

LC-Aktuell

November 2011



Foto: LC OÖ

Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist der führende Anbieter von Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen für die Lebensmittelwirtschaft in Oberösterreich. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Firmen-Trainings und Seminare.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



Foto: Wilhelmine Wulff/www.pixelio.at

Wo lassen Sie einkaufen?

SUPPLY CHAIN. AVL geht vollelektronisch einkaufen. Das neue SRM-System managt die Lieferantenbeziehungen und wickelt komplexe Ausschreibungen ab.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



Foto: fab4minds

Im Lebensmittel-Cluster OÖ wird ein Netz geknüpft, das stetig wächst und das 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 16.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,	5
Veranstaltungen	6
LC-Partner-News	14
Kooperationsprojekte	15
Partnerbörse	16
Impressum	17

1. Aus dem LC-Management

LC Informationsveranstaltungen und Seminare - Wir organisieren für Sie!



Wissen über Trends, gesetzliche Rahmenbedingungen und den neuesten Stand der Technik bei der Lebensmittelproduktion sind Erfolgsfaktoren für ein erfolgreiches Bestehen am Markt.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist bei diesen Themen der führende Anbieter von Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen für die Lebensmittelwirtschaft in Oberösterreich.

Rund 30 verschiedene Fachveranstaltungen, Expertenmeetings, Workshops, Messefahrten oder Betriebsbesichtigungen jährlich unterstützen Lebensmittelbetriebe bei der Deckung Ihres Informationsbedarfes. Partnerbetriebe des Lebensmittel-Cluster OÖ genießen den Vorteil reduzierter Teilnahmegebühren. Das aktuelle Veranstaltungsangebot finden Sie unter www.lebensmittel-cluster.at.

Veranstaltungstyp	Preis	Ermäßigung	LC-Partner
Seminare (halbtägig)	€ 150,-	- 40 %	€ 90,-
Spezial-Seminare	€ 300,-	- 40 %	€ 180,-
ERFA-Gruppe für Betriebsleiter (Jahresbeitrag)	€ 550,-	- 30 %	€ 385,-
ERFA-Gruppe für Lebensmitteleinzelhändler (Jahresbeitrag)	€ 275,-	- 30 %	€ 193,-
Messefahrten	€ 129,-	- 23,5 %	€ 99,-
Tag der oö. Lebensmittel	kostenlos		

LC Inhouse-Seminare - maßgeschneiderte Angebote für Ihr Unternehmen

Es gibt ein Thema, zu dem Sie Ihre Mitarbeiter speziell schulen lassen möchten? Von Sensorik bis Mikrobiologie, von Hygienemanagement bis Lebensmittelrecht, der Lebensmittel-Cluster OÖ organisiert gerne ein maßgeschneidertes Seminar für Ihr Unternehmen. Entweder direkt vor Ort in Ihrem Betrieb oder auch in einer Seminarraumlichkeit außerhalb.

Unternehmen wie die S. Spitz Gesellschaft m.b.H. in Attnang-Puchheim, das Traditionsunternehmen Franz Kastner GmbH in Bad Leonfelden, die LANDHOF GesmbH & Co KG, die Brau Union Österreich AG, in Linz, oder die Bäckerei Takacs in Lambach, haben dieses Angebot bereits genutzt und ihre Mitarbeiter bei firmenspezifischen Seminaren schulen lassen.



2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



vis vitalis gmbh
Moosham 29
5585 Unternberg

Konditorei Ottet Karl

Die Konditorei Ottet besteht als Traditionsbetrieb seit 01. Mai 1949 in Schörfling. In 2. Generation wurde sie von Karl Ottet 1981 übernommen. Stets ist Qualität das oberste Gebot des Hauses. Neben den klassischen Mehlspeisen werden auch Speiseeis, Kekse und Pralinen und saisonale Süßigkeiten erzeugt.

Die Leitprodukte Orig. Schloss Kammer Trüffel und -Torte haben die Schlossherrin Sissy Max Theurer (ehemalige Olympiasiegerin im Dressurreiten) zur Patin. Die Orig. Klimt Pralinen wurden dem Maler gewidmet, der viele Sommerfrische um die Jahrhundertwende am Attersee verbracht hat.

Eine nette Idee für Weihnachten ist der mit Klimt-Pralinen gefüllte Adventkalender.

Nähere Infos der Konditorei finden Sie unter www.konditor.at und 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 ...?

Wo lassen Sie einkaufen?

SUPPLY CHAIN. AVL geht vollelektronisch einkaufen. Das neue SRM-System managt die Lieferantenbeziehungen und wickelt komplexe Ausschreibungen ab.

