

LC-Aktuell

Juli 2011



Ihre Vorteile als LC-Partner:

- Kooperation
- Information
- Regionalität
- Internationalisierung

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



© Thorben Wengert / www.pixelio.de

Viele Kleinkinder reagieren auf Milch mit einem Ausschlag. Laktoseintoleranz kann jedoch vergehen, wenn man Kinder langsam an die Milch gewöhnt, wie eine neue Studie der Mount Sinai School of Medicine, die im Fachjournal „Journal of Allergy and Clinical Immunology“ erschienen ist, zeigt.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



Das Kooperationsprojekt „Die schöne Linzerin“, mit den Projektpartnern Bäckerei - Konditorei Hofmann, Bäckerei Franz Brandl GmbH, Wegschaider GmbH & Co KG und Brunner Getränke GmbH soll eigens für die Stadt Linz ein nachhaltiges markenbildendes Produktsortiment im Lebensmittelbereich präsentieren.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 11.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,.....	5
Veranstaltungen	10
LC-Partner-News.....	14
Kooperationsprojekte.....	16
Partnerbörse.....	17
Impressum.....	20

1. Aus dem LC-Management



LC Ihre Vorteile als LC-Partner

Information

- Aktuelle News aus der Lebensmittelbranche
- Organisation von Veranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Workshops, Erfahrungsaustauschrunden
- Präsentation der LC-Partner im Internet
- Öffentlichkeitsarbeit für den LC OÖ, seine Partner und die oö. Lebensmittelwirtschaft

Regionalität

- Erhöhung der Präsenz regionaler Produkte in Vertriebsschienen (OÖ. Genussbox)
- Spezielle Workshopreihen für bäuerliche und gewerbliche Kleinbetriebe



Internationalisierung

- Informationsservice Export
- Screening potentieller Exportmärkte
- Besuch internationaler Messen

Kooperation

- Initiierung, Begleitung und Förderung von Kooperationsprojekten zwischen Unternehmen, Forschungs- und Qualifizierungseinrichtungen sowie Leitbetrieben des OÖ. Gesundheitswesens

2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen dem neuen LC-Partner!



ADEG Ebner
Parkstraße 1
5121 Ostermiething



INASERV Industrial Automation Services LTD
Franz-Fritsch-Straße 11
4600 Wels



Pichler & Gattringer Grafik Design GmbH
Schillerstraße 10
4020 Linz

Bäckerei Takacs GmbH

Im Backofen der Bäckerei Takacs werden nicht nur verschiedenste Brotsorten gebacken. Es wird darin auch jeden Donnerstag ein Holzofenbrat'l zubereitet. An bestimmten Tagen Ripperl oder zu den Lambacher Adventsmarkttagen Weihnachtsgans'l. All diese herrlichen Speisen können Sie in der Backstube mit bestem Bier und Wein genießen. Wie in alten Zeiten. Wo in den Gasthäusern und den Familien zu verschiedenen Festtagen die Öfen zu klein wurden und der Bäcker gebeten wurde, mit seinem Backofen auszuhelfen.

Handwerksbetrieb: Bäckerei, Herstellung von Brot, Spezialbroten, Gebäck, Spezialgebäck und Feingebäck.

Spezialitäten: Holzofenbrot, Holzofenbrat'l, Holzofenleberkäse. Die Herstellung unserer Produkte erfolgt nach den Grundlagen der öö. Troad Bäcker.



Nähere Informationen zur Bäckerei Takacs GmbH erhalten Sie unter www.lebensmittelcluster.at.

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: ulrike.hintersteiner@wkoee.at

3. Wussten Sie schon ...?

Die Milch-Allergie überlisten

Viele Kleinkinder reagieren auf Milch mit einem Ausschlag. Laktoseintoleranz kann jedoch vergehen, wenn man Kinder langsam an die Milch gewöhnt, wie eine neue Studie zeigt.

Die besten Chancen um der Milchunverträglichkeit entgegen zu wirken bekommt man, wenn man Milchprodukte Stück für Stück im Speiseplan integriert, indem man zum Beispiel einen Kuchen nach und nach mit immer größerem Milchanteil backt. Dies zeigt eine Studie der Mount Sinai School of Medicine, die im Fachjournal „Journal of Allergy and Clinical Immunology“ erschienen ist.



