

# LC-UPDates

Aktuelles aus dem Lebensmittel-Cluster | Ausgabe 4/2011



## Inhalt



Trends  
Öle und Fette

Seite 1, 2, 3



News  
Clusters Cord  
Benchmarking Konferenz  
und Workshop

Seite 4



LC-Aktuell  
Einsatz von Kräutern und  
Gewürzen in der  
Lebensmittelwirtschaft

Seite 5



News  
Abfallwirtschaftspläne:  
Lebensmittel als Abfälle

Seite 6



LC-Aktuell  
GUTEN APPETIT  
verbindet Hersteller mit  
Konsumenten

Seite 7



News  
Genüssliche Vorboten zur  
Landesausstellung 2012

Intermarket Bank

Seite 8

## Öle und Fette – lebenswichtiger Bestandteil der Ernährung

Öl und Fett waren aufgrund ihres Energiegehalts schon immer ein lebenswichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Deshalb prägte die Gewinnung von Öl und Fett aus Pflanzen viele alte Kulturen. Schon in der Jungsteinzeit ist der Anbau von Ölfrüchten wie Mohn, Raps und Lein nachgewiesen.

Da Öle und Fette in früherer Zeit sehr knappe Güter waren, kam ihnen einerseits eine geradezu mythische, aber auch eine immense wirtschaftliche Bedeutung zu. Öl war neben Salz eines der ersten Güter, das über weite Entfernungen gehandelt wurde. Der Wohlstand der antiken Kulturen des Mittelmeerraumes gründete zu einem guten Teil auf der Produktion von Olivenöl, dem ersten weit verbreiteten pflanzlichen Öl in Europa.

Europa nördlich der Alpen hatte noch lange Zeit keine Möglichkeit Öl aus heimischen Pflanzen im großen Stil zu produzieren, was die Ernährung der Bevölkerung schwierig machte und immer wieder zu Hungersnöten führte. Erst die Weiterentwicklung der Landwirtschaft und die industrielle Gewinnung von Ölen aus Pflanzensamen machten die rasante Bevölkerungsentwicklung im Europa des 18. und 19. Jahrhunderts möglich. Die

Basis für die industrielle Revolution war also zunächst eine landwirtschaftliche Revolution. Ebenso wie Getreide und Zucker ist pflanzliches Speiseöl eine der Ernährungssäulen, auf denen die westliche Zivilisation historisch ruht.

Die Entwicklung der Raffination, dem Verfahren zur Reinigung des gepressten Öls, ermöglichte die Produktion von geruchs- und geschmacksneutralem Speiseöl, wie wir es heute kennen. Die Weiterentwicklung im Anbau von Ölfrüchten, sowie in der Pressung und Raffination führten in den letzten Jahrzehnten zu qualitativ besseren Ölen und einer geringeren Belastung für die Umwelt bei Gewinnung und Raffination. Die Raffination erfolgt heute weitgehend physikalisch, das heißt ohne den Einsatz von Chemikalien.

Die weltweit wichtigsten Ölfrüchte sind Sojabohne, Palmfrucht, Raps, Sonnenblume, Baumwollsaat und Mais, wobei in Europa vor allem Sonnenblume, Raps und Mais Bedeutung haben. Die weitere Zunahme der Weltbevölkerung mit einem laufend steigenden Bedarf von Öl und Fett für die Ernährung wird die Bedeutung von pflanzlichen Ölen und Fetten auch in Zukunft steigern.



Bildquelle: VFI



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH





## Liebe Cluster-Partner



Öle und Fette sind ein wichtiger Energielieferant und in der menschlichen Ernährung unersetzbar und lebenswichtig. Gleichzeitig handelt es sich dabei um viel diskutierte Inhaltsstoffe in der Lebensmittelwirtschaft. Das Verhältnis zwischen der optimalen Fettzufuhr auf der einen Seite und dem gesundheitlichen Nutzen auf der anderen Seite steht seit Langem im Zentrum wissenschaftlicher Überlegungen und Forschungsaktivitäten. Die aktuelle Ausgabe des LC-UpDates widmet sich dem Thema Öle und Fette und berichtet über Geschichtliches sowie Öle und Fette in der Ernährung.

