

LC-Aktuell

September 2011



Am 14. September 2011 fand der 5. LC-Forschercheck bei der Fischer Brot GmbH in Linz-Pichling statt. Auch Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl war zu Gast in der Runde.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



© Martin Müller / www.pixelio.de

Ein Wissenschaftler-Team von der englischen Universität in Cambridge bestätigt im „British Medical Journal“, dass das Schlaganfallrisiko bei Schokolade-Liebhabern um 29 Prozent niedriger ist als bei nicht-Schokolade-Essern. Ein 37 Prozent niedrigeres Herzinfarkt- oder andere Herz-Kreislauf-Erkrankungen haben Menschen, die sehr viele Kakaoprodukte naschen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



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

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 13.

Impressum:

Aus dem LC-Management.....	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,.....	5
Veranstaltungen	8
LC-Partner-News	12
Kooperationsprojekte	13
Partnerbörse	14
Impressum	16

1. Aus dem LC-Management

LC-Forscher Check bei Fischer Brot GmbH

Am 14. September 2011 waren die Mitglieder der LC-Forscherrunde zu einem Hausbesuch bei der Fischer Brot GmbH in Linz-Pichling zu Gast. Nach einigen Begrüßungsworten von Herrn Roland Fischer, Geschäftsführung Fischer Brot GmbH erläuterte Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl, dass Oberösterreich mit seiner Wirtschaftspolitik auf stetige Weiterentwicklung und Innovation setzt.

Anschließend konnten die Teilnehmer bei einem Betriebsrundgang einen Blick hinter die Kulissen der Fischer Brot GmbH machen. Danach wurden bei einem Brainstorming die vorab genannten Themen sowie Projektansätze intensiv besprochen und zukünftige Schritte vereinbart. Auch neue Themen, die sich aufgrund des Betriebsrundganges ergeben haben wurden diskutiert. Den fünften erfolgreichen Forschercheck rundete ein gemeinsames Abendessen im Gasthaus „Hauermandl“ ab.



Fotos: LC OÖ



37. Beiratssitzung

Am 27. September 2011 fand in der Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schule in St. Florian die 37. LC-Beiratssitzung statt. Bei diesem Treffen wurde über den Termin mit Landesrätin Doris Humer berichtet sowie über die Herausforderungen für die Zukunft in der Lebensmittel-Wirtschaft diskutiert. Weitere Agendapunkte waren ein Rückblick zum Tag der öö. Lebensmittel als auch zur Culinarix Most-Verleihung. Informationen zum Status Quo der Genussbox Braunau sowie zu den EU-Projekten wurden gegeben. Herr Prok. Bernhard wird auf Grund der vorgegebenen Rollierung im neuen Jahr aus dem LC-Beirat ausscheiden. Als Nachfolger in der Funktion zum neuen LC-Beiratssprecherstellvertreter wurde einstimmig Herr KommR Johannes Jetschgo gewählt. Beim abschließenden Betriebsrundgang konnten die Beiratsmitglieder persönlich einen Blick hinter die Kulissen der Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schule in St. Florian machen.



Foto: LC OÖ

Vielen Dank dem Gastgeber!

LC-Team



Seit 19. September 2011 ist Frau Nicole Knoll als Cluster-Assistentin im Lebensmittel-Cluster OÖ tätig.

Frau Knoll hat die Nachfolge von Frau Ulrike Hintersteiner angetreten, die sich nunmehr in die Babypause verabschiedet hat.

E-Mail: nicole.knoll@wkoee.at
Tel.: 05-90909-3553

2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

Eisenhuber Handels GmbH
Kremsmünsterer Straße 5-7
4030 Linz



Leidlgut
Obersimling 4
5121 Ostermiething

Huber Andreas e.U.
Linzer Straße 24
4501 Neuhofen/Krems



Eidenhammer Mosterei
Unteröd 12
5166 Perwang am Grabensee



Eurospar Mayrhuber
Humerstraße 16
4063 Hörsching



Eurospar Thomas Stix
Unterer Markt 21
3335 Weyer



Spar Bachmayr Murhammer GmbH
Diesseits 244
4973 St. Martin im Innkreis



Obergut
Auf der Haiden 42
5280 Braunau

Jauker GmbH & Co KG
Schlägler Hauptstraße 14
4160 Schlägl



S. Spitz GmbH

Hochwertige Rohstoffe, erlesene Früchte sowie größte Sorgfalt bei der Herstellung und hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis sind seit mehr als 150 Jahren das Erfolgsrezept des österreichischen Traditionsunternehmens Spitz.

