



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 Präsentation der Mahlzeit Genussbox

Das Jahr 2009 ist in kultureller Hinsicht ein bedeutendes Jahr für Oberösterreich. Ein besonderes Ereignis wird die Landesaussstellung in Schlierbach zum Thema „Mahlzeit“ sein.

Im Genusszentrum im Stift Schlierbach fand aus diesem Anlass am **29. Oktober 2008** die Präsentation der Mahlzeit Genussbox statt. Die Genussbox, gefüllt mit Qualitätsprodukten aus dem Bezirk Kirchdorf stellt mit insgesamt 5 Sortimenten einen regionalen kulinarischen Beitrag im Rahmenprogramm der Landesaussstellung dar.

22 verschiedene Köstlichkeiten von 7 gewerblichen Betrieben und 7 bäuerlichen Direktvermarktern aus der Region Schlierbach bilden ab sofort eine Sonderedition der oö. Genussbox. Gestaltet wurde diese vom Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und der Firma Thomas Höfer aus Schlierbach. Als Juroren haben in bewährter Weise Christoph Wagner, bekannter Autor und Restaurantkritiker, sowie Peter Hirsch, Feinspitz und Restaurantkritiker der OÖ. Nachrichten, die Produkte ausgewählt.



Kloan`s Bschoad Binkerl



Grosses Bschoad Binkerl



Mahlzeit Box



Grosse Mahlzeit



Genuss Kistl

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.....	16
7. Partnerbörse.....	17
8. Impressum.....	18

LC Umzug LC OÖ



Mit 01. Oktober 2008 ist der Lebensmittel-Cluster OÖ samt Inventar in ein neues Büro gezogen.

Ab sofort finden Sie den Lebensmittel-Cluster OÖ im 2. Stock des Nebengebäudes zur WKO Oberösterreich in der Mozartstraße.

Für Fragen zur Lokalisierung des LC OÖ stehen Ihnen das Team des LC OÖ sowie die Damen an der Information jederzeit gerne zur Verfügung.

2. LC-Partner

LC Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	raasch - reinigungssysteme gmbH	4060 Leonding Paschingerstr. 18a	www.raasch.at
	Gerold Hühmayr Wurst- und Fleischma- nufaktur	4550 Kremsmün- ster Rathausplatz 2-3	www.huethmayr.at
	Nussbach Distillery GmbH	4542 Nußbach Walnussweg 2	www.nussbach.com
	Biohof Familie Tragler	4553 Schierbach Klosterstr. 3	www.tragler.schlierbach.at
	Cafe-Konditorei- Lebzelterei Illecker	4591 Molln Hafnerstr. 7	
	Zeilinger Renate und Franz	4552 Wartberg Hiersdorf 10	http://www.members.aon.at/zeilinger-oele

LC-Partner stellen sich vor

Confiserie Wenschitz GmbH



Traditionelle Handwerkskunst aus Österreich, edelste Rohstoffe, feinste Zutaten und die Liebe zu Pralinen machen WENSCHITZ zum wahren "Maitre Chocolatier" und Wegbereiter der süßen Kunst aus Österreich. Einzigartig im Geschmack und die künstlerische Raffinesse kennzeichnen seine handgefertigten Pralinen und Trüffel - ein wahres Genusserlebnis für Gaumen und Sinne.



Absolute Frische ist das Credo und Erfolgsrezept der Wenschitz-Manufaktur. Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz garantiert, dass WENSCHITZ Produkte ausschließlich ohne Konservierungsmittel zubereitet werden. Aus diesem Grund wird nur auf Bestellung produziert und somit ist sichergestellt, dass WENSCHITZ-Kunden immer nur frische und erlesene Frischpralinen angeboten bekommen.



Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen haben WENSCHITZ zum Synonym und Markenzeichen für feinste, handgefertigte Frischpralinen und Trüffel gemacht - Genuss aus Meisterhand.

Nähere Informationen zur Confiserie Wenschitz 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

3. Wussten Sie schon ...?

Brainfood: Vitamin B12 für das Gehirn?



