

LC-Aktuell

November 2010



Seit 2. November 2010 ist Frau Mag. Monika Kalkgruber als Projektmanagerin im Lebensmittel-Cluster OÖ tätig.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



© Martin Müller / www.pixello.de

Süßes wirkt entspannend: An Menschen wurde der Effekt, dass ein Schokoladeriegel den Stresspiegel nachhaltig senken könnte noch nicht getestet, aber Ratten kamen bereits in den Genuss.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 6.



Die Almbrezen-Wurst stellt eine Innovation im Wurstmarkt dar, eine „Salami-Art“ in Brezenform mit verschiedenen Geschmacksausprägungen. Eine Projektgruppe entwickelte diese Neuigkeit im Rahmen eines LC-Kooperationsprojektes.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 16.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	4
Wussten Sie schon,	6
Veranstaltungen	8
LC-Partner-News	15
Kooperationsprojekte.....	16
Partnerbörse.....	17
Impressum.....	19

1. Aus dem LC-Management



LC-Team



Seit 2. November 2010 ist Frau Mag. Monika Kalkgruber als Projektmanagerin im Lebensmittel-Cluster OÖ tätig.

Frau Mag. Kalkgruber hat die Nachfolge von Frau DI (FH) Zauner-Ostheimer angetreten, die sich Ende Juli in die Babypause verabschiedet hat.

E-Mail: monika.kalkgruber@wkoee.at
Tel.: 05/90909-3554

LC-Forscher Check bei Saatbau Linz OÖ Landes-Saatbaugenossenschaft reg. Gen.m.b.H.

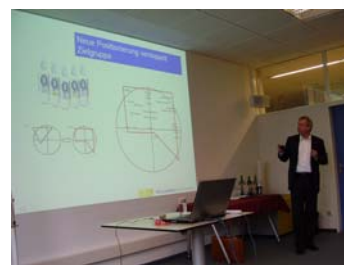
Am 15. November 2010 nutzte die Saatbau Linz OÖ Landes-Saatbaugenossenschaft reg. Gen.m.b.H. in Leonding die Gelegenheit und lud die Mitglieder der LC-Forscherrunde zu einem Hausbesuch ein. Nach einigen Begrüßungsworten von Herrn DI Karl F. Fischer, Geschäftsführung CROP CONTROL Agrarproduktions- und Handels GmbH und Herrn DI Jürgen Neuhold, Leiter des LC OÖ, wurden bei einem Brainstorming die vorab genannten Themen sowie Projektansätze intensiv besprochen und zukünftige Schritte vereinbart. Den vierten erfolgreichen Forschercheck rundete ein gemeinsames Abendessen im Gasthaus Schwarzer Adler in Leonding ab.



Fotos: LC OÖ

LC Workshopreihe "Das 1x1 des Produktmarketings: 3. Schwerpunktreihe Markenbildung - Markenpflege - Markenrecht

Die 2 Workshop-Termine in Linz und Ried standen ganz im Zeichen der Markenbildung, Markenpflege und des Markenrechts. Gewerbliche Kleinunternehmen und bäuerliche Direktvermarkter als Zielgruppe dieser Veranstaltungsreihe konnten ihr Wissen auf sehr praxisorientierte Weise aufbauen bzw. erweitern und profitierten von einer persönlichen Analyse.



Fotos: LC OÖ

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



LC FH OÖ entwickelt Basis für gesundheitsförderliche Lebensmittel

An der FH OÖ Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften in Wels entwickelt im Studiengang Bio- und Umwelttechnik eine neue Forschungsgruppe in den nächsten 3-4 Jahren biologische Testsysteme zur Identifizierung von gesundheitswirksamen Komponenten. Ziel ist es, die Grundlage für neue Produkte zu schaffen, die gesundheitsförderlich sind - etwa für neue funktionelle Lebensmittel. „Der Ausbau von Forschung und Entwicklung im Bereich Lebensmittel am FH OÖ Campus Wels ist ein lang gehegtes Anliegen des Lebensmittel-Cluster OÖ, um das Innovations- und Entwicklungspotenzial der oö. Lebensmittelwirtschaft zu forcieren“, begrüßt Roland Fischer, Beiratsprecher des Lebensmittel-Cluster OÖ und Geschäftsführer der Fischer Brot Gesellschaft m.b.H. das Projekt ganz besonders und hofft auf weitere Aktivitäten in diesem Bereich.