Des Weiteren finden Sie in dieser Ausgabe Wissenswertes rund um das brisante Thema Lebensmittelabfälle, einen Nachbericht zur Benchmarking-Konferenz im Rahmen des EU-Projektes Clusters Cord sowie zur erfolgreichen zweiten Auflage der LC-Kräutertagung in Hirschbach.

Ein abwechslungsreiches Jahr, auf das wir mit Stolz zurückblicken können, neigt sich dem Ende zu. Für Ihr Vertrauen bedanke ich mich sehr herzlich und freue mich schon jetzt auf ein erfolgreiches Netzwerken im nächsten Jahr.

Ihr  
Jürgen Neuhold

### Impressum: WIR UNTERNEHMEN Folge Nr. 25/2011

Die WKO Oberösterreich ist Träger des LC OÖ. Alle Maßnahmen im Rahmen des LC OÖ werden vom Land OÖ, der WKO Oberösterreich und Beiträgen von Netzwerk-Partnern finanziert.

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion:  
WKO Oberösterreich, Lebensmittel-Cluster OÖ,  
Hessenplatz 3, 4020 Linz

e-mail: wirtschaftskammer@wkoee.at,  
lebensmittel-cluster@wkoee.at

Bilder: LC OÖ, VFI, Milano Metropoli Agenzia di Sviluppo, FUTOUR (www.futour.it/english), Moni Sertel/pixelio.de, messe-ried.at, Land OÖ/Dedl, Intermarket Bank

Text: Lebensmittel-Cluster OÖ, LC-Partner

Gestaltung und Produktion: Graphik-Druck Neudorhofer GmbH, Breitenangerstraße 4, 4360 Grein

# Öle und Fette in der Ernährung

Fette sind ein wichtiger Energielieferant und in der menschlichen Ernährung unersetzbar und lebenswichtig.

- Energielieferant - 1 Gramm Fett liefert dem Körper 9 kcal/37kJ, das ist mehr als doppelt so viel Energie wie in der gleichen Menge Eiweiß oder Kohlenhydrate enthalten ist.
- Lieferant essentieller Fettsäuren, die der Körper nicht selbst bilden kann und daher mit der Nahrung zugeführt werden müssen. Die wichtigsten essentiellen Fettsäuren in Pflanzenölen sind die Linolsäure als Omega 6 Fettsäure und die Linolensäure als Omega 3 Fettsäure. Im Verhältnis 1:5, Omega 3:Omega 6 sind die positiven Eigenschaften beider Fettsäuren am wirksamsten. Diese Fettsäuren haben Einfluss auf die Triglyceridwerte und senken das Gesamtcholesterin, weiters schützen sie Herz und Gefäße.
- Träger fettlöslicher Vitamine A,D,E und K, die vom Körper nur gemeinsam mit Fett aufgenommen werden können.

Menschen in den westlichen Zivilisationen nehmen heutzutage jedoch zuviel Fett zu sich.

Rund 40% der Gesamtenergiezufuhr werden in Form von Fett aufgenommen. Vor allem die tierischen und versteckten Fette tragen dazu bei. Idealerweise sollte die Ernährung eines Erwachsenen zu ca. 30% aus Fett bestehen.

### Quelle:

„Ernährung und Arteriosklerose“, Institut für Sozialmedizin der Univ. Wien, Arbeitsgemeinschaft für Volksgesundheit.

## Welche Fette sind am bekömmlichsten?

Fette unterscheiden sich voneinander vor allem durch ihre Fettsäurezusammensetzung. Die Fettsäuren bestimmen die Eigenschaften der Fette. Generell kann gesagt werden, dass tierische und feste Fette einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren haben, während pflanzliche Öle reich an ungesättigten Fettsäuren sind. Da mit Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukten und Süßwaren besonders viele gesättigte Fette aufgenommen werden, empfiehlt sich zum Kochen, Braten und Backen sowie für den Salat Produkte mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren zu verwenden.

Nur so kann das oben angeführte Verhältnis zwischen gesättigten, einfach ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fetten erreicht werden. Besonders reich an lebenswichtiger mehrfach ungesättigter Fettsäure sind Sonnenblumenöl und Distelöl.