Eine gute Versorgung mit Vitamin B12 könnte wichtig für die Leistungsfähigkeit des Gehirns im Alter sein: Einer aktuellen Studie zufolge kommt es bei Menschen mit hohen B12-Werten offenbar seltener zu einer Verminderung der Gehirnsubstanz.

Wissenschaftler von der Universität Oxford führten bei 107 Personen im Alter von 61 bis 87 Jahren eine Reihe von Tests durch: klinische Untersuchungen, Gehirn-Scans, Bluttests und Tests der kognitiven Fähigkeiten. Ein Teil der Untersuchungen wurde über fünf Jahre hinweg jährlich wiederholt.

Das Resultat: Bei Menschen mit hohen Vitamin-B12-Werten im Blut sei es mit sechsfach geringerer Wahrscheinlichkeit zu Schrumpfungen des Gehirns gekommen als bei Personen mit eher niedrigen Werten, geben die Wissenschaftler im Fachjournal "Neurology" an. Einen Mangel an dem auch Cobalamin genannten Vitamin wies dabei niemand von den Teilnehmenden auf.

Diese Studie legt nahe, dass es möglicherweise etwas gibt, das man problemlos umsetzen kann, um den Verlust von Gehirnsubstanz zu verhindern und so vielleicht unser Gedächtnis zu bewahren: die Veränderung der Ernährung durch höheren Verzehr von Fleisch, Fisch, angereicherten Cerealien oder Milch, um mehr Vitamin B12 zu konsumieren.

Quelle: www.netdoktor.at

Positive Effekte von Quercetin erforscht

In einer US-Studie verringerte das Flavonol Quercetin, das etwa in Zwiebeln, Trauben oder Brokkoli vorkommt, die Infektionsrate bei Mäusen deutlich.

Forscher der Universität von South Carolina entdeckten, dass intensive körperliche Belastung die Anfälligkeit der Mäuse für Grippeviren stark erhöhte. Nach Kontakt mit dem Virus erkrankten etwa neun von zehn der körperlich beanspruchten Tiere, aber nur sechs von zehn ausgeruhten Mäusen.



Diese erhöhte Anfälligkeit verschwand allerdings bei jenen Tieren, denen die Forscher Quercetin in das Futter mischten. Und auch bei den ausgeruhten Tieren senkte die Substanz die Erkrankungsrate.

Quelle: www.networld.at

Gesundheitliche Wirkung von Broccoli bei chronischen Lungenerkrankungen



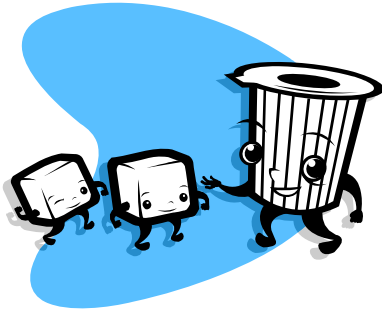
Eine in Broccoli enthaltene Substanz dürfte die Schäden limitieren, die zu einer ernsthaften Lungenerkrankung führen können. Chronisch obstruktive Lungenerkrankung (COPD) wird häufig durch Rauchen verursacht. Wissenschaftler der Johns Hopkins School of Medicine haben nachgewiesen, dass Sulforaphan die Aktivität des Gens NRF2 in menschlichen Lungenzellen erhöht. Dadurch werden die Zellen vor Schädigungen durch Toxine geschützt. Details der aktuellen Studie wurden im American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine veröffentlicht.

Im Rahmen der Studie wurde eine deutlich geringere Aktivität des Gens NRF2 bei Rauchern mit einer fortgeschrittenen chronisch obstruktiven Lungenerkrankung nachgewiesen.

