

# LC-Aktuell

## Mai 2009



Rund 200 Teilnehmer sind der Einladung des Lebensmittel-Cluster OÖ zum vierten "Tag der öö. Lebensmittel" am 18. Mai 2009 gefolgt. „Lernen von den Besten“ stand dieses Jahr im Mittelpunkt der Veranstaltung, die dieses Jahr wieder in der WKO Oberösterreich abgehalten wurde.



Bildquelle: Corbis

Der gute Geschmack ist den Österreichern am wichtigsten, erst danach folgen Frische und Appetitlichkeit. Das ist das Ergebnis einer österreichweit durchgeführten Befragung. Details dazu finden Sie auf Seite 5.



Am 27. Mai 2009 erhielten die zahlreich erschienenen Teilnehmer einen Überblick, welche rechtlichen Grundlagen in Österreich und in der EU bei der Produktion von Lebensmitteln aktuell von Bedeutung sind. Ebenso gab das Seminar einen Einblick in die Aufgaben und Abläufe der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

### Inhaltsverzeichnis:

1.	AUS DEM LC-MANAGEMENT .....	- 2 -
2.	LC-PARTNER .....	- 2 -
3.	WUSSEN SIE SCHON ...? .....	- 2 -
4.	VERANSTALTUNGEN .....	- 2 -
5.	LC-PARTNER-NEWS .....	- 2 -
6.	KOOPERATIONSPROJEKTE .....	- 2 -
7.	PARTNERBÖRSE .....	- 2 -
8.	IMPRESSUM .....	- 2 -

# 1. Aus dem LC-Management

**LC** Das war der Tag der oö. Lebensmittel 2009...

Rund 200 Teilnehmer sind der Einladung des Lebensmittel-Cluster OÖ zum vierten "Tag der oö. Lebensmittel" am 18. Mai 2009 gefolgt. „Lernen von den Besten“ stand dieses Jahr im Mittelpunkt der Veranstaltung. Vertreter aus dem Waldviertel, dem Steirischen Vulkanland sowie aus Südtirol berichteten dabei über ihre Erfahrungen und Erfolge bei der Vermarktung von Lebensmitteln. Ebenso erläuterte Anne M. Schüller, führende Expertin für Loyalitätsmarketing, wie regionale Produkte zur Steigerung der Kundenloyalität beitragen können.



Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger, WKOÖ Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner und Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl beim Branchentalk zum Lebensmittel-Standort OÖ (v.l.n.r.)



Tag der oö. Lebensmittel in der WKOÖ



Teilnehmer beim Talk nach der Veranstaltung



Anne M. Schüller



Johannes Gutmann



Martin Pircher



Eveline Neubauer

## 2. LC-Partner



### Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



Gasthaus Haas „Bergwirt“  
4786 Brunnenthal  
Brunnwiesstr. 1  
[www.bergwirtfamiliehaas.stadtausstellung.at](http://www.bergwirtfamiliehaas.stadtausstellung.at)

Stadler Bioeis  
4134 Putzleinsdorf  
Krien 40

ARGE Nußbacher Nuss  
4542 Nußbach  
Weinbergstr. 32

## Blue Velvet Management GmbH

Die Philosophie der Blue Velvet Management GmbH lautet:

**Wir denken anders.  
Wir bringen es auf den Punkt.  
Wir verstärken Stärken.**

Werbung mit klarer Strategie, kreativen Ideen & schneller Umsetzung.

Schwerpunkte der Tätigkeitsbereiche:

- Trendresearch für neue Produktsegmente
- Ideenentwicklung für neue Produkte
- Marktscreening
- Mitbewerbsanalysen
- Positionierungen
- Namensentwicklung
- Brand Strategy
- Kreative Umsetzung der Strategie

Nähere Informationen zur Blue Velvet Management GmbH erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.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: [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)



### 3. Wussten Sie schon ...?

#### Energydrinks helfen auch ohne getrunken zu werden



Laut einer Studie der Universität Birmingham verhalfen Energydrinks selbst dann zu besserer Ausdauerleistung, wenn sie nicht getrunken, sondern nach kurzer Mundspülung wieder ausgespuckt werden.

Das Forscherteam stellte für die Experimente drei Arten von Getränken her: das erste enthielt mit Glukose einen Zucker, das zweite mit Maltodextrin ein Kohlenhydrat, das dritte keines von beiden. Künstlicher Süßstoff verlieh allen drei Getränken den gleichen Geschmack.

