

LC-Aktuell

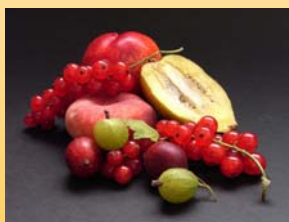
Oktober 2010



Ihre Vorteile als LC-Partner:

- Kooperation
- Information
- Regionalität
- Internationalisierung

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



Der Lebensmittelkonzern Nestlé will in Zukunft in neue Lebensmittel zur Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten investieren.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.

© Angelina Ströbel / www.pixelio.de



Eine funktionierende Logistik zwischen Produzent und Gastronom optimiert die Produktions- und Arbeitskapazitäten auf beiden Seiten.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 14.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,	5
Veranstaltungen	6
LC-Partner-News	13
Kooperationsprojekte.....	14
Partnerbörse.....	15
Impressum.....	18

1. Aus dem LC-Management

LC Ihre Vorteile als LC-Partner

Information

- Aktuelle News aus der Lebensmittelbranche
- Organisation von Veranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Workshops, Erfahrungsaustauschrunden
- Präsentation der LC-Partner im Internet
- Öffentlichkeitsarbeit für den LC OÖ, seine Partner und die öö. Lebensmittelwirtschaft

Regionalität

- Erhöhung der Präsenz regionaler Produkte in Vertriebskanälen (OÖ. Genussbox)
- Kooperationen mit dem OÖ. Tourismus und Genussland OÖ (Genussreisen)



Internationalisierung

- Informationsservice Export
- Screening potentieller Exportmärkte
- Besuch internationaler Messen

Kooperation

- Initiierung, Begleitung und Förderung von Kooperationsprojekten zwischen Unternehmen, Forschungs- und Qualifizierungseinrichtungen sowie Leitbetrieben des OÖ. Gesundheitswesens

LC-Team



Seit 22. September 2010 ist Frau Ulrike Hintersteiner als Cluster-Assistentin im Lebensmittel-Cluster OÖ tätig.

Frau Hintersteiner hat die Nachfolge von Frau Maria Schweighofer angetreten, die sich nunmehr in die Babypause verabschiedet hat.

E-Mail: ulrike.hintersteiner@wkoee.at
Tel.: 05-90909-3553

2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



Familie Lamm
Lindach 10
4511 Allhaming



Familie Jungmair
Fürhappen 4
4052 Ansfelden



Hofmolkerei Stauer KEG
Außerhörgersteig 2
4871 Zipf
www.staufer-milch.at



Cafe Monokel
An der Bundesstraße 69
4822 Bad Goisern
www.cafe-monokel.at



SOFTwerk Professional Trading Ltd.

SOFTwerk bietet Ihnen das komplette Automatisierungsspektrum für alle führenden Hersteller von SPS und Antriebsprodukten an. Der Leistungsumfang von SOFTwerk reicht von Reparaturen und Wartungsarbeiten, um die Einsatzdauer der verschiedenen Systeme zu verlängern, bis hin zur Migration und Installation der neuesten Systeme.



SOFTwerk bietet Ihnen eine über 20-jährige Erfahrung in Bereichen wie Materialtransport/Handlung, Nahrungsmittel- und Getränke-, Automobil-, Stahl-, Chemie-, Pharmazie- und Holzindustrie sowie auf allen Gebieten des Maschinen- und Anlagenbaus.



Nähere Informationen zur SOFTwerk Professional Trading Ltd. erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen!

E-Mail: ulrike.hintersteiner@wkoee.at

3. Wussten Sie schon ...?

Nestlé setzt massiv auf „Pharma-Nahrung“



Der Lebensmittelkonzern Nestlé will in Zukunft in neue Lebensmittel zur Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten investieren. Der Schweizer Konzern teilte mit, er wolle Pionier einer „neuen Industrie zwischen Nahrung und Pharma“ werden und will sohin verstärkt spezielle Nahrungsmittel entwickeln, um Krankheiten wie Fettleibigkeit, Diabetes, Herz-Kreislauf-Beschwerden und Alzheimer vorzubeugen und zu heilen.

© Angelina Ströbel / www.pixelio.de

Hunderte Millionen für Forschung

Nestlé schafft ab Jänner 2011 eine neue Tochtergesellschaft namens Nestlé Health Science, wo die bisherigen Aktivitäten auf diesem Feld gebündelt werden sollen, mit denen der Konzern bereits rund 1,2 Milliarden Euro pro Jahr umsetzt. Es handelt sich um Lebensmittel bei der Gesundheitsernährung, die Medikamenten sehr ähnlich sind wie zum Beispiel Spezialgetränke mit extrem vielen Kalorien und Trinknahrung für Menschen mit Verdauungsstörungen, welche Nestlé bereits produziert.

