

# LC-Aktuell

## August 2010



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. Derzeit sind 249 Betriebe und Institutionen Partner beim LC OÖ.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



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

Ein Forscherteam der Tufts-Universität in Boston hat nun anhand einer Studie festgestellt, dass ein niedriger Vitamin D-Spiegel einen negativen Einfluss auf die Denkleistung hat.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 6.



Derzeit werden Lebensmittel wie Honig und Mehle entsprechend den einschlägigen Normen untersucht. Die Schwankungen der Produktqualität bedingen ein hohes Maß an Flexibilität bei der Produktion und unter Umständen auch einen verstärkten Personaleinsatz. Deshalb haben sich der OÖ. Landesverband für Bienenzucht, die Josef Manner & Comp. AG sowie die PROFACTOR GmbH zu einem vom Land OÖ geförderten Kooperationsprojekt zusammengeschlossen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 15.

### Impressum:

Aus dem LC-Management .....	2
LC-Partner .....	4
Wussten Sie schon, ... ..	5
Veranstaltungen .....	9
LC-Partner-News .....	13
Kooperationsprojekte.....	15
Partnerbörse.....	16
Impressum.....	18

# 1. Aus dem LC-Management



## LC Abschluss 10. Projektjahr

Mit Ende August 2010 wird das 10. Projektjahr des Lebensmittel-Clusters OÖ abgeschlossen. Derzeit sind 249 Partner im offenen Netzwerk aktiv.

Nachfolgend ein kurzer Überblick über die wichtigsten Kennzahlen des 10. Projektjahres.

LC-Partner:	249
Gesamtmitarbeiter ca.:	15.528
Gesamtumsatz ca.:	€ 2.034.345.000

### LC-Partner nach Mitarbeiterzahl

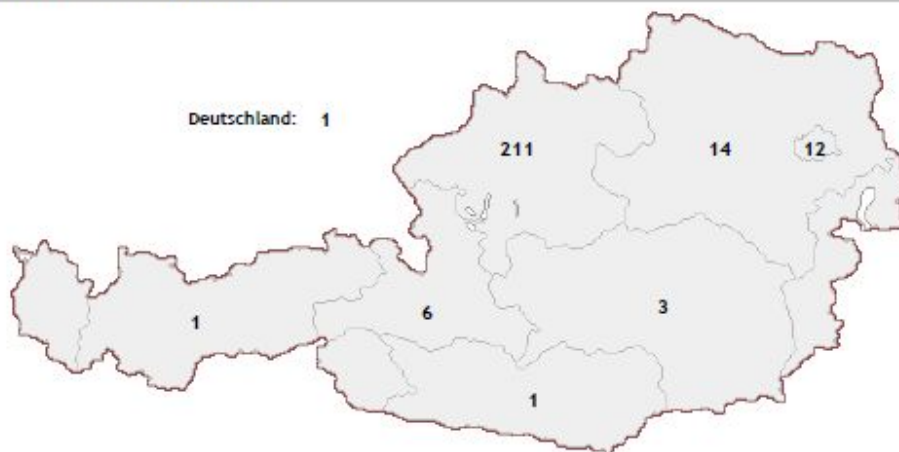
Mitarbeiter > 250	15	6,02%
250 > Mitarbeiter > 50	43	17,27%
Mitarbeiter < 50	191	76,71%

### LC-Partner nach Unternehmensgröße


Großunternehmen	16	6,43%
Klein- und Mittelständische Unternehmen	64	25,70%
Kleinstunternehmen	138	55,42%
Sonstige	31	12,45%



### LC-Partner - Regionale Verteilung



Kärnten	1
Niederösterreich	14
Oberösterreich	211
Salzburg	6
Steiermark	3
Tirol	1
Wien	12

 **LC-Mitarbeiterin in die Babypause verabschiedet**



Frau DI (FH) Johanna Zauner-Ostheimer erwartet im Oktober ihr erstes Kind. Aus diesem Grund wurde sie mit Ende Juli in die wohlverdiente Babypause verabschiedet.