88 Kinder zwischen zwei und 17 Jahren, die an einer ärztlich diagnostizierten Laktoseintoleranz litten, wurden von den Forschern untersucht. Binnen fünf Jahren bekamen die Kinder unter ärztlicher Überwachung nach und nach immer mehr milchhaltige Produkte zu essen. Schrittweise handelte es sich dabei um Produkte, welche im Herstellungsprozess kaum erhitzt waren und damit besonders oft zu Problemen führen. Proteine der Milch werden bekömmlicher, wenn man sie erhitzt, wie beispielsweise bei der Herstellung von Kondensmilch.

© Thorben Wengert / www.pixelio.de

Im ersten Schritt mussten die teilnehmenden kleinen Patienten den „Muffintest“ bestehen: Sie durften einen Muffin oder eine Waffel essen, die mit Kondensmilch hergestellt worden war. 65 der 88 Patienten, also 75 Prozent haben den Test durch nicht empfindliches Reagieren bestanden. Die Eltern dieser Kinder bekamen spezielle Richtlinien mit nach Hause, wie sie nach und nach Kondensmilch in die Ernährung einbauen sollten. Jene Kinder, welche auf das milchhaltige Gebäck reagierten, sollten weiterhin Milchprodukte umgehen. Nach einem Zeitraum von einem halben bis einem Jahr kehrten die 65 Kinder, die den Muffintest bestanden hatten, in die Klinik zurück, denn für sie folgte Schritt zwei: Sie bekamen eine spezielle Käsepizza zu essen, wobei 78 Prozent der Pizzeesser keine Unverträglichkeitsreaktion darauf zeigte und sohin den Ratschlag bekamen, auch diesen Käse auf ihren Speiseplan zu setzen. Die Kinder, die den Käse nicht vertrugen, aßen das nächste halbe bis ganze Jahr weiterhin die Backwaren mit Milch und kehrten danach wieder in die Klinik zurück, um den Pizzatest erneut zu starten. Zeigten sie dann keine Reaktion, durften auch sie dauerhaft Käse essen.

Nach drei Jahren kehrten die Teilnehmer, die den Pizzatest bestanden hatten, für einen letzten Versuch zu den Forschern zurück. Sie durften jetzt Magermilch, Joghurt oder Eis verzehren. Von den 65 Kindern, die den anfänglichen Muffintest bestanden hatten, vertrugen 60 Prozent diese Lebensmittel.

Quelle: www.nachrichten.at

EU-News

1. Verbraucherrechte-Richtlinie mit einigen Entschärfungen beschlossen

Im Plenum des Europäischen Parlaments wurde am 23. Juni 2011 über die Verbraucherrechte-Richtlinie abgestimmt. Dass trotz der nach wie vor angespannten wirtschaftlichen Lage in Europa ein millionenschweres Belastungspaket für die Unternehmen angenommen wurde, ist aus Sicht der Wirtschaft nicht erfreulich. „Die Wirtschaft hat zwar einige Entschärfungen durchsetzen können, einige überschießende Bestimmungen sind aber geblieben“, betonte die Leiterin der Rechtspolitischen Abteilung der WKÖ, Rosemarie Schön, in einer Aussendung.

Als Erfolg führte Schön an, dass einigen Forderungen der Wirtschaft im Rahmen der Verhandlungen Rechnung getragen wurde. „Insbesondere unser Einsatz gegen die geplanten haarsträubenden Verschärfungen im Gewährleistungsrecht, wie eine 10-jährige Gewährleistungsfrist, hat sich gelohnt“, so Schön. Aber auch eine gesetzliche Verpflichtung der Händler, überall in die EU liefern zu müssen, wenn es ein Verbraucher verlangt, wurde abgewendet. Dass derartige einen mit der unternehmerischen Freiheit unvereinbaren Eingriff darstellen würde, konnte die Wirtschaft den Entscheidungsträgern erfolgreich klar machen.