Weiters wies die Studie nach, dass Sulforaphan in der Lage war, verringerte NRF2-Werte in Zellen wiederherzustellen, die mit Zigarettenrauch in Kontakt gekommen waren. Der gleiche Broccoli-Bestandteil schützt laut anderen Studien auch gegen die durch Diabetes verursachte Schädigung der Blutgefäße. Kreuzblütengewächse wie Broccoli wurden ebenfalls mit einem verringerten Risiko eines Herzinfarkts und eines Schlaganfalls in Zusammenhang gebracht.

Quelle: www.wissen-gesundheit.de

Hirn erkennt Zucker oder Süßstoff



Eine US-Studie beweist, dass das Gehirn zwischen Zucker und künstlichen Süßmachern unterscheiden kann.

Für eine Testreihe bekamen zwölf Probanden Wasser mit Zucker oder Süßstoffen zu trinken. Laut dem Forscherteam der University of California reagierte das Belohnungszentrum des Hirns unterschiedlich stark auf die beiden Getränke, wie funktionelle Magnetresonanztomographien belegten.

Natürliche wie künstliche Süßungsmittel stimulieren Rezeptoren in den Geschmackszellen, die das Signal an das Gehirn weiterleiten. Obwohl Zucker und Sucralose die gleichen Geschmacks- und Genussleitungsbahnen anregen, zeigte sich, dass echter Zucker den primären Geschmackskortex und den Belohnungskreislauf im Hirn stärker beeinflusste, so die Wissenschaftler. Denn nur bei Gabe von Zucker wurden diejenigen Gebiete im Mittelhirn angesprochen, in denen das Glückshormon Dopamin vorkommt, welches das Belohnungszentrum aktiviert.

Dahingegen habe Sucralose mehr Kommunikation zwischen den zuständigen Hirnregionen angeregt. Betrachtet man die Verbindungen zwischen den Geschmacksregionen im Gehirn, hat Sucralose einen stärkeren Effekt.

Die Forscher vermuten, dass künstliche Süßungsmittel das Belohnungssystem zwar aktivieren aber nicht sättigen: Die Hypothese ist, dass Sucralose einen schwächeren Resonanzmechanismus hat, wenn es darum geht das Verlangen zu beenden und satt zu werden.

Sollte sich die Theorie belegen lassen, könnten sich daraus auch Folgen für die Nutzung künstlicher Süßungsmittel als Hilfe zur Gewichtskontrolle ergeben. Die Untersuchungen sind ein gutes Indiz dafür, dass das Gehirn anders auf Süßstoffe reagiert. Das sollte man laut den Wissenschaftlern in Betracht ziehen, wenn man Diät- und Ernährungspläne entwickelt.

Quelle: www.gesundesleben.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 Banner führen, wird nicht übernommen.

4. Veranstaltungen

LC-Veranstaltungen

OÖ Exporttag 08 - Lebensmittel als Exportschläger Workshop: Mit Genuss nach Rumänien und Bulgarien



Der OÖ Exporttag 2008 ist DER Treffpunkt für die heimische Exportwirtschaft. Nutzen Sie die Gelegenheit zu kostenlosen Einzelgesprächen mit mehr als 25 österreichischen Handelsdelegierten aus aller Welt und profitieren Sie von Experten- und Fachwissen in einem der 14 Top-Workshops. Ab 18:30 Uhr wartet die EXPORTER'S NIGHT im Wifi OÖ mit Starreferent Hansi Müller und zahlreichen Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Wissenschaft auf Sie. Abwechslungsreiche Themenlounges bieten einen idealen Rahmen zum Netzwerken.

LC-Workshop beim OÖ. Exporttag

Für Unternehmen aus dem Nahrungs- und Genussmittelbereich bieten die Märkte Bulgarien und Rumänien großes Chancenpotenzial. In einem Workshop erfahren Sie, wie Sie mit Ihren Produkten den Geschmack dieser Märkte treffen.

