



**LEBENSMITTEL
LC
CLUSTER**

Lebensmittel-Cluster OÖ
Service Center, WKÖO
4020 Linz, Hessenplatz 3

T 05-90909-3553
F 05-90909-3549
E lebensmittel-cluster@wkoee.at
W www.lebensmittel-cluster.at

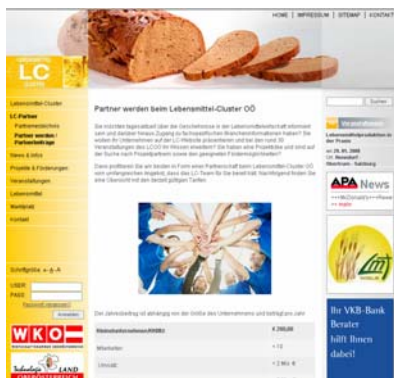
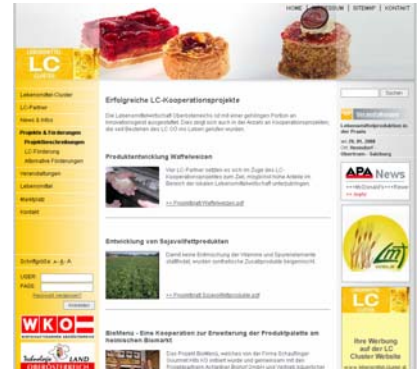
LC-AKTUELL

1. Aus dem LC-Management

LC Neugestaltung LC-Website

Der Lebensmittel-Cluster OÖ, das Netzwerk der oberösterreichischen Lebensmittelwirtschaft, präsentiert sich seit 20. November 2007 auf www.lebensmittel-cluster.at in neuem Design und mit übersichtlicher Struktur.

Auf der neuen Website sind die Partner des Lebensmittel-Cluster OÖ mit umfassenden Firmenportraits dargestellt. Ebenso erlaubt die neue LC-Website den LC-Partnern, ihre Produkte vorzustellen. Um den gesteigerten Bedarf an qualifizierter Information gerecht zu werden, bietet die neue Website außerdem einen Überblick über Fördermöglichkeiten, aktuelle Veranstaltungen und Seminare sowie Zugang zu Fachartikeln und Unterstützung bei der Suche nach Kooperationspartnern.



INHALT	
1. Aus dem LC-Management.....	1
2. Neue LC-Partner	3
3. Wussten Sie schon ...?	3
4. Veranstaltungen.....	6
5. LC-Partner-News.....	11
6. Kooperationsprojekte.....	12
7. Partnerbörse.....	13
8. Impressum.....	14

LC LC-Imagebroschüre

Wer ist der Lebensmittel-Cluster OÖ?

Eine kompakte Antwort dazu befindet sich in der neuen Imagebroschüre des Lebensmittel-Cluster OÖ. Auf insgesamt 8 Seiten sind die wesentlichen Dienstleistungen des Lebensmittel-Cluster OÖ anschaulich dargestellt. Sie machen Lust, sich dem Netzwerk der oberösterreichischen Lebensmittelwirtschaft anzuschließen und von den Vorteilen als LC-Partner zu profitieren. Auch Sie sind neugierig auf die neue Imagebroschüre? Unter www.lebensmittel-cluster.at erfahren Sie mehr.



LC Prämierung von oö. Rohpökelwaren aus gewerblicher und bäuerlicher Tradition

Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in Oberösterreich in gewerblicher und bäuerlicher Tradition hervorragende Rohpökel-Spezialitäten produziert. Der "Speck" ist somit ein Vorzeigebispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit vom Feld bis zum Teller.

Die oö. Fleischerinnung, die Landwirtschaftskammer OÖ sowie der Lebensmittel-Cluster OÖ organisieren am **04. und 05. März 2008** eine Verkostung von oö. Selchwaren, insbesondere "Speck". Erstmals werden Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion gemeinsam prämiert.




Alle Mitglieder der oö. Landesinnung der Fleischer, der Fleischwarenindustrie Oberösterreichs sowie oberösterreichische Landwirte (Direktvermarkter) sind zur Teilnahme eingeladen.



