

# LC-Aktuell

Jänner 2010



Seit 20. November 2007 präsentiert sich der Lebensmittel-Cluster OÖ mit einer neuen und attraktiven Internetplattform. Mit weit über 34.000 Besuchern insgesamt und durchschnittlich 2.900 Besuchern im Monat konnte das Jahr 2009 so erfolgreich wie nie abgeschlossen werden und lässt auf ein ebenso erfolgreiches Jahr 2010 hoffen!



Getreide steht sehr viel länger auf dem Speisezettel des Menschen als bislang angenommen. Zu diesem Schluss kommt ein kanadischer Archäologe nach Untersuchungen in einer ostafrikanischen Höhle. Dort gefundenen steinzeitlichen Werkzeugen haften winzige Stärkekörner an, von denen die meisten aus Hirsesamen stammen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 6.



Im Lebensmittel-Cluster OÖ wird ein Netz geknüpft, das stetig wächst und das es den Betrieben der Lebensmittelwirtschaft Oberösterreichs ermöglicht, im Zusammenschluss ein weitaus größeres Angebot zu setzen ohne dabei ihre Flexibilität aufgeben zu müssen. Kooperationen gelten dabei als Schlüssel zum Erfolg.

## Impressum:

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Aus dem LC-Management ..... | 2  |
| LC-Partner .....            | 4  |
| Wussten Sie schon, ... ..   | 6  |
| Veranstaltungen .....       | 9  |
| LC-Partner-News .....       | 16 |
| Kooperationsprojekte.....   | 17 |
| Partnerbörse.....           | 18 |
| Impressum.....              | 20 |

# 1. Aus dem LC-Management

## LC Besucherrekord auf der LC-Website

Seit 20. November 2007 präsentiert sich der Lebensmittel-Cluster OÖ mit einer neuen und attraktiven Internetplattform. Neben allgemeinen Informationen über den LC OÖ, aktuellen Veranstaltungen und Seminaren, Infos über Lebensmittel, dem Informationsservice Export, allerhand Neuigkeiten aus den Partnerbetrieben und dem neu geschaffenen LC-Ausbildungswegweiser bietet der LC OÖ mit seinem Internetauftritt ein breites Wissensangebot.

Mit weit über 34.000 Besuchern insgesamt und durchschnittlich 2.900 Besuchern im Monat konnte das Jahr 2009 so erfolgreich wie nie abgeschlossen werden und lässt auf ein ebenso erfolgreiches Jahr 2010 hoffen!

Besuchen Sie noch heute die LC-Website unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)



## LC Bannerschaltung auf LC-Website

Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist die Kontakt-Drehscheibe der Lebensmittelwirtschaft in Oberösterreich und fungiert als branchenübergreifende Informations-Schnittstelle. Die Partner des Lebensmittel-Cluster OÖ spiegeln das facettenreiche Bild der Branche wider - von der agrarischen Seite bis hin zu den Lebensmittel produzierenden Betrieben, Handel und Gastronomie, Verpackungsproduzenten und diversen Forschungs- und Bildungseinrichtungen.

Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie Ihr Unternehmen mittels eines Banners auf der Website des Lebensmittel-Cluster OÖ einem Netzwerk, das sich über die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette erstreckt.

Nähere Informationen zu den Preisen und Formaten finden Sie unter [http://www.lebensmittelcluster.at/startseite/lebensmittel\\_cluster/tarife\\_anzeigengebuehren/inter.net.html](http://www.lebensmittelcluster.at/startseite/lebensmittel_cluster/tarife_anzeigengebuehren/inter.net.html)



## LC Mit dem Innovations-Check-Lebensmittel versteckte Potenziale finden

Der Innovations-Check unterstützt kleine und mittlere Unternehmen, die sich auch in Zukunft erfolgreich am Markt etablieren und gestärkt aus der jetzigen wirtschaftlichen Situation hervorgehen wollen.

