

# LC-Aktuell

## September 2010



Die Präsentation der Genussbox fand am **29. September 2010** im Beisein von WKOÖ-Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner, Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger, dem Bezirksstellenobmann der WKO Linz-Land KommR Manfred Benischko sowie dem Obmann der Bezirksbauernkammer Linz Ing. Johannes Gruber im Anton Bruckner Centrum in Ansfelden statt.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 3.



© Maja-Dumat / www.pixelio.de

Eine Metastudie aus Großbritannien weist darauf hin, dass das Entstehungsrisiko für Diabetes Typ 2 durch den täglichen Verzehr von grünem Blattgemüse gesenkt werden kann. Das Forscherteam von der Universität Leicester hatte sechs Studien zu den Wirkungen bestimmter Lebensmittel auf das Erkrankungsrisiko ausgewertet und dabei die Daten von 223.512 Frauen und Männern einbezogen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



Bildquelle: Hubers Landhendl

Für nach islamischen Normen hergestellte Lebensmittel gibt es ein großes Marktpotenzial in Europa und in der ganzen Welt. Eine LC-Projektgruppe hat sich unter anderem zum Ziel gesetzt, die ONR 142000 zu optimieren.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 16.

## Impressum:

Aus dem LC-Management .....	3
LC-Partner .....	5
Wussten Sie schon, ... ..	6
Veranstaltungen .....	8
LC-Partner-News .....	15
Kooperationsprojekte.....	16
Partnerbörse.....	17
Impressum.....	20

# 1. Aus dem LC-Management



## LC 35. Beiratssitzung

Am 21. September 2010 fand in der Brauerei Hofstetten in St. Martin im Mühlkreis, die 35. LC-Beiratssitzung statt. Bei diesem Treffen wurden die neuen Beiratsmitglieder der bestehenden Runde vorgestellt. Weitere Agendapunkte waren Informationen zum Status Quo der Lebensmittelinnungen sowie zum LC OÖ und der zukünftigen Entwicklung des Netzwerks. Ebenso wurde von den aktuellen Aktivitäten rund um die EU-Projekte berichtet, an denen der LCOÖ teilnimmt bzw. voraussichtlich teilnehmen wird. Beim abschließenden Betriebsrundgang konnten die Beiratsmitglieder persönlich einen Blick hinter die Kulissen der Brauerei Hofstetten machen.

Vielen Dank dem Gastgeber!



Bilder: LC OÖ

## LC Pressegespräch 10 Jahre LC OÖ

Seit 01. September 2000 ist der Lebensmittel-Cluster OÖ als branchenübergreifende Schnittstelle, Ansprechpartner und Kontakt-Drehscheibe der Lebensmittelwirtschaft tätig.

Anlässlich des 10-jährigen Bestehens des Lebensmittel-Cluster OÖ fand am 24. September 2010 in der WKO Oberösterreich eine Pressekonferenz mit WKOÖ-Präsident KommR Dr. Rudolf Trauner, Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl und Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger statt. Bei dieser Konferenz wurden unter anderem die Ergebnisse einer Studie, die anlässlich des Jubiläums durchgeführt wurde, vorgestellt. Die Online Befragung bei den ca. 250 LC-Partnern gab Aufschluss über die Zufriedenheit mit der Arbeit des Lebensmittel-Cluster OÖ und brachte neue Impulse für die Zukunft zum Vorschein.



Bildquelle: WKOÖ, Fotoatelier Mozart

## Präsentation Ansfelden Genuss Box

Im Jahr 2011 wird in Ansfelden, dem Geburtsort des großen Komponisten Anton Bruckner, die OÖ Landesgartenschau zum Thema „Sinfonie in Grün“ stattfinden.