Das Anmeldeformular und nähere Informationen zur Teilnahme finden Sie auf unserer Website: www.lebensmittel-cluster.at. Anmeldeschluss ist der **11. Februar 2008!**

2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Gasthof Fürst	4273 Unterweißenbach Unterweißenbach 11	www.gasthof-fuerst.at
	Gewürzmühle Schneiderbauer	4772 Lambrechten Augental 7	
	Bäckerei Pernsteiner Elisabeth	4152 Sarleinsbach Inneröd 8	

3. Wussten Sie schon ...?

Spinat? Ja, bitte!

Dass Kinder nur Pommes oder Pizza lieben, Äpfel, Spinat und Co dagegen kategorisch ablehnen, ist ein Gerücht:

Kinder lassen sich gerne von gesunder Kost überzeugen, wenn sie kindgerecht angeboten wird, wie eine US-Studie deutlich zeigt.

Forscher befragten 337 amerikanische Kinder an drei Grundschulen im Raum von Los Angeles. Es zeigte sich, dass die Schüler und Schülerinnen wesentlich mehr Obst und Gemüse aßen, wenn die Schulen eine appetitliche Salatbar bereitstellten. Sie kamen dadurch von ganz allein auf die empfohlenen drei bis fünf Portionen Obst oder Gemüse pro Tag. Im Gegenzug nahmen sie deutlich weniger Fett zu sich.



Wie gerne sich Kinder gesund ernähren, können Mütter offenbar schon in den ersten Lebenswochen mitentscheiden. Erst kürzlich hatte eine Untersuchung gezeigt, dass das Essverhalten stillender Mütter sich direkt auf die kulinarischen Vorlieben des Nachwuchses niederschlägt. Griffen sie häufig zu Obst und Gemüse, schmeckte auch den Kindern Frisches wesentlich besser. Flaschenkinder jedoch waren von Gemüse- und Obstbrei weniger begeistert.

Quelle: www.focus.de

Sind Weintrauben Karies-Killer?

Weintrauben sind regelrechte Vitamin- und Mineralstoffbomben. Sie enthalten die Vitamine A, B, E und C, wichtige Mineralstoffe wie Phosphor, Kalium, Kalzium, Fluor, Eisen und Magnesium, dabei aber ganz wenig Fett.

Jetzt haben Forscher der Universitäten Rochester und Cornell in den USA herausgefunden, dass Weintrauben helfen Karies unschädlich zu machen. Inhaltsstoffe von roten Weintrauben, die so genannten Polyphenole haben die Fähigkeit Kariesbakterien harmlos zu machen. Die Wissenschaftler untersuchten, wie sich Polyphenol-Extrakte verschiedener Rebsorten auf die Mutans-Streptokokken, die Hauptauslöser von Karies, auswirken. Dabei verringerten die Extrakte die Fähigkeit Keime, bestimmte Säuren zu produzieren und sich unter einer Schleimschicht in großen Kolonien, so genannten Biofilmen, zu verschanzen. Nun wollen die Forscher die wichtigsten Wirkstoffe der Polyphenole ermitteln und isolieren. Daraus ließen sich etwa Mittel zum Spülen des Mundraums herstellen. Von Vorteil ist dabei, dass sich dafür Abfallstoffe aus der Weinproduktion verwerten lassen. Denn Polyphenole kommen besonders zahlreich im Trester vor, also den Pressrückständen, die aus Schalen und Kernen der Trauben bestehen.



Quelle: www.gesundesleben.at

Teurer Wein mundet besser

Hirnforscher der California Institute of Technology in Pasadena haben nun untersucht, wie sehr der Preis einer Flasche Wein die Reaktion des Trinkenden beeinflusst.

Grundsätzlich beurteilten die Versuchsteilnehmer die angeblich teuren Weine geschmacklich besser als die billigeren. Im Gehirn zeigte sich in jener Region eine höhere Aktivität, in der die individuelle Beurteilung von Gerüchen oder dem Geschmack von Essen vollzogen wird. Die Forscher fanden heraus: allein der Preis des Weines reiche, um die Aktivität in dieser Hirnregion zu verändern und so das individuelle Geschmacksurteil zu beeinflussen.