Bildquelle: Coribs

Ausdauergeprüfte Radfahrer mussten daraufhin ein anspruchsvolles Zeitfahren absolvieren und dabei ihren Mund mit den Flüssigkeiten spülen. Die Unterschiede waren laut den Forschern eindeutig: Sowohl die Glukose- als auch die Maltodextrin-Drinks verbesserten im Vergleich zum Placebo die Kraft- und Pulswerte der Athleten um zwei bis drei Prozent.

Die Wissenschaftler führen den Effekt auf bisher unbekannte Rezeptoren im Mund zurück, die nichts mit Süßigkeitsgefühlen zu tun haben. Die Wirkung von Kohlehydraten in Energydrinks besteht vor allem darin, dass sie Signale direkt ins Gehirn senden und weniger darin, dass sie Energie für die Muskeln liefern. Eine funktionelle Magnetresonanztomographie zeigte, dass kurz nach den Mundspülungen mit Glukose und Maltodextrin die Belohnungszentren des Gehirns aktiv wurden. Auf diese Weise erscheint den Athleten ihre bisherige Leistung weniger anstrengend und sie sind eher bereit, noch mehr Energie zu verausgaben.

Quelle: [www.science.ORF.at](http://www.science.ORF.at)

#### Genussesser leben gesünder



Der gute Geschmack ist den Österreichern am wichtigsten, erst danach folgen Frische und Appetitlichkeit. Das ist das Ergebnis einer österreichweit durchgeführten Befragung.

81,8 Prozent der vom forum.ernährung befragten Personen outeten sich als Genussmenschen beim Essen, Frauen noch stärker als Männer.

Bildquelle: Coribs

Den Österreichern kommt es bei den Eigenschaften der Lebensmittel in erster Linie auf den guten Geschmack an, der von 73,4 Prozent genannt wurde. Erst danach folgen Frische, Appetitlichkeit oder Premium-Qualität. Aber bei der Frage, was Essen persönlich zum Genuss macht, stehen Zeit haben, etwas Nicht-Alltägliches Essen, die Familienrunde oder ein Restaurant-Besuch ganz vorne. Abwechslung ist für viele ebenfalls ein Thema, wofür sich Genussmenschen tatsächlich deutlich mehr Zeit nehmen.

Interessant waren auch die Antworten auf die Frage der Tops und Flops : Süßigkeiten, Alkohol, Fisch, Gemüse/Salat und Nudeln wurden am häufigsten genossen, Schnitzel und Schweinsbraten blieben weit abgeschlagen. Nicht mit Genuss verbunden wurden Fast Food, Pommes, sowie mexikanische, japanische, thailändische und französische Speisen.

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

## Schutz der Gefäße mit Obst



© BMLFUW/Rita Newman

Ältere Männer, die mit der Ernährung reichlich Vitamin C aufnehmen und viel Obst essen, können einer Arteriosklerose vorbeugen. So lautet das Fazit einer Studie aus Norwegen, an der rund 560 Männer alle über 70 Jahre, beteiligt waren.

Die Hälfte der Probanden nahm an einer Ernährungsberatung teil, in der eine mediterrane Kost mit viel Obst und Gemüse empfohlen wurde. Zu Studienbeginn und nach drei Jahren machten die Männer Angaben zu ihren Ernährungsgewohnheiten.

Zudem wurde die Stärke der Innenschichten der Halsschlagader mithilfe einer Ultraschallmessung bestimmt. Eine zunehmende Dicke der Arterienwand ist ein Vorbote von Arteriosklerose. Bei dieser Erkrankung werden die Blutgefäße durch Ablagerungen an den Innenwänden immer enger, bis schließlich der Blutfluss behindert ist. Herzinfarkt, Gehirnschlag, Nierenversagen oder ein Verschluss der Bein Gefäße können die Folge sein.

Die Auswertung der Daten zeigte, dass durch eine Ernährungsumstellung auch im hohen Alter das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen gesenkt werden kann. In der Teilnehmergruppe mit der Beratung erhöhte sich die Vitamin-C-Aufnahme im Durchschnitt um 13 Milligramm pro Tag. Gleichzeitig verdickte sich die Wand der Halsschlagader im Vergleich zur Kontrollgruppe weniger stark. Auch der um 80 Gramm pro Tag höhere Konsum von frischem Obst wirkte sich positiv auf die Gefäße aus. Eine hohe Vitamin-C-Aufnahme ist aber auch ein Hinweis auf allgemein gesündere Ernährungsgewohnheiten, die auf vielfältige Weise das Gefäßrisiko beeinflussen können, geben die Forscher zu bedenken.

