008
in New York, USA

POLAGRA FOOD 2008

The international Trade
Fair of Food Products and
Catering Industry

15. – 18.09.2008
in Posen, Polen

SIAL 2008

Internationale
Lebensmittelmesse

19. – 23.10.2008
in Paris, Frankreich



International Food, Drink
and Hospitality Exhibition*

18. – 20.11.2008
in Budapest, Ungarn

INTERFOOD & DRINK2008*

International Specialised
Exhibition for Food, Drinks,
Packaging and Equipment

19. – 22.11.2008
in Sofia, Bulgarien



6th International Food, Drink
and Hospitality Exhibition

02. – 04.12.2008
In Neu Deli, Indien

*Die **AUSSENWIRTSCHAFT ÖSTERREICH (AWO)** plant erneut eine österreichische **GRUPPENAUSSTELLUNG** und lädt Sie herzlich zur Teilnahme ein.

Nähere Informationen bei Frau Ulrike Pieler unter ulrike.pielier@wko.at, Tel. 05-90-900-3656, AUSSENWIRTSCHAFT ÖSTERREICH (AWO), Wiedner Hauptstraße 63, Postfach 150, A-1045 Wien

Die Anmeldung wird in der Reihenfolge ihres Eintreffens und nach Verfügbarkeit der Standfläche berücksichtigt.

5. Kooperationsprojekte

Oberösterreichische Rohwurst- und Kochspezialitäten im Becher

Aufgrund des Negativtrends im Konsumverhalten von Streich- und Mettwurst in den herkömmlichen Kunstdärmen, hat sich ein Projektteam, bestehend aus den drei LC-Partnern Reiter Innviertler Fleischwaren, Bugelnig GmbH und Raps GmbH, mit Unterstützung der Firma Greiner Packaging GmbH zum Ziel gesetzt, oberösterreichische Roh- und Kochwurstspezialitäten in wiederverschließbaren Frische-Bechern zu entwickeln. Das Besondere an den österreichweit einzigartigen Produkten stellt einerseits die Reifung im Becher und andererseits die Umsetzung ohne Zugabe von chemischen Zusatzstoffen sowie die Allergen-, Gluten- und Laktosefreiheit dar. Die Produkte sind ab Juni im TOP-Lebensmitteleinzelhandel gelistet.



6. Partnerbörse

7. EU-Rahmenprogramm - Einladung zur Infoveranstaltung

Sind Sie gut informiert über europäische Forschungsförderung? Die FFG und das Lebensministerium servieren Ihnen die aktuellen Informationen zu den neuen Ausschreibungen für Biowissenschaften im 7. EU-Rahmenprogramm sowie Tipps für einen erfolgreichen Antrag aus erster Hand und laden herzlich ein zu

"Europäische Forschungsförderung für Biotechnologie, Land- und Forstwirtschaft, Lebensmittel: Gut vernetzt ist halb gewonnen - die neue Ausschreibung im 7. EU-Rahmenprogramm"

Zeit: Mittwoch, 25. Juni 2008, 10:00 - 14:30 Uhr

Ort: Lebensministerium, 1010 Wien

Die Veranstaltung bietet:

- First Hand Information zur neuen Ausschreibung (200 Mio. Euro Fördermittel sind verfügbar!) im Themenbereich Lebensmittel, Landwirtschaft & Fischerei, und Biotechnologie
- Interessante Vorträge rund um das Thema "Europäische Vernetzungsstrategien als Schlüssel für eine erfolgreiche Teilnahme am EU-Rahmenprogramm"
- Lessons learnt aus vorangegangenen Ausschreibungen
- Die Möglichkeit des Networkings mit österreichischen VertreterInnen Europäischer Technologieplattformen sowie Beratung durch die FörderexpertInnen der FFG, Europäische und Internationale Programme

Treffen Sie Vertreter der europäischen Kommission sowie die FörderexpertInnen der FFG und nutzen Sie dieses Event für Ihren persönlichen Startvorteil im Match um die europäischen Fördergelder.

Programm und Anmeldung

Biotechnologie: http://rp7.ffg.at/fafb_info_va_jun08

Die Veranstaltung wird von der FFG gemeinsam mit dem Lebensministerium durchgeführt.

Ansprechpartnerin in der FFG:

Mag. Birgit Steininger

Referatsleiterin

Nationale Kontaktstelle im Bereich "Lebensmittel, Landwirtschaft & Fischerei, Biotechnologie"

Tel: +43 (0)57755 4101

birgit.steininger@ffg.at

Wirtschaftsspiel-Business Master

Nachdem in den Jahren 2000 und 2004 das Wirtschafts DKT in Linz und Oberösterreich herausgebracht wurde und damit ein großer Erfolg für die daran beteiligten Unternehmen zu verzeichnen war, wird nun erneut ein Spiel für diesen Raum aufgelegt - der Business Master.

Nähere Informationen, wie Sie mit Ihrem Unternehmen daran teilnehmen können erhalten Sie unter Freyspiel GmbH
Telefon: 0664/3436034
Fax: 0732/918582
E-Mail: alfred.woess@freyspiel.at

7. 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