1857 wurde die Firma von Salomon Spitz in Linz gegründet und entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem der größten und bekanntesten Produzenten von Nahrungsmitteln und Getränken in Österreich. Täglich verlassen rund 1,2 Millionen Produkte das Unternehmen.

Spitz bietet ein breites Warenangebot mit 100%-iger Qualität aus Österreich.

Neben den eigenen Markenprodukten produziert Spitz darüber hinaus Handelsmarken für führende österreichische und ausländische Handelsketten und ist auch im Co-Packing-Bereich als verlässlicher, kompetenter Partner mit attraktivem Preis-Leistungsverhältnis bekannt.

Nähere Informationen zur S. Spitz GmbH erhalten Sie unter 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



3. Wussten Sie schon ...?

Schokolade-Esser bekommen seltener Herzinfarkt

Ein Wissenschaftler-Team von der englischen Universität in Cambridge bestätigt im „British Medical Journal“, dass das Schlaganfallrisiko bei Schokolade-Liebhabern um 29 Prozent niedriger ist als bei nicht-Schokolade-Essern. Ein 37 Prozent niedrigeres Herzinfarkt- oder andere Herz-Kreislauf-Erkrankungen haben Menschen, die sehr viele Kakaoprodukte naschen.



© Martin Müller / www.pixelio.de

Für die in Paris vorgestellte Studie werteten die Forscher die Daten von sieben Untersuchungen mit insgesamt mehr als 114.000 Teilnehmern aus. Diese Untersuchungen lieferten darüber Hinweise, dass das im Kakao enthaltene Flavonol gesundheitsförderlich sein könnte. Eine Gruppe von Pflanzenfarbstoffen sind Flavonoide, welche vor allem in Obst und Gemüse, aber auch in Rotwein und Tee vorkommen.

Experten betonen, dass weitere Studien notwendig seien, um den potenziell positiven Effekt des Schokolade-Konsums eindeutig zu bestätigen. Es wurde beispielsweise nicht untersucht, ob dieser Effekt nur bei bestimmten Schokolade-Sorten auftritt, zudem sei normale Schokolade sehr kalorienreich. Und Übergewicht kann zu Bluthochdruck, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen im Allgemeinen führen. Keine Hinweise brachte die Studie darauf, dass ein hoher Schokolade-Konsum auch das Risiko von Herzinsuffizienz senken kann.

Quelle: <http://derstandard.at>

Positiver Effekt von Austernpilzen auf den Cholesterinspiegel wurde erforscht

Eine kürzlich veröffentlichte Studie der Leibniz Universität Hannover zeigte, dass durch den regelmäßigen Verzehr von Austernpilzen der Blutfettspiegel gesenkt werden kann, da die Pilze offenbar eine Substanz enthalten, welche die Cholesterinbildung hemmt. Ernährungswissenschaftlerin Inga Schneider erklärte, dass die Pilze außerdem relativ viele Ballaststoffe enthalten, die durch die Bindung von Gallensäuren im Darm zur Ausscheidung von Cholesterin beitragen. Somit könnte der regelmäßige Verzehr von Austernpilzen zur Vorbeugung etwa von Herzinfarkt oder Schlaganfall beitragen.