Nachteilig ist jedoch die Definition von Außergeschäftsraumverträgen - vormals Haustürgeschäft - ausgefallen, wie Schön erläutert: „Dass das Außergeschäftsraumregime auch dann zum Tragen kommt, wenn der Verbraucher selbst den Geschäftskontakt angebahnt hat, ist schwer mit dem Prinzip des Small Business Act vereinbar. Dieser zielt darauf ab, unnötige Verwaltungslasten für KMU zu vermeiden“. Auch bei Geschäftsabschlüssen via Internet schießt die EU übers Ziel.

2. Abschaffung der Kategorie „diätische Lebensmittel“

Zurzeit gibt es im Lebensmittelbereich einerseits spezielle Vorschriften für diätische Lebensmittel, etwa für laktosefreie Lebensmittel, Schlankheitsprodukte oder Proteinriegel. Andererseits bestehen allgemeine Regeln über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, die, wie bereits des Öfteren berichtet, gerade überarbeitet werden.

Die Kommission hat beschlossen, die speziellen Regeln über diätetische Lebensmittel aufzuheben, weil diese in den Mitgliedstaaten unterschiedlich angewendet werden. Eine Überarbeitung des 30 Jahre alten Regelwerks wäre dringend notwendig gewesen. Lediglich die Bestimmungen für Lebensmittel für besonders gefährdete Bevölkerungsgruppen - zB Säuglingsnahrung oder Nahrung für medizinische Zwecke - bleiben aufrecht. Für diese Kategorie wird es ab nun eine einheitliche EU-Liste mit Stoffen geben, die diesen Lebensmitteln zugesetzt werden können. Ansonsten werden die Regeln für bisher „diätetisch“ genannte Lebensmittel in den Kennzeichnungs-Vorschriften aufgegeben, die für alle Lebensmittel gelten.

Quelle: industrie.aktuell

Geförderte Beratungen zu Arbeitssicherheit und Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz sowie geförderte Umweltberatungen



Die WKO Oberösterreich unterstützt aus Mitteln der AUVA bis 31.12.2012 Betriebe, die externe Beratungen zur Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz oder zur Verbesserung der Arbeitssicherheit in Anspruch nehmen.

- **Arbeitssicherheit**
Ziel der geförderten Beratungen ist die fachkundige Unterstützung von Unternehmen bei der Umsetzung von Vorschriften zum Schutz der ArbeitnehmerInnen. Dabei kann es z.B. um die Evaluierung von Arbeitsplätzen, die Erstellung von Explosionsschutzdokumenten oder die richtige Unterweisung von MitarbeiterInnen gehen. Die Förderhöhe beträgt 75 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 1.000,--.
- **Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz**
Eine aktuelle deutsche Studie zur Produktivität am Arbeitsplatz zeigt, dass die Ausfallkosten für Unternehmen durch psychische Belastung am Arbeitsplatz etwa gleich hoch sind, wie jene durch körperliche Überlastung. Außerdem können psychische Belastungen zu Rücken-, Herzerkrankungen etc. führen. Ziel der geförderten Beratungen ist es, die Ursachen für psychische Belastung und Stress am Arbeitsplatz zu erkennen und zu reduzieren. Die Förderhöhe beträgt 75 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 1.000,--.

Weiters werden nachstehende Umweltberatungen durch die WKO Oberösterreich und das Land Oberösterreich (Wirtschaftsressort) bis 31.12.2013 gefördert:

- **Betriebsanlagen**
Ziel ist die fachkundige Unterstützung für Unternehmen bei der Planung und/oder Umsetzung von Maßnahmen im Zusammenhang mit einer Betriebsanlage. Die Förderhöhe beträgt 50 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 525,--.
- **Lärmschutz**
Ziel ist die Projektierung von Maßnahmen zum Lärmschutz in der Nachbarschaft. Die Förderhöhe beträgt 50 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 525,--.
- **Ressourcen-Effizienz, Abfallvermeidung und Abwasser**
Ziel der Beratung ist es, Möglichkeiten zur effizienteren Nutzung der eingesetzten Ressourcen sowie zur Abfallvermeidung und zur Vermeidung von Abwasser bzw. Abwasserinhaltsstoffen zu finden. Die Förderhöhe beträgt 50 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 1.050,--.
- **Integrierte- und Umwelt-Managementsysteme**
Ziel ist die Unterstützung beim Aufbau eines Umweltmanagementsystems oder eines Integrierten Managementsystems (zumindest Umweltschutz und Arbeitssicherheit). Die Förderhöhe beträgt 50 % des Beratungshonorars (ohne Umsatzsteuer), maximal EUR 1.050,--.