Die kulinarische Ergänzung zu diesem Highlight bieten wunderbare Köstlichkeiten, hergestellt von kleinen Manufakturen und bäuerlichen Traditionsbetrieben aus der Region Linz-Land. Mit diesen Qualitätsprodukten gestalten der Bauernladen Ansfelden, der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, die WKO Linz-Land und die BBK Linz eine Sonderedition der Genussbox. Die Präsentation der Genussbox fand am **29. September 2010** im Beisein von WKOÖ-Präsident KomMR Dr. Rudolf Trauner, Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger, dem Bezirksstellenobmann der WKO Linz-Land KomMR Manfred Benischko, dem Obmann der Bezirksbauernkammer Linz Ing. Johannes Gruber sowie dem Geschäftsführer der Landesgartenschau Dr. Christoph Hauser im Anton Bruckner Centrum in Ansfelden statt. Die von Florian Holzer und Peter Hirsch ausgewählten Gaumenfreuden wurden von den rund 100 Teilnehmern begeistert verkostet.



Bildquelle: Land OÖ/Anzengruber

## 2. LC-Partner



### Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



comm-comm.at - Agentur für Marketing-Kommunikation  
Wörth 20  
4070 Eferding  
[www.comm-comm.at](http://www.comm-comm.at)



Intermarket Bank AG, TechCenter Linz  
Hafenstraße 47-51  
4020 Linz  
[www.intermarket.at](http://www.intermarket.at)



Förderungsgemeinschaft Ansfeldner Direktvermarkter  
„Bauernladen Ansfelden“  
Himmelreichstraße 8  
4052 Ansfelden  
[www.bauernladen-ansfelden.at](http://www.bauernladen-ansfelden.at)

Neugschwandtner Fleischwaren GmbH  
Schwemmstraße 10  
4323 Münzbach  
[www.neugschwandtner.at](http://www.neugschwandtner.at)



Willy Lehmann Markenagentur  
Im Aichetfeld 13  
4490 St. Florian  
[www.lehmann.co.at](http://www.lehmann.co.at)



## SWS Präzisions- und Ersatzteile GmbH

Die Erfahrung der Mitarbeiter erlaubt es, auch Teile zu fertigen, von denen keinerlei Unterlagen mehr vorhanden sind. Die Originalteile (neu oder gebraucht) werden vermessen, analysiert und technische Zeichnungen neu erstellt. Diese Teile werden dann mit neuesten Materialien und Techniken gefertigt, um eine noch längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

Fertigungsbereich:

- Ersatzteile für Maschinen und technische Anlagen
- Präzisionsteile lt. Zeichnung
- CAD gestützte Produktentwicklung
- Reparaturen und Wartungen

Mit universellen CNC und NC Maschinen (Drehen, Fräsen, Schleifen, Erodieren) werden Einzelteile und Kleinserien nach Kundenwunsch in den verschiedensten Werkstoffen wie Nirosta, Stahl, NIE-Metalle und div. Kunststoffen gefertigt.

In Kooperation mit namhaften Partnern werden auch komplexe einbaufertige Komponenten inklusive Wärme- und Oberflächenbehandlung, sowie Montage bei garantierter Qualität angeboten.

Nähere Informationen zur SWS Präzisions- und Ersatzteile 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)



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

#### Nüsse, Fisch & Geflügel schonen Herz



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

Während häufiger Verzehr von rotem Fleisch (Rind, Schwein oder Lamm) die Wahrscheinlichkeit für eine koronare Herzkrankheit erhöht, sind Huhn, Fisch und vor allem Nüsse herzschonendere Eiweißlieferanten. Dies zeigen die neuesten Ergebnisse der durch viele Einzelanalysen bekannte Nurses' Health Study.

Für die aktuelle Analyse wurden 26 Jahre lang insgesamt 84.136 Frauen beobachtet. In dieser Zeit kam es zu 2210 nichttödlichen Herzinfarkten und 952 entsprechenden Todesfällen.

Es zeigte sich, dass es bei vermehrtem Konsum von rotem Fleisch und fettreichen Milchprodukten eher zu Herzinfarkten kam als bei einer Ernährung mit viel Geflügel, Fisch und Nüssen.

