

# LC-Aktuell

Jänner 2012



Foto: © wrw/pixelio.de

Die oberösterreichische Rohpökelwaren-Prämierung "Culinarix Speck 2012" ist wieder ausgeschrieben.

An der Prämierung können sich alle Mitglieder der öö. Landesinnung der Lebensmittelgewerbe, der Fleischwaren-industrie Oberösterreichs sowie oberösterreichische Landwirte (Direktvermarkter) beteiligen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



Foto: © andi-h/www.pixelio.de

Küchenlegenden aufgedeckt.

Fleisch hat keine „Poren“, wie Wolfgang Lutz vom Institut für Fleischforschung bestätigt, es gibt also keine Löcher, die es zu schließen gälte. Fleisch besteht aus Muskelzellen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



© benjamin.klack/www.pixelio.de

Fettrezeptor auf der menschlichen Zunge entdeckt

Bislang ging man davon aus, dass unsere Geschmacksvorliebe für Fett hauptsächlich auf die Beschaffenheit fetthaltiger Nahrung und im Fett gelöster Aromastoffe zurückzuführen ist. Studien haben aber diesbezüglich Interessantes herausgefunden.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.

## Impressum:

Aus dem LC-Management .....	2
Wussten Sie schon, ... ..	4
Veranstaltungen .....	6
LC-Partner-News .....	14
Kooperationsprojekte .....	15
Partnerbörse .....	16
Impressum .....	17

# 1. Aus dem LC-Management

## 2. Culinarix Bier 2012



Foto: © <http://www.vega-direct.at/>

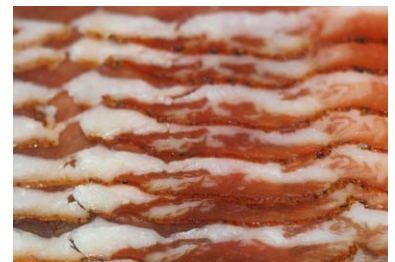
Die oberösterreichische Bier-Prämierung "Culinarix Bier 2012" wurde wieder ausgeschrieben. An der Prämierung konnten sich alle Brauer beteiligen, die als Hauptbetriebsstandort Oberösterreich haben und die Biersteuer abführen. Die Prämierung findet bereits zum zweiten Mal statt.

Die feierliche Auszeichnung der prämierten Biere findet am Freitag, den 30. März 2012 um 13:30 im Rahmen der Messe „Blühendes Österreich 2012“ bei der 3. Sonderschau „Bierland OÖ“ auf der ORF OÖ Bühne am Messegelände in Wels statt.

## 3. Culinarix Speck 2012

Beim oberösterreichischen „Speck“ handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in Oberösterreich in gewerblicher und bäuerlicher Tradition hervorragende Rohpökel-Spezialitäten produziert. Der „Speck“ ist somit ein Vorzeigebispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit vom Feld bis zum Teller.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ, die öö. Landesinnung der Lebensmittelgewerbe, sowie die Landwirtschaftskammer OÖ organisieren 2012 zum dritten Mal eine Prämierung von öö. Selchwaren, insbesondere „Speck“. Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion werden gemeinsam prämiert.



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

Interessierte Produzenten finden nähere Informationen zu den Einreichmodalitäten unter:

[http://www.lebensmittelcluster.at/fileadmin/user\\_upload/dokumente/Veranstaltungsunterlagen/Aussendung\\_CulinarixSpeck2012.pdf](http://www.lebensmittelcluster.at/fileadmin/user_upload/dokumente/Veranstaltungsunterlagen/Aussendung_CulinarixSpeck2012.pdf)

## AKALA VertriebsgmbH

Die AKALA VertriebsgmbH bietet eine große Auswahl an über 100 verschiedenen Gewürzen, Küchenkräutern sowie viele Pfeffersorten und Chili aus aller Welt. Alle Produkte stammen aus fairem Bio Handel und sind von selektierter Spitzenqualität. Dafür wird mit Kräuterbauern und -sammlern aus dem mitteleuropäischen Raum ebenso zusammengearbeitet wie mit Kleinbauern aus Entwicklungsländern.

Auf Basis der Firmenphilosophie strebt man immer langfristige Beziehungen zu den Produzenten an. Dadurch kann eine stetig hohe Qualität garantiert und die Kleinbauern können sich auf eine garantierter Abnahme ihrer Ernte verlassen.