Die Vergangenheit hat gezeigt, dass bei richtig gesetzten Umweltmaßnahmen die Betriebe durchaus Kosten einsparen können. Nutzen Sie die Erfahrung von Beratungsunternehmen (Ingenieurbüros etc.) und nehmen Sie unsere Förderaktion in Anspruch. Die Fördervoraussetzungen entnehmen Sie bitte den Beratungsstandards und den Förderrichtlinien der Wirtschaftskammer Oberösterreich. Für nähere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an das Umweltservice der WKO Oberösterreich, Frau Doris Füreder (T 05-90909-3634, E doris.fuereeder@wkoee.at).

Weitere Infos:

[Beratungsstandard Betriebsanlagen 2011 - 2013](#)

[Beratungsstandard Lärmschutz 2011 - 2013](#)

[Beratungsstandard Ressourcen-Effizienz, Abfallvermeidung und Abwasser 2011 - 2013](#)

[Beratungsstandard Integrierte- und Umwelt-Managementsysteme 2011 - 2013](#)

[Beratungsstandard Stressvermeidung 2011 - 2012](#)

[Beratungsstandard Arbeitssicherheit 2011 - 2012](#)

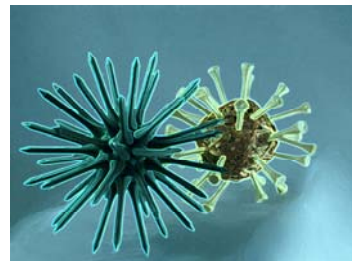
[Förderrichtlinien der Wirtschaftskammer Oberösterreich 2011](#)

[Förderantrag](#)

Krisen.Fit[®]

Die Sicherheit der erzeugten und vertriebenen Produkte ist die vorrangige Zielsetzung und Aufgabe des Lebensmittelunternehmers, neben der Lauterbarkeit und natürlich der Qualität. Dies kommt auch in der gesetzlich definierten Verantwortung des Lebensmittelunternehmers zum Ausdruck.

Neben dem Aspekt der Planung und Sicherstellung von systemischer Produktsicherheit auf einem hohen Niveau über entsprechende Eigenkontrollsysteme bekommt das Krisenmanagement für den "Fall der Fälle" immer größere Bedeutung. Wie die "EHEC - Gurkenkrise" und andere Beispiele der jüngeren Vergangenheit zeigen, ist die Öffentlichkeit auf Zwischenfälle bei der Lebensmittelsicherheit extrem sensibel. Massive Vertrauens- und Umsatzverluste sind dabei die Folge.



© Aka / www.pixelio.de

Die Behörden wie auch die Unternehmer sind verpflichtet, ein höchstmögliches Schutzniveau aufrechtzuerhalten, wozu auch eine effiziente Kooperation nötig ist.

Viele Beispiele in der Vergangenheit zeigen, dass gerade die große Menge der Lebensmittel - KMU einem Krisenfall nicht gewachsen sind und daher eine einigermaßen geordnete Abwicklung nicht erreicht werden kann. Dies bedingt eine unzufriedenstellende Absicherung des Störfalles durch den Unternehmer und bedeutet auch nachhaltige Schäden für dessen Geschäftsstellung.

Krisen.Fit[®] ist ein Leistungspaket, dass von den beiden Säulen Krisen.Vorsorge[®] und Krisen.Abwicklung[®] getragen wird.

Die Krisen.Plattform[®] ist im Rahmen eines übergreifenden Projektes zur "einfachen und effizienten Unternehmenssteuerung" der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und Niederösterreich (2010, 2011) entstanden.

Nähere Informationen finden Sie auch unter
http://www.lebensmittelcluster.at/startseite/lebensmittel_cluster/krisenfitc.html.