© wrw / www.pixelio.de

drei Wochen lang zwei Gruppen von Studienteilnehmern, wobei die eine Gruppe tägliche eine Suppe aus getrockneten Austernpilzen zu essen bekam und die zweite Gruppe eine Tomatensuppe verspeiste. Bei der Gruppe mit der Pilzsuppe stellten die Experten neben einer Senkung der Gesamtcholesterin-Konzentration im Blut auch einen leichten Abfall des sogenannten schlechten Cholesterins (LDL) fest, das maßgeblich für die Entwicklung einer Gefäßverkalkung verantwortlich gemacht wird.

Zudem konnte man bei den Pilz-Essern eine deutliche Senkung der Triglyzeride im Blut feststellen. Hohe Triglyzeride-Werte gelten als Risikofaktoren etwa für Herzinfarkt und Schlaganfall oder können zu einer Entzündung der Bauchspeicheldrüse führen. Bisher wurde die positive Wirkung der Austernpilze lediglich bei Untersuchungen an Tieren nachgewiesen.

Quelle: <http://science.orf.at>

Geschmacksrezeptor für Fett gefunden

Forscher aus Potsdam haben in den Geschmacksknospen der Zunge ein Rezeptormolekül entdeckt, welches auf Fettsäuren anspricht. Damit könnte dies die Grundlage einer neuen Geschmacksqualität sein.



© wrw / www.pixelio.de

Etwas mehr als 60 Geschmacksrezeptoren sind vom Menschen derzeit bekannt, dazu zählten unter anderem Rezeptoren für Zucker, Aminosäuren und andere Nährstoffe, so das Deutsche Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke in einer Mitteilung.

Gemeinsam mit Kollegen in Berlin und München gingen die Potsdamer Wissenschaftler Hinweisen aus Verhaltenstests nach, denen zufolge Menschen durchaus einen spezifischen Geschmackssinn für Fettsäuren haben könnten. Beim Abgleich mit den Ergebnissen aus Nagetierstudien fanden die Forscher einen Rezeptor mit der Bezeichnung GPR120, der im Labortest durch langkettige Fettsäuren aktiviert wird und zudem in menschlichen Geschmacksknospen vorkommt. Damit könnte er die Geschmackswahrnehmung und damit vielleicht auch das Ernährungsverhalten beeinflussen.

Wolfgang Meyerhof, Abteilungsleiter am Potsdamer Institut betont, dass es zu vorschnell wäre, dies als Beweis für die Existenz einer sechsten Grundgeschmacksqualität „fettig“ zu sehen. Maik Behrens, einer der Forscher, ergänzt, dass man hierfür nachweisen müsste, dass das durch den Fettrezeptor ausgelöste Signal über spezialisierte Geschmackssinneszellen und nachgeschaltete Nervenbahnen als Geschmackssignal ans Gehirn weitergeleitet wird.

Quelle: www.scienceticker.info

„Lehre.fördern“ Aktuelles zur Lehrbetriebsförderung



Basisförderung - Förderantrag zeitgerecht einreichen!

In OÖ starten die meisten Lehrlinge im August oder September mit ihrer Ausbildung. Daher bekam gerade jetzt die Mehrzahl der oö. Lehrbetriebe für das abgelaufene Lehrjahr von der WKOÖ vorausgefüllte Förderanträge für die Basisförderung zugesandt. Viele Unternehmen haben die vollständig ausgefüllten Förderanträge bereits retourniert. All jenen aber, die dafür noch nicht die Zeit gefunden haben, wird empfohlen, den vollständig ausgefüllten Förderantrag ehest zurückzusenden. Förderanträge, welche später als drei Monate ab Ende des Lehrjahres bei der Förderstelle einlangen, dürfen auf Grund der Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

Ein wichtiger Tipp: Eine rasche Auszahlung der Förderung ist gewährleistet, wenn der vollständige und exakte Wortlaut des angewandten Kollektivvertrages und die Bruttolehrlingsentschädigung angeführt ist. Ausschlaggebend ist die Bruttolehrlingsentschädigung im letzten vollen Monat vor Lehrjahrwechsel.