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

## Hauptwirkstoff von Olivenöl identifiziert



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

Portugiesische Wissenschaftler haben nun jenen Bestandteil des Olivenöls gefunden, welchem nachgesagt wird, dass er besonders gesund für Herz und Blutgefäße sein.

Demnach schützt das Antioxidans DHPEA-EDA die roten Blutkörperchen vor oxidativen Schäden durch freie Radikale. Diese Blutkörperchen sind besonders anfällig für solche Schäden, da sie Sauerstoff transportieren.

Im Labor prüften die Forscher der Universität Porto den Einfluss verschiedener Inhaltsstoffe von Olivenöl auf rote Blutkörperchen, die zuvor einer schädlichen Chemikalie ausgesetzt worden waren. Dabei bot DHPEA-EDA den größten Schutz.

Das Antioxidans ist besonders reichlich in nativem Olivenöl enthalten. Die nun herausgefundenen Ergebnisse liefern die wissenschaftliche Grundlage für den eindeutigen gesundheitlichen Nutzen bei Menschen, die Olivenöl als Teil ihrer Ernährung nutzen.

Quelle: [www.science.orf.at](http://www.science.orf.at)

## Mit Wasser weniger dicke Kinder

Eine Studie des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE), zeigt, dass Grundschul Kinder seltener übergewichtig werden, wenn in ihrer Schule ein Wasserspender steht und die Lehrer regelmäßig Wasserkonsum propagieren.



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

Knapp 3.000 Grundschul Kinder nahmen an dieser Studie teil. Zu Beginn des Schuljahres ließen die Wissenschaftler in einem Teil der Schulen Wasserspender installieren. Die Lehrer führten zudem eine kurze Unterrichtsreihe durch, in der sie ihre Schüler über die Bedeutung von Wasser für den Körper aufklärten. Als weiteren Trinkanreiz erhielt jedes Kind eine Wasserflasche. Gut 1.600 Grundschüler kamen in den Genuss dieser Maßnahmen. Im Schnitt tranken sie am Ende des Schuljahres täglich ein Glas Wasser mehr als ihre 1.300 Altersgenossen aus der Kontrollgruppe.

Die Maßnahme hatte Erfolg: Zu Beginn der Studie waren in beiden Gruppen etwa gleichviel Kinder übergewichtig. In der „Wasser-Gruppe“ blieb dieser Anteil im Laufe eines Jahres unverändert. In der Kontrollgruppe stieg er dagegen von 25,9 Prozent auf 27,8 Prozent.

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

## Frische wird automatisch angezeigt



Eine Erfindung hat sich Prof. Dr. Meinhard Knoll vom Institut für Physikalische Chemie der Universität Münster patentieren lassen, die demnächst ein alltäglicher Anblick beim Einkaufen werden könnte: das elektronische Mindesthaltbarkeitsdatum.

Die elektronische Variante gibt dem Verbraucher wesentlich genauere Auskunft als ein aufgedruckter Stempel. Sie berücksichtigt neben der Lagerzeit auch die Temperatur. Das elektronische Mindesthaltbarkeitsdatum - ein Plastikchip mit dem Namen „Polytaksys“ - reagiert auf Änderungen der Lagertemperatur und passt seine Anzeige an.

Text- und Bildquelle: Allgemeine Fleischerzeitung

### 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.

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

Der Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Bann führen, wird nicht übernommen.

## 4. Veranstaltungen



### LC-Veranstaltungen

#### LC-Seminar Produktentwicklung



Bei dieser Veranstaltung erfahren Sie, was hinter dem Begriff Food-Drivers steckt und lernen die Chancen und Risiken von Added Values bei der Entwicklung von neuen Produkten oder bei der Veränderung bzw. Optimierung bestehender Produkte kennen.

Der zweite Teil des Seminars widmet sich der Lösung von bestehenden psychologischen Trägheitsvektoren, dem Erlernen und Üben von modernen Kreativitätstechniken zum Finden neuer Ideen für die Produktentwicklung.

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

Freitag, 26. Juni 2009  
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Teilnahmegebühr: € 90,00



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) kofinanziert.



Die Veranstaltung findet in Kooperation mit dem LebNet 2010, einer Aktion der Innovationsoffensive Ostbayern, statt.

## LC-Veranstaltungen Rückblick

### Intelligente Verpackungen von morgen - nachhaltig und funktionell

Bei dieser Fachtagung des Kunststoff-Cluster OÖ, die gemeinsam mit dem Lebensmittel-Cluster OÖ am 14. Mai 2009 organisiert wurde, erfuhren die Teilnehmer von Experten aus der Verpackungsbranche die neuesten Entwicklungen bei Materialien sowie welche Anforderungen aus der Sicht eines Lebensmittelherstellers gestellt werden.