Zudem will Nestlé nach eigenen Angaben in den kommenden Jahren hunderte Millionen Euro in den Aufbau eines Forschungszentrums für Gesundheitsernährung stecken, welches den Standort an der Eidgenössischen Technischen Hochschule im schweizerischen Lausanne bekommen sollte. Dort sollen gewonnene Erkenntnisse über das Altern, den Einfluss der Gene und der Umwelt in Ernährungsstrategien umgewandelt werden, die „gute Gesundheit und langes Leben“ begünstigen, erklärte Nestlé.

Retter der staatlichen Gesundheitssysteme?

Nestlé-Chef Paul Bulcke meint, dass auch die Staaten profitieren werden. „Nicht tragfähig und deshalb verbesserungsbedürftig“ seien die heutigen Gesundheitssysteme wegen der Alterung der Gesellschaft und leerer Staatskassen. Somit sollten mit der Erforschung der Gesundheitsnahrung effiziente und kostengünstige Wege gefunden werden, um den „akuten und chronischen Krankheiten des 21. Jahrhunderts vorzubeugen und sie zu behandeln“.

Quelle: www.orf.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

OÖ Exporttag 2010



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.

Am Programm:

- Der Lebensmittelmarkt Tschechiens im Überblick
Dkfm. Dr. Nikolaus Seiwald, Leiter der Außenhandelsstelle Prag
www.wko.at/awo/cz
- Erfahrungsbericht eines erfolgreichen Exporteurs
Mag. Leopold Schüssling, Geschäftsführer Ed. Haas CZ s.r.o.
www.edhaas.cz

Nähere Informationen zum Programm und zur Anmeldung unter 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



Das 1x1 des Produktmarketings,
3. Schwerpunktreihe: Markenbildung - Markenpflege - Markenrecht



Marken schaffen es, sich vom Mittelmaß abzuheben. Anders als die anderen zu agieren ist die Anforderung. Welche Faktoren bei der Markenführung zu berücksichtigen sind skizziert der erste Vortragsteil zum Thema Marke - Markenbildung - Markenpflege.

Nicht alle Bezeichnungen zur Vermarktung der eigenen Produkte sind erlaubt: Greifen Sie in fremde Markenrechte ein? Verstoßen Sie gegen Werbebeschränkungen?

Der zweite Vortrag soll einen Überblick über die Möglichkeiten und Gefahren von Werbung geben.

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

Montag, 15. November 2010
09:00 - 13:00 Uhr
Landwirtschaftskammer OÖ

Montag, 22. November 2010
09:00 - 13:00 Uhr
Bezirksbauernkammer Ried

Dienstag, 30. November 2010
13:00 - 17:00 Uhr
WKO Bezirksstelle Steyr

Teilnahmegebühr: € 30,00

Mit Unterstützung von Bund, Land und
Europäischer Union



Diese Veranstaltung ist eine Kooperation des
Lebensmittel-Cluster OÖ und der
Landwirtschaftskammer OÖ



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC-Veranstaltungen Rückblick

■ LC Seminar Automatisierung

Am 1. Oktober 2010 fand in der WKO Oberösterreich ein Seminar zum Thema Automatisierung statt. Anhand von Anwendungsbeispielen in der Lebensmittelwirtschaft lernten die Teilnehmer bei diesem Seminar Möglichkeiten der Automatisierung von Produktionsprozessen kennen, die auch kleine und mittlere Betriebe bei der Verbesserung ihres Hygienemanagements unterstützen.

Darüber hinaus informierte die Veranstaltung, wie Automatisierungslösungen zur Effizienzsteigerung beitragen können, indem innerbetriebliche logistische Aspekte im Unternehmen gesamtheitlich betrachtet werden.



Fotos: LC OÖ



■ Informationsseminar Regionalität beim Lebensmitteleinkauf

Am 12. Oktober 2010 fand in der WKO Oberösterreich eine Informationsveranstaltung statt, die vom Lebensmittel-Cluster OÖ in Kooperation mit dem Genussland OÖ organisiert wurde.

Herr Mag. Johannes Mayr, KeyQUEST Marktforschung GmbH, informierte die Teilnehmer, welche Erwartungen ihre Kunden an regionale Produkte haben und unter welchen Voraussetzungen heimische Spezialitäten den Weg in die Einkaufskörbe finden.



Fotos: LC OÖ



■ LC Seminar Kräuter und Gewürze - traditionelles „functional food“ mit Zukunft

Am 19. Oktober 2010 wurde im Gemeindeamt Hirschbach im Mühlkreis der wissenschaftliche Aspekt rund um die Wirkweise von Kräutern und Gewürzen in den Mittelpunkt gestellt.