Das Zusenden der vorausgefüllten Basisförderanträge ist eine kostenlose Serviceleistung von „lehre.fördern“ an die Lehrbetriebe. Die Wirtschaftskammer OÖ kann leider keine Verantwortung dafür übernehmen, dass die Lehrbetriebe ihre Förderanträge erhalten. Sollte der Förderantrag vom Lehrjahrswechsel aus gerechnet nach vier Wochen nicht im Lehrbetrieb eingelangt sein (zB. durch Verlust bei Post), bitte rasch mit den BeraterInnen von „lehre.fördern“ Kontakt aufnehmen!

Ein spezielles Beratungsangebot vor Ort

„lehre.fördern“ bietet individuelle, kostenlose Beratung rund um die Lehre an - und das vor Ort im Lehrbetrieb. Bei Fragen zu Lehrlingssuche, Lehrbetriebsförderung, Ausbildungsplanung, Berufsausbildungsgesetz, Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetz stehen die Lehrbetriebsberater

Herr Hodanek Helmut
T: 05-90909-4085
M: helmut.hodanek@wkoee.at
F: 05-90909-4089

und Wollanek Wolfgang
T: 05-90909-4087
M: wolfgang.wollanek@wkoee.at
F: 05-90909-4089

mit Rat und Tat zur Seite.

Kontakt und weitere Infos rund um die Lehre und Lehrbetriebsförderung:

T: 05-90909-2010
M: lehre.foerdern@wkoee.at
F: 05-90909-4089
W: www.lehre-foerdern.at
W: www.lehrvertrag.at

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.



4. Veranstaltungen



Einsatz von Kräutern und Gewürzen in der Lebensmittelwirtschaft Eine rechtliche Herausforderung

Donnerstag, 20. Oktober 2011

09:00 - 13:00 Uhr

Kräutergemeinde Hirschbach im Mühlkreis

Gemeindeamt

Museumsweg 5, 4242 Hirschbach im Mühlkreis

Eine Kooperationsveranstaltung des Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, der CATT Innovation Management GmbH und der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft im Rahmen des Projekts TECH.FOOD.



BUNDESANSTALT für Agrarwirtschaft
FEDERAL INSTITUTE of Agricultural Economics

PROGRAMM

08:30 Registrierung und Frühstück mit Tee- und Kräuterspezialitäten

09:00 Begrüßung

Bgm. Stefan Wiesinger, Gemeinde Hirschbach
DI Jürgen Neuhold, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich
DI Martin Perndl, CATT Innovation Management GmbH
Mag. Sabine Wendtner, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft

09:15 Impulsreferat und Local Technical Seminar im Rahmen des Projektes TECH.FOOD

„Wildkräuter als modernes Lebensmittel, reich an Inhaltsstoffen - Trend oder Tradition?“

Dipl.Ing.agr.(FH) Hansjörg Hauser, Projektentwickler-Kräuterpädagoge-Trainer
Büro für Beratung und Bildung, Regensburg

Moderation: Mag. Sabine Wendtner, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft

10:15 Pause

10:30 Auftakt der lokalen Fokusgruppe im Rahmen des Projektes TECH.FOOD zum Thema

Einsatz von Kräutern und Gewürzen in der Lebensmittelwirtschaft - eine rechtliche Herausforderung
Diskussionsworkshop mit Impulsreferaten zu den Themen

Bioaktive Substanzen aus Pflanzen in Lebensmitteln - aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und Trends

Prof. Clodwig Franz, Veterinärmedizinische Universität Wien, Institutsvorstand am Institut für Botanik und Pharmakognosie

Rechtmäßiges Inverkehrbringen von Kräutern und Gewürzen - Konfliktfeld Novel Food, Arzneimittel, Sicherheit

DI Klaus Riediger, Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

Kräuter und Gewürze im Blickwinkel von EU-Health-Claims-Verordnung und EFSA-Bewertungen

Dr. Ruth Hütthaler-Brandauer, Rechtsanwaltskanzlei Hütthaler-Brandauer

Moderation: DI Jürgen Neuhold, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich

15:30 Fit for Innovation?