### Lebensmittelkennzeichnung - Was gehört aufs Etikett?

Lebensmittelproduzenten sehen sich einer immer größer werdenden Anzahl von Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung ihrer Produkte gegenüber. Aus diesem Grund informierte der Lebensmittel-Cluster OÖ gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer OÖ am 26. Mai 2009 über gesetzliche Vorschriften des Kennzeichnungsrechts.



■ AWO Branchenforum

Beim AWO Branchenforum am 26. Mai 2009 nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit und informierten sich über Export- und Geschäftsmöglichkeiten in den Zukunftsbranchen Medizintechnik und Nahrungsmittel in China und Japan.



■ Lebensmittelproduktion - rechtliche Rahmenbedingungen

Am 27. Mai 2009 erhielten die zahlreich erschienenen Teilnehmer einen Überblick, welche rechtlichen Grundlagen in Österreich und in der EU bei der Produktion von Lebensmitteln aktuell von Bedeutung sind. Ebenso gab das Seminar einen Einblick in die Aufgaben und Abläufe der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Darüber hinaus wurden strafrechtliche Haftungsfragen wie zB. gerichtlich strafbare Handlungen nach dem LMSVG erörtert.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

## Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Öffentlichkeitsarbeit ist Chefsache! - Mit PR zu noch mehr Profil.	17.06.2009: 14:00 - 20:00 Uhr	219,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 6492c
Betriebswirtschaft für Praktiker - Werkzeuge zur Unternehmensführung	19.06.2009: 09:00 - 18:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10194c
Das Mitarbeitergespräch - Chancen zur Leistungssteigerung	26.06.2009: 14:00 - 20:00 Uhr	229,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10114c
Wettbewerbsrecht & Konkurrenz - Legale Werbung - aber wie?	29.06.2009: 17:00 - 21:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 3980c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Sensibilisierung der eigenen Sinne im Lebensmittelgewerbe	08.06.2009: 14:00 - 19:00 Uhr	130,00	Salzburg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Sensorik für Nahrungs- und Genussmittelerzeuger	15.06.2009: 13:00 - 19:00 Uhr	185,00	Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
<b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
IFS - Inhalte und Praxistipps	03.06.2009: 09:00 - 16:30 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 518, Fax: 01/36 88 555-20 E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Health Claims Intensiv	17. - 18.06.2009	880,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 518, Fax: 01/36 88 555-20 E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Vogl - Connecting Contacts				
A.PACK 2009	16. - 18.06.2009: ab 09:00 Uhr	225,00	Salzburg	Vogl - Connecting Contacts, Moosstr. 8, 5230 Mattighofen, Tel.: 07742 / 59 29-440, Fax: 07742 / 59 29-442, E-Mail: <a href="mailto:info@apack.at">info@apack.at</a>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
ideenREICH - Mit sportlichen Innovationen zum WM Gold	04.06.2009: 18:00 - 20:00 Uhr	Kostenlos	WKOÖ	Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkooe.at">sc.veranstaltung@wkooe.at</a>

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
CATT Innovation Management GmbH				
Chancen der Life Sciences in OÖ	16.06.2009: 08:00 - 15:00 Uhr	25,00	Linz	CATT Innovation Management GmbH, Frau Barbara Schrempf, Tel.: 0732/90155437, E-Mail: <a href="mailto:events@catt.at">events@catt.at</a> ,
FFG - Austrian Research Promotion Agency European and International Programmes				
<b>Info-Abend:</b> FP7 Food, Agriculture & Fisheries, and Biotechnology: Be prepared for the 4th call!"	24.06.2009: 16:30 - 20:00 Uhr	Keine Angaben	Wien	FFG - Austrian Research Promotion Agency European and International Programmes, Sensengasse 1 1090 Wien, Frau Dr. Yasmin Dolak-Struss, Tel: 057755/4305, E-Mail: <a href="mailto:yasmin.dolak@ffg.at">yasmin.dolak@ffg.at</a>
<b>Training für AntragstellerInnen:</b> "Project Development and Proposal Preparation in FP7 Food, Agriculture, and Biotechnology"	25. - 26.06.2009	Keine Angaben	Wien	FFG - Austrian Research Promotion Agency European and International Programmes, Sensengasse 1 1090 Wien, Frau Dr. Yasmin Dolak-Struss, Tel: 057755/4305, E-Mail: <a href="mailto:yasmin.dolak@ffg.at">yasmin.dolak@ffg.at</a>