Die Forscher errechneten: Bei Ersatz von Fleisch durch Nüsse würde sich das Risiko für koronare Herzkrankheiten um 30 Prozent verringern. Käme statt Fleisch Fisch auf den Tisch, würde dies das Koronarrisiko um 24 Prozent reduzieren. Geflügel statt Fleisch auf dem Teller brächte rechnerisch eine Risikoreduktion um 19 Prozent und eine Portion fettarme Milchprodukte immerhin noch eine Abnahme um 13 Prozent.

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

#### Diabetes: Mit Blattgemüse gegen den Zucker?

Eine Metastudie aus Großbritannien weist darauf hin, dass das Entstehungsrisiko für Diabetes Typ 2 durch den täglichen Verzehr von grünem Blattgemüse gesenkt werden kann. Das Forscherteam von der Universität Leicester hatte sechs Studien zu den Wirkungen bestimmter Lebensmittel auf das Erkrankungsrisiko ausgewertet und dabei die Daten von 223.512 Frauen und Männern einbezogen.



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

Es habe sich gezeigt, dass der tägliche Konsum von grünem Blattgemüse das Risiko, an Typ-2-Diabetes zu erkranken, signifikant senken kann. Die genauen Auswirkungen des Gemüses auf das Diabetesrisiko müssen laut dem Expertenbericht im "British Medical Journal" allerdings noch weiter erforscht werden, um das volle Potenzial dieser Lebensmittel zu ergründen. Zum grünen Blattgemüse zählen Spinat und Grünkohl, aber auch Brokkoli und Karfiol.

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

## Beeren helfen "Müllabfuhr-Zellen" im Gehirn



© Rainer Sturm / [www.pixello.de](http://www.pixello.de)

Wer häufig Heidelbeeren, Erdbeeren und Brombeeren isst, sorgt damit für ein gutes Gedächtnis im Alter vor. Denn bestimmte Inhaltsstoffe von ihnen helfen dem Gehirn dabei, giftige Eiweiße zu zerstören. Das berichten Forscher beim Treffen der American Chemical Society. Sie erhoben die Wirkung von Polyphenolen, die dem oxidativen Stress bei degenerativen Gehirnerkrankungen, Herzproblemen, Krebs und anderen Alterskrankheiten entgegenwirken.

Dass Beeren den Nervenverfall im Alter verzögern und dabei die Lern- und Erinnerungsfähigkeit aufrecht erhalten, wurde schon früher gezeigt. Nun untersuchten die Forscher die sogenannten Mikroglia-Zellen. Ähnlich wie eine Müllabfuhr entfernen diese den biochemischen Abfall im Gehirn, der sonst die Funktion der Neuronen verschlechtert, und recyceln ihn. Dieser als "Autophagie" bezeichnete Prozess funktioniert im Alter immer schlechter, obwohl hier erhöhter Entsorgungsbedarf besteht.

Am Gehirnmodell einer Maus konnte nun gezeigt werden, dass Extrakte aus Heidel-, Erd- und Brombeeren die Aktivität von jenem Protein unterbinden, das im Alter die Autophagie unterbricht. Somit unterstützen die Beeren die Arbeit der "Müllabfuhr-Zellen".

Das Interesse der beerenverarbeitenden Industrie an Polyphenolen ist hoch. Die Forscher vom Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven arbeiten an einem EU-Projekt, das neben der Wirkung dieser gesundheitsfördernden Stoffe auch deren Integration in Produkten erforscht. Safthersteller brauchen etwa die Möglichkeit, Rückstände aus der Presse zu verwenden. Der klassische Weg dazu sind Lösungsmittel, die Forscher wollen es jedoch mit Enzymen schaffen, denn das ist schonender.

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



## Kräuter und Gewürze - traditionelles "functional food" mit Zukunft



Kräuter und Gewürze sind mit ihren Inhalts- und Wirkstoffen für die Lebensmittelwirtschaft wertvolle Zutaten. In den vergangenen Jahren wurden zahlreiche Produkte auf den Markt gebracht, die auf den gesundheitlichen Mehrwert ausgerichtet sind und auf die funktionalen Wirkmechanismen von Kräutern und Gewürzen setzen.