Eine Kette ist so stark wie ihr schwächstes Glied, das gilt auch für Supply Chains. Eines dieser Glieder ist der Einkauf. Das finanzielle Potenzial, das im Einkaufsprozess liegt, ist selbst für Laien leicht nachvollziehbar. Während produktionsintern Potenziale sehr versteckt liegen, zeigen ein paar Prozent mehr oder weniger im Beschaffungsprozess sofort Wirkung. Doch nicht nur die Einkaufssumme, sondern auch die Lieferantenauswahl sind langwierige und komplexe Prozesse. Das Konzept der integrierten Fertigung, wo bis zum letzten Schraubenschlüssel alles selbst gefertigt wurde, ist schon längst Geschichte. Die Qualität und Zuverlässigkeit der Lieferanten wird damit zu einem zentralen Erfolgsgaranten. AVL List als weltweit größtes Unternehmen für die Entwicklung von Antriebssystemen sowie deren Simulation und Prüftechnik könnte ihre Stellung ohne zuverlässige Lieferanten wohl nicht umsetzen. Dem Beschaffungsprozess wurde daher besonderes Augenmerk verliehen. Schon auf der Unternehmenswebsite kann man das Supplier-Portal wahrnehmen. Dahinter steckt das Linzer Unternehmen DIG AG.



© wilhemine wulff/pixelio.de

Das SRM-Projekt (Supplier Relationship Management) von AVL List, das von der DIG AG umgesetzt wurde, wurde mit dem Austrian Supply Excellence Award ausgezeichnet.

Quelle: CHEF INFO 9/2011

Milchprodukte aus Österreich international gefragt



© lupu/pixelio.de

Österreichs Milchprodukte haben sich zu regelrechten Exportschlägern gemausert. Allein in Deutschland wurden im ersten Halbjahr 2011 Milch- und Milchprodukte im Wert von 243 Mio € - um 15 % mehr als 2010 - exportiert. Mit neuen Verpackungsmethoden und mit mehr Nachhaltigkeit will die Milchwirtschaft ihre Quote noch weiter steigern.

Quelle: medianet, 25.10.2011 - 21

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

**Brennpunkt Lebensmittelkrise - wie werde ich krisenfit?
Seminar für Lebensmittelunternehmen & Kick off Veranstaltung
zum Kooperationsprojekt „Krisenfit - Erhöhung der F&E-Kompetenz für
risikooptimierte Produktentwicklung“**



Das Thema Lebensmittelkrise ist auf Grund der Geschehnisse der letzten Jahre in aller Munde. Medien und Konsumenten sind sensibilisiert und zunehmend auch verunsichert. Gerade in einer derartigen Situation ist es für lebensmittelproduzierende Betriebe von großer Bedeutung, „krisenfit“ zu sein.

Dieses Seminar informiert Sie umfassend zu den Themenbereichen Krisenmanagement, Rückrufabwicklung, Umgang mit Behörden und Medien sowie zu rechtlichen Grundlagen des Notfallmanagements. Die Themen werden aus verschiedenen maßgeblichen Blickwinkeln beleuchtet und mit Berichten aus der Praxis abgerundet.

Weiters informieren wir Sie über eine neue Fördermöglichkeit in diesem Zusammenhang. Das Projekt „Krisenfit - Erhöhung der F&E-Kompetenz für risikooptimierte Produktentwicklung“ startet im Frühjahr 2012 und bietet lebensmittelproduzierenden Betrieben attraktive Lösungsmöglichkeiten für Krisenprävention und Krisenmanagement. Nutzen Sie die Veranstaltung zur Projektanmeldung und sichern Sie sich so rechtzeitig Ihren Platz - die Teilnehmerzahl für das Förderprojekt ist begrenzt.

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

Donnerstag, 12. Jänner 2012
09:00 - 16:30 Uhr
Wirtschaftskammer Oberösterreich
Hessenplatz 3, 4010 Linz
Arche Noah

Reguläre Teilnahmegebühr: € 150,--
Für LC-Partner: € 90,--



Das 1x1 des Produktmarketings

1. Schwerpunktreihe: Produktgestaltung und Verpackungsdesign



Produkte sind Emotionen. Oder wenig erfolgreich. Denn der Konsument kauft nicht nur was gut aussieht, sondern vor allem was sich gut anfühlt. Wie Sie mit Ihrer Vermarktung Emotionen wecken können, beispielsweise durch eine interessante Geschichte über Ihr Produkt, einen pfiffigen Namen und eine lockende Verpackung erfahren Sie bei einem Schwerpunkthalbtag.