## 2. LC-Partner



LC-Partner stellen sich vor

### Neuburger GmbH & Co. KG

In der Fleischerei des Ahnherrn entwickelte 1948 Hermann Neuburger senior in Ulrichsberg im Mühlviertel das original Neuburger-Rezept.

1986 übernahm Hermann Neuburger junior das Unternehmen. Er konzentrierte sich auf den "Neuburger", perfektionierte die Produktion und erweiterte den Vertrieb. Seit 1995 kann man in ganz Österreich - täglich frisch - den original Neuburger genießen.

Neuburger ist in Ulrichsberg im oberen Mühlviertel zu Hause. Die naturbelassene, kühle und walddreiche Landschaft des Böhmerwaldes ist der Hintergrund für viele Qualitätsmerkmale des Neuburgers. Wie etwa die aufwändige Art der Herstellung, die erst den herausragenden Geschmack garantiert.

Mehr als 50 Mitarbeiter geben in einem modern ausgestatteten Fleischbetrieb täglich ihr Bestes, damit der Neuburger so schmeckt, wie er schmecken soll.

Nähere Informationen zur Neuburger GmbH & Co. KG 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)



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



#### Versorgungssicherheit mit elektrischer Energie Unternehmensbefragung

Das wissenschaftliche Projekt BlackÖ.1 untersucht im Rahmen der „KIRAS Sicherheitsforschung“ des Bundesministeriums für Verkehr, Innovation und Technologie, gemeinsam mit den Wirtschaftskammern Österreichs, dem Bundeskanzleramt und anderen Projektpartnern die Sicherheit der Versorgung mit elektrischer Energie in Österreich.

Dabei ist es sehr wichtig, genau zu wissen, wie stark österreichische Unternehmen, Institutionen und Einrichtungen in ihrer Tätigkeit von einer Unterbrechung der großräumigen, öffentlichen Elektrizitätsversorgung (Black-Out) betroffen wären. Das Projekt BlackÖ.1 untersucht verschiedene Szenarien dieser Großstörungen mit dem Ziel die Elektrizitätsversorgung in Österreich auch in Zukunft sicherstellen zu können.

Die Umfrage ist auf [www.Energieforschung.eu](http://www.Energieforschung.eu) verfügbar.

Auf [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at) befindet sich eine Vorstellung des Projekts BlackÖ.1 mit allen Projektpartnern, sowie eine Hintergrundinformation zur Situation der Versorgungssicherheit in Österreich.



## Vitamin D fürs Gehirn



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

Ein Forscherteam der Tufts-Universität in Boston hat nun anhand einer Studie festgestellt, dass ein niedriger Vitamin D-Spiegel einen negativen Einfluss auf die Denkleistung hat.

Bei der Alzheimerkrankheit, die ungefähr 47 Prozent der Erwachsenen ab dem 85. Lebensjahr betrifft, ist die kognitive Funktion des Gehirns, also die Fähigkeit verfügbare Informationen für Tätigkeiten des täglichen Lebens zu verwenden, stark beeinträchtigt.

Wie die Forscher nun mitteilen, ist das Vitamin D im Hippocampus und in den Kleinhirn-Gebieten an der Planung, der Verarbeitung und dem Formen neuer Erinnerungen beteiligt.

1.000 Personen im Alter von 65 bis 99, die häusliche Pflege erhalten, wurden in die Studie eingeschlossen. Ältere Personen, die zu Hause versorgt werden, haben eine höhere Gefahr an einem Vitamin D Mangel zu leiden, weil sie Sonnenlicht seltener ausgesetzt sind.

Nur 35 Prozent der Studienteilnehmer hatten ausreichend hohe Blutkonzentrationen des Vitamin D (>50nmol/L). Sie zeigten bessere Leistungen in kognitiven Tests als Probanden, die niedrigere Vitamin D-Konzentrationen hatten.

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

## EU-Logo für Biolebensmittel



Bildquelle: [www.orf.at](http://www.orf.at)

Wer im EU-Ausland nach Bioprodukten sucht, kann sich künftig an einem geschwungenen Blatt aus zwölf Sternen orientieren. Seit 1. Juli 2010 werden Bioprodukte in der EU mit einem neuen Logo gekennzeichnet. Übergangsregeln gelten bis 2012. Neben dem Bioblatt ist die Öko-Kontrollstellenummer angegeben. Unter dieser Nummer muss ein Hinweis stehen, wo die Rohstoffe herkommen.