Bei dieser Veranstaltung steht der wissenschaftliche Aspekt rund um die Wirkweise von Kräutern und Gewürzen im Mittelpunkt. Die Vorträge der hochkarätigen Referenten geben Einblick, wie Sie als Lebensmittelbetrieb bei Produktentwicklung und -optimierung von den Erkenntnissen wissenschaftlicher Forschungstätigkeit profitieren.

Der anschließende Diskussionsworkshop zielt darauf ab, den Innovationsbedarf beim Einsatz von Kräutern und Gewürzen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft zu erheben, etwaige Hemmnisse in der Produktentwicklung aufzuzeigen, aber auch Erfolgsbeispiele und Lösungsansätze zu identifizieren.

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

Dienstag, 19. Oktober 2010  
09:00 - 13:00 Uhr  
Kräutergemeinde Hirschbach im Mühlkreis  
Gemeindeamt

Die Teilnahme ist kostenlos!



**SOUTH EAST  
EUROPE**  
Transnational Cooperation Programme



Die Veranstaltung wird unterstützt von



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.

Im Rahmenprogramm der Veranstaltung ist von 17:30-18:30 Uhr ein Branchenseminar zum Thema „Exportchancen für oö. Lebensmittel in Tschechien“ geplant.

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



unterstützt.

Herzlichen Dank!



## LC-Veranstaltungen Rückblick

### ■ Produzententreffen Ansfelden Genuss Box

Am **08. September 2010** wurden die Produzenten der Ansfeldner Genussbox zum ersten Produzententreffen in Ansfelden geladen.

Bei diesem Treffen stand als erster Programmpunkt das Kennenlernen der einzelnen Produzenten und Organisatoren im Vordergrund. Danach wurden die Sortimente, Werbemittel bzw. Verpackungen der Ansfeldner Genussbox vorgestellt. Ebenso informierte Frau Ursula Baumgartner über die diversen Abläufe wie Bestellung, Lieferung, Verkaufsstellen,... Organisatorische Aspekte der Präsentation wie der Ablauf der Produktverkostungen, Produktinterview, Servicekräfte,... bildeten den Abschluss dieses Treffens.



Bildquelle: LCOÖ

### ■ BL-ERFA 37

Am **14. September 2010** waren die Mitglieder der BL-ERFA zu Gast bei der Ing. Johann Daxner GmbH in Wels. Nach einer kurzen Begrüßung durch Herrn DI Christian Daxner persönlich und DI Jürgen Neuhold, Leiter des LCOÖ präsentierte Herr Dr. Rainer Gagstädter, ACS-Analytical Control Service GmbH, einen interessanten Impulsvortrag zum Thema " Bescheidmanagement/ Legal Compliance / Prüfung nach § 82b Gewerbeordnung".

Danach wurden die Mitglieder der BL-ERFA bei einem Betriebsrundgang eingeladen einen Blick hinter die Kulissen des Unternehmens zu werfen. Beim abschließenden, von der Fa. Daxner GmbH vorbereiteten Imbiss, fand der Abend noch einen geselligen Ausklang.