Im Sortiment finden sich alle Standardkräuter und Gewürze sowie eine Vielzahl an exklusiven Rohstoffen sowie einige Raritäten. Vom original ungarischen Paprika in Spitzenqualität über süditalienischem Basilikum, Neusiedler Majoran, edle Kräuter aus Thüringen bis hin zu Tellichery Pfeffer, Urwald Pfeffer, handsortierten Ceylon Zimt und vieles mehr - Kunden erhalten ausschließlich beste Qualität.

Es werden die Rohstoffe immer in kleinen Chargen verarbeitet. So wird sichergestellt, dass auch vermahlene Gewürze immer ganz frisch sind. Bestimmte Gewürze werden auch erst direkt bei Bestellung vermahlen, so wie z.B. Bio Orangen- und Zitronenschalen aus Ghana, werden immer für die jeweilige Saison frisch vermahlen.

Nähere Infos finden Sie unter [www.lebensmittelcluster.at](http://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: [nicole.knoll@wkoee.at](mailto:nicole.knoll@wkoee.at)



## 2. Wussten Sie schon ...?

### Küchenlegenden aufgedeckt. Fleisch hat keine Poren

Man sollte Fleisch scharf anbraten, damit sich die Poren schnell schließen und das Fleisch saftig und zart bleibt???

Erstens hat Fleisch keine "Poren", wie Wolfgang Lutz vom Institut für Fleischforschung bestätigt, es gibt also keine Löcher, die es zu schließen gälte. Fleisch besteht aus Muskelzellen.

Beim Anbraten werden die Oberflächenproteine der äußeren Zellen karamellisiert, diese so genannte Maillard-Reaktion sorgt für die wohlschmeckende Kruste. Es gibt keinerlei Anzeichen dafür, dass diese Kruste wasserdicht ist.

Experten raten im Gegenteil zum Garen bei niedrigen Temperaturen, wenn das Fleisch saftig bleiben soll. Der einzige Vorteil des scharfen Anbratens liegt in der kurzen Garzeit - der Saft hat dann nicht genügend Zeit, das Fleisch zu verlassen.

Und zwei Sachen sollte man beim Braten unbedingt unterlassen: erstens, das Fleisch anzustechen - so schafft man erst die legendären Löcher. Und man sollte es vorher nicht salzen und abliegen lassen, denn so zieht man die Flüssigkeit aus dem Steak - es wird zäh.

Quelle: <http://www.zeit.de/>



© andi-h/www.pixelio.de

### Fettrezeptor auf der menschlichen Zunge identifiziert

Zuckermoleküle, die Bausteine von Kohlenhydraten, erkennen wir mit Hilfe des Süßgeschmacksrezeptors. Die Bausteine von Eiweißmolekülen nehmen wir mit einem ähnlichen Rezeptor wahr, dem so genannten Umami-Rezeptor. Dessen Name entstammt dem Japanischen und bezieht sich auf den Wohlgeschmack der von ihm detektierten Geschmacksstoffe. Geschmacksrezeptoren, die für die Wahrnehmung von Fetten beim Menschen verantwortlich sind, konnten jedoch noch nicht identifiziert werden.

Daher ging man bislang davon aus, dass unsere Geschmacksvorliebe für Fett hauptsächlich auf die Beschaffenheit fetthaltiger Nahrung und im Fett gelöster Aromastoffe zurückzuführen ist. Studien an Nagern sowie sensorische Tests erhärteten aber in jüngster Zeit den Verdacht, dass auch Geschmacksrezeptoren an der sensorischen Wahrnehmung von Fett beteiligt sind und damit indirekt die Fettaufnahme beeinflussen können.



© benjamin.klack/www.pixelio.de

Daher untersuchte ein Team in der Abteilung Molekulare Genetik am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), gemeinsam mit Forschern der Technischen Universität München und der Charite Berlin, ob die in Nagerstudien identifizierten Rezeptorkandidaten auch beim Menschen eine Rolle als Fettgeschmackssensor spielen könnten. Der Rezeptor GPR120 erwies sich dabei als vielversprechend, denn die Wissenschaftler konnten ihn in menschlichen Geschmacksknospen nachweisen, also dort, wo man einen Geschmacksrezeptor erwarten würde.

Zudem zeigten funktionelle Untersuchungen mit Hilfe einer Art künstlichen Zunge, dass langkettige Fettsäuren, die in sensorischen Versuchen bei Probanden einen typischen Fettgeschmack hervorrufen, den Rezeptor deutlich aktivieren.