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

## Gesunde Ernährung macht glücklich

Die richtige Ernährung kann die Psyche positiv beeinflussen und sogar Depressionen lindern. Über diese neuen Forschungsergebnisse berichtet die ZEIT Wissen-Ausgabe.



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

Besondere Beachtung findet bei den Forschern der University of California in Los Angeles das "zweite Gehirn", ein Nervensystem in den Darmwänden, das dem Gehirn wie ein Zwilling ähnelt. Kopf und Bauch stehen in ständigem Austausch - überraschenderweise gehen aber 90 Prozent aller Signale vom Darm aus und landen in den Hirnarealen, die für unsere Gefühle und Stimmungen zuständig sind. Die Gemütslage wird vom Darm viel stärker beeinflusst, als bisher angenommen.

Egal, ob Kurzzeitfasten, Low-Carb-Diät oder Fastfood-Ernährung - die Studien deuten darauf hin, dass sich jede Ernährungsweise anders auf unsere Psyche auswirkt.

Eine gute Speiseplangestaltung kann für eine deutlich bessere Laune sorgen. Ein wichtiger Botenstoff im Gehirn ist dabei das Serotonin, auch Glückshormon genannt. Je mehr Serotonin vorhanden ist, umso besser ist die Stimmung.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

## Chilischoten können Blutdruck senken



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

Der scharfe Inhaltsstoff von Chilischoten kann offenbar den Blutdruck senken. Wie eine chinesische Studie zeigt, bekämpft die Substanz Capsaicin zumindest bei Ratten Bluthochdruck. Demnach erzeugt der Stoff nicht nur im Mund ein brennendes Gefühl, sondern er sorgt auch dafür, dass sich die Innenwand der Blutgefäße entspannt. Dort aktiviert Capsaicin einen Rezeptor, der zur verstärkten Produktion von Stickoxid führt, wie die Forscher der Universität Chongqing in der Zeitschrift "Cell Metabolism" berichten.

Die Forscher glauben, dass davon nicht nur Ratten profitieren, sondern auch Menschen. Zur Begründung verweisen sie darauf, dass Bluthochdruck in Nordostchina viel häufiger vorkommt als im Südwesten des Landes, wo die Bevölkerung deutlich schärfer isst.

Möglicherweise gibt es sogar eine Alternative für jene Patienten, die scharfen Geschmack nicht mögen: Japanischer Süßpeffer enthält die Substanz Capsinoid. Diese ist Zhu zufolge eng mit Capsaicin verwandt und hat ersten Studien zufolge scheinbar eine ähnliche blutdrucksenkende Wirkung.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

## Comics beeinflussen Ernährung von Kindern



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

Thailändische Forscher haben nun herausgefunden, dass Heranwachsende im Kindergartenalter bei der Ernährung gern Comic-Helden nacheifern: Essen die Figuren viel Gemüse, finden auch Kinder mehr Gefallen an der gesunden Kost. Zudem sollten sich Erwachsene beim Essen zu den Kindern setzen und dieselbe Nahrung zu sich nehmen. Das verführt die Kleinen dazu, das gesunde Ernährungsverhalten nachzuahmen.

Im Fachmagazin "Nutrition & Dietetics" berichten sie über ihre Studie: Zwei Monate lang sind Kinder im Alter von vier bis fünf Jahren an Frischkost herangeführt worden. Die Heranwachsenden haben Gemüsesamen gepflanzt, Obst und Gemüse probiert, zusammen eine Gemüsesuppe gekocht und Popeye-Videos angeschaut. Die Eltern sind mit einbezogen worden, sie haben ihre Sprösslinge zu Hause ebenfalls zum Essen frischer Lebensmittel animiert. Durch diese Maßnahmen hat sich der Gemüsekonsum der Kinder durchschnittlich verdoppelt.