Empfehlung

Nehmen Sie Ihre eigenen Produkte (3 - 4) zum Workshop mit und profitieren Sie so persönlich von einer Produktanalyse.

Zielgruppe

Bäuerliche Direktvermarkter und gewerbliche Kleinunternehmer, die in der Lebensmittelerzeugung/im Lebensmittelhandel arbeiten und ihr Wissen über die Produktgestaltung und -verpackung auf sehr praxisorientierte Weise aufbauen und erweitern möchten.

Referenten

Dr. Christian Gemmato, Markenstrategie und Markencreation, www.gemmato.com.

Mag. art. Gernot Daucha, Grafik-Design, www.daucha-raab.at.

Teilnehmerzahl

Die beschränkte Teilnehmerzahl von maximal 15 Personen garantiert individuelles Arbeiten.

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

Montag, 16. Jänner 2012

9:00 - 13:00 Uhr

WKO Bezirksstelle Braunau

Salzburger Straße 1

5280 Braunau am Inn

Teilnahmegebühr: € 35,00

(möglich durch eine Förderung von Bund, Land und EU)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



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

Technologietag Getreide „Getreide im Blick der Zukunft“



Bei dieser Veranstaltung erfahren Sie mehr über die Themenfelder:

"Züchtung, Anbau, Ernte":

- Die Entwicklungen am österreichischen und europäischen Getreidemarkt
- Züchtungsfortschritt im Spannungsfeld zwischen Ertrag und Qualität

"Handel, Lagerung, Verarbeitung, Mühle":

- Bortgetreidequalität - worauf kommt es an?
- Sichterstellung der österreichischen Brotgetreideversorgung
- "Lebensmittelproduktion, innovative Getreideprodukte":
- Glutenfreie Produkte
- ...die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen"! - Innovative Produkte aus Hafer
- Bäckereitechnologische Aspekte von Hafer und Gerste

"Lebensmittelsicherheit":

- Mykotoxin-Situation in Österreich
- Unsichtbare Gefahr im Getreide sichtbar gemacht - Einblick in die Mykotoxinanalytik
- "Alternative Getreidenutzung"
- Alternative Getreidenutzung am Beispiel der Bioethanolanlage Pischelsdorf

Diese Veranstaltung ist eine Kooperationsveranstaltung mit dem Lebensmittel Cluster Niederösterreich.

Abgehalten wird die Veranstaltung im Rahmen des EU-Projektes TECH.FOOD in Kooperation von Lebensmittel-Cluster OÖ, CATT Innovation Management GmbH und Bundesanstalt für Agrarwirtschaft.

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

Mittwoch, 18. Jänner 2012

08:30 - 16:00 Uhr

HTL für Lebensmitteltechnologie

Carl-Blum-Straße 4

A- 4600 Wels

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos!



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, 27.01.2012
Montag, 31.01.2012
Mittwoch, 01.02.2012
Freitag, 03.02.2012

FH OÖ -Campus Wels
Stelzhamerstraße 23
4600 Wels

Reguläre Teilnahmegebühr: € 690,--
Für LC-Partner: € 590,--

In Kooperation mit



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der

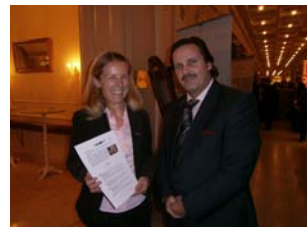


unterstützt.

Herzlichen Dank!

- Side-Event „Lebensmittel erfolgreich exportieren - Chancenmarkt Zentral- und Südosteuropa“ im Rahmen des OÖ Exporttages 2011

Im Rahmen des Exporttages 2011 fand ein Side-Event zum Thema „Lebensmittel erfolgreich exportieren - Chancenmarkt Zentral- und Südosteuropa“ statt. Die Teilnehmer erhielten von 4 Wirtschaftsdelegierten aus den Ländern Kroatien, Tschechien, Slowenien und Polen einen Überblick über Entwicklungen und Potentiale der österreichischen Exportwirtschaft in diesen Regionen. Auch stellte DI Jürgen Neuhold bei diesem Event das EU-Projekt Clusters Cord vor und berichtete über die bisherigen Projektaktivitäten.