„Dies als Beweis für die Existenz einer sechsten Grundgeschmacksqualität „fettig“ zu sehen, wäre aber sicher vorschnell“, sagt Wolfgang Meyerhof, Leiter der Abteilung Molekulare Genetik am DIfE. „Hierfür müsste man nachweisen, dass das durch den Fettrezeptor ausgelöste Signal über spezialisierte Geschmackszellen und nachgeschaltete Nervenbahnen als Geschmackssignal ans Gehirn weitergeleitet wird“, erklärten die Wissenschaftler. Dennoch seien die Ergebnisse sehr interessant, da sie erstmalig zeigten, dass auch der Mensch in seinen Geschmacksknospen über einen Fettrezeptor verfügt. Zudem sei der identifizierte Rezeptor ein aussichtsreicher Kandidat, da er zu einer Rezeptorfamilie gehöre, die auch andere chemosensorische Rezeptoren umfasst, wie etwa Bittergeschmacks- oder Geruchsrezeptoren.

Quelle: Lebensmittel & Biotechnologie 4/2011

### Was tut Reis im Salzstreuer?

In manchen Restaurants (der unteren Preisklasse) findet man sie noch, die Salzstreuer mit Reiskörnern drin. Angeblich, so die gängige Erklärung, zieht der Reis jene Feuchtigkeit an, die sonst im Salz landet und es verklumpen lässt.



© wilhelmine wulff/www.pixelio.de

Unterhalb einer bestimmten Luftfeuchtigkeit (der sogenannten Deliqueszenzfeuchte von etwa 75 %) zieht Kochsalz kein Wasser an. Und die sollte in Restaurants eigentlich nicht erreicht werden. Allerdings enthält Haushaltssalz (Natriumchlorid) auch Spuren anderer Verbindungen wie Magnesiumchlorid, das schon bei 33 % Luftfeuchtigkeit klumpt.

Wenn sie im Salzstreuer überhaupt eine Wirkung haben, dann ist diese rein mechanisch - die schwereren Reiskörner zerschlagen die Salzklümpchen. Nötig ist das nicht: Modernes Speisesalz enthält Trennmittel wie Kalzium- oder Magnesiumcarbonat, die das Zusammenklumpen recht zuverlässig verhindern.

Quelle: <http://www.zeit.de/>

---

#### 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.

---

### 3. Veranstaltungen

#### Info-Veranstaltung „Lebensmittelexport nach Deutschland“



Deutschland ist Österreichs wichtigster Handelspartner im Export und bietet für österreichische Unternehmen als typischer Einstiegsmarkt durch die geographische Nähe zahlreiche Chancen. Ähnliches Konsum- und Investitionsverhalten, ähnliche Geschäftskultur und Wirtschaftsstruktur, gleiches Qualitätsverständnis und nicht zuletzt die gleiche Sprache sind einige weitere Argumente dafür.

Sie exportieren noch nicht nach Deutschland? Planen dies aber in nächster Zeit?

Dann bietet diese Veranstaltung wissenswerte Information für Sie:

**Serviceleistungen für Erstexporteure sowie Fördermöglichkeiten für den Markteintritt in Deutschland**

Sabine Schinagl, MIB, WKO Oberösterreich

**Export mit Konzept - Praxisbeispiele für die strategische Planung von Lebensmittelexportvorhaben**

Wolfgang Obermayr, Staudinger & Partner

**So haben wir in Deutschland Fuß gefasst**  
Mag. Ralf Schauflinger, BioMenü Schauflinger GmbH

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

**Donnerstag, 2. Februar 2012**  
**09:00 - 10:30 Uhr**  
Wirtschaftskammer Oberösterreich  
Hessenplatz 3, 4010 Linz  
S 8

**Reguläre Teilnahmegebühr: € 50,--**  
**Für LC-Partner: € 25,--**

In Kooperation mit



Mit freundlicher Unterstützung von



Unternehmensentwicklung  
Fördermanagement  
Seminare und Trainings  
[www.staudinger-partner.com](http://www.staudinger-partner.com)

## Messefahrt zur BIOFACH 2012



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.

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

**Freitag, 17. Februar 2012**

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.