Die Vorträge der hochkarätigen Referenten gaben den Teilnehmern Einblick, wie sie als Lebensmittelbetrieb bei Produktentwicklung und -optimierung von den Erkenntnissen wissenschaftlicher Forschungstätigkeit profitieren können.

Im Rahmen der Veranstaltung fand auch der Auftakt zur lokalen Fokusgruppe „Kräuter und Gewürze - traditionelles „functional food“ mit Zukunft“ statt, die im Zuge des EU-kofinanzierten Projektes TECH.FOOD organisiert wird. Hier wurde der Innovationsbedarf beim Einsatz von Kräutern und Gewürzen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft erhoben und Lösungsansätze diskutiert.

Unternehmen oder Forschungseinrichtungen, die Interesse haben, sich der Fokusgruppe zum Thema „Kräuter und Gewürze - traditionelles „functional food“ mit Zukunft“ anzuschließen erhalten unter T 05-90909-3551 oder E lebensmittel-cluster@wkoee.at gerne nähere Informationen.

Umfassende Informationen zum Projekt TECH.FOOD erhalten Sie unter: www.techfoodproject.eu.



Fotos: LC OÖ



Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Mitarbeiter aus anderen Kulturen verstehen - Setzen Sie Ihre interkulturellen Kompetenzen ein!	Mi, 17.11.2010: 18.30 - 20.30	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 6494c
Zahlenmanagement für E/A-Rechner - Steuern Sie Ihr Kleinunternehmen!	Do, 18.11.2010: 14.00 - 20.00	229,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 10203c
Teams erfolgreich führen - Gemeinsam leichter und schneller Ziele erreichen	Mi, 17.11.2010: 09.00 - 17.30	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 10123c
Der Inneren Führung vertrauen - Auf der Suche nach dem Sinn	Mi, 17.11.2010: 18.30 - 20.30	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 6583c
LVA-Lebensmittelversuchsanstalt				
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: seminare@lva.co.at
IFS Umsetzung in der Praxis	Mi, 10.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Allergenmanagement	Do, 11.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Krisenmanagement in der Praxis	Mi, 17.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Hygiene in der Praxis - schulen und umsetzen	Do, 18.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Reinigung und Desinfektion	Mi, 24.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Zusatzstoffrecht Grundlagen	Do, 25.11.2010: 09.00 - 17.00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Bio und Gentechnikseminar	Mi, 01.12.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Lebensmittelakademie				
Workshop - Zur Kennzeichnung von Backerzeugnissen und Konditorwaren	Mi, 03.11.2010: 14:00 - 17:00	Keine Angabe	St. Pölten	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
„Mythos Handwerk“ Wie kann ein Gewerbebetrieb seine Stärken seinen Kunden kommunizieren“ Marketingseminar für die Lebensmittelgewerbe	Di, 09.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	Keine Angabe	Salzburg	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
„Salzreduktion in Brot und Gebäck“ - Basis der gesunden Ernährung Workshop: Salzreduktion	Di, 16.11.2010: 14:00 - 17:00 Uhr	Keine Angabe	Asten	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

„Mythos Handwerk“ Wie kann ein Gewerbebetrieb seine Stärken seinen Kunden kommunizieren“ Marketingseminar für die Lebensmittelgewerbe	Mi, 17.11.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	Keine Angabe	St. Pölten	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
WKO Oberösterreich				
F&E-Akademie - Seminar „Engpassorientiertes Projektmanagement in F&E“	Fr, 12.11.2010 - Sa, 13.11.2010: 09:00 - 16:00 Uhr	615,00	WIFI Linz	Firmen Intern Training, Frau Gabriela Kuntner, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05/7000-7359, E-Mail: gabriela.kuntner@fit-international.com
F&E- Akademie - Seminar „Erfolgsfaktor Controlling in F&E-Projekten“	Fr, 03.12.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	295,00	WIFI Linz	Firmen Intern Training, Frau Gabriela Kuntner, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Tel.: 05-7000-7351, Fax: 05/7000-7359, E-Mail: gabriela.kuntner@fit-international.com
TIM Expertentagreihe „Messen - Prüfen - Testen“	Di, 09.11.2010: 15:00 - 19:00	25,00	TIZ Landl, Grießkirchen	WKO Oberösterreich, TIM - Technologie- u. Innovations-Management, Frau Sabine Kobler Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05/90909-3548, E-Mail: office@tim.at
TIM Expertentagreihe „Messen - Prüfen - Testen“	Do, 11.11.2010: 15:00 - 19:00	25,00	Techno-Z Braunau	WKO Oberösterreich, TIM - Technologie- u. Innovations-Management, Frau Sabine Kobler Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05/90909-3548, E-Mail: office@tim.at
TIM Expertentagreihe „Messen - Prüfen - Testen“	Di, 16.11.2010: 15:00 - 19:00	25,00	techcEnter (R. C) Linz	WKO Oberösterreich, TIM - Technologie- u. Innovations-Management, Frau Sabine Kobler Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05/90909-3548, E-Mail: office@tim.at
CATT Innovation Management GmbH				
Europa fördert Forschung in OÖ	Do, 25.11.2010: 13:30 - 17:30	Kostenlos	WKO Linz	CATT Innovation Management GmbH, Frau Claudia Stift, Hafenstraße 47-51, 4020 Linz, Tel.: 0732-9015-5437, E-Mail: events@catt.at