Dr. Otmar Höglinger (r.) arbeitet mit seinem Team daran, biologische Testverfahren für Lebensmittel zu entwickeln.

2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen dem neuen LC-Partner!



Bäckerei Cafe Konditorei Kemetmüller
Marktplatz 13
4501 Neuhofen/Krems

Voglsam GmbH

Familie Voglsam, ein Familienbetrieb mitten im schönen Oberösterreich, in Hofkirchen bei St. Florian (in etwa zwischen Linz und Steyr).

Seit über 50 Jahren wird konventionell Most & Saft erzeugt. Auch heute noch wird der beliebte Mischmost, Apfelmilch und Birnenmost produziert.

Im Jahr 1994 gab es in Hofkirchen, bei einem der Biobauern, die ergiebigste Karottenernte seit Jahren. Die Idee: Bio Äpfel und bio Karotten pressen und daraus den ersten bio-logischen Direktsaft herstellen.

So wurde die BIO-Marke HASENFIT geboren und startete mit vollem Erfolg ins Leben. Derzeit können Sie aus dem Sortiment der Voglsam GmbH aus 15 verschiedenen Frucht- und Gemüsesäften auswählen.

Nähere Informationen zur Voglsam GmbH 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 ...?

Studie: Salmonellen häufiger bei Hähnchen

In frischem Hähnchenfleisch seien im vergangenen Jahr erheblich mehr Salmonellen nachgewiesen worden als bei Putenfleisch und Faschiertem vom Schwein, teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit am 28. Oktober 2010 in Berlin mit.



© wrw / www.pixelio.de

Die Prüfer konnten die Bakterien in 7,6 % der Proben von frischem Hähnchenfleisch feststellen, während es bei frischem Putenfleisch 5,8 % und bei Faschiertem 5 % waren. In frischem Schweinefleisch entdeckten die Kontrolleure in 1,4 % der Proben Salmonellen.

Noch stärker belastet, mit 47 %, war frisches Hähnchenfleisch mit dem Durchfallerreger *Campylobacter*. Bei Hühnerfleisch-Zubereitungen fanden die Kontrolleure solche Erreger in rund 23 % der Proben, bei frischem Putenfleisch in knapp 20 %.

Quelle: www.gmx.at

Süßes wirkt entspannend

An Menschen wurde der Effekt, dass ein Schokoladeriegel den Stressspiegel nachhaltig senken könnte noch nicht getestet, aber Ratten kamen bereits in den Genuss:



© Martin Müller / www.pixelio.de

Forscher der University of Cincinnati konnten nachweisen, dass Zucker tatsächlich gut für ein ausgeglichenes Gemüt ist. Ratten bekamen über einen Zeitraum von zwei Wochen täglich eine Zuckerlösung. Danach wurden die Stressreaktionen der Nager ausgetestet. Verglichen mit der Kontrollgruppe blieb der Herzschlag der Ratten ruhiger und ihre Körper schütteten weniger Stresshormone aus.

„Diese Ergebnisse vermitteln uns ein besseres Verständnis über das „Stressessen“ in Belastungsphasen“, sagt Yvonne Ulrich-Lai, die die Versuche entwickelte. Es sei unerheblich, ob es sich um echten Zucker oder aber um Zuckeraustauschstoffe handelt: Die Ratten reagierten ähnlich entspannt wie auf Zucker, obwohl die Lösung mit Saccharin gesüßt war. Wurde die zuckrige Lösung von den Forschern aber direkt in den Magen zugeführt, so traten die positiven Effekte nicht ein. Yvonne Ulrich-Lai sagt, dass durch diesen Versuch gezeigt wird, dass vorrangig der Genuss Stress reduziert und nicht die Kalorien, schon sehr geringe Mengen an Süßem würden dafür ausreichen.