Zahlreiche Untersuchungen haben bereits gezeigt, dass die Qualität eines Produktes nicht allein für seinen Erfolg ausschlaggebend ist. Vielmehr hänge dieser auch von den Erwartungen der Konsumenten und von ihrer jeweiligen Stimmung ab.

Quelle: www.oe24.at

Der kleine Durst der alten Leute

Ältere Menschen trinken oft zu wenig und sind häufig dehydriert. Ein solcher Zustand geht mit Kopfschmerzen, Lethargie und Halluzinationen einher und kann zum Tode führen.

Schuld daran, dass Senioren nicht mehr so viel trinken, ist laut Wissenschaftlern vom Howard Florey Institute in Melbourne ein Hirnareal, das im Alter weniger zuverlässig funktioniert.

Für ihre Studie zum Trinkverhalten älterer Menschen hatten die Forscher zwei Vergleichsgruppen rekrutiert: Die älteren Probanden waren zwischen 65 und 74 Jahre alt, die jüngeren zwischen 21 und 30 Jahren. Sie alle erhielten ein salzhaltiges Getränk, das großen Durst auslöste.

Durst entsteht, wenn im Körper Wassermangel herrscht und die Konzentration bestimmter Salze im Blut zunimmt. Trinkt der Durstige daraufhin, wird das von bestimmten Sensoren im Mund und Magen registriert, die sogleich Entwarnung ans Hirn senden. Das Durstgefühl erlischt - und zwar, bevor das Wasser tatsächlich im Blut angekommen ist.



Mit dem Alter lässt jedoch nicht nur das Hör- und Sehvermögen nach, auch die Nervenzellen, die als Wassermelder fungieren, arbeiten weniger genau.

Bilder aus dem Computertomografien offenbarten, dass der Durst der älteren Teilnehmer viel schneller gestillt war als der der Jüngeren: Bei ihnen war der anteriore cinguläre Cortex rasch wieder in Ruheposition, obwohl die Senioren im Anschluss an die salzige Brühe nur geringe Mengen normalen Wassers getrunken hatten.

Quelle: www.focus.de

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.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.

4. Veranstaltungen

LC-Veranstaltungen

LC-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, 01.02.2008, 14:00 - 18:00 Uhr
Montag, 04.02.2008, 17:00 - 21:00 Uhr
Mittwoch, 06.02.2008, 17:00 - 21:00 Uhr
Freitag, 08.02.2008, 14:00 - 18:00 Uhr

Hinweis: Die Termine sind nur als Paket und nicht einzeln buchbar.

FH OÖ - Campus Wels
Stelzhammerstraße 23
4600 Wels

Teilnahmegebühr:

Regulärer Preis: € 490,--
Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 390,--

Hinweis: Ab dem 2. Teilnehmer eines Unternehmens reduzieren sich die Kosten um jeweils € 40,--

Diese Veranstaltung wird unterstützt von



**Zukunftsmarkt Generation 50plus
Chancen für die Lebensmittelwirtschaft**



Das Marktsegment der Generation 50 plus boomt. Eine konsumerfahrene, nutzenorientierte Zielgruppe mit klaren Wunschvorstellungen erobert den Markt. Dennoch sind die Bedürfnisse innerhalb der Altersgruppe unterschiedlich ausgeprägt.

Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie Informationen über die Bedürfnisse dieser Zielgruppe und welche Chancen sich daraus für die Lebensmittelwirtschaft ergeben. Ebenso erfahren Sie in diesem Zusammenhang Wissenswertes über die Trends in der Produktentwicklung sowie zu den ernährungswissenschaftlichen Aspekten im Hinblick auf die Generation 50plus.

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

**Zukunftsmarkt Generation 50plus
Chancen für die Lebensmittelwirtschaft**

12. Februar 2008

17:00 - 19:30 Uhr

WKO Oberösterreich

Teilnahmegebühr:

Regulärer Preis: € 70,--

Ermäßigter Preis für LC-Partner: € 49,--

Messefahrt zur BioFach 2008



In Nürnberg, wo die Weltleitmesse der Bio-Branche in ihrer ganzen Frische, Vielfalt, Innovationskraft und Internationalität erblüht, treffen neue Trends und Ideen Jahr für Jahr auf fruchtbaren Boden.