## Messen und international Veranstaltungen

### TUTTOFOOD 2009

Internationale  
Lebensmittelmesse für  
Italien

10. - 13.06.2009  
in Mailand, Italien

### VINEXPO 2009

BORDEAUX  
DU 21 AU 25 JUIN

Internationale Messe des  
Weins und der Spirituosen

21. - 25.06.2009  
in Bordeaux, Frankreich

### INTERNATIONAL FANCY FOOD AND CONFECTION SHOW 2009

Internationale Messe für  
Lebensmittel

28. 30.06.2009  
in New York, USA



47. Landwirtschafts- und  
Nahrungsmittelmesse

28.08. - 05.09.2009  
in Gornja Radgona,  
Slowenien



Weltfachmesse der  
Ernährungsindustrie

10. - 14.10.2009  
in Köln, Deutschland

### HOST 2009

Internationale  
Fachausstellung der  
Einrichtungen,  
Ausstattungen,  
Bedarfsartikel, Technologien  
und Dienstleistungen für  
Hotels und Gaststätten

23. - 27.10.2009  
in Mailand, Italien

## 5. LC-Partner-News



### Riesen - Leberkäse wurde in einem Brotofen gebacken



Wenn Mitte Juni die Entstehung des größten Leberkäses der Welt in der Erfolgssendung „Galileo“ über die Fernsehschirme flimmert, dann können alle sehen, was im Mai bei der Fleischhauerei Kletzl in Aspach und bei Fischer Brot in Linz geleistet wurde.

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

## 6. Kooperationsprojekte

### Klinische Studie mit dem Vitaldrink

Wohlfühlen, länger gesund bleiben und die Leistungsfähigkeit des Körpers so lange wie möglich zu erhalten, ist sicherlich ein Wunsch den jeder in sich verspürt. Diesem Wunsch wollen die LC-Partner DNAPRO GmbH, Inovia GmbH & Co KG sowie die FH OÖ Forschungs- und Entwicklungs GmbH Wels nachkommen. Mit der Entwicklung eines Vitaldrinks der nun im Rahmen einer klinischen Studie getestet wird, wird im Zuge dieses Projektes ein innovativer Beitrag zur Erhaltung der Lebensqualität geleistet.



## 7. Partnerbörse



### Ausschreibung ECO INNOVATION

Die Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) hat am 20. April 2009 eine Ausschreibung zum Thema „Markteinführungsprojekte im Bereich Öko-Innovation“ gestartet.

#### **Ziel der Ausschreibung:**

Die erfolgreiche Positionierung von ökologischen Verfahren und Produkten am europäischen Markt voranzutreiben und zu unterstützen.

Gefördert werden innovative Produkte, Verfahren oder Services welche bereits erfolgreich entwickelt wurden, jedoch noch keine weitgehende Marktreife bewiesen haben.

#### Die Projekte müssen

- nachweisbar geringere Umwelteinwirkung als bisherige Produkte, Verfahren oder Services aufweisen
- das Potential haben, sich nach Ende des Projekts selbst auf dem europäischen Markt zu etablieren.

#### Themenbereiche:

- Materialrecycling
- Umweltfreundliche und energieeffiziente Gebäude
- Umweltfreundliche Getränke- und Lebensmittelproduktion
- Umweltfreundliche Geschäfts- und Beschaffungsprozesse (Green Business)

#### Fördervolumen:

32 Millionen Euro. Einzelne Projekte werden mit bis zu 60 % co-finanziert. Als Antragssteller werden insbesondere KMU angesprochen.

#### Nähere Informationen:

<http://www.ffg.at/buk/eco-innovation/>

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

 **Technologieangebot:**


„Innovative Technologie zur optischen Qualitätskontrolle von Lebensmittelverpackungen“

**Kurzfassung:**

A German company specialised in optical control systems offers an innovative technology for the quality control of food packaging. The system analyses information regarding printing quality, placing and presence of labels as well as the intactness of packaging. The technology can help companies to avoid the high costs arising from faulty packaging or labeling. The company seeks partners for commercial agreements with technical assistance.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=09%20DE%200855%203D5H>

 **Technologienachfrage:**

„Selbstreinigende Kaffeemaschinen gesucht“

**Kurzfassung:**

A large US coffee company operating on a global scale is looking for a self cleaning coffee machine technology. They are looking for technical cooperation, license agreements and commercial agreements.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=09%20US%2087GA%203D80>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

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

[http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start\\_l1.php](http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_l1.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](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