Detailprogramm:

bis 15:30 Uhr
Eintreffen der Teilnehmer

15:30 - 15:40 Uhr
Begrüßung und Einleitung
DI Jürgen Neuhold
Lebensmittel-Cluster OÖ

15:40 - 16:10 Uhr
Der Lebensmittelmarkt Bulgarien
Dr. Michael Angerer
Außenhandelsstelle Sofia

16:10 - 16:40 Uhr
Der Lebensmittelmarkt Rumänien
Ing. Mag. Walter Friedl
Außenhandelsstelle Bukarest

Mittwoch, 03. November 2008

Wirtschaftskammer OÖ
4020 Linz, Hessenplatz 3



16:40 - 17:20 Uhr
Besonderheiten des Lebensmittelmarktes
Rumänien aus Sicht des Lebensmittelhandels
Wolfgang Janisch
Billa Romania

17:20 - 17:50 Uhr
Fragerunde und Erfahrungsaustausch

18:00 Uhr
Rückfahrt ins Wifi Linz

Anmeldung (exporttag@wkoee.at,
05 90909 2909) und
Detailinfos unter: [OÖ Exporttag 2008](#)

GS1 DataBar - der neue Strichcode mit Mehrwert



Ab 2010 wird der GS1 DataBar die bewährten EAN/UPC-Strichcodes ergänzen. Als wichtigste Eigenschaft des GS1 DataBar sind vor allem die Möglichkeit zur Darstellung von Zusatzinformationen und der geringere Platzbedarf zu nennen. Damit werden neue Möglichkeiten für die Produktauszeichnung erschlossen. Mittels dieses Barcodes kann die Kommunikation zwischen Industrie und Handel bis hin zum Konsumenten um neue Inhalte erweitert werden. Vom Mindesthaltbarkeitsdatum bis zu Qualitätsmerkmalen können damit Informationen in strichcodierter Form angebracht und neue Anwendungen gesteuert werden.

Erfahren Sie in dieser Schulung wie der GS1 DataBar auch für Sie einen wertvollen Beitrag leisten kann und was nötig ist, sich auf den neuen Strichcode vorzubereiten.

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

Freitag, 07. November 2008
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

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

Messefahrt zur IFE FOODPEST 2008



Die Länder Südosteuropas - eine große Chance für öö. Lebensmittelbetriebe!

Der nahe gelegene ungarische Markt und die umliegenden Länder Südosteuropas bieten für die qualitätsorientierte österreichische Lebensmittelwirtschaft besondere Absatzpotenziale.

Nutzen Sie im Rahmen einer Tagesfahrt die Chance, und informieren Sie sich auf der wichtigsten internationalen Fachmesse für die Lebensmittelindustrie in Ungarn und für die Länder Südosteuropas über Trends und Neuigkeiten auf diesen Märkten.

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

Mittwoch, 19. November 2008
06:00 - 24:00 Uhr

Abfahrt: 06:00 Uhr
WKO Oberösterreich

Weitere Zustiegsstellen:
Amstetten-West

Reguläre Teilnahmegebühr: € 169,00
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 129,00

Fördermöglichkeiten für bundesländerübergreifende Kooperationsprojekte



Verstärkte zwischenbetriebliche Zusammenarbeit eröffnet vor allem kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) Chancen zur Nutzung von Synergie- und Innovationspotenzialen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Betriebliche Zusammenarbeit erfolgt oftmals bundesländerübergreifend, sodass Informationsbedarf bezüglich Fördermöglichkeiten in anderen Bundesländern besteht.

Bei dieser Veranstaltung des Lebensmittel-Cluster OÖ informieren Sie Vertreter der Förderstellen aus den Bundesländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Salzburg über Fördermöglichkeiten für bundesländerübergreifende Kooperationen im Lebensmittelbereich und stehen für individuelle Fragestellungen zur Verfügung.

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

Mittwoch, 26. November 2008
09:00 - 12:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

Die Teilnahme ist kostenlos!

LC LC-Veranstaltungen Rückblick

■ LC-Spezialseminar
Novel Food und Legislativ-Paket Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

In diesem Spezialseminar erhielten all jene, die ihr Wissen zu den rechtlichen Grundlagen im Bereich Novel Food sowie Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme auf den neuesten Stand bringen wollten, am 14. Oktober 2008 aktuelle Informationen.