Auf dem Welttreff der Bio-Branche finden Fachbesucher die Innovationen und erfolgreichen Produkte von morgen - umrahmt von spannenden Sonderschauen, Verkostungen und kleinen Genusspausen in den Gastrozonen. Köstlicher Mittelpunkt der BioFach bleibt das reiche Angebot an Bio-Nahrungsmitteln.

Nutzen auch Sie im Rahmen einer Tagesfahrt die Chance, auf dieser Bio-Fachmesse Geschäftskontakte zu knüpfen und sich über Trends und Neuigkeiten zu informieren.

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

Freitag, 22. Februar 2008

06:00 - 22:00 Uhr

Abfahrt: 06:00 Uhr

WKO Oberösterreich

Weitere Zustiegsstellen:

- Wels, Autohof
(bei Esso-Tankstelle)
- Aistersheim, Raststation
- Suben, Autobahnauffahrt

Reguläre Teilnahmegebühr: EUR 99,00

Ermäßigter Preis für LC-Partner und

BIO AUSTRIA-Mitglieder: EUR 69,00

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit BIO AUSTRIA statt.

LC-Veranstaltungen Rückblick

■ ERFahrungsaustauschgruppe für Betriebsleiter in der Lebensmittel-Wirtschaft

Das 21. Treffen der Betriebsleiter in der Lebensmittelwirtschaft fand am 08. Jänner 2008 in der WKO Oberösterreich statt. Die Teilnehmer hatten dort die Möglichkeit den Vorträgen zum Thema „Kompetenzentwicklung für operative Führungskräfte“, präsentiert von Frau DI Dr. Beatrice Pacher von der Step in OEG und Herrn DI (FH) Hermann Dietzinger von Dietzinger Wirtschaftstraining - Betriebsberatung, zu folgen und Interessantes zur Umsetzung im eigenen Betrieb mitzunehmen. Das anschließende Knödelbuffet bildete einen kulinarischen Abschluss des Treffens.



■ Sensorik Workshop

Am 14. Jänner 2008 fand bei der S. Spitz GmbH in Attnang-Puchheim der Sensorik Workshop für Personen mit Sensorikinteresse statt.

DI Manfred Winkler von der Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie ging im Rahmen dieser Veranstaltung auch auf firmenspezifische Fragestellungen ein. Die Teilnehmer nutzten die Möglichkeit, Fragen an den Experten zu stellen und ihre Sensorikkenntnisse anhand verschiedener Produkte zu erproben.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der

VKB | Bank
unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Das NEUE Arbeitszeitgesetz	12.02.2008: 16:00 - 18:00 Uhr	39,00 für WKO Mitglieder 49,00 für Nicht- Mitglieder	WKO Braunau	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US50c
	13.02.2008: 16:00 - 18:00 Uhr		WIFI Linz	
	04.03.2008: 16:00 - 18:00 Uhr		WKO Gmunden	
	12.03.2008: 16:00 - 18:00 Uhr		WKO Steyr	
Ausbruch aus der Krise - Ein franziskanischer Lösungsansatz	13.02.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UW02c
Gutes Leben durch die Wirtschaft? Biblische und christliche Impulse für die moderne Wirtschaft	28.02.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	29,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer UW25c
Betriebswirtschaft für Praktiker - Werkzeuge zur Unternehmensführung	01.03.2008: 08:00 - 17:00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer UV02c
Lebensmittelakademie				
Hygiene und HACCP in gewerblichen Mühlenbetrieben	12.02.2008: 13:00 - 17:00 Uhr	99,00	WK NÖ	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Sensorik - Schulung der Sinne-Erkennen von Qualitäts- schwankungen bei Konditoreiwaren	12.02.2008: 08:00 - 17:00 Uhr	300,00	HTL Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Sensorik - Schulung der Sinne - Erkennen von Quali- tätsschwankungen im Verkauf und in der Produktion bei Backwaren	13.02.2008: 08:00 - 17:00 Uhr	300,00	HTL Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Grundlagen Lebensmittelrecht in Ö & EU	27.02.2008:	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik				
Hygienemanagement Modul1	12. - 14.03.2008	Mitglieder 1500,00 Normalpreis 1875,00	Wien	ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Franz-Grill Straße 5, 1030 Wien, Frau Yasmin Schorrer per Tel.: 01/7981601-560 oder per E-Mail: yasmin.schorrer@ofi.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen

