

LC-Aktuell

Jänner 2011

Ihre Werbung
auf der LC
Cluster Website
www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ ist die Kontakt-Drehzscheibe der Lebensmittelwirtschaft in Oberösterreich und fungiert als branchenübergreifende Informations-Schnittstelle. Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie Ihr Unternehmen mittels eines Banners auf der Website des LC OÖ.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



© Erich Keppler / www.pixelio.de

Eine wichtige Rolle beim Knochenaufbau und bei der Zahnentwicklung spielt Vitamin D, da es den Kalzium- und Phosphatstoffwechsel im menschlichen Körper regelt.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 4.



Foto: Caj. Strobl Naturmühle Gesellschaft m.b.H.

Bei der Zusammenarbeit mit Sojamilch-Erzeugern kam es immer wieder zu Problemen für die österreichischen Verarbeiter. Aus diesem Grund haben sich drei LC-Partner zu einem Kooperationsprojekt zusammengeschlossen um eine Datenbank aufzubauen für Sojasorten und Standorte, die besonders zur Erzeugung von Sojamilch geeignet sind.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 14.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,....	4
Veranstaltungen	6
LC-Partner-News	13
Kooperationsprojekte.....	14
Partnerbörse.....	15
Impressum.....	17

1. Aus dem LC-Management



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.html



2. LC-Partner



LC-Partner stellen sich vor

Fischer Brot Gesellschaft m.b.H.

1958 gründen Wilhelm und Hildegard Fischer in Linz das Unternehmen mit einem Lehrling.

2010, nach über 50 Jahren, hat die erfolgreiche Traditionsbäckerei mehr als 400 Mitarbeiter in Linz und Wien. Fischer Brot ist Partner des Lebensmittelhandels sowie von Institutionen, Industrie- und Großhandelskunden.

FISCHER QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Fischer Brot wurde 2004 als eine der ersten österreichischen Bäckereien nach den Anforderungen des International Food Standards (IFS) auf "höherem Niveau" zertifiziert.

Das bedeutet, die Fischer Qualität liegt noch über dem geforderten Niveau und garantiert damit allen Kunden permanent höchste Qualität und Produktsicherheit.

FISCHER BIO GARANTIE

Alle drei Fischer Brot Backbetriebe sind Bio-zertifiziert.

DAS FISCHER PRODUKTSORTIMENT

Brot, Gebäck, Feinbackwaren (Krapfen, Strudel...), Haushaltsprodukte (Semmelbrösel und Knödelbrot), frisches Gebäck zum Fertigbacken, frische Teige (Lebkuchen-, Vanillekipferl- und Mürbteig).

Nähere Informationen zur Fischer Brot Gesellschaft m.b.H. erhalten Sie unter 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: ulrike.hintersteiner@wkoee.at



3. Wussten Sie schon ...?

Studie: Kürzer Leben durch zu wenig Vitamin D?

Eine wichtige Rolle beim Knochenaufbau und bei der Zahnentwicklung spielt Vitamin D, da es den Kalzium- und Phosphatstoffwechsel im menschlichen Körper regelt. Die Studie, dass ein Vitamin-D-Mangel die Lebenserwartung laut finnischen Wissenschaftlern verkürzen kann wurde in der "Zeitschrift für Ernährungswissenschaft" veröffentlicht.



© Erich Keppler / www.pixelio.de

Neun Jahre lang hatten Jyrki Virtanen und sein Team 1.000 Personen zwischen 53 und 73 Jahren untersucht, die zu Studienbeginn allesamt gesund waren. 35 von 87 Probanden starben den Forschern zufolge während des Beobachtungszeitraums an kardiovaskulären Erkrankungen, wie Herzinfarkt. Teilnehmer, die unter Vitamin-D-Mangel litten, hatten ein doppelt so hohes Risiko, an einer kardiovaskulären Erkrankung zu sterben, wie Personen mit ausreichend Vitamin D.

Auf welche Art und Weise Vitamin D die Lebenserwartung beeinflusst, ist laut den Studienautoren jedoch nicht klar. Vitamin D wird zu einem großen Teil in der Haut unter Einwirkung von UV-Licht gebildet. Ein niedriger Vitamin-D-Spiegel wird mit Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes, Hypertonie und unterschiedlichen Krebsarten in Verbindung gebracht.