Neueste Studien belegen, dass es auf das richtige Verhältnis Omega 3 zu Omega 6

Fettsäuren ankommt. Sowohl aus Omega-6- als auch aus Omega-3-Fettsäuren werden Botenstoffe, die Eicosanoide hergestellt. Dafür werden die Fettsäuren aus den Zellwänden freigesetzt und von speziellen Enzymen umgebaut. Die aus Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren hervorgehenden Eicosanoide haben gänzlich unterschiedliche Wirkungen. Aus Omega-6-Fettsäuren entstehende Eicosanoide fördern zwar die Blutgerinnung können aber auch Entzündungen begünstigen. Omega-3-Fettsäuren dagegen werden zu Eicosanoiden umgebaut, die Entzündungsreaktionen vermindern und die Verklumpung der Blutplättchen hemmen. Dadurch fördern sie die Durchblutung und schützen vor Thrombosen. Für den Umbau zu Eicosanoiden benötigen beide Fettsäurearten die gleichen Enzyme. Wenn viele Omega-6-Fettsäuren aber nur wenige Omega-3-Fettsäuren aufgenommen werden, entstehen mehr Eicosanoide aus Omega-6-Fettsäuren. Daher kommt es auf das ausgewogene Verhältnis Omega3 und Omega 6 an.

## Auch unter den LC-Partnerbetrieben befinden sich Produzenten von Ölen und Fetten.

Eines dieser Partnerunternehmen ist die Vereinigte Fettwarenindustrie (VFI), die vor allem vielen Welsern besser als die Fa. Estermann bekannt ist. Diese begann bereits im Jahr 1911, auf dem Firmengelände in der Vogelweide Öl herzustellen. Heute ist das Unternehmen ein österreichisches Familienunternehmen, Haupt-eigentümer ist die Familie Rauch. Nach Zusammenschlüssen an ihrem heutigen Standort in Wels ist er der leistungsfähigste Betrieb seiner Art in Österreich.

Haushalte, der gesamte österreichische Lebensmittelhandel sowie gewerbliche Verwender von Ölen und Fetten verlassen sich seit Jahrzehnten auf die Produkte der VFI. Mit der breiten Produktpalette bei Speiseölen und -fetten erarbeitete sich das Unternehmen die Position als Marktführer in Österreich und nützt zunehmend die ideale Ausgangsposition, um die ausgezeichneten Produkte auch über die Grenzen hinaus zu verkaufen.

Vor allem der Beitritt Österreichs zur Europäischen Union 1995 bot neue Chancen für die VFI, vor allem im Export. Unter der Geschäftsführung von KR Alfred Lehner und Mag. Florian Rauch wurde der Standort Wels zügig



Bildquelle: VFI

modernisiert und ausgebaut, und VFI entwickelte sich zu einem bedeutenden Lieferanten für pflanzliche Öle und Fette in Mitteleuropa. 2002 übernahm VFI die Speiseöl- und Speisefettproduktion von Unilever Wien, wodurch sich der Betrieb sowohl in der Kapazität als auch in der Produktvielfalt weiter entwickelte.

Im Jahr 2004 wurde ein vollautomatisches Hochregallager mit 11.000 Palettenplätzen errichtet, um die von den Kunden regelmäßig gewünschten Pro-

dukte ständig unter optimalen Lagerbedingungen zur Verfügung zu halten.

Das bekannteste Produkt der VFI ist das mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Kronenöl. „Für die Herstellung des Kronenöls verwenden wir ausschließlich Raps aus der Umgebung von Wels“, betont Geschäftsführer KR Alfred Lehner. Der Lokalbezug ist dem Unternehmen besonders wichtig. Nicht nur bei den Produkten. „Wir beschäftigen 120 Mitarbeiter, die zum größten Teil aus Wels und Wels-Land kommen. Sehr viele Mitarbeiter haben eine langjährige Bindung an das Unternehmen“, so KR Lehner. Ein weiteres Markenzeichen des Unternehmens ist eine strikte Qualitätspolitik. Durch die Zertifizierung nach IFS wird der Qualitätsanspruch regelmäßig überprüft und angepasst.