Ziel des Innovations-Checks ist es, mit einem Experten den Innovationsbedarf in Ihrem Unternehmen zu erkennen und die Potentiale auszuschöpfen, um dadurch auch noch in 5 Jahren erfolgreich zu sein. Für kleine und mittlere Unternehmen, die sich auch in Zukunft erfolgreich am Markt etablieren und gestärkt mit neuen innovativen Lösungen aus der jetzigen wirtschaftlichen Situation hervorgehen wollen.

Als Ansprechpartner für erste Informationen zum Innovations-Check-Lebensmittel steht Ihnen der Lebensmittel-Cluster OÖ unter 05-90909-3550 gerne zur Verfügung.

Die tatsächliche Abwicklung des Innovations-Checks erfolgt über das Innovationsservice der WKO Oberösterreich.

Nähere Informationen dazu erhalten Sie unter [www.ideenreich-ooe.at](http://www.ideenreich-ooe.at).

Das Infoblatt zum Innovations-Check-Lebensmittel finden Sie im mitgeschickten Anhang.



## 2. LC-Partner



### Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



Biokäserei St. Leonhardt GmbH & Co KG  
St. Leonhardt 8  
4152 Sarleinsbach  
[www.biokaeserei.at](http://www.biokaeserei.at)



Biohof Harrer  
Radhof 2  
4714 Meggenhofen

## Rockwell Automation GesmbH

Rockwell Automation als führender globaler Anbieter industrieller Automatisierungs-, Antriebs-, Steuerungs- und Informationslösungen, hilft seinen Kunden, Produktivitätsziele zu erreichen.

Das Unternehmen vereint führende Marken der industriellen Automation zu kompletten Automatisierungslösungen. Die Ausrichtung von Rockwell Automation besteht darin, Produktionsunternehmen, Maschinenhersteller und Systemintegratoren dabei zu unterstützen, dem wachsenden Wettbewerbsdruck gerecht zu werden, Kosten zu reduzieren und Produkteinführungszeiten für Materialien sowie Dienstleistungen zu verkürzen.

Nähere Informationen zur Rockwell Automation 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.schweighofer@wkoee.at](mailto:maria.schweighofer@wkoee.at)

**Rockwell  
Automation**



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

#### Süß ohne Zucker



Erythritol, Maltit, Polydextrose, Sucralose, Stevia, Isomalt - so heißen die Zauberformeln, die das Forscherteam an der Fakultät Life Sciences der HAW Hamburg für den erfolgreichen Ersatz von Zucker in Lebensmitteln entwickelt hat. Das Gemisch aus verschiedenen Süß- und Zuckeraustauschstoffen schmeckt ebenso süß wie herkömmlicher Haushaltszucker und weist dazu keinen unangenehmen Beigeschmack wie Nebenwirkungen auf.

Die Forscher stellten im hauseigenen Labor zuckerreduzierte Backwaren wie beispielsweise Muffins her. Über 1.000 Tests mit geschulten Geschmackstestern (Sensorikern) waren nötig, um hierfür das optimale Mischungsverhältnis der Stoffe zu ermitteln. Derzeit laufen Versuche, das Prinzip auf andere Lebensmittel, etwa Fruchtsäfte oder Süßigkeiten zu übertragen. Ziel dieser Forschung ist es, den Lebensmittelherstellern ein neues zuckerfreies Süßungssystem für die Herstellung einer breiten Palette zuckerfreier Lebensmittel zu liefern und dieses an die Anforderungen der Hersteller anzupassen.

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

#### Steinzeitliches Müsli

Getreide steht sehr viel länger auf dem Speisezettel des Menschen als bislang angenommen. Zu diesem Schluss kommt ein kanadischer Archäologe nach Untersuchungen in einer ostafrikanischen Höhle. Dort gefundenen steinzeitlichen Werkzeugen haften winzige Stärkekörner an, von denen die meisten aus Hirsesamen stammen.