Vorstellung einer Selbstbewertungsmethodik zur Identifikation von möglichen Potentialen & Handlungsfeldern im Bereich Innovation (eine entwickelte Trainingsmethodik im Rahmen des Projektes TECH.FOOD)

Moderation: Mag. Martin Perndl, CATT Innovation Management GmbH

Anschließend Mittagessen mit Kräuterschmankerl aus der Kräutergemeinde Hirschbach



Die TECH.FOOD-Projektpartner:



LC-Veranstaltungen Rückblick

■ BL-ERFA 43

Am **13. September 2011** waren die Mitglieder der BL-ERFA zu Gast bei der Firma Fill Gesellschaft m.b.H. in Gurten. Zu Beginn erfolgte die Begrüßung durch den Gastgeber Herrn Andreas Fill, Geschäftsführer der Fill Gesellschaft m.b.H. und Frau Mag. Michaela Henzinger. Im Anschluss daran wurden die Mitglieder der BL-ERFA zu einem Betriebsrundgang eingeladen. Danach folgte ein spannender Vortrag von Andreas Fill, zum Thema Personalrecruiting und Mitarbeiterbindung - Philosophie und Maßnahmen bei der Firma Fill inklusive Erfahrungsaustausch. Abschließend gab es noch eine kulinarische Stärkung auf Einladung der Fa. Fill Gesellschaft m.b.H..

Herzlichen Dank den Gastgebern!



Fotos: LCOÖ

■ Das Etikett sagt mehr als 1000 Worte - Praxisworkshop rund um Lebensmittelkennzeichnung, Nährwerte und rechtliche Neuerungen

Am **22. September 2011** fand in der WKOÖ der Praxisworkshop rund um die Lebensmittelkennzeichnung, Nährwerte und rechtliche Neuerungen statt. Dieser Workshop bot den Teilnehmern einen Überblick zu den rechtlichen Vorgaben der Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung. Zahlreiche Beispiele vermittelten den Transfer von rechtlichen Grundlagen in die betriebliche Praxis: Welche Kennzeichnungselemente sind vorgeschrieben und somit verpflichtend, welche können zusätzlich auf freiwilliger Basis gemacht werden? Welche Formen der Nährwertkennzeichnung sind derzeit möglich? Weiters wurde auf das künftige Kennzeichnungsrecht eingegangen. Bei diesem Seminar stellte Mag. Michaela Henzinger das EU-Projekt Clusters Cord vor und berichtete über die bisherigen Projektaktivitäten.



Fotos: LCOÖ



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ

werden von der
 **Intermarket Bank**

unterstützt.
 Herzlichen Dank!



Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Sag‘ nicht ja - wenn Du nein sagen willst - Bewusst Grenzen setzen	Di, 18.10.2011: 09.00 - 17.00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, T 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 10006c
Yoga als Kraftquelle - Mit dem Sonnengruß Ruhe & Stärke gewinnen!	Mi, 16.11.2011: 18.30 - 21.30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, T 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 12046c
Im Gespräch überzeugen! - Den Gesprächspartner in der ersten Minute begeistern	Do, 10.11.2011: 09.00 - 17.00 Uhr	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, T 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 12516c
Das Vergaberecht & seine Tücken - Wie Sie Stolpersteine am Weg zum Auftrag vermeiden!	Mo, 24.10.2011: 14.00 - 18.00 Uhr	139,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, T 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 11031c
LVA-Lebensmittelversuchsanstalt				
Sensorik der Brot- und Backwaren	Di, 04.10.2011: 09:00 - 16:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
Der interne Auditor	Mi, 05.10.2011: 09:00 - 16:30 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
IFS Umsetzung in die Praxis (inkl. BRC, ISO 22000)	Di, 25.10.2011: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, T 01/36 88 555 - 518, E seminare@lva.co.at
Lebensmittelakademie				
Kennzeichnung im Lebensmittelgewerbe - Schwerpunkte und Einzelfälle	Do, 13.10.2011: 13:30 - 17:30 Uhr	85,00	Hohenems	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Von der Rebe bis ins Verkaufregal Sekt, schaumwein und aromatisierte Getränke	Mi, 12.10.2011: 09:00 - 17:00 Uhr	195,00	Klosterneuburg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Darfs ein wenig mehr sein? - Verkaufstraining Feinkost	18. - 19.10.2011:	150,00	Linz	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, T 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH				
Staatspreis Unternehmensqualität 2011	06.10.2011: 15:00 - 20:00 Uhr	Kostenlos	Wien	Quality Austria, Zelinkagasse 10/3, 1010 Wien, T 01-2748747-100, E office@qualityaustria.com