Outsourcing von Logistikdienstleistungen: Ein empirischer Befund der österreichischen Lebensmittelindustrie



Im Rahmen eines Institutsprojektes der Wirtschaftsuniversität Wien wird derzeit eine Diplomarbeit zum Thema „Outsourcing von Logistikdienstleistungen: Ein empirischer Befund der österreichischen Lebensmittelindustrie“ verfasst.

Der primäre Untersuchungsgegenstand dieser Studie liegt erstens in der Ermittlung der Erfolgswirkung des Outsourcings von logistischen Leistungen auf das Unternehmen in Bezug auf die Leistung, als auch Kosten und zweitens in der Suche nach den Motiven, die Einfluss auf die Outsourcing Entscheidung hatten.

Zu diesen Zwecken wird derzeit eine Replikationsstudie zum Thema Outsourcing von Logistikdienstleistung betrieben, die sich speziell an die österreichische Lebensmittelindustrie richtet. Österreichische Lebensmittelindustriebetriebe sind daher eingeladen, den Fragebogen auf folgender Plattform auszufüllen:

<http://survey.wu.ac.at/itl/index.php?sid=25585&lang=de>

Zum Ausfüllen des Fragebogens benötigen Sie zwischen 5 und 10 Minuten und die angegebenen Antworten bleiben anonym.

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. 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



Das Etikett sagt mehr als 1000 Worte - Praxisworkshop rund um Lebensmittelkennzeichnung, Nährwerte und rechtliche Neuerungen



Dieser LC-Praxisworkshop bietet einen Überblick zu den rechtlichen Vorgaben der Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung. Zahlreiche Beispiele vermitteln den Transfer von rechtlichen Grundlagen in die betriebliche Praxis: Welche Kennzeichnungselemente sind vorgeschrieben und somit verpflichtend, welche können zusätzlich auf freiwilliger Basis gemacht werden? Welche Formen der Nährwertkennzeichnung sind derzeit möglich?

Weiters wird auf das künftige Kennzeichnungsrecht eingegangen: Mit der EU-Lebensmittelinformationsverordnung wird die Lebensmittelkennzeichnung EU-weit rundum erneuert. Zentrale Aspekte werden vorgestellt: Stichwort verpflichtende Nährwertkennzeichnung, Herkunftskennzeichnung und Mindestschriftgrößen.

Bei diesem LC-Seminar erfahren Sie aus erster Hand wie es bei der Lebensmittelkennzeichnung aktuell und künftig läuft.

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

Donnerstag, 22. September 2011

09:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,00

Für LC-Partner: € 90,00



Tagesflug ANUGA 2011



Als weltweit wichtigste Food & Beverage-Messe erfährt die ANUGA sowohl auf Aussteller- als auch auf Besucherseite höchste Aufmerksamkeit und Akzeptanz. Nur hier treffen gleichzeitig die nationalen und internationalen Top-Entscheider aus Handel und Gastronomie/Außer-Haus-Markt aufeinander.

ACHTUNG: Anmeldeschluss ist der 05. August 2011!

Nähere Informationen und das Anmeldeformular erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Montag, 10. Oktober 2011

06:45 Uhr

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln, Deutschland

Teilnahmegebühr: € 459,00



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Steigern Sie Ihre Entscheidungskompetenz! - Mit Intuition & Verstand richtig entscheiden	Di, 04.10.2011: 09.00 - 18.00	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 10007c
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	Do, 29.09.2011: 09.00 - 18.00	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 11013c
„Wahr-heit“ und „Wahr-nehmen“ - Sich selbst und Mitarbeiter besser verstehen lernen	Do, 20.10.2011: 14.00 - 18.00	139,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 12517c
Spirituelle Magie der Sprache - Es beginnt beim „richtigen“ Denken!	Mo, 24.10.2011: 17.00 - 21.00	49,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 12006c
LVA-Lebensmittelversuchsanstalt				
QM für die Lebensmittelwirtschaft	Do, 22.09.2011: 09:00 - 17:15 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
HACCP à la carte - die Eigenkontrolle in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	Di, 27.09.2011: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht	Mi, 28.09.2011: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
Lebensmittelakademie				
Spezial-Sensorik für Backwarenerzeuger - Wie erkennen Sie Qualitätsschwankungen im Verkauf und in der Produktion	Mo, 29.08.2011: 10:00 - 17:00 Uhr	Keine Angabe	Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