Wahrscheinlich hätten die Bewohner der Höhle schon vor 100.000 Jahren Grassamen gesammelt und verarbeitet, folgert der Forscher von der University of Calgary. Dies geschah in der mittleren Altsteinzeit und damit in einer Periode, in der das Sammeln von wildem Getreide nach bisheriger Auffassung keine Rolle spielte, im Gegensatz zu Wurzeln, Früchten und Nüssen.

Der Forscher nahm 70 Fundstücke wie Faustkeile, Schaber und Mörser genauer unter die Lupe. An den meisten fand er mikroskopisch kleine Stärkekörner, wie sie Pflanzenzellen als Kohlenhydratspeicher bilden. Ausgehend von der charakteristischen Form, stammen fast 90 Prozent der Körnchen von Sorghumhirsen, und zwar hauptsächlich aus dem Speichergewebe der Samen. Die übrigen Körnchen kommen unter anderem von Doumpalmen, deren Saft heute mitunter zur Herstellung von Palmwein genutzt wird, sowie von stärkereichen Faserbananen (Gattung Ensete) und Wildkartoffeln (Gattung Hypoxis).

Quelle: [www.scienceticker.info](http://www.scienceticker.info)

## Waage kontrolliert Esstempo



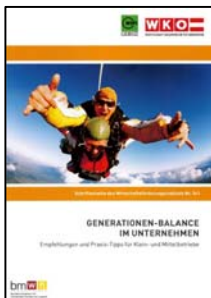
Britische Forscher haben im Kampf gegen Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen eine neuartige Waage getestet, die das Esstempo kontrolliert: Werden die Portionen auf dem Teller zu schnell gegessen, lässt das so genannte Mandometer seine warnende Stimme ertönen.

Für ihre Studie verfolgten die Wissenschaftler der Universität Bristol 18 Monate lang die Bemühungen von 106 übergewichtigen Kindern und Jugendlichen, abzunehmen. Alle Teilnehmer hatten einen Body-Mass Index (BMI) von mindestens 30 und galten damit nach medizinischer Definition als fettleibig. Ein Teil der 9- bis 17-Jährigen folgte der normalen Therapie aus gesunder, fettarmer Kost und mehr Sport. Den anderen Probanden wurde als zusätzliche Kontrolle beim Essen das vom schwedischen Karolinska-Institut entwickelte Mandometer unter den Teller geschoben: Die mit einem Computer verbundene Waage misst das Esstempo und zeigt dies anhand einer Kurve auf einem Monitor an, während eine weitere Kurve das ideale Esstempo verbildlicht. Weichen beide Kurven zu sehr voneinander ab, mahnt eine Stimme, langsamer zu essen.

Nach einem Jahr hatte die Gruppe mit den Geschwindigkeitsmessern ihren BMI im Durchschnitt um 2,1 Punkte gesenkt - etwa dreimal so viel wie die restlichen Teilnehmer. Zudem hatten die Probanden in der Mandometer-Gruppe ihre Essgeschwindigkeit um elf Prozent gedrosselt, während sie in der Kontrollgruppe um vier Prozent gestiegen war. Gleichzeitig verringerten die Kontroll-Esser ihre Portionsgrößen und zeigten bessere Werte von "gutem Cholesterin".

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

## Generationen-Balance



Das Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend und das WIFI Unternehmerservice der Wirtschaftskammer Österreich haben eine Broschüre zum Thema Generationen-Balance im Unternehmen veröffentlicht. Sie finden darin Empfehlungen und Praxistipps für Klein- und Mittelbetriebe.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.unternehmerservice.at/publikationen](http://www.unternehmerservice.at/publikationen)

## Calcium manipuliert die Zunge



Untersuchungen japanischer Forscher haben ergeben, dass Calcium beim Schmecken eine bislang unterschätzte Rolle spielt. Zahlreiche Substanzen ohne Eigengeschmack verstärken demnach den Geschmack anderer Stoffe, indem sie ein calciumbindendes Protein auf der Zunge aktivieren.