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

## Äpfel können Darmschäden reparieren



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

Lebensmitteltechniker der Technischen Universität Kaiserslautern haben nun herausgefunden, dass die Inhaltsstoffe in Äpfeln geschädigte Zellschichten des Darms reparieren können. Die Polyphenole im Obst sorgen dafür, dass sich die Räume zwischen den Zellen der Darmwand schließen, so können schädliche Stoffe diese Schicht nicht mehr passieren und gelangen so auch nicht ins Blut.

Zusätzlich fangen Polyphenole schädliche Radikale in menschlichen Zellen ab, verringern oxidativen Stress und hemmen Entzündungen, berichten die Forscher. Da die Stoffe beim Klären von Fruchtsäften teilweise verloren gehen, sollten Verbraucher aus gesundheitlichen Gründen naturtrüben Apfelsaft bevorzugen, so die Forscher. Polyphenole stecken allerdings nicht nur in Äpfeln, sondern auch in anderen Obst- und Gemüsesorten wie etwa Zwiebeln und Heidelbeeren.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.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

#### LC-Seminar Automatisierung



Intelligente Automatisierungslösungen tragen nicht nur in Großbetrieben zur Optimierung der Prozessabläufe sowie zur Effizienzsteigerung bei.

Anhand von Anwendungsbeispielen in der Lebensmittelwirtschaft lernen Sie bei diesem Seminar Möglichkeiten der Automatisierung von Produktionsprozessen kennen, die Sie auch als kleiner und mittlerer Betrieb bei der Verbesserung Ihres Hygienemanagements unterstützen.

Darüber hinaus hören Sie bei der Veranstaltung, wie Automatisierungslösungen zur Effizienzsteigerung beitragen können, indem innerbetriebliche logistische Aspekte in Ihrem Unternehmen gesamtheitlich betrachtet werden.

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

Freitag, 01. Oktober 2010

09:00 - 12:00 Uhr

WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr: € 50,00

Die Veranstaltung wird unterstützt von



#### LC-Informationsveranstaltung Regionalität



In dieser Informationsveranstaltung, die vom Lebensmittel-Cluster OÖ in Kooperation mit dem Genussland OÖ organisiert wird, erfahren Sie Wissenswertes, welche Erwartungen Ihre Kunden an regionale Produkte haben und unter welchen Voraussetzungen heimische Spezialitäten den Weg in die Einkaufskörbe finden.

Ebenso bietet diese Veranstaltung Raum für einen Gedankenaustausch zum Thema Regionalität zwischen Händlern und Produzenten.

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

Dienstag, 12. Oktober 2010

17:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr für LC-Partner und Partner des

Genussland OÖ: € 50,00

Reguläre Teilnahmegebühr: € 90,00

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit Genussland OÖ statt



Die jüngsten Außenhandelszahlen belegen, dass der Exportmotor wieder voll angesprungen ist. Nun gilt es den frischen Aufwind zu nutzen, neue Märkte zu sondieren und die sich abzeichnenden Chancen im Ausland aktiv zu ergreifen. Der OÖ Exporttag 2010, am Donnerstag den 4.11.2010 im Palais Kaufmännischer Verein Linz, unterstützt Sie dabei.

Aufgrund der hervorragenden Wachstumsprognosen, der enormen Kaufkraft und der günstigen demografischen Entwicklung, bieten künftig vor allem die sog. „BRIC-Länder“ - Brasilien, Russland, Indien und China - beste Exportchancen. Diese vielversprechenden Zukunftsmärkte stehen deshalb beim diesjährigen OÖ Exporttag besonders im Mittelpunkt.

Nähere Informationen zum Programm und zur Anmeldung unter [www.exportcenter.at](http://www.exportcenter.at) oder im Export Center OÖ Tel 05-90909-3456.

Donnerstag, 04. November 2010

Palais Kaufmännischer Verein  
Bismarckstraße 1 / Landstraße 49  
4020 Linz

Die Teilnahme ist kostenlos!

**Oberbank**  
3 Banken Gruppe



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der

**VKB | BANK**  
ÖSTERREICHS UNABHÄNGIGE BANK

unterstützt.

Herzlichen Dank!

## Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Gedächtnistraining fürs Business - Sie werden viel(leicht) Augen machen!	13.10.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10146c
Bringen Sie Beruf und Beziehung unter einen Hut? - Wie Selbständigkeit & Partnerschaft gelingt ...	13.10.2010: 18:30 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10161c
Ihr Budget in 6 Stunden - Wie Sie Pläne machen, die sicher halten!	19.10.2010: 14:00 - 20:00 Uhr	219,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 6491c
Die Kraft der eigenen Mitte - Die Energie der Shaolin als Führungsinstrument!	19.10.2010: 18:30 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, <a href="mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at">unternehmerakademie@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 9234c
<b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht	29.09.2010	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Der interne Auditor	06.10.2010	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
Sensorik der Brot- und Backwaren	07.10.2010: 09:00 - 16:15 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>Quality Austria</b>				
2. qualityaustria Lebensmittelforum	20.10.2010: 09:15 - 19:00 Uhr	Mitglieder ÖVQ oder AFQM: € 140,00  Nichtmitglieder: € 190,00	Linz	Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH, Gonzagagasse 1/24, 1010 Wien, Herr DI Axel Dick, MSc, Tel.: 01/ 2748747-126, E-Mail: <a href="mailto:axel.dick@qualityaustria.com">axel.dick@qualityaustria.com</a>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
F&E-Akademie - Seminar „Rapid Prototyping & Rapid Tooling - Möglichkeiten & Grenzen“	23.09.2010: 13:00 - 19:00 Uhr	155,00	Wels	Firmen Intern Training, Frau Gabriela Kuntner, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:gabriela.kuntner@fit-international.com">gabriela.kuntner@fit-international.com</a>
F&E-Akademie - Seminar „Kreativitätstechniken zur Neuproduktentwicklung und Produktverbesserung“	14. - 15.10.2010: 10:00 - 18:00 Uhr	615,00	Linz	Firmen Intern Training, Frau Gabriela Kuntner, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:gabriela.kuntner@fit-international.com">gabriela.kuntner@fit-international.com</a>

## Messen und internationale Veranstaltungen

### BioFach Japan 2010

AWO Gruppenausstellung -  
Internationale Fachmesse  
für Bioprodukte für Japan

21. - 23.09.2010  
Tokio, Japan

### TECNO FIDTA 2010

Internationale Messe der  
Nahrungsmittelindustrie

21. - 24.09.2010,  
Centro Costa Salguero,  
Argentinien

### Expoalimentaria 2010

Fachmesse für Lebensmittel,  
Getränke, Gastronomie und  
Lebensmitteltechnik

22. - 24.09.2010  
Lima, Peru

### Sabah International Expo SIE 2010

Konferenz und Ausstellung  
auf der Fachmesse für  
Industrie, Landwirtschaft  
und Immobilien

14. - 18.10.2010  
Kota Kinabalu, Malaysia

### SIAL 2010

Internationaler  
Lebensmittelsalon

17. - 21.10.2010  
Paris, Frankreich

### qualityaustria Leistungskatalog 2011 veröffentlicht



Die Quality Austria GmbH legt den neuen Leistungskatalog vor: Vor allem in den Bereichen Integrierte Managementsysteme (IMS), Lebensmittel, Sicherheit und Nachhaltigkeit ist das Angebot erweitert. Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanager, Führungskräfte und weitere Interessierte, können darin aus über 30 akkreditierten Lehrgängen und aus zahlreichen Seminaren wählen.

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

### Bundesminister Dr. Mitterlehner verleiht Staatspreis Unternehmensqualität 2010



Am 07. Oktober 2010 wird der Staatspreis Unternehmensqualität 2010 von Bundesminister Dr. Reinhold Mitterlehner und Quality Austria GbmH in der WKO in Wien verliehen. Die Auszeichnung würdigt exzellente Leistungen in allen Unternehmensbereichen, nachhaltiges Engagement sowie die konsequente Weiterentwicklung von Unternehmen. Neben der Vorstellung von nationalen und internationalen Best-Practice-Beispielen steht der Erfahrungsaustausch von zahlreichen Experten aus der Praxis im Vordergrund.