Quelle: www.focus.de

Blutdruck: Mit Gemüse im grünen Bereich

Wer sich regelmäßig bewegt und beim Essen vermehrt auf Obst und Gemüse zurückgreift, kann seinen Blutdruck im Normbereich halten.



Welchen Einfluss Obst- und Gemüse-Konsum auf den Blutdruck haben, haben Wissenschaftler in der so genannten DASH-Studie (Dietary Approaches to Stop Hypertension, 2004) getestet. Eine Gruppe bekam acht Wochen lang Nahrung aus viel Fertigprodukten, wenig Obst und Gemüse, viel Fett, Wurst und Käse und die andere Gruppe erhielt überwiegend Obst und Gemüse, Fisch, mageres Fleisch und magere Milchprodukte. Während sich die Blutdruckwerte der ersten Gruppe kaum veränderten, konnte der Blutdruck der Teilnehmer der zweiten Gruppe bereits nach 14 Tagen deutlich gesenkt werden.

© Jennifer Höck / www.pixelio.de

Eine Ernährung mit Obst und Gemüse wirkt sich dabei nicht nur auf den Blutdruck positiv aus, sondern auch lebensbedrohliche Folgeereignisse wie Herzinfarkt oder Schlaganfall lassen sich durch eine Blutdrucksenkung ebenfalls hintan halten. Etliche Studien belegten, dass das Schlaganfallrisiko um bis zu 67 Prozent sinkt, wenn man ausreichend Kalium zu sich nimmt.

Quelle: www.gesundesleben.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

Technologietag Fleisch - Fleischwarenerzeugung im Trend der Zukunft



Bei dieser Veranstaltung werden folgende Themenfelder vorgetragen:

- Rohstoff (Wirtschaftlichkeitsaspekte, Einfluss der Fütterung, Status quo der Schweinefleischqualität)
- Kennzeichnung und Recht (Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen)
- Technologie (Konservierungsverfahren, Kochschinkenfehlern auf der Spur)
- Nachhaltigkeit (CO2-Fußabdruck, energetische Nutzung von Abfällen)

Im Anschluss daran findet noch ein Diskussionsworkshop und der Auftakt der lokalen Fokusgruppe im Rahmen des Projektes TECH.FOOD zum Thema "Nebenprodukte der Fleischproduktion - energetische Nutzungsmöglichkeiten" statt.

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

Donnerstag, 20. Jänner 2011

08.30 - 16.00 Uhr

HTL Hollabrunn

Die Veranstaltungsteilnahme ist kostenlos!

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit dem Lebensmittel Cluster Niederösterreich und dem Fleischtechnologiezentrum Hollabrunn statt



**Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich -
Neuerungen und Trends bei privaten Standards und ISO-Standards**



Neben den grundlegenden gesetzlichen Sicherheits- und Hygieneanforderungen an Lebensmittel gibt es noch eine Vielzahl von kundenseitigen, betriebsinternen oder branchenbezogenen Qualitätsanforderungen, denen Lebensmittelhersteller und ihre Produkte zu entsprechen haben.

Internationale Standards und Normen wie BRC, IFS und ISO 22000 wurden mit dem Ziel entwickelt, dass ausschliesslich sichere und gesetzlich konforme Lebensmittel in die Verkaufskanäle gelangen.

Dieses LC-Kompaktseminar informiert Sie über aktuelle Entwicklungen und Trends im Bereich der privaten Lebensmittelstandards sowie der ISO-Standards.

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

Mittwoch, 26. Jänner 2011
09.00 - 11.00 Uhr
WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr für LC-Partner: € 50,00
Reguläre Teilnahmegebühr: € 90,00

**LC-Spezialseminar - HACCP in der Praxis
Umsetzung von Gefahrenmanagement, Hygienekonzepten & Co**



In diesem Workshop erfahren Sie Wissenswertes rund um die praktische Anwendung von HACCP, Gefahrencharakterisierung und -beherrschung im Lebensmittelbetrieb. Durch Praxisbeispiele und Übungsbeispiele sind Sie zur aktiven Mitarbeit eingeladen.