In der traditionellen japanischen Küche werde dieses "Kokumi"-Phänomen bereits seit langem zur Betonung süßer, salziger und fleischiger Geschmacksnoten genutzt, schreiben die Forscher im "Journal of Biological Chemistry". Wie es zustande komme, sei bislang jedoch rätselhaft gewesen.

Erst kürzlich hatte eine amerikanische Studie Hinweise darauf geliefert, dass ein Calciumrezeptor auf der Zunge den Geschmack beeinflusst und möglicherweise sogar einen eigenen Calciumgeschmack vermittelt. Die Wissenschaftler nahmen die Rolle dieses Rezeptors nun genauer unter die Lupe.

Zunächst studierten die Forscher im Labor, welche Substanzen an das Protein mit der Bezeichnung CaSR binden und es aktivieren. Dann setzten sie Freiwilligen Lösungen von Geschmacksstoffen vor, denen sie zusätzlich solche Substanzen beigemischt hatten. Tatsächlich rief dies den Kokumi-Effekt hervor. Neben Calciumionen fungieren demnach laut dem Forscherteam auch Glutathion und eine Reihe weiterer Peptide als Geschmacksmodulatoren. Der Effekt ist umso ausgeprägter, je stärker die jeweilige Substanz das CaSR-Protein zu aktivieren vermag. Ein synthetischer Hemmstoff gegen CaSR unterdrückt den Verstärkereffekt dagegen.

Quelle: [www.scienceticker.info](http://www.scienceticker.info)

---

### 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-Spezialseminar - Über ´s Essen reden!

**eat.consult**  
■ kommuniziert ernährung



Dieses Seminar richtet sich speziell an Entscheidungsträger aus Bäckereien, Kaffeehäusern, Fleischereien und weiteren innovativen Lebensmittelmanufakturen.

Worum geht's? Wir plaudern aus dem Nähkästchen und wollen gemeinsam IHR Thema

- **Lebensmittel, Essen & Ernährung** -

zielgruppenspezifisch an die Öffentlichkeit bringen. Warum? Um dadurch Vertrauen aufzubauen, Kompetenz zu signalisieren, Kunden zu gewinnen und zu binden.

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

**Dienstag, 09. Februar 2010**  
16:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Regulärer Preis: € 150,00  
Preis für Cluster-Partner: € 90,00

#### Messefahrt zur BioFach 2010



In Nürnberg, wo die Weltleitmesse der Bio-Branche in ihrer ganzen Frische, Vielfalt, Innovationskraft und Internationalität erblüht, treffen neue Trends und Ideen Jahr für Jahr auf fruchtbaren Boden.

Auf dem Welttreff der Bio-Branche finden Fachbesucher die Innovationen und erfolgreiche Produkte von morgen - umrahmt von spannenden Sonderschauen, Verkostungen und kleinen Genusspausen in den Gastrozonen.

Nutzen auch Sie im Rahmen einer Tagesfahrt die Chance, auf dieser Bio-Fachmesse Geschäftskontakte zu knüpfen und sich über Trends und Neuigkeiten zu informieren.

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

**Freitag, 19. Februar 2010**  
06:00 - 22:00 Uhr

Abfahrt: 06:00 Uhr  
WKO Oberösterreich

**Weitere Zustiegsstellen:**

- Wels, Autohof (bei Esso-Tankstelle)
- Raststation Aistersheim
- Autobahnauffahrt Suben

Reguläre Teilnahmegebühr: € 129,00  
Ermäßigter Preis für LC-Partner und BIO AUSTRIA-Mitglieder: € 99,00

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit BIO AUSTRIA Oberösterreich statt.

Das 1x1 des Produktmarketings  
Wiederholung der 1. Schwerpunktreihe  
Produktgestaltung und Verpackungsdesign



Produkte sind Emotionen. Oder wenig erfolgreich. Denn der Konsument kauft nicht nur was gut aussieht, sondern vor allem was sich gut anfühlt. Wie Sie mit Ihrer Vermarktung Emotionen wecken können, beispielsweise durch eine interessante Geschichte über Ihr Produkt, einen pfiffigen Namen und eine lockende Verpackung erfahren Sie bei einem der vier Schwerpunkthalbtage.