Quelle: www.netdokter.at

Studie erforscht Einfluss des Phosphorgehalts in der Nahrung auf Nierenleiden



© Thorsten Müller / www.pixelio.de

Da Nierenerkrankungen die Fähigkeit schmälern, das Mineral Phosphor auszuscheiden, sollen sich solche Patienten grundsätzlich möglichst phosphorarm ernähren. Die Auswirkungen verschiedener Diäten untersuchten Mediziner der Indiana Universität an neun Personen. Diese sollten sich eine Woche lang vegetarisch und danach ebenso lange fleischreich ernähren. Obwohl beide Diäten ähnlich viel Phosphor und Protein enthalten, war bei der vegetarischen Ernährungsphase deutlich weniger Phosphor in Blut und Urin enthalten als bei Fleischkonsum.

Den genauen Grund dafür kennen die Forscher jedoch nicht. Sie vermuten - wie im "Journal of the American Society Nephrology" veröffentlicht - dass die Quelle und genaue Form des Minerals in verschiedenen Lebensmitteln die Phosphorwerte des Körpers beeinflusst.

Quelle: www.salzburg.com

Üppiges Frühstück schützt nicht vor Hunger



© Alice Munger /
www.pixelio.de

Eine deutsche Studie hat ergeben, dass das Frühstück keinen Einfluss darauf hat, wie viel mittags und abends gegessen wird. Die im Fachmagazin „Nutrition Journal“ veröffentlichte Studie widerspricht sohin der bisher gängigen Annahme, dass nach einem ausgiebigen Frühstück die anderen Mahlzeiten kleiner ausfallen würden. Wer reichhaltig frühstückt, hat tagsüber trotzdem einen normal ausgeprägten Hunger.

Experten der TU München haben von 380 Personen die Essgewohnheiten mehrere Tage lang analysiert. Die Studienteilnehmer aßen tagsüber etwa gleich viel, unabhängig davon, ob sie gefrühstückt hatten oder nicht. Wenn eine Testperson ein kalorienreiches Frühstück zu sich nahm, so hatte sie abends die entsprechende Kalorienmenge mehr intus als wenn sie nicht gefrühstückt hätte.

Laut Studienleiter Volker Schusdziarra sollte jemand, der Kalorien einsparen möchte, schon beim Frühstück anfangen. Wichtig sei, dass man über den Tag verteilt insgesamt etwas weniger zu sich nimmt. Nur so kann der Mensch seine Ernährung dauerhaft umstellen, sagt Schusdziarra.

Quelle: www.netdokter.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.

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

Das 1x1 des Produktmarketings
Vertiefung der 2. Schwerpunktreihe
Ladengestaltung und Warenpräsentation



Eine geeignete Ladengestaltung und Warenpräsentation wirkt kurzfristig absatzfördernd und kann langfristig zu verstärkten Verkaufspräferenzen führen. Ebenso ist sie, wie klassische Werbung, als Kommunikationsmittel zur Beeinflussung des Konsumverhaltens einzusetzen.

Unter dem Motto „Machen Sie es sich schön“ erfahren Sie, wie sich eine verkaufsfördernde Warenpräsentation und Ladenatmosphäre im Lebensmitteleinzelhandel gestalten lässt. Dabei wird stets ein Augenmerk auf die Wirtschaftlichkeit gelegt, denn Veränderung - gewusst wie - muss nicht teuer sein.

Empfehlung

Damit Sie persönlich von diesem Workshop profitieren können, bitten wir Sie mit der Anmeldung Fotos von Ihren Verkaufsflächen an monika.kalkgruber@wkoee.at, zu senden. Ebenfalls bitten wir Sie für den praktischen Teil unterschiedliche Produkte aus Ihrem Sortiment mit zu nehmen.

Zielgruppe

Bäuerliche Direktvermarkter und gewerbliche Kleinunternehmer die in der Lebensmittel-erzeugung/im Lebensmittelhandel arbeiten und ihr Wissen über die Ladengestaltung und Warenpräsentation erweitern und vertiefen möchten.