Messen und internationale Veranstaltungen

<p style="text-align: center;">ANUGA</p> <p style="text-align: center;">Weltgrößte Lebensmittelmesse</p> <p style="text-align: center;">08.10. - 12.10.2011 Köln, Deutschland</p>	<p style="text-align: center;">World Food Ukraine 2011</p> <p style="text-align: center;">Katalogausstellung auf der internationalen Lebensmittelmesse</p> <p style="text-align: center;">25.10 - 27.10.2011 Kiew, Ukraine</p>	<p style="text-align: center;">Präsentation österreichischer Lebensmittel in Rom*</p> <p style="text-align: center;">Stellen Sie Ihre Qualitäts- produkte im Rahmen einer kulinarischen Woche vor</p> <p style="text-align: center;">28.10.2011 Rom, Italien</p>
<p style="text-align: center;">BioFach Japan 2011</p> <p style="text-align: center;">AWO-Gruppenausstellung auf der Fachmesse für Bio- Produkte</p> <p style="text-align: center;">01.11. - 03.11.2011 Tokyo Big Sight, Japan</p>	<p style="text-align: center;">Marktsondierungsreise Lebensmittelhersteller**</p> <p style="text-align: center;">Machen Sie sich einen ersten Eindruck über den bosnisch-herzegowinischen Markt</p> <p style="text-align: center;">09.11.2011 Sarajevo, Bosnien- Herzegowina</p>	<p style="text-align: center;">Fruit Logistica und Freshconex***</p> <p style="text-align: center;">Internationale Messe für frische Convenience Obst und Gemüse</p> <p style="text-align: center;">08.02. - 10.02.2012 Berlin, Deutschland</p>

*Das AußenwirtschaftsCenter Padua bietet Ihnen die Möglichkeit, an einer Austria Showcase teilzunehmen. Weitere Informationen erhalten Sie unter http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=621112&dstid=0&titel=Pr%c3%a4sentation%2c%c3%b6sterreichischer%2cLebensmittel%2cin%2cRom

**AWO-Marktsondierungsreise (AußenwirtschaftsCenter Sarajevo) - weitere Informationen unter http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=586348&dstid=0&titel=Bosnien-Herzegowina%3A%2CAustria%2CShowcase%2CLebensmittelhersteller

***Ermäßigte Eintrittskarten erhalten Sie bei der Deutschen Handelskammer in Österreich, Schwarzenbergplatz 5 Top 3/1, 1030 Wien, Tel.: 01-545 141 739, E-Mail: doris.hoeland@dhk.at

Fixkraft investiert heuer in Enns 3,5 Millionen Euro



Kooperation: Rupert Bauinger (Fixkraft, I.),
Martin Tragler (Bio Austria) Bild: OÖN/az

Der Futtermittelerzeuger Fixkraft erweitert seine Bio-Produktion und wird in Zukunft von Bio Austria kontrolliert. Das wurde bei der Rieder Landwirtschaftsmesse bekannt gegeben. „Wir waren in der Vergangenheit nicht immer einer Meinung“, sagt Fixkraft-Geschäftsführer Rupert Bauinger. Nun einigte man sich. „Die Anforderungen, die hier an uns gestellt werden, sind beträchtlich, jedoch machbar“, sagt Bauinger.

