



Lebensmittel-Cluster OÖ  
Service Center, WKÖO  
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-Team



Frau DI (FH) Johanna Ostheimer ist seit 04. August 2008 als Projekt-Managerin im Lebensmittel-Cluster OÖ beschäftigt.

Sie hat die Nachfolge von Frau Mag. (FH) Julia Schelling angetreten, die in Salzburg eine neue berufliche Herausforderung angenommen hat.

E-Mail: [johanna.ostheimer@wkoee.at](mailto:johanna.ostheimer@wkoee.at)  
Tel.: 05-90909-3554

### Das Team des LCOÖ

Als Ansprechpartner für Fragen und Informationen steht Ihnen das LC-Team jederzeit gerne zur Verfügung:

Lebensmittel-Cluster OÖ  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T 05-90909-3552  
E [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)



v.l.:  
DI (FH) Johanna Ostheimer, Mag. Michaela Henzinger,  
DI Jürgen Neuhold, Petra Thaller, Maria Kloibhofer

### INHALT

1. Aus dem LC-Management.....	1
2. LC-Partner.....	3
3. Wussten Sie schon ...?.....	4
4. Veranstaltungen.....	6
5. LC-Partner-News.....	10
6. Kooperationsprojekte.....	11
7. Partnerbörse.....	12
8. Impressum.....	13

**LC** Abschluss 8. Projektjahr

Mit Ende August 2008 wurde das 8. Projektjahr des Lebensmittel-Clusters OÖ abgeschlossen. Derzeit sind 229 Partner im offenen Netzwerk aktiv.

Nachfolgend ein kurzer Überblick über die wichtigsten Kennzahlen des 8. Projektjahres.

**LC-Partner nach Mitarbeiterzahl**

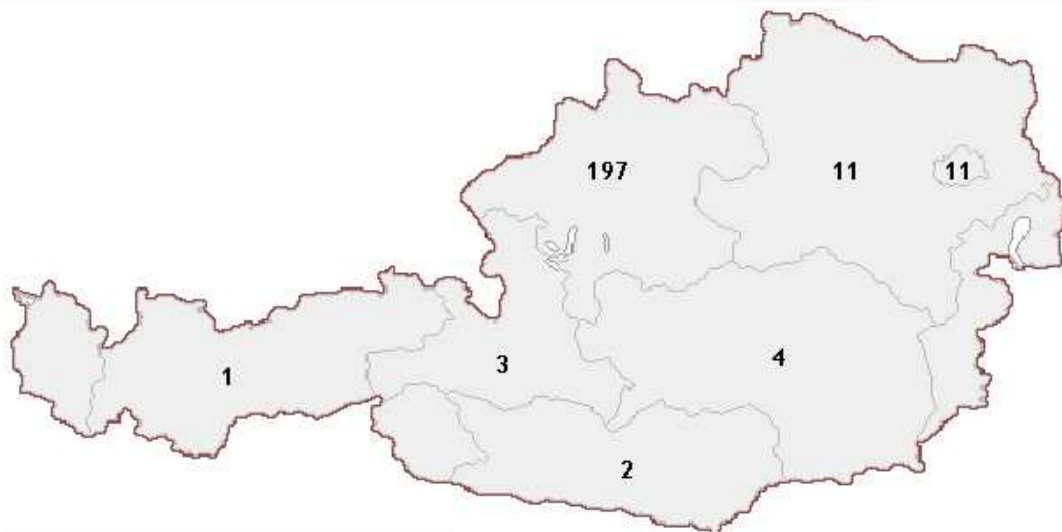
Mitarbeiter > 250	11	4,80%
250 > Mitarbeiter > 50	46	20,09%
Mitarbeiter < 50	172	75,11%

**LC-Partner nach Unternehmensgröße**

Großunternehmen	12	5,24%
Klein- und Mittelständische Unternehmen	62	27,07%
Kleinstunternehmen	125	54,59%
Sonstige	30	13,10%



**LC-Partner - Regionale Verteilung**




Kärnten	2
Niederösterreich	11
Oberösterreich	197
Salzburg	3
Steiermark	4
Tirol	1
Wien	11

## 2. LC-Partner

### LC Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	ma genussessenzen Marion Hofer	4020 Linz Domgasse 4	<a href="http://www.marionhofer.at">www.marionhofer.at</a>
---	-----------------------------------	-------------------------	--