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
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Ergebnisorientierte Entlohnung EOE - Erfolgreicher durch am Ergebnis beteiligte Mitarbeiter	13.11.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	239,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer: 10117c
Gestern Kollege - heute Unternehmer - Lösungen für den „neuen“ Alltag	13.11.2008: 09:00 - 17:30 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer: 10139c
Die Haftung des GmbH-Geschäftsführers - Möglichkeiten der Beschränkung	17.11.2008: 17:00 - 21:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer 10223c
Weisheit aus der Wüste - Die Botschaft der frühen Mönche für den Unternehmer	27.11.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer 10247c
Lebensmittelakademie				
Seminar für Bäcker und Konditoren "Stolpersteine im Arbeitsrecht"	05.11.2008	Keine Angaben	Linz	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Betriebs- und Personalhygiene in der Praxis	05.11.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Sensorik fortgeschritten	19.11.2008: 09:00 - 16:00 Uhr	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
IFSv5 Herausforderungen in der Praxis	26.11.2008: 09:00 - 16:45 Uhr	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WKO Oberösterreich				
Rasch und effizient zur Betriebsanlagengenehmigung	06.11.2008: 14:00 Uhr	39,00 für WK-Mitglieder, 49,00 für Nicht-Mitglieder	WKOÖ	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: sc.veranstaltung@wkoee.at
Energie-Forum 2008	11.11.2008: 13:00 - 16:30 Uhr	Kostenlos	WKOÖ	WKO Oberösterreich, Sparte Industrie, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Fax: 05-90909-4239, E-Mail: elisabeth.schuerz@wkoee.at
Kleinunternehmertag 2008 - Informationen aus erster Hand	05.11.2008: 15:30 Uhr	Kostenlos	WKOÖ	Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05- 90909, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: sc.veranstaltung@wkoee.at
1 Jahr AEO (Zugelassener Wirtschaftsbeteiligter) Erfahrungen und Ausblicke	13.11.2008: 13:00 - 17:00 Uhr	49,00 für WK-Mitglieder, 59,00 für Nicht-Mitglieder	WKOÖ	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: sc.veranstaltung@wkoee.at
Industrie-Forum „Produktion“ - „Effiziente Organisationssysteme der POLOPLAST Gruppe“	20.11.2008: 14:30 Uhr	Keine Angabe	Leonding	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-4221, Frau Nicole Heumader E-Mail: nicole.heumader@wkoee.at
Industrie-Forum „F&E“ - „Innovationsmanagement bei ifw“	25.11.2008: 14:00 Uhr	Keine Angabe	Micheldorf	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-4221, Frau Nicole Heumader E-Mail: nicole.heumader@wkoee.at
F&E-Akademie-Seminar „Projektmanagement für F&E-Mitarbeiter“	14. - 15.11.2008: 09:00 - 16:00 Uhr	595,00	WIFI Linz	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-4221, Frau Nicole Heumader E-Mail: nicole.heumader@wkoee.at
F&E-Akademie-Seminar „Projektcontrolling in F&E“	05.12.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	295,00	WIFI Linz	WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-4221, Frau Nicole Heumader E-Mail: nicole.heumader@wkoee.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen



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

MARCA 2009

Internationale Ausstellung
und Konferenz für
Handelsmarken

15. - 16.01.2009
in Bologna Fiere, Italien

**34th Winter Fancy Food
Show 2009**

Internationale
Lebensmittelmesse

18. - 20.01.2009
San Francisco, USA

5. LC-Partner-News

Winners' Conference in Wien: Top-Unternehmen treffen sich zum Know-How Transfer



Am 09. Oktober 2008 fand im Festsaal des Wiener Rathauses die Winners' Conference mit anschließender Verleihung des Staatspreises für Qualität statt. Der Nachmittag stand wieder im Zeichen der Vorstellung außergewöhnlicher Leistungen im Bereich Qualität in Unternehmen. Mit dabei waren ausgezeichnete Betriebe, die bereits für ihre besonderen Leistungen auf dem Gebiet des Qualitätsmanagements gewürdigt wurden.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Kornspitz-Power trifft Smørrebrød