Fixkraft investiert in die Trennung von Produktionslinien für die Bio-Erzeugung und die Erweiterung des Fertigwarenlagers. Heuer beträgt das Volumen 3,5 Millionen Euro. Zehn Arbeitsplätze werden zu den bestehenden 90 geschaffen und gesichert.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Sonnberg macht Wurst und Speck zum Erlebnis



Im neuen Firmengebäude kann nun dabei zugesehen werden, wie Sonnberg-Bio-Produkte verarbeitet werden. „Natürlich kann auch nach Herzenslust Wurst und Speck in den Räumlichkeiten des Kuhglockenondells oder des Speckhimmels verkostet und gekauft werden“, betonen die beiden Chefs Manfred Huber und Wolfgang Fürst, die die Millionen-Investition innerhalb nur eines Jahres realisiert haben.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

backaldrin - Unternehmenskommunikation neu aufgestellt



Wolfgang Mayer

Fotos backaldrin / honorarfrei



Maria Brandstetter

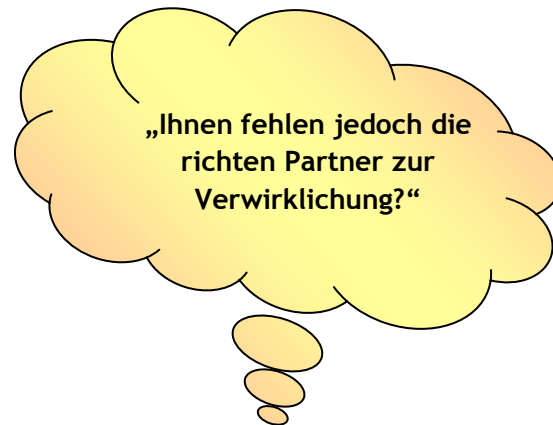
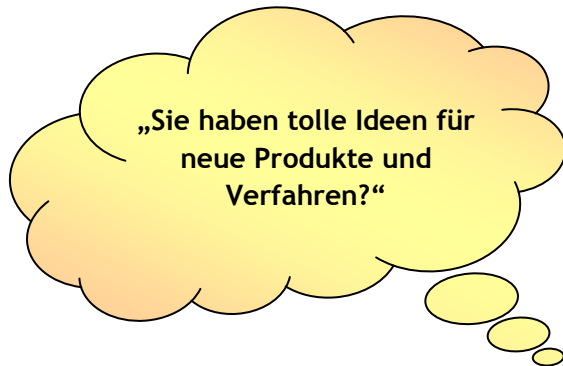
Wolfgang Mayer leitet ab sofort die neue Abteilung „Unternehmenskommunikation und Sponsoring“ und ist Pressesprecher. Der 35-jährige Mühlviertler kommt aus der Medienbranche und ist seit zwei Jahren bei backaldrin tätig.

Verstärkt wird die Abteilung seit kurzer Zeit durch Maria Brandstetter. In ihrer Funktion koordiniert die 25-jährige Steyreggerin unternehmensintern alle Kommunikationsprojekte. Maria Brandstetter studiert neben ihrer Tätigkeit noch Kommunikationsmanagement an der FH Wieselburg.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte

Kooperationen als Schlüssel zum Erfolg - Fördermöglichkeiten für LC-Partner



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

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

7. Partnerbörse



Technologieangebot

Mineralwasser angereichert mit Capsaicin

A Hungarian SME has developed a new kind of mineral water, which is enriched with capsaicin and humic acid. This technology has several beneficial effects to our health (gastro protection, Alzheimer disease treatment, effect against prostate cancer, headache, migraine treatment). The company is looking for partners from health care and food industry who would be interested in a license agreement.

Nähere Informationen zum Angebot:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_HU_5055_3M8I

Technologienachfrage

Verpackungstechnologie für Früchte und Gemüse

A large US company is looking for proposals for “intelligent” packaging technology for tracking and indicating the freshness of fruits and vegetables as well as “active” technology to extend the shelf life of produce by controlling the rate of ripening or decay. They are interested in licensing, product acquisition, contract research, proof of concept leading to scale up to manufacturing, joint development, supplier agreement.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_LU_87GA_3MDP

☆☆

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