#### Empfehlung

Nehmen Sie Ihre eigenen Produkte (3-4) zum Workshop mit und profitieren Sie so persönlich von einer Produktanalyse.

#### Zielgruppe

Bäuerliche Direktvermarkter und gewerbliche Kleinunternehmer die in der Lebensmittel-erzeugung arbeiten und ihr Wissen über die Produktgestaltung und -verpackung auf sehr praxisorientierte Weise aufbauen und erweitern möchten.

#### Referenten

dr christian gemmato < markenstrategie und markencreation

[www.gemmato.com](http://www.gemmato.com)

Mag.art. Gernot Daucha, Grafik-Design

[www.daucha-raab.at](http://www.daucha-raab.at)

Nähere Informationen erhalten Sie unter

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

#### Termine:

11. Februar 2010  
09:00 - 13:00 Uhr  
Gasthof Dorfwirt  
Pram 3  
4751 Dorf a.d. Pram

23. Februar 2010  
14:00 - 18:00 Uhr  
WKO Bezirksstelle Wels  
Dr. Koss-Straße 4  
4600 Wels

02. März 2010  
14:00 - 18:00 Uhr  
Landwirtschaftskammer OÖ  
Auf der Gugl 3  
4020 Linz

09. März 2010  
14:00 - 18:00 Uhr  
WKO Bezirksstelle Braunau  
Salzburger Straße 1  
5280 Braunau

Teilnahmegebühr: € 30,00  
(möglich durch eine Förderung von Bund, Land und EU)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



Diese Veranstaltung ist eine Kooperation des  
Lebensmittel-Cluster OÖ und der  
Landwirtschaftskammer OÖ.

**LC** LC-Veranstaltungen Rückblick

■ BL-ERFA 33

Am 12. Jänner 2010 fand bei der Annreiter Mühle GmbH in Wallern an der Trattnach das 33. Treffen der BL-ERFA-Gruppe statt. Zu Beginn stellte Geschäftsführer Ing. Walter Annreiter das Familienunternehmen vor. Im Anschluss präsentierte Herr Dr. Roland Brandstätter, AERO Raumklima- und Umweltanalytik, einen Vortrag zum Thema Energie- und Ressourceneffizienz.

Nach einem sehr interessanten Vortrag hatten die Teilnehmer bei einem Rundgang durch die Annreiter Mühle GmbH die Möglichkeit hinter die Kulissen des Unternehmens zu blicken.

Einen gemütlichen Ausklang mit interessanten Gesprächen fand dieser Termin beim vorbereiteten Imbiss.

Ein herzliches Dankeschön den Gastgebern!



■ Lebensmittel sicher, sauber und nachhaltig verpacken

Am 20. Jänner 2010 fand in der WKO Oberösterreich ein Seminar mit dem Schwerpunkt Verpackung statt. Die Teilnehmer erhielten einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in der Gesetzgebung sowie in Bezug auf Prüfmethode für Lebensmittelverpackungen. Darüber hinaus erfuhren sie, wie sich Umweltauswirkungen ihrer Produkte und Dienstleistungen zB durch die Erstellung einer Ökobilanz bewerten lassen.



■ Branchenforum Nahrungsmittlexport Kanada und Australien

Im Rahmen eines Branchenforums der Außenwirtschaft Österreich am 27. Jänner 2010 wurden die Teilnehmer von hochkarätigen Experten über die Nahrungsmittelbranche in Australien und Kanada informiert. Bei dieser Kooperationsveranstaltung referierte ua. auch Mag. Michaela Henzinger, Projektmanagerin des LC OÖ, über das Thema „Mit Kooperationen im Lebensmittelbereich zu Exporterfolgen“.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