Dänemark läutet im Oktober 2008 ein neues Gebäck-Zeitalter ein, wenn das bekannte Butterbrot - Smørrebrød - auf den knusprigen Kornspitz® trifft. GuldBageren, ein Zusammenschluss von 150 selbständigen Bäckereien, bringt das erfolgreichste Markengebäck Europas exklusiv in Dänemark auf den Markt.

Für die Werbekampagne wurde eigens der Kugelstoßer und Beijing-Olympionike Joachim B. Olsen als Kornspitz®-Botschafter engagiert. Das Team Olsen & Kornspitz® wird die Erfolgsmarke im Fernsehen, auf Postern und Gebäcktaschen kraftvoll powern. Bei Events und im Web tritt das Duo im Namen der Ballaststoffe gemeinsam auf und präsentiert viele leckere Kornspitz®-Snacks.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Österreich ist stolz aufs Körberl

Wirkung von Brot & Gebäck

Was alles kann Ihrer Meinung nach Brot, was kann es leisten?
Wie sehr können Sie den Aussagen auf dieser Liste zustimmen?



86 % der Österreicherinnen und Österreicher könnten auf ihr täglich Brot niemals verzichten, 89 % sind stolz auf Körniges aus den heimischen Backstuben und für mehr als zwei Drittel ist „Brot ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung“. Das sind Ergebnisse der Umfrage „BROT 08“, die Österreichs führender Backmittelhersteller backaldrin anlässlich des Welttags des Brotes präsentierte.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Hofstettner Bier erobert die Welt



Die Entdeckung der Hofstettner Bierspezialitäten durch den internationalen Bier-Scout Mathias Neidhart hat der Mühlviertler Brauerei neue Absatzchancen auf dem amerikanischen Gourmet-Markt eröffnet. Neidhart kaufte als Geschäftsführer des Getränkefachgroßhandels B-United die gesamte verfügbare Produktionsmenge des neuen Granit Bockbieres, um damit ausgewählte Bier-Outlets in den USA zu beliefern. Die Hofstettner Bierbrauer legen nun Sonderschichten ein, um die starke Exportnachfrage zu bedienen.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Die Sauerkraut-Snacks von efko

Nicht vergessen - Sauerkraut essen! Unter diesem Motto führt efko derzeit unter der Submarke "Gemüse Plus" eine, vor allem für die kalte Jahreszeit passende, interessante Produktneuheit ein. In vier Sorten: Sauerkraut Natur pur, Sauerkraut mit Speck, Sauerkraut Szegediner Art, Sauerkraut pikant mit Chili.



Die neuen Sauerkraut-Snacks, in sehr ansprechender und appetitlicher Verpackung, bieten viele Vorteile für den Konsumenten, sie

- decken den Tagesbedarf an Vitamin C
- stärken die Abwehrkräfte
- sind servierfertig
- sind in 4 Minuten auf dem Tisch
- können direkt aus der Schale gegessen werden
- sind frisch aus dem Bottich zubereitet