Dieser interaktive Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, konkrete innerbetriebliche Aspekte zu diskutieren und Praxistipps mit nach Hause zu nehmen.

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

Mittwoch, 9. Februar 2011
16.00 - 20.00 Uhr
WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr für LC-Partner: € 90,00
Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,00

LC-Workshopreihe - Praxisgerechte Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie



Ziel des Workshops:

Theoretische und praktische Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie für Produktkontrolle und Betriebshygiene.

Zielgruppe:

Diese Einführung soll Verantwortlichen für Betriebshygiene sowie Wareneingangs- und Endproduktkontrolle, die vorwiegend in Klein- und Mittelbetrieben der Lebensmittelherstellung tätig sind und die über wenig oder keine Erfahrung in der Mikrobiologie verfügen, grundlegende Kenntnisse für die Einführung und praktische Umsetzung einer mikrobiologischen Eigenkontrolle vermitteln.

Am Ende des Workshops...

... sollen die Teilnehmer abschätzen können, ob und inwieweit sie eine mikrobiologische Eigenkontrolle in ihrem Betrieb einführen können, und sie sollen erste grundlegende Kenntnisse erworben haben, um solch eine Maßnahme weitgehend selbsttätig umsetzen zu können.

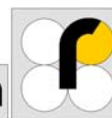
Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Freitag, 28.01.2011, 14:00 – 18:00 Uhr
Montag, 31.01.2011, 17:00 – 21:00 Uhr
Mittwoch, 02.02.2011, 17:00 – 21:00 Uhr
Freitag, 04.02.2011, 14:00 – 18:00 Uhr
Hinweis: Die Termine sind nur als Paket und nicht einzeln buchbar.

FH OÖ – Campus Wels

Teilnahmegebühr für LC-Partner: € 490,00
Reguläre Teilnahmegebühr: € 590,00

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit der FH OÖ – Campus Wels statt.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC-Veranstaltungen Rückblick

■ Branchenseminar Exportchancen für oö. Lebensmittel in Tschechien

Auch heuer war der Exporttag als Treffpunkt der heimischen Exportwirtschaft mit über 1000 Besuchern das absolute Export Highlight des Jahres in Oberösterreich.

Aufgrund der hervorragenden Wachstumsprognosen, der enormen Kaufkraft und der günstigen demografischen Entwicklung, bieten künftig vor allem die sogenannten „BRIC“-Länder - Brasilien, Russland, Indien, China - beste Exportchancen und sehr großes Potenzial. Diese vielversprechenden Zukunftsmärkte standen deshalb beim diesjährigen OÖ Exporttag 2010 im Palais Kaufmännischer Verein in Linz, am 4. November 2010, besonders im Mittelpunkt.

Exportchancen bieten aber auch Nachbarländer wie Tschechien, die im Work Shop „Exportchancen für oberösterreichische Lebensmittel in Tschechien“ beleuchtet wurden.



Fotos: LC OÖ



DI Jürgen Neuhold informiert über das EU-Projekt Clusters Cord.



■ **BL-ERFA 38**

Am 16. November 2010 waren die Mitglieder der BL-ERFA zu Gast bei der Solan Kraftfutterwerk Schmalwieser Gesellschaft m.b.H. & Co. KG in Bachmanning. Nach einer kurzen Begrüßung durch Herrn Harald Schmalwieser und DI Jürgen Neuhold, Leiter des LCOÖ wurden die Mitglieder der BL-ERFA bei einem Betriebsrundgang eingeladen einen Blick hinter die Kulissen des Unternehmens zu werfen.

Danach präsentierte Herr Prok. Gerhard Binder, backaldrin Österreich GmbH einen interessanten Vortrag zum Thema "Bescheidmanagement/ Legal Compliance / Prüfung nach § 82b Gewerbeordnung". Beim abschließenden Essen im Gasthaus Sterrer fand der Abend noch einen geselligen Ausklang.