Messen und internationale Veranstaltungen

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

Nachbarschaftsmesse GAST 2011 in Laibach*

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

07.02. - 10.02.2011
Laibach, Slowenien

GULFOOD 2011 in Dubai

AWO Gruppenausstellung -
Internationale Ausstellung
für Nahrungsmittel und
Getränke, Catering und
Hotelausrüstung

27.02. - 02.03.2010
Dubai, Vereinigte
Arabische Emirate

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

Staatspreis Unternehmensqualität 2010



Foto: Quality Austria GmbH

Am Abend des 7. Oktober wurde der Staatspreis Unternehmensqualität 2010 von Wirtschaftsminister Dr. Reinhold Mitterlehner in Kooperation mit der Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH in der Wirtschaftskammer in Wien verliehen. Die Robert Bosch AG - Werk Hallein - einer der weltweit führenden Anbieter von Diesel-Einspritzsystemen für Off-Highway Anwendungen - wurde von Mitterlehner mit dem Staatspreis ausgezeichnet. Der Stahlflaschenhersteller Worthington Cylinders ging als bestes Unternehmen in der Kategorie „Großunternehmen“ hervor. Je einen Jurypreis erhielten das AKH Linz, das WIFI Kärnten sowie Omicron electronics - der Weltmarktführer bei Prüfgeräten für die Schutz- und Messtechnik in elektrischen Energiesystemen.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Ausgezeichnete Käsekompetenz: Gmundner Milch ist Käsekaiser



Foto: www.gmundner-milch.at

Bei der am 14. Oktober 2010 stattgefundenen 15. AMA-Käsekaiser Gala in der Scalaria am Wolfgangsee wurde der Gosauer Jausenkäse von Gmundner Milch in der Kategorie Schnittkäse mild-fein mit dem Käse-Kaiser ausgezeichnet.

Der Ehren-Käse-Kaiser ging an DI Günther Geislmayr, den langjährigen Direktor der Gmundner Molkerei. DI Geislmayr prägte nicht nur die Erfolgsgeschichte des Gmundner Unternehmens maßgeblich, immer setzte er sich auch international für die Belange der österreichischen Milchwirtschaft ein.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte

Regionale Vertriebsplattform heimischer Produkte - Salzkammergut und Umgebung

Eine funktionierende Logistik zwischen Produzent und Gastronom optimiert die Produktions- und Arbeitskapazitäten auf beiden Seiten. Sie sorgt für eine reibungslose und schnelle Abwicklung der Warenlieferungen vom Produzenten zum Gastronomen, verfügt über oder schafft notwendige Infrastruktur und leistet durch die Mengenbündelung und gemeinsame Anlieferung mehrerer Produkte mit einer einzigen Zustellung auch ihren Beitrag zu einer Transportoptimierung und damit zu mehr Umweltverträglichkeit.

Mit diesem Kooperationsprojekt ist es den LC-Partnern Café Monokel, Fleischhauerei Gottlieb Zauner und der Hofmolkerei Stauer KEG möglich, eine regionale Vertriebsplattform für heimische Produkte im Salzkammergut und angrenzenden Regionen aufzubauen.



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:**


“Einstufiges Verfahren zur verbesserten Milchsäure-Produktion“

Kurzfassung:

Fully developed, verified and scalable process permitting lactic acid production from starch based substrates without conventional enzyme pre-treatment (saccharification) that can also run on a semi-solid substrate. Production costs reduction, increased choice of starting materials (including waste products) and the potential to enable lactic acid and bioethanol co-production. Developed by a Croatian academic institution seeking industrial partners to commercialize through licensing of the IPR.

Nähere Informationen zum Angebot:

<http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10 HR 89GJ 3ILG>

 **Technologienachfrage:**

„Produktionslinie zur Abfüllung von stillem 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=10 ES 29h3 3HSW>

☆☆

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

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