Im vergangenen Jahr wurde das Unternehmen vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft als „energieeffizienter Betrieb“ ausgezeichnet. Die VFI spart durch den Tausch eines Dampfkessels sowie einen Umstieg von Öl auf Erdgas zwei Millionen Kilowattstunden Strom pro Jahr ein. Mit der Umrüstung auf Gas wurden auch die Voraussetzungen für ein Blockheizkraftwerk geschaffen. Jährlich können 150.000 Euro an Energiekosten eingespart werden.



Bildquelle: VFI



# Clusters Cord

## Benchmarking Konferenz und Workshop



Das grundsätzliche Ziel des EU-Projekts Clusters Cord ist es, die Zusammenarbeit zwischen Clustern in den gleichen Themenfeldern aus verschiedenen Regionen zu verstärken. Dies soll mit Hilfe von 5 Strategischen Kooperationsplänen geschehen, die letztlich in die Bildung von drei „Meta-Clustern“ münden sollen. Das Projekt hat dafür 10 Schlüssel-sektoren definiert, die dafür näher betrachtet werden: Mobilität und Logistik, Dienstleistungen, Informations- und Kommunikationstechnologien, Automotive & Aeronautik, Tourismus, Health Sciences, Energie und Umwelt, Produktionstechnologie, Holzindustrie und Lebensmittelverarbeitung.

Die Clusters Cord Konferenz am 25. Oktober 2011 in Mailand wurde von der Milano Metropoli Development Agentur in der „Spazio Mil“, einer alten restaurierten Fabrik, die auch ein Museum für Industrielle Archäologie beherbergt, ausgerichtet. 113 EU-Praktiker und Vertreter aus der Politik, die im Bereich der Unterstützung und des Managements von Clustern arbeiten, nahmen daran teil. Insgesamt 10 europäische Regionen aus insgesamt 8 Ländern waren vertreten. Die Konferenz teilte sich in 3 Abschnitte. Während die ersten beiden Abschnitte Präsentationen und Talkrunden



Bildquelle: FUTOUR (www.futour.it/english)

umfasste, basierte der dritte Abschnitt auf einem interaktiven Workshop, bei dem speziell die zukünftige Zusammenarbeit in Form von themenspezifischen Arbeitsgruppen im Mittelpunkt stand. Einen ganzen Tag lang konnten sich die Teilnehmer in Form von interaktiven Diskussionen über Best Practises informieren und konkrete Beispiele aus anderen europäischen Regionen erfahren, Erfahrungen austauschen und gemeinsame zukünftige Aktivitäten im Bereich der Zusammenarbeit zwischen kleinen

und mittleren Unternehmen und der Meta-Clusterbildung planen. Unter anderem wurden auch die Ergebnisse der europaweit durchgeführten Benchmark-Studie über Erfolgsfaktoren, Rahmenbedingungen und Best Practises in der Cluster-Arbeit der Öffentlichkeit vorgestellt.

Die Präsentationen der Konferenz und weitere Informationen zum Projekt Clusters Cord finden Sie unter: [www.clusterscord.eu](http://www.clusterscord.eu)



Bildquelle: Milano Metropoli Agenzia di Sviluppo



## Einsatz von Kräutern und Gewürzen in der Lebensmittelwirtschaft – eine rechtliche Herausforderung

Die heimische Lebensmittelwirtschaft tagte am 20. Oktober 2011 bereits zum zweiten Mal in der Kräutergemeinde Hirschbach. Im Mittelpunkt stand die rechtliche Herausforderung beim Einsatz von Kräutern und Gewürzen.

Die hochkarätigen Referenten informierten über Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Forschungstätigkeit im Bereich Kräuter und Gewürze und gaben Aufschluss darüber, wie diese zukünftig in Produktentwicklung und -optimierung eingesetzt werden können.

Im Rahmen der Veranstaltung fand auch der Auftakt zur lokalen Fokusgruppe „Kräuter und Gewürze - eine rechtliche Herausforderung“ statt, die im Zuge des EU-kofinanzierten Projektes TECH.FOOD organisiert wird. Hier wurden die rechtlichen Rahmenbedingungen beim Einsatz von Kräutern und Gewürzen aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft erhoben und Lösungsansätze diskutiert.