[Prodexpo](#)



Internationale Fachausstellung für Nahrungsmittel und Rohstoffproduktion

11. - 15.02.2008
in Moskau, Russland

**Muba - Mustermesse
Basel 2008**

Ausstellungsbereiche wie Haushalt, Wohnen, Bau und Garten, Gesundheit, Mode, Sport, Reisen und Kultur, Bildung und Berufe, Multimedia, Essen und Trinken sowie rund acht jährlich wechselnde Sonderpräsentationen.

15. - 24.02.2008
in Basel, Schweiz

[BioFach](#)



Weltfachmesse für Naturkost und Naturwaren

21. - 24.02.2008
in Nürnberg, Deutschland

5. LC-Partner-News

Österreichischer Staatspreis für Qualität



Bis einschließlich 31. März 2008 haben Österreichs Unternehmen und Organisationen die Möglichkeit, sich für den Österreichischen Staatspreis für Qualität zu bewerben. Die ersten Bewerbungen liegen bereits vor. Die Verleihung des Austrian Quality Awards erfolgt am 9. Oktober 2008 in Wien. Ausgezeichnet werden Top-Leistungen und die konsequente Verfolgung der Excellence Prinzipien des EFQM (European Foundation for Quality Management) Modells. Der Staatspreis wird von der Austrian Foundation for Quality Management in Kooperation mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit vergeben.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at



6. Kooperationsprojekte

Bäckerkooperation zur Entwicklung neuer Produkte und Absicherung der zukünftigen Existenz



Die drei Bäckerbetriebe Franz Fenzl, Robert Pockfuß und Karl Wögerer, alle LC-Partner, haben das Ziel, sich durch eine Regionalproduktstrategie klar vom Wettbewerb und den Einzelhandelsketten abzugrenzen. Bei diesem Projekt sollen Produkte aus der Region in NEU zu entwickelnde Produkte Eingang finden. Dabei werden Marketing- und Vertriebskonzepte entwickelt und Backmischungen für die neuen Produkte, unter Berücksichtigung der Regionalität, erarbeitet.

Eine enge Vernetzung zwischen den Kooperationspartnern soll auch die langfristige wirtschaftliche Existenzsicherung gewährleisten.

7. Partnerbörse

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

Technologieangebot:

Finland

Crate handling system for the food sector

A Finnish SME has over 25 years of expertise in food industry automation. They have developed a state-of-the-art crate handling system for standard crates of the food industry. The main advantages of the system are maximisation of production output, reliability and easy maintenance, and ease of cleaning. The company is looking for system integrators or solution providers for the food sector, interested in the technology.

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07%20FI%20FIFS%200J92&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=>

Technologienachfrage:

Portugal

URGENT: Manufacturer of aluminium canisters with screw lid for the agrofood industry

A Portuguese company, developing and producing natural extracts for the food industry, is looking for a manufacturer of aluminium canisters with screw lid for the agrofood market. The company is interested in a commercial agreement with technical assistance.

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=08%20PT%20PTAU%200JIL&vQuelle=Online%20Recherche&bcc>

*Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der
IRC Technologiesdatenbank auf www.irca.at*

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, juergen.neuhold@wkoee.at

Bei der Erstellung der Kooperationsbörse arbeitet der LC OÖ mit der CATT Innovation Management GmbH - Innovation Relay Centre Austria zusammen.

Nutzen Sie die Möglichkeit, in der IRC-Datenbank nach internationalen Technologiekooperationen zu suchen. Verwenden Sie dazu den, für Ihre Branche passenden Link und finden Sie aus den rund 55 Technologieprofilen, die allein im Jänner 2008 online zur Verfügung stehen, ein geeignetes Profil.

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=006002> für Biologie/Biotechnologie

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=007001> für Landwirtschaft

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008001> für Lebensmitteltechnologien

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008002> für Lebensmittelqualität

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008003> für Ernährung und Gesundheit

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