Fotos: LC OÖ



- 44. BL-ERFA-Treffen

Das 44. Treffen der BL-ERFA-Gruppe fand dieses Mal am 15. November 2011 bei der Firma BÄKO Österreich in Linz statt. Zu Beginn erfolgte die Begrüßung durch Herrn Dir. Franz Reischl und Herrn Robert Brandner von der Firma BÄKO sowie DI Jürgen Neuhold. Gleich zu Beginn gaben Frau Mag. (FH) Claudia Muhr und Gabriele Miessbacher von der Fa. PEZ Einblicke in ihre Erfahrungen zum Thema Twitter, Facebook und Co als (Werbe-)Werkzeuge für Unternehmen. Im Anschluss präsentierten Dr. Wolfgang Chmelir und Alexander Holzhammer von der Firma Mediazone Advertising GmbH interessante Informationen wie Twitter, Facebook und Co als (Werbe-)Werkzeuge für Unternehmen dienen können. Interessierte nutzten danach noch die Möglichkeit einen Rundgang durch die BÄKO zumachen und von Robert Brandner Wissenswertes über das Logistiksystem zu erfahren.

Herzlichen Dank den Gastgebern!



Fotos: LCOÖ

■ **Lebensmittel im Blickpunkt -
Neue Wege in der Produktentwicklung für die Lebensmittelwirtschaft**

Am 17. November 2011 organisierte der Lebensmittel-Cluster OÖ in der BioMed-zet Life Science GmbH in Linz im Rahmen des EU-Projektes TechFood eine Tagung zum Thema "Lebens-Mittel im Blickpunkt - Neue Wege in der Produktentwicklung für die Lebensmittelwirtschaft. Zu Beginn stellte DI Jürgen Neuhold gemeinsam mit DI Klaus Wagner das EU-Projekt TechFood und seine Ziele vor.

Die Tagung bot den Teilnehmern ein Impulsreferat zum Thema „Ernährungssituation in Österreich“, vorgetragen von Herrn Klaus Nigl, Leitender Diätologe des Krankenhauses der Elisabethinen. Herr Dr. Klaus Schröder gab einen Einblick in die wissenschaftlichen Nachweise zur Bioverfügbarkeit bevor er die Gruppe durch die Laborräumlichkeiten führte, um auch Methoden in der Praxis zu zeigen.

Parallel dazu konnten die Teilnehmer den Workshop „Fit for Innovation“? moderiert durch DI Martin Perndl, CATT Innovation Management GmbH, besuchen.



Fotos: LC OÖ



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der





Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Das Mitarbeitergespräch - Ihre Chance zur Leistungssteigerung	Do, 12.01.2012: 14.00 - 20.00	€ 229,--	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 10053c
Spirituelle und wirtschaftliche Nachhaltigkeit im Stift Schlägl	Mi, 25.01.2012: 18.00 - 21.00	€ 29,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 12047c
Die Nase vorn beim Wettbewerb - Wertschöpfung als direkter Vergleich	Di, 17.01.2012: 09.00 - 17.00	€ 254,-	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 11026c
Top-Mitarbeiter gesucht? Geeignetes Personal finden und halten	Mi, 18.01.2012: 09:00 - 17:00	€ 64,50 (durch Interreg-Förderung)	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at, Kursnr. 11026c

<p>Internationale Gastroniefachmesse GAST 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung Gastronomie, Bäckerei, Konditorei- und Hotelgewerbe</p> <p>12.02. - 15.02.2012 Laibach, Slowenien</p>	<p>International Wein- und Spirituosenmesse</p> <p>First Edition</p> <p>02.02 - 04.02.2012 Beirut, Libanon</p>	<p>BIOFACH 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung auf der Weltfachmesse für Naturkost und Naturwaren **</p> <p>15.02. - 18.02.2012 Nürnberger Messe</p>
<p>Pro Wein Düsseldorf 2012</p> <p>Internationale Fachmesse für Wein- und Spirituosen</p> <p>04.03. - 06.03.2012 Düsseldorf</p>	<p>FOODEX Japan 2012</p> <p>AWO-Gruppenausstellung auf der internationalen Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke</p> <p>06.03. - 09.03.2012 Nippon Convention Center (Makuhari Messe)</p>	<p>Gastro 2012</p> <p>Katalogausstellung auf der bedeutendsten finnischen Fachmesse für den HoReCa- Bereich</p> <p>14.03. - 16.03.2012 Messezentrum Helsinki - Helsingin Messukeskus</p>

** Der Lebensmittel-Cluster OÖ organisiert in Kooperation mit der BIO AUSTRIA Oberösterreich am 17. Februar 2012 wieder eine Messefahrt zur BioFach. Nähere Informationen erhalten Sie in Kürze.