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

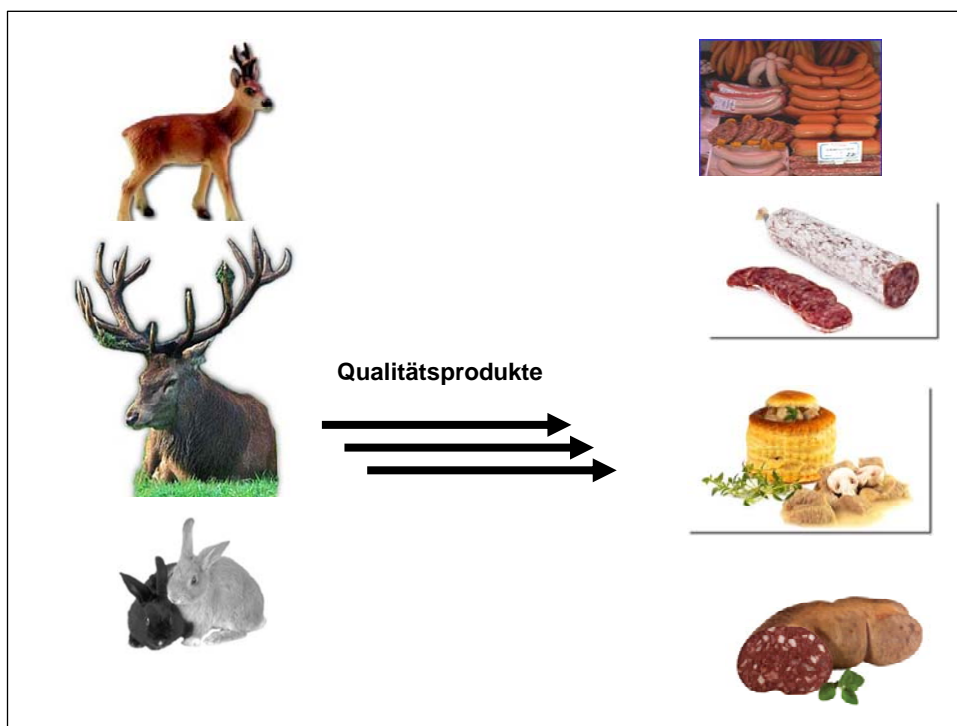
6. Kooperationsprojekte

OÖ. Wildbretveredelung



Einen Schwerpunkt des LC-Kooperationsprojektes bildete die Entwicklung von neuen Wildfleischprodukten wie zum Beispiel Wildsalami und Pasteten.

Jeder der am Projekt beteiligten LC-Partner, Fleischerei Martin Butz, Fa. Wiesenberger GmbH & Co KG und Huber Wildgroßhandel GmbH, beschränkte sich auf seine Kernkompetenzen und seine F&E-Stärken in den jeweiligen Bereichen. Eine große Herausforderung stellte die enorme Keimbelastung bei Schimmel- und Rohwurstprodukten, vor allem bei geschnittener Ware, dar. Die gesamte Verpackungslogistik wurde neu organisiert und zentral von der Fa. Wiesenberger für alle beteiligten Partner durchgeführt. Eine eigene in- und ausländische Vertriebslogistik wurde etabliert. Weiters wurden die Neuprodukte für den Vertrieb mit einem oberösterreichischen Gütesiegel versehen.



7. Partnerbörse

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

Stellengesuch

Vertriebsprofi im Lebensmittelhandel, kontaktfreudig und flexibel mit über 20-jähriger Erfahrung und Kompetenz, sucht eine neue Aufgabe im Lebensmittelbereich, Raum OÖ.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Interesse im Büro des LC OÖ:

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, juergen.neuhold@wkoee.at

Technologieangebot:

„Einfaches System zum Öffnen von (Lebensmittel-)Verpackungen“

Kurzfassung:

A Swedish company has invented a simple solution to open food packages in an easy way. The solution is applicable on most kind of plastic, foil or paper based packages containing food where two layers should be separated. The inventor is searching for industrial partners within the packaging sector who want to licentiate his invention and produce packages that are easy to open up.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20SE%2067CL%200IQK&source=www>

Technologienachfrage:

„Automatische Qualitätskontrolle bei der Lebensmittelverarbeitung“

Kurzfassung:

A food processing SME located in Lower Saxony is searching for innovative technologies to detect and eventually eject foreign material during the processing process of vegetables. The company is specialised in processing of fresh and frozen agricultural commodities. A potential type of cooperation could be a commercial agreement with technical assistance.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=08%20DE%201592%200IVI&source=www>

Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der
IRC Technologiedatenbank auf 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

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