Fotos: LC 00

■ **Handel-ERFA 4**

Am 25. November 2010 fand das 4. Treffen der ERFahrungsaustauschgruppe für Lebensmitteleinzelhändler in Weyer beim neuen Eurospar Stix statt. Bei diesem Treffen lag der Schwerpunkt auf dem Bereich „Ernährungskommunikation im Einzelhandel“. Durch das Arbeitstreffen begleitete Frau Mag. Birgit Heidelberger. Zum Schluss wurden noch Vorschläge für neue Themen bzw. Referenten für das nächste Treffen im Frühjahr 2010 gesammelt.



Fotos: LC 00



Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Überzeugende Selbstpräsentation - Wie Sie durch souveränes Auftreten punkten!	Mo, 17.01.2011: 09.00 - 17.00	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 6517c
Emotionales Verkaufen - der Gewinnfaktor - Aktivieren Sie Ihr Erfolgsquadrat!	Di, 18.01.2011: 09.00 - 17.00	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 9232c
Ihr professioneller Auftritt - Wie Sie sich als Unternehmer in Szene setzen!	Mi, 19.01.2011: 09.00 - 17.00	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 8883c
Das konkrete Leben geistlich gestalten - Lebenstaugliche Impulse für Unternehmer	Di, 18.01.2011: 18.30 - 21.00	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnr. 9255c
LVA-Lebensmittelversuchsanstalt				
Bio und Gentechnikseminar	Mi, 01.12.2010: 09:00 - 17:00 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
HACCP - das perfekte System	Mi, 02.03.2011	Keine Angabe	Keine Angabe	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Lebensmittelmikrobiologie	Mi, 16.03.2011	Keine Angabe	Keine Angabe	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Reinigung und Desinfektion	Do, 17.03.2011	Keine Angabe	Keine Angabe	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at

Messen und internationale Veranstaltungen

<p>Austria Showcase "Österreichwochen bei SPAR Kroatien"</p> <p>Österreichische Lebensmittelwochen</p> <p>24.11. - 07.12.2010 Kroatien, landesweit</p>	<p>ISM 2011 in Köln</p> <p>Internationale Süßwarenmesse</p> <p>30.01. - 02.02.2011 Köln, Deutschland</p>	<p>Nachbarschaftsmesse GAST 2011 in Laibach*</p> <p>Fachmesse für Gastronomie, Bäckerei, Konditorei, Gaststätten- und Hotelausstattung, Kaffee, Wein, Getränke und Eis</p> <p>07.02. - 10.02.2011 Laibach, Slowenien</p>
<p>PRODEXPO 2011</p> <p>AWO Gruppenausstellung - 18. Internationale Fachausstellung für Nahrungsmittel und Rohstoffproduktion</p> <p>07.02. - 11.02.2011 Moskau, Russland</p>	<p>BioFach 2011**</p> <p>AWO Gruppenausstellung auf der Weltfachmesse für Naturkost und Naturwaren</p> <p>16.02. - 19.02.2011 Nürnberg, Deutschland</p>	<p>Vinitaly Verona 2011***</p> <p>Gruppenausstellung auf der Wein- und Spirituosenfachmesse</p> <p>07.04. - 11.04.2011 Verona, Italien</p>

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

**Der Lebensmittel-Cluster OÖ organisiert in Kooperation mit BIO AUSTRIA Oberösterreich am 18. Februar 2011 wieder eine Messefahrt zur BioFach. Nähere Informationen erhalten Sie in Kürze.

***Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter: <http://portal.wko.at/?581607>.

Preis für Staudingers Holzofen-Käswurst



Foto: Staudinger Delikatessen GmbH

Bei der alljährlichen Vergabe des Produkt Champion durch das Fachmagazin Produkt für die besten Fleisch- und Wurstwarenprodukte überzeugte die Firma Delikatessen Staudinger aus Nußbach in der Kategorie Klassik (Wurstsorte gebratene Käswurst) mit ihrer Holzofen-Käswurst. Sie wurde mit dem Titel „Produkt Champion 2010“ in Silber ausgezeichnet.