## Veranstaltungen anderer Anbieter

| Seminarartikel   | Datum                            | Kosten<br>EUR   | Veranstaltungsort | Ansprechpartner   |
|--|----------------------------------|---|-------------------|---|
| <b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>   |                                  |   |                   |   |
| Paulus -<br>Gemeindegründer, Manager und Konfliktlöser   | 10.02.2010:<br>18:00 - 21:00 Uhr | 29,00   | WIFI Linz         | WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053,<br><a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 6355c                    |
| Die Zukunft im Visier -<br>Zukunftsperspektiven und Zukunftspläne                                    | 23.02.2010:<br>18:30 - 20:30 Uhr | 39,00 abzgl.<br>30%ige Förderung<br>d. WKOÖ für WK-<br>Mitglieder       | WIFI Linz         | WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053,<br><a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 5895c                    |
| Das unternehmerische Zahlenwerk -<br>Was Sie als Chef wissen sollten!                                | 25.02.2010:<br>09:00 - 18:00 Uhr | 254,00 abzgl.<br>30%ige Förderung<br>d. WKOÖ für WK-<br>Mitglieder      | WIFI Linz         | WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053,<br><a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10195c                    |
| Impulsvortrag: Führen mit Herz & Hirn  | 25.02.2010:<br>17:00 - 18:30 Uhr | kostenlos   | WIFI Linz         | WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053,<br><a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 5876c                     |
| <b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>  |                                  |   |                   |   |
| Nahrungsergänzungsmittel -<br>wie sind sie geregelt?   | 03.02.2010:<br>09:15 - 16:00 Uhr | Keine Angaben   | Salzburg          | LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190<br>Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>                    |
| Grundlagen Lebensmittelrecht in Ö & EU   | 10. + 11.03.2010                 | 880,00  | Wien              | LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190<br>Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>                    |
| IFS - Grundlagen und Praxistipps   | 17.03.2010                       | 490,00  | Wien              | LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190<br>Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>                    |
| <b>Lebensmittelakademie</b>  |                                  |   |                   |   |
| Workshop für Fleischer:<br>Mikrobiologische Eigenkontrolle - Hygienekontrolle<br>selbst durchgeführt | 19.02.2010:<br>13:00 - 19:00 Uhr | Keine Angaben   | Hollabrunn        | Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes,<br>Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>                                  |
| <b>WKO Oberösterreich</b>  |                                  |   |                   |   |
| ideenREICH in Oberösterreich:<br>Siegerstrategien für olympische Erfolge                             | 03.02.2010:<br>18:00 - 20:00 Uhr | 39,00 für<br>Mitglieder der<br>WKOÖ<br><br>49,00 für<br>Nichtmitglieder | Linz              | WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz,<br>Tel.: 05-90909-2909, Fax: 05-90909-3589,<br>E-Mail: <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a> |