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

## Mostelleria - die geheimnisvolle Welt der Mostbirne



Das Familienunternehmen Farthofer hat sich nun einen lang ersehnten Traum erfüllt. Die MOSTELLERIA - die geheimnisvolle Welt der Mostbirne öffnet seine Pforten. Am 04. September 2010 startet die MOSTELLERIA mit einer ORF NÖ Radio 4/4 Live-Übertragung, moderiert von Thomas Schwarzmann.

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

## 100 % Austro Eier und Rekordteilnehmerzahl bei der Genusslandtour 2010



Die 2. Genusslandtour wird mit mehr als 480 StarterInnen und idealem Sportlerwetter wieder zum Riesenerfolg! Mehr als 480 Wander- und Radsportbegeisterte standen Freitag früh bei idealem Sportlerwetter am Start beim Moar im Hof unter dem Motto „Wir wandern und treten in die Pedale, beste Lebensmittel aus Oberösterreich für alle!“.

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

## 6. Kooperationsprojekte

### IR Analytik für zucker- und stärkehaltige Lebensmittel - neue Methoden zur Untersuchung von Honig, Zucker und Mehl

Infrarot-Spektroskopie bietet die Möglichkeit sehr schnell und zerstörungsfrei diverse Komponenten zu bestimmen. Als moderne Analysenmethode findet IR Analytik immer mehr Einzug in diverse Anwendungsgebiete, u.a. auch in der Lebensmittelindustrie.

Derzeit werden Lebensmittel wie Honig und Mehle entsprechend den einschlägigen Normen untersucht. Diese garantieren eine gute Vergleichbarkeit (wichtig für Ringversuche), bedingen aber einen hohen Zeitaufwand. Die Schwankungen der Produktqualität bedingen ein hohes Maß an Flexibilität bei der Produktion und unter Umständen auch einen verstärkten Personaleinsatz. Deshalb haben sich der OÖ. Landesverband für Bienenzucht, die Josef Manner & Comp. AG sowie die PROFACTOR GmbH zu einem vom Land OÖ geförderten Kooperationsprojekt zusammengeschlossen. Ziel ist es, ausgewählte Parameter bei der Qualitätskontrolle von Honig, Mehl und Zucker mit Hilfe einer neuen schnellen Methode, die auf Infrarot- bzw Nahinfrarot-Spektroskopie und anschließender chemometrischer Auswertung (multivariate Datenanalyse nach der PLS-Methode) beruht, zu bestimmen.



Bruker FT-Infrarotspektrometer Modell Tensor 27

## 7. Partnerbörse



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

### Jobgesuch

Für einen renommierten Lebensmittelbetrieb in der Steiermark (Bezirk Deutschlandsberg) wird ein/e Qualitätsmanager/in zur selbständigen und eigenverantwortlichen Führung von Bereichen der QM-Abteilung gesucht.

Nähere Informationen erhalten Sie unter 05-90909-3550.

### Technologieangebot:

“Innovatives elektronisches System zur Abwehr von Schädlingen (Ratten, Mäuse,...)“

#### Kurzfassung:

A French SME has developed an efficient new solution against rodents for use in agro-industries and warehouses. It is an electronic system that emits a series of tones across a wide range of frequencies that result in the rodents being driven from the targeted areas. The solution is easy to use, quick to set up and can replace or complement the classical chemical solutions used against rodents. The French company is looking for a Commercial agreement with Technical assistance.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=1034K23HIF> FR

### Technologienachfrage:

„Komplete Abfüllanlage für stilles Wasser gesucht“

#### Kurzfassung:

A Spanish company specialized in the collection, analysis and commercialization of spring water is interested in acquiring a complete production system for water packaging. In order to increase its range of water containers according to the new clients' needs, the company is looking for a production line able to pack different volumes of still water. The company is interested in commercial agreement with technical assistance for the implementation of a water packaging system.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=1029h33HSW> ES

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

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

[http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start\\_11.php](http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_11.php)

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

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

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

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

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

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

## 8. Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wirtschaftskammer OÖ, Lebensmittel-Cluster OÖ, 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel.: 05-90909-3553, Fax: 05-90909-3549, [lebensmittel-cluster@wkoee.at](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