**Strom - Wärme - Kälte  
Wege zum energie-effizienteren Lebensmittelbetrieb**



Die Veranstaltung zeigt Wege zum energieeffizienteren Lebensmittelbetrieb auf. Dabei stehen folgende Themen im Mittelpunkt:

- Organisatorische Maßnahmen
- Bereits erprobte und neue technologische Lösungen
- Ansätze der Solarthermie
- Energiegewinnung aus Reststoffen
- Fördermöglichkeiten und aktuelle Projekte

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

Mittwoch, 21.03.2012  
09.00 - 12.30 Uhr

WKO Oberösterreich  
Seminarraum Arche Noah  
Hessenplatz 3  
4020 Linz

Teilnahmegebühr:  
Regulärer Preis: € 50,--  
Ermäßigter Preis für LC- und NREE-Partner:  
€ 25,--

In Kooperation mit TIM - Technologie- und Innovationsmanagement und Netzwerk Energie- und Ressourceneffizienz



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC ÖÖ  
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

#### ■ 45. BL-ERFA-Treffen

Das erste Treffen der BL-ERFA-Gruppe im neuen Jahr fand dieses Mal am 10. Jänner 2012 bei der Firma SONNBERG BIOFLEISCH in Unterweißenbach statt. Die Begrüßung erfolgte durch Herrn Manfred Huber von der Firma SONNBERG BIOFLEISCH GmbH sowie DI Jürgen Neuhold.

Gleich zu Beginn gab Herr DI Harald Totzauer vom Arbeitsinspektorat Linz einen Überblick über Arbeitssicherheit in Unternehmen und die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch. Die Gruppe nutzte danach noch die Möglichkeit einen Rundgang durch den Schaubetrieb zumachen und von Manfred Huber Wissenswertes über die Wurstproduktion zu erfahren.



Fotos: LC OÖ

#### ■ Brennpunkt Lebensmittelkrise - wie werde ich krisenfit?

Am 12. Jänner organisierte der Lebensmittel-Cluster OÖ in Wirtschaftskammer OÖ einen Workshop zum Thema "Brennpunkt Lebensmittelkrise - wie werde ich krisenfit?".

Die Tagung informierte die Teilnehmer umfassend über die Themenbereiche „Krisenmanagement, Rückrufabwicklung, Umgang mit Behörden und Medien sowie zu rechtlichen Grundlagen des Notfallmanagements“. Weiters wurden Sie über die Fördermöglichkeiten in diesem Zusammenhang informiert.



Fotos: LCOÖ

■ **Technologietag Getreide - Getreide - Versorgung und Sicherheit im Blick der Zukunft**

Am 18. Jänner 2012 organisierte der Lebensmittel-Cluster OÖ in Kooperation mit dem Lebensmittelcluster Niederösterreich in der HTL f. Lebensmitteltechnologie, Getreidewirtschaft und Biotechnologie, Wels, im Rahmen des EU-Projektes TechFood eine lokale Fokusgruppe zum Thema "Getreide - Versorgung und Sicherheit im Blick der Zukunft".

Die Tagung bot den Teilnehmern Impulsreferate zu den Themenfeldern: „Züchtung, Anbau, Ernte“, „Handel, Lagerung, Verarbeitung, Mühle“, Lebensmittelproduktion, innovative Getreideprodukte“, „Lebensmittelsicherheit“ sowie „Alternative Getreidenutzung“.



Fotos: LCOÖ



Herzlichen Dank den Gastgebern!

**LC** Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Die Erfolgsspirale -Wie Sie Ihr Unternehmen auf Höchstform bringen!	Di, 28.02.2012: 09.00 - 18.30	€ 254,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnr. 10062c
Unternehmer mit (Ge)Wissen - ....worauf es wirklich ankommt.....	Di, 06.03.2012: 18.30 - 20.30	€ 39,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnr. 12030c
Innovation durch Intuition - Wie Ihnen Ihre Intuition zu entscheidenden Neuerungen verhilft!	Di, 06.03.2012: 09.00 - 18.00	€ 254,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnr. 10063c
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	Do, 16.02.2012: 09.00 - 18.00	€ 254,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnr. 11013c
<b>LVA-Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
HACCP - das perfekte System	MI, 01.02.2012 09:00 - 16:45	€ 495,--	Klosterneuburg	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
IFS Logistics	DO, 02.02.2012 09:00 - 14:00	€ 245,--	Klosterneuburg	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
IFS Foodv6 - Anforderungen und Neuerungen	MI, 15.02.2012 09:00 - 17:00	€ 495,--	Klosterneuburg	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Lebensmittelmikrobiologie	DO, 16.02.2012 09:00 - 17:00	€ 495,--	Klosterneuburg	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes</b>				
Kennzeichnung im Lebensmittelgewerbe - Schwerpunkte und Einzelfälle	DO, 23.02.2012 13:30 - 17:30	€ 85,--	Eisenstadt	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Info-Veranstaltung: „TARA-Pflicht“ erreicht Österreich	MI, 29.02.2012 14:30 - 17:00	kostenlos	St.-Pölten	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>