Referentin

Frau Regina Schernhammer, selbstständige Dekorateurin und Einrichtungsberaterin
www.dekorateurin.at

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

Termine:

03. Februar 2011
09:00 - 13:00 Uhr
Landwirtschaftskammer OÖ
Auf der Gugl 3
4020 Linz

09. Februar 2011
09:00 - 13:00 Uhr
WKO Bezirksstelle Steyr
Stelzhamerstraße12
4400 Steyr

02. März 2011
09:00 - 13:00 Uhr
Bezirksbauernkammer Ried
Volksfestplatz 1
4910 Ried

03. März 2011
09:00 - 13:00 Uhr
WKO Bezirksstelle Wels
Dr. Koss-Straße 4
4600 Wels

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-Spezialseminar - HACCP in der Praxis
Umsetzung von Gefahrenmanagement, Hygienekonzepten & Co



In diesem Workshop erfahren Sie Wissenswertes rund um die praktische Anwendung von HACCP, Gefahrencharakterisierung und -beherrschung im Lebensmittelbetrieb. Durch Praxisbeispiele und Übungsbeispiele sind Sie zur aktiven Mitarbeit eingeladen.

Dieser interaktive Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, konkrete innerbetriebliche Aspekte zu diskutieren und Praxistipps mit nach Hause zu nehmen.

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

Mittwoch, 9. Februar 2011

16.00 - 20.00 Uhr

WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr für LC-Partner: € 90,00

Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,00

Messefahrt zur BioFach 2011



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. Köstlicher Mittelpunkt der BioFach bleibt das reiche Angebot an Bio-Nahrungsmitteln.

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

Ebenso haben Sie Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Branchenkollegen aus Stuttgart und der Lombardei im Rahmen des EU-Projektes Clusters Cord.



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

Freitag, 18. Februar 2011

06:00 - 22.00 Uhr

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

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit BIO
AUSTRIA Oberösterreich statt.



Eine Initiative der WKOÖ und des Landes OÖ



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC LC-Veranstaltungen Rückblick

■ BL-ERFA 39

Am 11. Jänner 2011 waren die Mitglieder der BL-ERFA zu Gast bei der Firma Eder Werbematten GmbH in Luftenberg. Zu Beginn erfolgte die Begrüßung durch den Gastgeber Herrn Gerhard Eder, Geschäftsführer der Firma Eder Werbematten GmbH und DI Jürgen Neuhold, Leiter des LC OÖ. Nach einem interessanten Betriebsrundgang und einer informativen Firmenvorstellung der Firma Eder Werbematten GmbH präsentierte Herr EUR-Ing. Horst C. Neulinger, SOFTwerk Professional Automation GmbH, einen interessanten Vortrag zum Thema "Industrielle Steuerungssysteme zwischen Beständigkeit und Innovation".

Beim abschließenden von der Firma Eder Werbematten GmbH vorbereiteten Imbiss, fand der Abend noch einen geselligen Ausklang.

Herzlichen Dank den Gastgebern!



Fotos: LC OÖ



■ Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

Am 26. Jänner 2011 fand in der WKO Oberösterreich das LC-Kompaktseminar "Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich" statt. Die Teilnehmer erfuhren Trends und Entwicklungen zu den grundlegenden gesetzlichen Sicherheits- und Hygieneanforderungen an Lebensmittel sowie zu den kundenseitigen, betriebsinternen oder branchenbezogenen Qualitätsanforderungen, denen Lebensmittelhersteller und ihre Produkte zu entsprechen haben.

Die Veranstaltung informierte über internationale Standards und Normen wie BRC, IFS und ISO 22 000 sowie private Standards, die mit dem Ziel entwickelt wurden, dass ausschließlich sichere und gesetzlich konforme Lebensmittel in die Verkaufskanäle gelangen.



Fotos: LC OÖ



■ **Technologietag Fleisch**

Am 20. Jänner 2011 fand in der HTL Hollabrunn die Kooperationsveranstaltung des Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und des Lebensmittel-Cluster Niederösterreich gemeinsam mit dem Fleisch-Technologiezentrum Hollabrunn **Technologietag Fleisch - Fleischwarenerzeugung im Trend der Zukunft** statt. Die Teilnehmer erfuhren von den namhaften Referenten Wissenswertes über die Themenfelder

- Rohstoff (Wirtschaftlichkeitsaspekte, Einfluss der Fütterung, Status Quo der Schweinefleischqualität),
- Kennzeichnung und Recht (Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen),
- Technologie (Konservierungsverfahren, Kochschinkenfehlern auf der Spur) und
- Nachhaltigkeit (CO-Fußabdruck, energetische Nutzung von Abfällen).