| Seminartitel   | Datum                            | Kosten<br>EUR | Veranstaltungsort | Ansprechpartner   |
|--|----------------------------------|---------------|-------------------|---|
| Sprechtage im Bereich Innovation:<br>Markt.Chancen.Check                       | 10.02.2010:<br>10:00 - 17:00 Uhr | Kostenlos     | Linz              | WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Frau Simone Reiningger, Tel.: 05-90909-3541,<br>E-Mail: <a href="mailto:sc.innovation@wkoee.at">sc.innovation@wkoee.at</a>  |
| Industrie-Forum „F&E“ Trends im Leichtbau                                      | 11.02.2010:<br>15:00 - 17:30 Uhr | Keine Angaben | Linz              | WKO Oberösterreich, Sparte Industrie, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-4221, Fax: 05-90909-4239, Frau Karin Kneidinger, E-Mail: <a href="mailto:karin.kneidinger@wkoee.at">karin.kneidinger@wkoee.at</a> ,      |
| <b>ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie<br/>und Technik</b>      |                                  |               |                   |   |
| Verpackung Austria 2010 - Die andere<br>Verpackungsmesse                       | 03. - 04.02.2010                 | Keine Angaben | Wels              | ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und<br>Technik, Brehmstr. 14a, 1110 Wien, Herr DI Dr. Johannes<br>Bergmair, Tel.: 01/7981601-976, E-Mail: <a href="mailto:kompack@chello.at">kompack@chello.at</a>   |
| Hygienemanagement in der Verpackungsindustrie                                  | 10.03. - 28.05.2010              | Keine Angaben | Keine Angaben     | ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und<br>Technik, Brehmstr. 14a, 1110 Wien, Frau Mag. (FH) Hemma<br>M. Fritz, Tel.: 01/7981601-598, E-Mail: <a href="mailto:hemma.fritz@ofi.at">hemma.fritz@ofi.at</a> |
| Lebensmittelrecht und Verpackungen in Europa und<br>der Schweiz                | 16. - 17.03.2010                 | 940,00        | Keine Angaben     | Innoform Coaching GbR, Stüvestraße 25, D-49205,<br>Tel.: +49 (0) 5405-8076, E-Mail: <a href="mailto:coaching@innoform.de">coaching@innoform.de</a> ,<br><a href="http://www.innoform.de">www.innoform.de</a>            |
| ofi impactt 2010 - DIE österreichische<br>Verpackungstagung                    | 10. - 11.06.2010                 | Keine Angaben | Waidhofen/Thaya   | ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und<br>Technik, Brehmstr. 14a, 1110 Wien, Frau Mag. (FH) Hemma<br>M. Fritz, Tel.: 01/7981601-598, E-Mail: <a href="mailto:hemma.fritz@ofi.at">hemma.fritz@ofi.at</a> |
| <b>Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und<br/>Begutachtungs GmbH</b> |                                  |               |                   |   |
| 16. qualityaustria Forum<br>Die Kraft des Vertrauens                           | 11.03.2010:<br>09:00 - 18:45 Uhr | Kostenlos     | Salzburg          | Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und<br>Begutachtungs GmbH, Gonzagagasse 1/24, 1010 Wien,<br><a href="http://www.qualityaustria.com/forum">www.qualityaustria.com/forum</a>                                 |

## Messen und internationale Veranstaltungen

### ISM 2010

Internationale  
Süßwarenmesse

31.01. - 03.02.2010  
Köln, Deutschland

### Prodexpo 2010

17. Internationale  
Fachausstellung für  
Nahrungsmittel und  
Rohstoffproduktion

08. - 12.02.2010  
Moskau, Russland

### Biofach 2010\*

Weltfachmesse für Naturkost  
und Naturwaren

17. - 20.02.2010  
Nürnberg, Deutschland

### Gulfood 2010

Internationale Ausstellung  
für Nahrungsmittel und  
Getränke, Catering und  
Hotelausrüstung

21. - 24.02.2010  
Dubai,  
Vereinigte Arabische  
Emirate

### Foodex 2010

International Food and  
Beverage Exhibition

02. - 05.03.2010  
Tokio, Japan

\*Nähere Informationen zur LC-Messefahrt zur BioFach 2010 erhalten Sie unter LC-Veranstaltungen.

### Int. Kongress Taste - Nutrition - Health

Am 23. und 24. März 2010 findet in Dijon (F) der internationale Kongress „Taste - Nutrition - Health“ statt. Wenn Sie an Informationen über zukünftige Trends im Bereich Ernährung, Wellness, Convenience interessiert sind, dann nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie den hochkarätig besetzten Kongress.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.taste-nutrition-health.com](http://www.taste-nutrition-health.com) sowie im mit gesendeten Informationsfolder.

## 5. LC-Partner-News



### Quality Austria überreicht ISO 9001 Zertifikat an Schädlingsbekämpfer Blattaria



Vor über 15 Jahren hat Josef Walder das Unternehmen Blattaria gegründet, das über 1200 Kunden in Österreich betreut und Mitarbeiter in allen Bundesländern hat. Seitdem hat sich viel geändert: „Früher wurden wir von Kunden bei Akutproblemen mit Schädlingen aller Art angerufen und mussten sofort ausrücken. Mitte der Neunziger wurde die Prävention in der Schädlingsbekämpfung immer wichtiger“, weiß Walder, Geschäftsführer von Blattaria. Schädlingsmonitoring und die dokumentierte Schädlingsvorsorge haben das Ausrücken der Schädlingsbekämpfer weitgehend abgelöst. Heute werden die Kunden in den Bundesländern von neun Servicetechnikern betreut.