Rekordversuch geglückt! Längste Linzer Torte gebacken



Foto: Jindrak/honorarfrei

Hunderte spendenfreudige Leckermäuler verspeisten im Passage Linz 3564 Stück Linzer Torte zugunsten des Institutes Hartheim. 32,4 Meter lang, 40 Zentimeter breit, rund 450 Kilo schwer - die Konditoren Leo Jindrak, Dieter Hofmann und Oskar Strauss (Niemetz) haben die längste Linzer Torte der Welt gebacken.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

„Kletzerl`n erzielen 1. Platz bei Kinderstudie



Foto: thommy weiss/pixelio.de

Im Auftrag des market hat die Firma Regal Verlags GmbH 2011 eine Studie durchgeführt um die Analyse der Bekanntheit und Kaufbereitschaft von typischen Kinderartikeln und -produkten. Konkret bewertet wurden dabei insgesamt 147 Artikel aus den Produktbereichen Frühstück, Obst & Gemüse, alkoholfreie Getränke, Joghurt- und Milchprodukte, Schoko & Kekse, Schul- und Schreibwaren sowie Tiefkühlprodukte.

Die Firma Kletzl Fleischwaren GmbH konnte mit ihren „Kletzerl`n“ punkten und belegt beim Ranking im Bereich Wurst den 1. Platz. Wir gratulieren!

[Market Kinderstudie 2011](#)

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Bio-Brot mit der Kraft der 5 Elemente



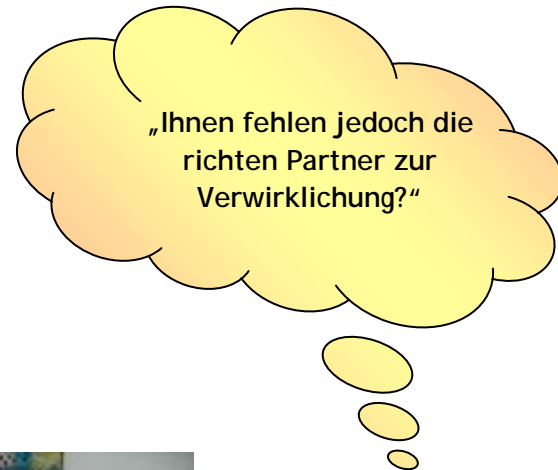
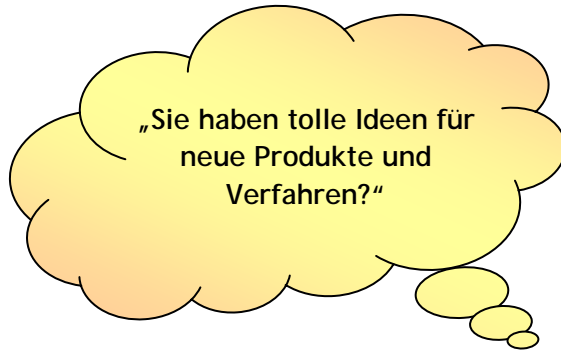
Foto: Mauracher/honorarfrei

"Beim Mauracher Hof wird seit Jahrhunderten nach Überzeugung, dass der Mensch mit wertvollen Lebensmitteln und ausgeglichener Ernährung Kraft und Energie gewinnt gebacken", sagt Josef Eder, Inhaber der Bio-Hofbäckerei Maracher. Mit dem neuen, seit Oktober im Bio-Einzelhandel erhältlichen 5-Elemente-Baguette und -Weckerl wird nun die 5-Elemente-Lehre der traditionellen chinesischen Philosophie, nach der jedes Lebensmittel im Körper etwas bewirkt, mit Bio-Produkten geschmackvoll umgesetzt.

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

Pflanzenforschung in den Bereichen Biotechnologie, Life Science und Pharma

A Danish centre for bioresources has developed hightech field test facilities which allow researchers and research-based companies to conduct research with various plants. The centre is looking for universities and companies associated with plant research and experiments within biotech, life science, pharma and food. Actors who are interested in using the facilities to conduct their research activities. The centre is also interested in cooperation with investors.

Nähere Informationen zum Angebot:

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_DK_20B7_3NOM

Technologienachfrage

Verpackungstechnologie für organisch gereifte Tomaten

A Portuguese SME, working in the agrofood sector, is looking for packaging solutions in order to package organic grown tomatoes. They are looking for a package that can handle large distribution distances and another that can keep the tomato temperature for up to 12 hours. The company is looking for partners for a commercial agreement with technical assistance.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=11_PT_65BN_3NOB

☆☆

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

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_I1.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