Staudinger veredelt seine Produkte bei offenem Feuer im Holzofen. Bei der Herstellung werden ausschließlich beste Fleischqualität - 100 Prozent aus Österreich - und feinste Zutaten verwendet. Die Holzofen-Spezialitäten sind ohne Mehl hergestellt und gluten- und laktosefrei.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Käsekaiser gekürt



Foto: OÖ Wirtschaft

Um eine hohe Auszeichnung sind die Gmundner-Milch-Käsespezialitäten reicher: Geschäftsführer Michael Waidacher freut sich mit seinem Team über die Qualitätstrophäe bei der AMA-Käsekaiser-Gala in der Scalaria am Wolfgangsee. Es wurde der Gosauer Jausenkäse von Gmundner Milch in der Kategorie Schnittkäse mild-fein mit dem Käsekaiser ausgezeichnet.

Es wurden bei dieser Gala aber nicht nur herausragende Produkte, sondern auch besonders engagierte und kompetente Persönlichkeiten ausgezeichnet. So wurde der langjährige Direktor der Gmundner Molkerei, Günther Geislmayr, der die Erfolgsgeschichte des Gmundner Unternehmens maßgeblich geprägt hat, zum Ehren-Käsekaiser ernannt.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte

Almbrezen-Wurst

Der österreichische Gesamtmarkt der Wurst- und Schinkenprodukte ist mengenmäßig seit 2005 rückläufig. Ziel ist es, eine qualitative Weiterentwicklung in diesem schwierigen Marktumfeld anzuregen.

Die Almbrezen-Wurst stellt eine Innovation im Wurstmarkt dar, eine „Salami-Art“ in Brezenform mit verschiedenen Geschmacksausprägungen.

Diese Art der Brezenwurst ist neu und verlangt eine Anpassung bestehender Wurstrezepturen sowie die technische Neuausrichtung der Produktions- und Verpackungsanlagen. Dieser Herausforderung stellten sich die Projektpartner Mühlviertler Alm Biofleisch GmbH, Braun Manfred und Lehmann Willy, Markenagentur, im Zuge eines vom Land OÖ geförderten LC-Kooperationsprojektes.

Die Qualität der Almbrezen-Wurst ist Bio. Die Wertschöpfung ist auf Grund der Produktidee und Verpackungseinheit (Impulspackung) überproportional hoch.

Almbrezen haben einen starken Regionalbezug und rufen Sympathie und Qualitätsbewusstsein aus Österreich und speziell aus dem Genussland Oberösterreich ab.



7. Partnerbörse



Partnersuche FP7

Proposal name: Developing a portable hyperspectral system to check out fresh food quality

Subject: The project aims at developing a hyperspectral system in order to check out food quality and the status of preservation of fresh foods. The system will guarantee food quality by giving details regarding food quality features such as the optimal stage of food maturity and the level of harmful chemical agents. The development of this system is extremely needed in the European food market. Most of the existing methods are manually-oriented techniques, which are unfriendly and hard to use, and require the utilization of expensive and complex lab equipment. This sort of quality food tests are usually undertaken by highly qualified staff in accordance with strict regulations. They are based on random sampling in the production and distribution chain, but not in the supply chain.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Technologieangebot:

„Biologische Desinfektion“

Kurzfassung:

A Scottish company has developed a range of biocidal products with ingredients that are not toxic and are perfectly safe for the environment. The product has completed successful trials with a major drinks company in the UK and has been shown to be effective in cleaning production lines, equipment and general disinfection of hard and soft surfaces. Companies in the drinks industry, open to technical cooperation interested in looking at sustainable effective cleaning methods are sought.

Nähere Informationen zum Angebot:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10_GB46P4_3IZH

Technologienachfrage:

„Technologie zur Reduzierung des Wasserverbrauchs bei der Herstellung von Aluminiumkonserven gesucht“

Kurzfassung:

An established UK manufacturer of aluminium cans is looking for ways to reduce water consumption in the process. Novel dies, lubricants, coatings and cleaning systems are sought. These need to be amenable to scaling for high volumes. The company has in-house development facilities for early stage demonstrators. The nature of the agreement will depend on the stage of development of solutions proposed.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10_GB41n8_3ISN

☆☆

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