Im Anschluss daran fand noch ein Diskussionsworkshop und der Auftakt der lokalen Fokusgruppe im Rahmen des Projektes TECH.FOOD zum Thema „Nebenprodukte der Fleischproduktion - energetische Nutzungsmöglichkeiten“ statt.



Fotos: LC OÖ





Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Mit meinem Gott überspringe ich Mauern (PS 18,30) - Spiritualität im Alltag leben!	Mi, 16.02.2011: 18.30 - 20.30	€ 29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 6517c
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	Do, 17.02.2011: 09.00 - 18.00	€ 254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 9232c
Erfolgsrezepte für KMU - Wie Sie Ihr Unternehmen in Höchstform bringen!	Di, 02.03.2011: 09.00 - 18.30	€ 254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 8883c
Innovation durch Intuition - Wie Ihnen Ihre Intuition zu entscheidenden Neuerungen verhilft!	Do, 10.03.2011: 09.00 - 18.00	€ 249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 9255c
WIFI OÖ GmbH				
Das Informationsseminar zum IFS-Lehrgang	Do, 17.03.2011: 18:00 - 20:30	Kostenlos	WIFI Linz	WIFI OÖ GmbH, Tel.: 05-7000-77, kundenservice@wifi-ooe.at , Kursnr. 4960s
Das Informationsseminar zum Bio-Experten Lehrgang	Mi, 16.03.2011: 18:00 - 20:30	Kostenlos	WIFI Linz	WIFI OÖ GmbH, Tel.: 05-7000-77, kundenservice@wifi-ooe.at , Kursnr. 4960s
LVA-Lebensmittelversuchsanstalt				
HACCP - das perfekte System	Mi, 02.03.2011: 09.00 - 17.00	€ 490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Lebensmittelmikrobiologie	Mi, 16.03.2011: 09.00 - 17.00	€ 490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Reinigung und Desinfektion	Do, 17.03.2011: 09.00 - 17.00	€ 490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at

Messen und internationale Veranstaltungen

Nachbarschaftsmesse GAST 2011 in Laibach*

Fachmesse für
Gastronomie, Bäckerei,
Konditorei, Gaststätten-
und Hotelausstattung,
Kaffe, Wein, Getränke und
Eis

07.02. - 10.02.2011
Laibach, Slowenien

PRODEXPO 2011

AWO Gruppenausstellung -
18. Internationale
Fachausstellung für
Nahrungsmittel und
Rohstoffproduktion

07.02. - 11.02.2011
Moskau, Russland

BioFach 2011**

AWO Gruppenausstellung auf
der Weltfachmesse für
Naturkost und Naturwaren

16.02. - 19.02.2011
Nürnberg, Deutschland

1st International Conference "Role of Calibration and Testing Laboratories in Sustainable Development and Global Trade"

14.03. - 15.03.2011
Wien, Österreich

Vinitaly Verona 2011***

Gruppenausstellung auf der
Wein- und
Spirituosenfachmesse

07.04. - 11.04.2011
Verona, Italien

TuttoFood 2011****

Gruppenausstellung auf der
Fachmesse für Lebensmittel
und Getränke

08.05. - 11.05.2011
Mailand, Italien

*Die Außenhandelsstelle Laibach organisiert bei dieser Messe einen Kleingruppenstand. Nähere Informationen dazu finden Sie unter www.lebensmittel-cluster.at.

**Der Lebensmittel-Cluster OÖ organisiert in Kooperation mit BIO AUSTRIA Oberösterreich am 18. Februar 2011 wieder eine Messefahrt zur BioFach. Nähere Informationen und das Anmeldeformular finden sie unter http://www.lebensmittelcluster.at/startseite/veranstaltungen/lc_veranstaltungen.html?tx_poscalendar_pi%5Buid%5D=321&tx_poscalendar_pi%5BrenderType%5D=detail.

***Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter: <http://portal.wko.at/?581607>.

****Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=577148&dstid=670&titel=Österreichischer_Gruppenstand_auf_der_TuttoFood_2011.