Messen und internationale Veranstaltungen

Fine Food Australia 2011*

Gruppenausstellung

05.09.2011 - 08.09.2011
Sydney, Australien

Argentinien: Envase/Alimentek

AWO-Katalogausstellung auf
den Internationalen Messen
der Verpackungs- und
Nahrungsmittelindustrie

20.09. - 23.09.2011
Buenos Aires, Argentinien

World Food Ukraine 2011

Katalogausstellung auf der
internationalen
Lebensmittelmesse

25.10 - 27.10.2011
Kiew, Ukraine

BioFach Japan 2011

AWO-Gruppenausstellung
auf der Fachmesse für Bio-
Produkte

01.11. - 03.11.2011
Tokyo Big Sight, Japan

Fruit Logistica und Freshconex**

Internationale Messe für
frische Convenience Obst und
Gemüse

08.02. - 10.02.2012
Berlin, Deutschland

*Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter:

http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=599873&dstid=670&titel=Fine%2cFood%2cAustralia%2c2011%2cin%2cSydney

**Ermäßigte Eintrittskarten erhalten Sie bei der Deutschen Handelskammer in Österreich,
Schwarzenbergplatz 5 Top 3/1, 1030 Wien, Tel.: 01-545 141 739, E-Mail: doris.hoeland@dhk.at

5. LC-Partner-News



Erfolgreiche Premiere an der hifs St. Florian



Bild hifs St. Florian (honorarfrei) Harald Franger und seine Truppe nach der erfolgreichen Premiere

Die neugegründete Theatergruppe der hifs St. Florian gab am Donnerstag 30. Juni im Festsaal der Schule mit einem selbst verfassten Stück ihr Debüt. Die kleine, aber feine und sehr talentierte Truppe unter der Leitung des Erziehers Harald Franger brachte nach monatelangem Proben und Üben das Stück „Die Theaterprobe“ auf die Bühne.

Das Ensemble überraschte und überzeugte das Publikum mit bisher ungeahnten Talenten und wurde mit großem Applaus gefeiert. Bei den anschließenden Premierenfeierlichkeiten wurde der Wunsch auf weitere Vorführungen bekundet.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

11 x Gold für Gmundner Milch beim DLG Wettbewerb



Eindrucksvoll konnte die Gmundner Molkerei auch heuer wieder an ihre internationalen Erfolge und mehrmaligen Auszeichnungen durch die „Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft“ (DLG) anschließen. Mit sensationellen 11 Goldmedallien wurden die Gmundner Milch Produkte für ihre hervorragende Qualität prämiert.

Die Produkte wurden umfassenden Laboranalysen, Deklarationskontrollen und Sensorik-Tests unterzogen. Die DLG-Experten beurteilten die Produkte auf Basis der Qualitätskriterien Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Umsatz trotz schwerer Zeiten noch gesteigert



Bei der Starzinger GmbH, bekannt durch die Marken „Frankenmarkter“ und „Schartner Bombe“, sind im Sommer etwa 220 Mitarbeiter beschäftigt, davon 120 in der Zentrale in Frankenmarkt. Im ersten Halbjahr freute sich die Firma Starzinger GmbH über ein Umsatzplus von fünf Prozent in der Eigenproduktion und 35 Prozent Steigerung in der Fremdadfüllung. Erfreulich ist diese Steigerung vor allem, weil die Rohstoff- und Energiepreise immer höher werden.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

AMMAG baut leistungsstarkes und hochpräzises Dosier-/Wägemodul



Das NEUE Dosier-/Wägemodul
"HI CapAcc24"

Das österreichische Anlagenbau-Unternehmen AMMAG ist auf Wirbelschicht-Sprühgranulation und Schüttgut-Handling (Förder-, Silo-, BigBag-, Dosier- Misch- und Wäganlagen für pulverförmige Rohstoffe) spezialisiert.