### LC LC-Partner stellen sich vor

## Pfahnl Backmittel GmbH



Das Traditionsunternehmen mit Sitz in Pregarten ist auf der Überholspur! Pfahnl hat sich am Markt als Produzent für hochqualitative Mehle (Weizen-, Roggen-, Bio-Mehle), Fertigmehle und Backzutaten (Creme- und Dekorprodukte, Backmischungen, feine Backwaren, Konzentrate und Vormischungen) erfolgreich etabliert und arbeitet nach Zertifizierungen wie der DIN ISO 9001 und IFS.



Im Geschäftsjahr 2005/06 produzierte und verarbeitete das Unternehmen mit 110 MitarbeiterInnen mehr als 60.000t hochwertige Qualitätsmehle und Backmittel. Der Gesamtumsatz betrug 38 Mio. €. Mit einer täglichen Produktions- bzw. Vermahlungskapazität von 330t zählt Pfahnl zu den modernsten Mühlen der Welt.



Nähere Informationen zur Pfahnl Backmittel GmbH 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 ...?

#### Fisch ist nicht gleich Fisch



Makrele, Hering, Lachs und andere fettreiche Fische werden von Ernährungsexperten als wertvolle Quelle für mehrfach ungesättigte Fettsäuren empfohlen. Insbesondere die so genannten Omega-3-Fettsäuren gelten als kleine Kraftpakete für die Gesundheit. Sie sollen jüngsten Studienergebnissen zufolge unter anderem zur Vorbeugung von Augenerkrankungen, Prostatakrebs und Demenzerkrankungen beitragen sowie der Herz-Kreislauf-Gesundheit zugute kommen.

Wie ein Forscherteam von der Wake Forest University School of Medicine in Winston -Salem, North Carolina nun in Bezug auf die USA feststellte, variiert das Vorkommen dieser Fettsäuren von

Fisch zu Fisch allerdings beträchtlich. Ob es sich um Zuchtfisch oder Wildfisch handelt, aus welcher Gegend das Flossentier stammt oder wie die Tiere gefüttert wurden - all das hat offenbar Auswirkungen auf den Gehalt an gesunden Fetten.

Bei dieser Studie variierte der Omega-3-Fettsäuren-Gehalt von knapp über null bis zu vier Gramm pro 100 Gramm, geben die Wissenschaftler im "Journal of the American Dietetic Association" an.

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

#### Gesundes Frühstück



Eine US-Ärztin und Ernährungsforscherin beobachtete in einer Studie zusammen mit Kollegen der Universität Richmond, Virginia (USA), 94 übergewichtige Frauen im Alter zwischen 30 und 40 Jahren über einen Zeitraum von acht Wochen. Die Frauen wurden in zwei Gruppen mit unterschiedlichen Ernährungsplänen eingeteilt. Während sich die eine Gruppe mit täglich 290 Frühstücks-Kalorien begnügte, nahm die andere ein reichhaltiges Frühstück mit rund 600 Kalorien zu sich.

Das erstaunliche Ergebnis der Studie: Die Frauen aus der Gruppe mit reichhaltigem Frühstück verloren langfristig 21 Prozent ihres Körpergewichtes, die Frauen mit reduziertem Frühstück nur 4,5 Prozent. Die Teilnehmerinnen, die reichhaltig frühstücken durften, fühlten sich den ganzen Tag über weniger hungrig. Das ist das größte Argument fürs Frühstück.

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

## Kluge Kinder halten Körpergewicht länger

Normalerweise machen sich Kinder wenig Gedanken über ihre Ernährung und ob sie sich so viel bewegen, wie Ärzte es für richtig halten. Auch ihre Figur ist ihnen ziemlich egal, solange sie niemand hänselt. Das ändert sich aber, wenn sie in der Schule über den Zusammenhang von Essen, Sport und Fernsehen oder Computerspielen lernen: Die informierten Kinder halten eher Idealgewicht. Das zeigt eine Studie von Medizinern des Universitätsklinikums Ulm.



1037 Zweitklässler aus 34 Grundschulen beschäftigten sich in Unterrichtseinheiten ein Jahr lang mit den Themen Ernährung, Medienkonsum und Bewegung. Zudem nahmen sie an kleinen Bewegungseinheiten teil.