**Herzlichen Dank den Gastgebern!**



Bilder: Ing. Johann Daxner GmbH





## Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
„Heißes Eisen“ Krankenstände - Der richtige Umgang mit Mitarbeitern bei Krankenständen	Mi, 20.10.2010: 16.00 - 20.00 Uhr	€ 139,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 10112c
Leichtigkeit im Umgang mit schwierigen Kunden - Wie man aus Kritikern Stammkunden macht!	Mi, 20.10.2010: 09.00 - 17.00 Uhr	€ 254,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 10210c
Leistungsgrenzen ade - Schöpfen Sie Ihr volles Leistungspotential aus	Do, 14.10.2010: 09.00 - 17.00 Uhr	€ 249,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 3955c
Lebenswelt Islam - Glaubensgrundsätze verstehen lernen	Do, 04.11.2010: 18.30 - 20.30 Uhr	€ 39,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 9416c
<b>LVA-Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
Der interne Auditor	Mi, 06.10.2010: 09:00-16:00 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>
LMKV intensiv	Di, 12.10.2010: 09:00-18:00 Uhr und Mi, 13.10.2010: 09:00-16:00 Uhr	880,00	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>
HACCP - Schwerpunkt Verifikation	Mi, 20.10.2010: 09:00 - 16:45 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>
HACCP à la carte - die Eigenkontrolle in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	Do, 21.10.2010: 09:00 - 17:00 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>
Sensorik alkoholfreier Getränke	Do, 04.11.2010: 09:00-17:00 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>Lebensmittelakademie</b>				
LM - Kennzeichnung für Konditorwaren	Mo, 04.10.2010	Keine Angaben	Guglhof/OÖ	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Lebensmittelkennzeichnung	Mi, 03.11.2010	Keine Angaben	St. Pölten	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, 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 - Treffsicher zum Innovationserfolg	05.10.2010: 13:00 - 18:00 Uhr	69,00	Steyr	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-2909, Fax: 05/90909-3589, E <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a>

Sprechtage Markt.Chancen.Check	07.10.2010: 10:00 - 17:00 Uhr	48,00	Linz	Wirtschaftskammer OÖ, TIM - Technologie- und Innovations-Management, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909- 3548, Fax: 05/90909-3549, Frau Sabine Kobler, E <a href="mailto:sabine.kobler@wkoee.at">sabine.kobler@wkoee.at</a>
Industrie-Forum "Produktion" - Manufacturing Excellence bei SKF	Do, 14.10.2010: 14:00-17:30 Uhr	kostenlos	Steyr	Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909- 4221, Fax: 05/90909-4239, Frau Karin Kneidinger, E <a href="mailto:karin.kneidinger@wkoee.at">karin.kneidinger@wkoee.at</a>

## Messen und internationale Veranstaltungen

### 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

### BIO & ECO EXPO 2010

Ausstellung für Lebensmittel,  
Getränke, Produkte und  
Technologien

17. - 20.11.2010  
Sofia, Bulgarien

### Marktplatz Österreich Lebensmittel 2010

MatchMaking-Veranstaltung  
für österreichische  
Lebensmittelfirmen und  
internationale Einkäufer  
des Lebensmitteleinzel-  
sowie Großhandels

15.11.2010  
Wien, Österreich

### 27. ISRAFOOD 2010

Größte internationale  
Fachmesse für  
Nahrungsmittel und  
Getränke,  
Lebensmittelverpackung  
und Hotelausrüstung in  
Israel

22. - 24.11.2010  
Tel Aviv, Israel

### ISM 2011 in Köln

Internationale  
Süßwarenmesse

30.01. - 02.02.2011  
Köln, Deutschland

### Ideenreiche Brot- und Krapfen-Welt



© backaldrin, Abdruck honorarfrei:  
Mini-Holunder-Krapfen

Auf dem Südback-Messestand von backaldrin stehen die Marken PURPUR®, Bibelbrot® und Kornspitz® im Rampenlicht. Das Familienunternehmen präsentiert eine zusätzliche Brotidee mit PurPur®-Weizen, einen neuen Backgrundstoff für eine weitere Brotneuheit sowie Bibelbrot® mit den Zutaten aus dem Buch der Bücher. Snack-Ideen mit Kornspitz® & Co holen sich die Besucher in einer eigenen Bar. Krapfen-Liebhaber kommen in der Krapfen-Welt bei 18 Variationen ins Staunen und Schmecken.

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

## 6. Kooperationsprojekte

### Halal Lebensmittel - Anforderungen an die Lebensmittelkette ONR 142000

Für nach islamischen Normen hergestellte Lebensmittel gibt es großes Marktpotenzial in Europa und in der ganzen Welt. Bisher waren die Kriterien für die Herstellung solcher Produkte nicht ausreichend oder mangelhaft definiert. Das Austrian Standard Institute hat diese Lücke mit einer Norm (ONR 142000) gefüllt. In dieser Norm ist exakt geregelt, was erlaubt (halal) ist.