Jüngste Entwicklung aus der AMMAG - Ideenschmiede ist das ebenso leistungsstarke wie hochpräzise Dosier-/Wägemodul "HI CapAcc 24" für pulver- und granulatförmige Trockenstoffe. Die standardisierte Grundeinheit ist für die Dosierung und Wägung von 6 Rohstoffen mit sehr unterschiedlichen Fließ- und Dosiereigenschaften konzipiert. Die Module und somit die Anzahl der Rohstoffe lassen sich beliebig multiplizieren oder auch später ausbauen. Vermeidung von Kreuz-Kontamination, hygienisches Design der Anlagenkomponenten, Minimierung des Platzbedarfs und Optimierung der Ergonomie, waren zentrale Kundenvorgaben für die Projektumsetzung. Bei einem maximalen Nettogewicht von 150 kg und einer minimalen Komponentengröße von 0,5 kg, mussten die Wäge - und Dosiersysteme eine Wägegenauigkeit von 15 g sicherstellen. Hohe Anforderungen wurden nicht nur an die Wägegenauigkeit, sondern auch an die Anlagenleistung gestellt: 24 Batches / Stunde und Waage!

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

WOZABAL ausgezeichnet



Bild: Wozabal
Unternehmensgruppe

Für die Aktivitäten im Bereich „Betriebliches Gesundheitsmanagement“ wurde die Unternehmensgruppe Wozabal von der OÖ GKK im April 2011 als „Model of good practice“ im Zuge der Kampagne „work in tune with life“ ausgezeichnet.

Im April 2011 wurde der Betriebliche Sozialpreis vom Verein fair-finance wegen dem Konfliktmanagementsystem der Unternehmensgruppe Wozabal mit Platz 2 ausgezeichnet.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte



Die schöne Linzerin

Dieses Projekt soll eigens für die Stadt Linz ein nachhaltiges markenbildendes Produktsortiment im Lebensmittelbereich präsentieren.

Die Projektgruppe bestehend aus der Bäckerei - Konditorei Hofmann, Bäckerei Franz Brandl GmbH, Wegschaider GmbH & Co KG und Brunner Getränke GmbH entwickelt qualitativ anspruchsvolle Produkte, um die Marke „Die schöne Linzerin“ im Lebensmittelbereich zu positionieren und auszubauen. Es ist notwendig, für die jeweiligen Kundengruppen Produkte zu schaffen, die sowohl die qualitativen, wie auch die markttechnischen Aspekte erfüllen.

Die Herausforderung ist, neue qualitativ anspruchsvolle Produkte zu kreieren und weitere Vertriebspartner zu finden. Die Projektgruppe hat sich zum Ziel gesetzt mindestens drei Produkte aus den Bereichen Süßwaren, Backwaren, Fleisch & Wurstwaren und Getränke jährlich zu entwickeln. Ein weiteres Ziel sind auch Vernetzungen mit bisher branchenfremden Linzer- und öö. Wirtschaftsunternehmen unter der Marke „Die schöne Linzerin“.



7. Partnerbörse



Technologieangebot

Verbesserte Kontrolle des Kristallisationsprozesses

A German Research Institute has developed an improved control of crystallization processes which saves expensive laboratory analysis, prevents delays, overcomes inaccuracies, and allows exact control of e.g. pharmaceutical or food products. Defective batches, unsatisfactory product quality, and process interruptions are avoided. This technology is applicable in investment construction, chemical industry and production technology. The institute seeks a license agreement or a technical cooperation.

Nähere Informationen zum Angebot:

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_DE1380_3LOJ

Technolienachfrage

Functional Food: Zusätze für Anti-Alkoholische Getränke gesucht

Polish company - producer of bottled water and non-alcoholic beverages is looking for new products on the basis of modern functional food additives. Both samples and technological application instructions in the range of requested functional additive are requested. The company is interested in coloboration on the basis of technical or manufacturing agreement.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_PL63AV_3LMM

Einsatz von elektromagnetischen Konservierungsverfahren auf Basis von UV-, Infrarot- und gepulsten Lichtsystemen für Lebensmittel

Die Distributionszeit und kurzfristige Abfrage der Lebensmittel durch den Handel führt zu einer schwankenden Auslastung der Produktionskapazitäten und teilweise geringen Planbarkeit der Produktion. Durch eine Verlängerung der Haltbarkeit kann eine höhere Planungssicherheit erreicht und neue Absatzmärkte erschlossen werden. Die bestmögliche Erfüllung von charakteristischen Qualitätseigenschaften für jede Lebensmittelart beeinflusst allen voran schlussendlich die Kaufentscheidung der Endkonsumenten.