Die Beobachtungen der Mediziner zu Studienbeginn waren besorgniserregend: Die Eingangsuntersuchung vor Ende der ersten Klasse zeigte, dass 16,8 Prozent der Jungen und 17,4 Prozent der Mädchen nach Definition der so genannten International Obesity Task Force übergewichtig waren. Im Vergleich zu Ulmer Schulkindern vor 30 Jahren hatten viermal so viele Kinder eine erhöhte Körperfettmasse. Besonders anfällig für Übergewicht waren Kinder mit Migrationshintergrund und Eltern mit niedriger Bildung: Von ihnen hatten bei der Eingangsuntersuchung 27 Prozent zu viel Speck auf den Rippen.

Ein Teil der Kinder, die so genannte „Interventionsgruppe“, erhielt daraufhin ein Jahr lang einschlägige Unterrichts- und Bewegungseinheiten. Die tägliche Bewegungszeit steigerte sich allmählich, dafür sollten die Kinder weniger Zeit vor dem Bildschirm verbringen. Zudem achteten die Wissenschaftler auf die Ernährung der Kinder, beispielsweise tranken sie weniger zuckerhaltige Getränke.

Zu Beginn der 3. Klasse untersuchten die Mediziner die Kinder nochmals. Es zeigte sich, dass der Körperfettanteil der Kinder der Interventionsgruppe im Vergleich zur Kontrollgruppe weniger zugenommen hatte. Die Wissenschaftler sprechen von „positiven Ergebnissen bei Hautfaltendicke und im Bauchumfang“. Sie wollen nun weitere Analysen zur Wirkung der Gesundheitsinformation anstellen, etwa wie sie das private Essverhalten der Kinder sowie ihre sportlichen und schulischen Leistungen beeinflussten.

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

### Haftungsausschluss

*Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unten der angegebenen Quelle genannten Artikel. Da die inhaltliche Richtigkeit dieser Artikel nicht vollständig geprüft werden kann, erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der LC-Aktuell-Redaktion. Sie übernimmt deshalb keinerlei Haftung für etwaige vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.*

*Der Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.*

## 4. Veranstaltungen

### LC-Veranstaltungen

#### Bio-Lebensmittel - rechtliche und marktbezogene Entwicklungen im Überblick



Die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, dass die Bio-Anteile im Lebensmittelhandel weiterhin bei Menge und Wert steigen.

Dieses schnelle Wachstum hatte eine Weiterentwicklung und Professionalisierung der Produktionsstrukturen biologischer Lebensmittel zur Folge. Ab 1. Jänner 2009 gilt für die Produktion und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln die neue Bio-Verordnung (EG) 834/2007, die auch erstmals einen Grenzwert für die Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Organismen enthält.

Bei diesem Seminar erhalten Sie Informationen über die beschriebenen rechtlichen und marktbezogenen Entwicklungen im Bereich der Produktion biologischer Lebensmittel.

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

**Freitag, 12. September 2008**  
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

## Grundlagen des Hygienemanagements



Ein solides Hygienemanagement ist für Lebensmittelbetriebe nicht nur rechtliche Verpflichtung, sondern kann auch entscheidender Wettbewerbsvorteil sein, denn die Erwartungen der Kunden an die Produktsicherheit nehmen permanent zu.

Ein aktueller Überblick über die rechtlichen Grundlagen der Lebensmittelhygiene, Wissenswertes zur Lebensmittel-Mikrobiologie, sowie zur Eigenkontrolle im Sinne der Lebensmittel-Hygieneverordnung stehen im Mittelpunkt dieser Veranstaltung.

Die Vortragsinhalte bieten all jenen, die ihr Wissen in diesem Bereich auffrischen und aktualisieren möchten ein kompaktes Wissens-Update.