5. LC-Partner-News



backaldrin - Austria Gütezeichen für hohe Qualität



Foto: backaldrin

backaldrin wurde kürzlich als "österreichischer Musterbetrieb" mit dem Austria Gütezeichen ausgezeichnet. Quality Austria-Geschäftsführer Viktor Seitschek überreichte das Gütezeichen an backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller und Qualitätsmanager Gerhard Binder. Als ein Erkennungszeichen, Garant für heimische Qualität und Produkte österreichischen Ursprungs wird das Austria Gütezeichen von der ÖQA als einziger Organisation in Österreich vergeben. backaldrin hat somit ein Zertifikat als Bestätigung geprüfter hoher Qualität für seine Produkte und Dienstleistungen erhalten.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

„Mühlviertler Bergkräuter“ sind Genuss Region 2011



Foto: GRM GenussRegionen Marketing GmbH

Erstmals wurde heuer die „Genuss Region des Jahres“ gewählt: Bundessieger ist die oberösterreichische Genuss Region Mühlviertler Bergkräuter.

Der Sieg für die Genuss Region Mühlviertler Bergkräuter fußte auf der Innovation mit insgesamt 11 neuen Produkten, die getätigten Investitionen in der Region, Produktentwicklung im Lebensmittelbereich, im Küchen- und Gesundheitsbereich und im Tourismus.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Staatspreis Unternehmensqualität 2011: Einreichungen noch bis Februar möglich



Foto: Quality Austria

In weniger als einem Monat endet die Einreichfrist zum Staatspreis Unternehmensqualität 2011. Einreichungen sind noch bis 11. Februar möglich. Der Preis wird gemeinsam von Quality Austria mit dem Wirtschaftsministerium an Unternehmen im Rahmen der Winners' Conference vergeben. Die Bewertung der Leistungen erfolgt durch eine Jury bestehend aus Top-Experten aus der Praxis sowie der Quality Austria.

Nähere Informationen zum Staatspreis Unternehmensqualität sowie die Bewerbungsbroschüre finden Sie unter <http://www.qualityaustria.com/index.php?id=539>

6. Kooperationsprojekte

SOJAPRIM - Aufbau einer Datenbank für Sojasorten und Standorte, die besonders zur Erzeugung von Sojamilch geeignet sind

Bei der Zusammenarbeit mit Sojamilch-Erzeugern kam es immer wieder zu Problemen für die österreichischen Verarbeiter:

- unterschiedliche Ausbeute an Sojamilch, welche stark abhängt von Region und Sojasorte,
- unterschiedlicher Geschmack der Sojamilch,
- Probleme mit Mikrobiologie,
- Verunreinigung der Sojabohnen (Erdanhaftung).

Diese Probleme führten zu unterschiedlichen Qualitäten der Sojamilch und damit zu mangelhafter Kundenakzeptanz bzw. zu Reklamationen.

Ziel ist der Aufbau einer Datenbank, welche die idealen Sorten und Standorte für die Erzeugung von Sojamilch - in weiterer Folge auch für Tofu - herausfindet. Um diese Datenbank zu entwickeln haben sich die LC-Partner Caj. Strobl-Naturmühle Ges.m.b.H., Lagerhaus OÖ. Mitte reg. Genossenschaft mbH und die Lagerhausgenossenschaft Pregarten-Gallneukirchen zu diesem Kooperationsprojekt zusammengeschlossen.



Foto: Caj. Strobl Naturmühle Gesellschaft m.b.H.

7. Partnerbörse



Technologieangebot:

„Dehydration von Gemüse“

Kurzfassung:

A Spanish company specialised in the processing of tomatoes, with a wide range of tomato-related products, has developed an innovative technology for vegetal products dehydration. The products dehydrated with this system have a better final taste and colour. The company is looking for companies interested in technical cooperation or commercial agreements with technical assistance for adapting this technology to its specific requirements such as dehydration of other horticultural products.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10%20ES%2029h3%203JIE>

Technolienachfrage:

„Experte im Bereich „Kühlkette“ gesucht“

Kurzfassung:

A Dutch SME specializing in cold chain solutions is looking to improve the quality of their service and to develop technologies to extend their service to new areas. Technical cooperation with parties offering expertise in the field of monitoring and controlling sensitive shipments are sought.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10%20NL%2060AF%203IAE>

☆☆

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

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