Die wirtschaftliche Bedeutung des Forschungsvorhabens liegt in einer Verbesserung der Produktsicherheit und -qualität sowie einer daraus resultierenden Erhöhung der Absatzchancen.

Ziel dieses Projektes ist es, durch die Entwicklung eines geeigneten nicht thermischen Entkeimungsverfahrens auf Basis von UV-, Infrarot oder gepulsten Licht einen mikrobiellen Qualitätsverlust entlang der Wertschöpfungskette zu vermeiden. Darüber hinaus soll der Einsatz im Verpackungsmaterial untersucht werden, was in weiterer Folge auch die **Produktionskosten im Vergleich zu thermischen Verfahren senken kann.** In weiterer Folge wird auch die Eignung der Systeme betrachtet und die **Realisation von optimierten Produkten.** Die Entkeimungsverfahren sollen hinsichtlich einer **optimalen Funktion und industrieller Anwendbarkeit** beleuchtet werden und daraus abgeleitet **Verbesserungspotenzial für die Lebensmittelsicherheit** erarbeitet werden.

Tragender Verband in Österreich

LCOÖ Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Linz

Wissenschaftspartner:

ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Wien

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, Quakenbrück (D)

Vorteile für teilnehmende Firmen:

- Etablierung eines raschen, nichtthermischen und chemikalienfreien Entkeimungsprozess
- Breites Wirkungsspektrum gegenüber Mikroorganismen ohne gefährliche Nebenprodukte
- Produktionsbedingungen sowie eigene Produkte können ins Projekt miteinbezogen und untersucht werden
- Berücksichtigung spezifischer Produktionsbedingungen hinsichtlich kostengünstiger
- Implementation
- Wettbewerbsvorteil durch Innovationsvorsprung im Bereich „Produktsicherheit“ (Erstnutzung der Ergebnisse)
- Gewährleistung der Produktsicherheit, da keine Resistenzbildung von Mikroorganismen möglich ist

Vorbehaltlich der Genehmigung durch die Europäische Kommission beträgt der geplante Finanzierungsbeitrag für Barleistungen pro Projektjahr (Projektedaten: Laufzeit 2 Jahre, geplante Projekteinreichung 09/2011):

- Klein-Unternehmen (< 250 Beschäftigten) 2.500,- € (netto)
- Mittleren Unternehmen (> 250 Beschäftigten) 5.000,- € (netto)
- Konzernen 10.000,- € (netto)

sowie eine In-Kind-Leistung (Material und Sachkosten) gestaffelt nach Firmengröße in der Höhe von ca. 830,- / 1.650,- / 3.300,- €;

Kontakt-*ofi*:

Dr. Michael Washüttl
ofi Verpackungsinstitut
Brehmstraße 14a, 1110 Wien
T 01 798 1601-960
E michael.washuettl@ofi.at

Kontakt-LCOÖ

DI Jürgen Neuhold
Lebensmittel-Cluster OÖ
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05 90909 3550
E juergen.neuhold@wkoee.at

☆☆

Weitere Kooperationsangebote und -anfragen finden Sie in der internationalen Technologiedatenbank des Enterprise Europe Network unter

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_11.php

Bei der Bereitstellung der Datenbank arbeitet der LC OÖ mit der CATT Innovation Management GmbH (regionaler Partner im Enterprise Europe Network) zusammen.

Nutzen Sie die Möglichkeit, in der Datenbank nach innovativen Technologien zu suchen. Verwenden Sie dazu entweder Stichwörter (in Englisch) oder suchen Sie in den einzelnen Technologiesektoren

- Biologie/Biotechnologie
- Landwirtschaft
- Lebensmitteltechnologien
- Lebensmittelqualität
- Ernährung und Gesundheit

Automatisch auf Ihre Interessen zugeschnittene Informationen über Technologieangebote und -anfragen erhalten Sie unter folgendem Link:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=insert.php>.

☆☆

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