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

**Dienstag, 30. September 2008**  
16:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

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>				
Das Mitarbeitergespräch - Chance zur Leistungssteigerung	16.10.2008: 14:00 - 20:00 Uhr	229,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10114c
Der Stundensatz - Die Basis Ihres Unternehmenserfolges	17.10.2008: 14:00 - 20:00 Uhr	198,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10198c
Erteilung von Prokura & Übertragung von Verantwortung - Wie Sie Haftung vermeiden!	20.10.2008: 14:00 - 18:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 4038c
Machen Sie Ihr Unternehmen krisenfest! - Rechtzeitig AGIEREN, statt reagieren müssen	21.10.2008: 14:00 - 20:00 Uhr	219,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10130c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Schokolade und Kunst - Planung und Herstellung von Schokoladenskulpturen	08.09.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	210,00	Baden	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>				
Hochdrucktagung 2008	16.09.2008: 13:00 - 18:00 Uhr	80,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Pathogene Keime im Visier	01.10.2008	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
TIM Expertentag „Kostensparen durch Touren- und Routenoptimierung“	30.09.2008: 13:30 - 17:00 Uhr	25,00	WIFI Linz	TIM, Fax: 05/90909-3559, E-Mail: <a href="mailto:office@tim.at">office@tim.at</a>
<b>OÖ. Energiesparverband</b>				
Stromsparen in Betrieben	30.09.2008: 09:00 - 13:00 Uhr	Keine Angaben	Linz	OÖ. Energiesparverband, Landstraße 45, 4020 Linz, Tel.: 0732/772014386, Fax: 0732/772014383, E-Mail: <a href="mailto:office@esv.or.at">office@esv.or.at</a>

**LC** Messen und internationale Veranstaltungen

**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

**FHC 2008**

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

04. - 06.12.2008  
in Shanghai, China

5. LC-Partner-News

## Neue Anlage zur Produktion von gentechnikfreier Tiernahrung



Mit dem Ausbau der neuen Produktionslinie Bio-Hype hat der Ennsener Futtermittelhersteller Fixkraft einen wichtigen Schritt gesetzt, um die Anforderungen der Partner noch besser erfüllen zu können. Festlich eröffnet wurde die Anlage am Freitag, den 22. August 2008 zusammen mit Bundesminister DI Josef Pröll und Landesrat Dr. Josef Stockinger.

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

## 6. Kooperationsprojekte

### Kooperationen als Schlüssel zum Erfolg - Fördermöglichkeiten für LC-Partner

Kundenorientierung, steigende Qualitätsansprüche und Flexibilität sind nur ein Auszug der Erfordernisse, die das aktuelle Marktgeschehen charakterisieren. Im Lebensmittel-Cluster OÖ wird daher ein Netz geknüpft, das stetig wächst und das es den Betrieben der Lebensmittelwirtschaft Oberösterreichs ermöglicht, im Zusammenschluss ein weitaus größeres Angebot zu setzen ohne ihre Flexibilität aufgeben zu müssen. Kooperationen gelten dabei als Schlüssel zum Erfolg.

Eine besondere Möglichkeit zur verstärkten Zusammenarbeit zwischen Unternehmen bzw. Forschungseinrichtungen bieten LC-Kooperationsprojekte, die vom Land OÖ finanziell unterstützt werden.

Falls Sie ein innovatives Kooperationsprojekt beim Lebensmittel-Cluster OÖ einreichen möchten oder Fragen zu Fördermöglichkeiten haben, steht Ihnen das Cluster-Team unter 05-90909-3552 gerne zur Verfügung.



Bildquelle: Microsoft ClipArt

## 7. Partnerbörse

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

### Technologienachfrage:

#### „Neue Aromen - Design, Produktion und Rezeptur“

##### Kurzfassung:

A German SME has developed a procedure to design novel flavours. The procedure is particularly suitable for small batches. It does not only quickly provide a recipe to make a concentrate of the desired flavour, but also takes into account the environment of application of the flavour. Small producers of flavours for the food industry are sought for a joint venture in order to jointly develop and produce tailor-made flavours according to the inquiries of their regional customers.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

[http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08\\_DE\\_09570IJ4&source=](http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08_DE_09570IJ4&source=)

#### „Biologische Fleischprodukte mit geringer Salzkonzentration und natürlichen Gewürzen und Zusätzen“

##### Kurzfassung:

A Latvian organic meat breeding and processing company is looking for partners interested to settle joint venture in Latvia. The Latvian company will offer raw materials and space, the partner is expected to offer technology and market. The offered technology should provide meat product with low salt concentration and only with natural spices and additives.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

[http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08\\_LV\\_58AD0IBT&source=](http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08_LV_58AD0IBT&source=)

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