Da der Halal-Markt ein stark wachsender ist, wollen die LC-Partner Neugschwandtner Fleischwaren GmbH, Hubers Landhendl GmbH und die Moser & Co Ges.m.b.H. die bestehende Norm optimieren, sodass eine weltweite Anerkennung möglich wird. Es sollen im Rahmen des Projektes zusätzliche Sondierungsgespräche mit Exportländern geführt werden, um dem langfristigen Ziel einer weltweit einheitlichen Norm näher zu kommen. Die in der Norm geforderten Maßnahmen zur Herstellung von Halal-Lebensmitteln sollen im Laufe des Projektes firmenintern mit externen Experten umgesetzt werden.

Einen Schwerpunkt bildet hierbei die Kooperation der Lebensmittelproduzenten, die im Rahmen des Projektes in regelmäßigen Kooperationsmeetings Benchmarking betreiben. Weitere Kernthemen werden Prozessoptimierungen, Qualitätssicherung, mögliche Bearbeitung neuer Märkte im In- und Ausland (Aufbau von Export-Know how für islamische Märkte), neue Ausrichtung der Unternehmen etc. sein.



Bildquelle: Hubers Landhendl

## 7. Partnerbörse



**Projektpartner zur Umsetzung einer kostengünstigen, effektiven Frühwarnung für ausgewählte Unternehmensrisiken gesucht**

**Problemstellung:** zahlreiche Firmen in der Lebensmittelwirtschaft haben die Notwendigkeit erkannt, über die reine Lebensmittelsicherheit hinaus, betriebliche Vorkehrungen für eine weitgefasste Unternehmenssicherung zu treffen, z.B. in Bereichen wie Personal, Informationsschutz, Compliance, Lieferkette oder Strategie. Die Umsetzung geeigneter Vorkehrungen scheitert vielfach an fehlenden kostengünstigen Methoden für die Organisation einer effektiven Frühwarnung. Wünschenswert wäre zumal branchen- bzw. firmenspezifische Bewertungen von externen und internen Risikofaktoren, die derzeit meist ad hoc und nicht systematisch erfolgen.

**Projektziele:** die Umsetzung einer kostengünstigen, effektiven Frühwarnung für ausgewählte Unternehmensrisiken; Treffen von wirksamen organisatorischen Vorkehrung für die Bewältigung dieser Risiken; Möglichkeiten und Vorteile einer Kooperation beteiligter Firmen erörtern und praktisch probieren; Erfahrung mit einer methodischen Unternehmenssicherung sammeln und austauschen; nächste Schritte vereinbaren.

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Information Professionals GmbH, Klebinger Strasse 7, D-83395 Freilassing  
Telefon: 0049 (0) 86 54 / 77 83-14, Fax: 0049 (0) 86 54 / 77 83-13,  
E-Mail: J.Thompson@infopro-gmbh.de

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

 **Technologieangebot:**

**“Neuartiger Transportcontainer für Lebensmittel mit innovativem Vakuum-System“**


**Kurzfassung:**

A Spanish company working in the food transportation sector has designed and patented a container with an innovative vacuum system, helping the food preservation while being transported. The vacuum sealing system is manually operated, using a double lid mechanism that extracts the air from inside until reaching the requested pressure. The company is interested in reaching licensing agreements or selling the patent, but it's open to other technical cooperation agreements.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuopenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10> **ES**  
[29G6 3IBQ](#)



 **Technologienachfrage:**

„Innovative Verpackung für Schokoladeriegel gesucht“

**Kurzfassung:**

A large US company is looking for proposals for a protective packaging solution that will minimize or prevent melting of chocolate bar confections in warm or hot climates. They are interested in development contract for proof of concept leading to commercial scale up, exclusive licensing, supplier agreement, etc.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10> **US**  
[87GA 3I9G](#)

☆☆

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