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

### BioFach: Bio-Vollkorn für Brote und Kuchen

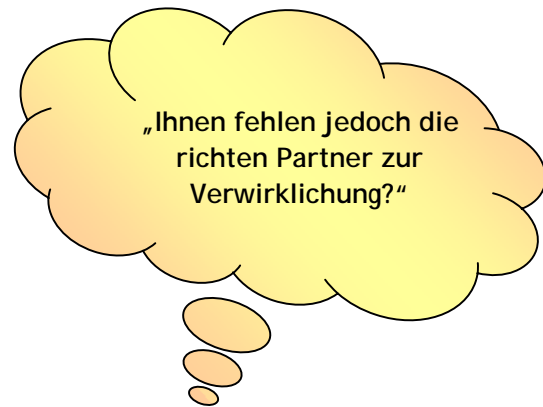
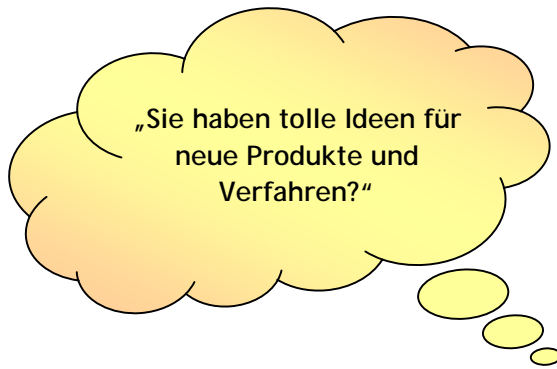


backaldrin stellt auf der BioFach 2010 (Halle 9, Stand 521) sein Bio-Leistungsspektrum vor. Zu den Bio-Rennern des Familienunternehmens zählen Bio-Kornspitz® und Bio-Vollkornbrote aus erlesenen Rohstoffen. Neu im Sortiment ist der Bio-DinkelRührMix für Vollkornkuchen in verschiedensten Varianten.

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

## 6. Kooperationsprojekte

Kooperationen als Schlüssel zum Erfolg - Fördermöglichkeiten für LC-Partner



Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist die ideale Plattform, um Partner für die Umsetzung neuer, zukunftssträchtiger Ideen in den Bereichen Technologie, Organisation oder Qualifizierung zu finden.

Für nähere Informationen steht Ihnen das Team des LC OÖ unter 05-90909-3552 jederzeit zur Verfügung.

## 7. Partnerbörse



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

### Ferial-Praktikumsstelle gesucht

Schülerin des ersten Semesters des Chemie Kollegs in Graz- Puntigam sucht in der Zeit vom 12.07.2010 bis 03.09.2010 einen Ferialjob von 8 Wochen in einem (Lebensmittel)chemischen Betrieb.

Nähere Informationen erhalten Sie im Büro des Lebensmittel-Cluster OÖ unter 05-90909-3551.

### Technologieangebot:

„Neue Förderbandtechnologie - höchster Hygienestandard durch einfachste Reinigung“

#### Kurzfassung:

An SME from Germany, active in the construction and production of conveyor belts for agriculture and food processing industries for more than 30 years, offers a new conveyor belt solution which meets highest requirements regarding hygiene. The company is searching for partners interested in the integration of the conveyor solution into their processing lines.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=09%20DE%201592%203FQL>

### Technologienachfrage:

„Wiederverschließbarer Beutel für Lebensmittel gesucht“

#### Kurzfassung:

A large US company is looking for technologies, materials, and/or related application methods which can provide a re-close mechanism for a flexible food pouch. They are interested in development contract for proof of concept leading to commercial scale up, and/or supply agreement or exclusive licensing agreement for existing solution.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

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

☆☆

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