# TECH.FOOD Projekt-Abschlusskonferenz

Donnerstag, 23. Februar 2012  
8:30 - 19:30 Uhr, Danubius Hotel Gellert, Budapest  
[www.techfood2012.com](http://www.techfood2012.com), Klára Pásztor Huszár, Ph.D.,  
[Klara.huszar@uni-corvinus.hu](mailto:Klara.huszar@uni-corvinus.hu)

<u>TIME</u>	<u>TOPIC</u>	<u>SPEAKER</u>
8.30 - 9.30	Registration	
9.30 - 9.35	Welcome speech	Representative of the organising institution (CUB)
9.35 - 9.40	Welcome speech	Representative of the lead partner - Provincia di Modena (IT)
9.40 - 10.00	Innovation trends in EU- state of art	Invited speaker from European Institute of Innovation and Technology
10.00 - 10.20	The future of transnational programmes in Europe	<i>Imre Csalagovits</i> - managing director of the SEE Joint Technical Secretariat (HU)
10.20 - 10.40	The Romanian SME`s needs for innovation in food production processes	<i>Prof. Univ. PhD. Nicolae Istudor</i> - vice Rector of ASE (RO)
10.40 - 11.00	COFFEE BREAK	
11.00 - 11.20	Innovation vs tradition: contradiction in terms or the right perspective	<i>Davide Fava</i> - Province of Modena (IT)
11.20 - 11.40	STATE OF THE ART: SEE PROFILE Innovation needs and potentials	<i>Filippo Saguatti &amp; Paolo Canonico</i> -ASTER (IT)
11.40 - 12.00	SPREADING INNOVATION: Transnational Horizontal Network & Technological Transfer Nodes	<i>Agnes Kovacs</i> - HUNGARIAN MEAT RESEARCH INSTITUTE (HU)
12.00 - 14.00	LUNCH BREAK/PRESS CONFERENCE	
14.00 - 14.20	The INNOVATION TOOLS: Fit for Innovation	<i>Martin Perndl</i> - CATT Innovation Management GmbH (AT)
14.20 - 14.40	FOSTERING INNOVATION OF AGROFOOD ENTERPRISES IN LOCAL & TRANSNATIONAL LEVEL	<i>Vassilis Salapatas</i> - Athens Chamber of Commerce & Industry (GR), <i>Yiannis Geragotellis</i> - KINNO Consultants Ltd (GR)
14.40 - 15.00	EXAMPLES OF EXCELLENCES	<i>Klaus Wagner</i> - Federal Institute of Agricultural Economics (AT)
15.00 - 15.20	COFFEE BREAK	
15.20 - 15.40	INNOVATION: THE ENTREPRENEURSHIP POINT OF VIEW	<i>Gisele Gurgel</i> - Category Management Dairy, Tetra Pak Packaging Solutions S.p.A. - Modena (IT)
15.40 - 16.00	Debate & Conclusion	Province of Modena (IT)
17:00	Guided visit to the Hungarian Houses of Parliament	
19:30	Gala dinner	

Jänner 2012



<p>Internationale Gastroniefachmesse GAST 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung Gastronomie, Bäckerei, Konditorei- und Hotelgewerbe</p> <p>12.02. - 15.02.2012 Laibach, Slowenien</p>	<p>Internationale Wein- und Spirituosenmesse</p> <p>First Edition</p> <p>02.02 - 04.02.2012 Beirut, Libanon</p>	<p>BIOFACH 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung auf der Weltfachmesse für Naturkost und Naturwaren **</p> <p>15.02. - 18.02.2012 Nürnberger Messe</p>
<p>Pro Wein Düsseldorf 2012</p> <p>Internationale Fachmesse für Wein- und Spirituosen</p> <p>04.03. - 06.03.2012 Düsseldorf</p>	<p>FOODEX Japan 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung auf der internationalen Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke</p> <p>06.03. - 09.03.2012 Nippon Convention Center (Makuhari Messe)</p>	<p>Gastro 2012</p> <p>Katalogausstellung auf der bedeutendsten finnischen Fachmesse für den HoReCa- Bereich</p> <p>14.03. - 16.03.2012 Messezentrum Helsinki - Helsingin Messukeskus</p>

\*\* Der Lebensmittel-Cluster OÖ organisiert in Kooperation mit der BIO AUSTRIA Oberösterreich am 17. Februar 2012 wieder eine Messefahrt zur BioFach.

## 4. LC-Partner-News

### Wiesenberger: Die beste Salami Österreichs kommt aus dem Hausruckviertel



Foto: Wiesenberger/honorarfrei

Die Haussalami aus Peuerbach im Hausruckviertel schmeckte bei einem Test des Magazins "Genuss.Fleisch.pur" den Juroren am besten. Produziert wird sie vom Familienbetrieb Wiesenberger.

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

### Agrana: Süße Zahlen



Foto: Agrana/honorarfrei

Der Zucker-, Stärke- und Fruchtkonzern Agrana schreibt die beste Bilanz seit dem Börsengang vor 20 Jahren. Der gute Zuckerpreis werde den Höhenflug prolongieren, obwohl der Biosprit bremse, sagt Chef Johann Marihart. Das Ergebnis hat sich im Dreivierteljahr auf 200 Mio. Euro verdoppelt.

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

### Sonnberg Biofleisch bringt Bewegung in die Linzer Taubenmarkt-Arkade



Foto: Sonnberg/honorarfrei

Bewegung in der Taubenmarkt-Arkade in Linz: Der Metzger Nothhaft, nach dem Tod des Eigentümers von der Pizza-Mann-Familie Platzl übernommen, schließt dort seine Filiale. Statt ihm zieht Anfang Februar Sonnberg Biofleisch aus Unterweißenbach ein.

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

## 5. Kooperationsprojekte

### Einfache und effiziente Unternehmenssteuerung

Wie sehr Kunden sichere Lebensmittel fordern und sich auf eine nahtlose Rückverfolgbarkeit des Produktes bis hin zu den einzelnen Rohstoffen verlassen wollen, zeigen bei Leistungsverhandlungen die zunehmenden Forderungen des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels nach Zertifikaten, wie zum Beispiel IFS (International food standard), BIO, BRC (Global standard from British Retail Consortium) u. ä.. Aber auch von gesetzlicher Seite werden die Anforderungen an Lebensmittelproduzenten nach Transparenz und Sicherheit immer strenger und vielfältiger.

Fehlende **Qualitäts- bzw. Krisenmanagementsysteme** bedeuten eine unüberwindbare Barriere für die Umsetzung von strategisch wichtigen Unternehmensentwicklungsschritten, für die Etablierung von Steuerungssystemen sowie für die durch die abgelegten Zertifizierungen ermöglichten Listungen im Inland als auch im Ausland.

Aus diesem Grund versuchte ein Team im Rahmen eines LC-Kooperationsprojektes, bestehend aus Lebensmittelproduzenten aus Oberösterreich, Niederösterreich und Salzburg, eine je Unternehmen spezifische gestaltete Lösung zur **Optimierung von firmeninternen Prozessen** zu finden. Die einzelnen Betriebe wurden auf Verbesserungspotential durchleuchtet, bestehende Prozesse im Detail analysiert und gegebenenfalls optimiert. **Fehlerfrühwarnsysteme (Krisenmanagement)** gekoppelt mit **Datenmanagementsystemen** (was ist wann von wem zu tun und wo ist es dokumentiert) wurden etabliert.

Das vorrangige Ziel des Kooperationsprojektes war es, durch die Umsetzung der Gesamtheit aller geplanten Arbeitsschritte eine effektive **Kostenminimierung** zu erlangen und so den Betrieb samt Standort abzusichern. Einige Projektteilnehmer strebten als Ziel eine IFS-Zertifizierung an.

## 6. Partnerbörse

### Technologieangebot

#### „Anlage zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln“

At a German research institute a process and a facility for chilling and freezing food has been developed. The foodstuffs are placed in a special chamber. The pressure in this facility is lowered to an extent that the product chills and freezes due to evaporation of moisture. Stickiness of the product is prevented by vibration during the chilling and freezing process. The potential partner should join further development of a complete prototype and market launch.

Nähere Informationen zum Angebot:

[http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11\\_DE\\_18A53N90](http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_DE_18A53N90)

### Technologienachfrage

#### „Schnell auflösende Tabletten und Kapseln“

A UK company is seeking partners that can provide them with technologies for fast dissolving tablets and capsules. The offered technologies will be 'food grade', suitable for human consumption. License agreements or technical collaborations (for joint further development) are sought.

[http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11\\_GB\\_41n73NJ8](http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_GB_41n73NJ8)

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

[http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start\\_I1.php](http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_I1.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>

## 7. 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