Die Diskussion im Rahmen der lokalen Fokusgruppe zeigte, dass sich die Prioritäten bei Lebensmittel-Inhaltsstoffen



Bildquelle: LC ÖÖ

gewandelt haben. Funktionelle Pflanzenstoffe gewinnen zunehmend an Bedeutung. Die Abgrenzung Lebensmittel - Nahrungsergänzung / Arzneimittel muss im Einzelfall getroffen werden, da die

europäischen Regulierungen im Hinblick auf Pflanzen, Pflanzenextrakte und deren Verwendung zahlreich sind. Vor allem die drei Faktoren Qualität, Wirksamkeit, Unbedenklichkeit bzw. Sicherheit stehen im Mittelpunkt beim rechtmäßigen Inverkehrbringen.

Insbesondere die Health Claims Verordnung ist eine der Verordnungen, die die rechtlichen Rahmenbedingungen beim Einsatz von Kräutern und Gewürzen in Zukunft maßgeblich prägen wird.



Bildquelle: LC ÖÖ



Nähere Informationen zum Projekt TECH.FOOD finden Sie unter:  
[www.techfoodproject.eu](http://www.techfoodproject.eu)



# Abfallwirtschaftspläne: Lebensmittel als Abfälle

Der Bundesabfallwirtschaftsplan und auch der OÖ Abfallwirtschaftsplan wurden 2011 veröffentlicht. Beide Werke haben keinen Rechtscharakter. Sie befassen sich mit den im Bundesgebiet bzw. im Bundesland Oberösterreich anfallenden Abfällen. Auf Grund verfassungsrechtlicher Vorgaben berücksichtigt der Landesabfallwirtschaftsplan ausschließlich nicht gefährliche Abfälle. Lebensmittelabfälle werden in beiden Werken umfassend behandelt.

Der **Bundesabfallwirtschaftsplan** widmet den Lebensmittelabfällen (Kapitel 3.9) und deren Behandlung bzw. dem Schutzgut Boden (Ablagerungen, Ausbringung auf Boden) breiten Raum. Durch die Behandlungsarten Kompostierung bzw. Biogasanlage sollen durch strenge Vorgaben entsprechende Qualitäten erreicht werden. Weiters steht der Schutz der Umwelt im Vordergrund.

Im **OÖ Abfallwirtschaftsplan 2011** sind neben dem Mengengerüst und den Herkunftsangaben (Kapitel 4.2.3) vor allem bei den Zielen und Maßnahmen (Kapitel 9) das Handlungsfeld 5 Biogene Abfälle zu beachten. Im Kapitel 5.3 bzw. 5.4 werden zu den Lebensmittelabfällen die typischen Sammel- und Behandlungsverfahren genannt.

Die Sortieranalyse des Restmülls in Bezug auf Lebensmittel in einer oberösterreichischen Region (2009) zeigte, dass ca. ein Drittel original verpackte oder originale Lebensmittel im Restmüll zu finden sind. Rund die Hälfte besteht aus angebrochenen Lebensmitteln und rund ein Siebtel sind Speisereste. Nach Produktgruppen hat den höchsten Masseanteil Gemüse, gefolgt von Brot und Gebäck, Süß- und Backwaren, Molkereiprodukte & Käse und Fleisch.

Die nachstehenden Mengenangaben beziehen sich auf eine Hochrechnung auf ganz Oberösterreich. Der Anteil der Lebensmittel und Speisereste im Restmüll beträgt  $12,9 \pm 2,0$  Masseprozent. Das entspricht  $15,6 \pm 2,4$  kg/Ew.a (Kilogramm pro Einwohner und Jahr). In städtischen Regionen ist der Anteil mit  $16,6 \pm 2,8$  Masseprozent bzw.  $26,4 \pm 4,5$  kg/Ew.a höher als in den Landgemeinden ( $10,3 \pm 2,7$  Masseprozent bzw.  $10,4 \pm 2,76$  kg/Ew.a). In ländlichen Regionen ist die Eigenkompostierung verbreitet. Neben dem allgemeinen Gebot der Abfallvermeidung sieht der OÖ Abfallwirtschaftsplan 2011 als Ziel die Optimierung der Sammlung, eine Erhöhung des Anschlussgrades, eine verbesserte Behandlung und eine Reduktion der klimarelevanten Emissionen bei der Behandlung von biogenen Abfällen mit entsprechenden Maßnahmen vor.

Neben der klassischen Kompostierung werden in OÖ noch 25 Abfallvergärungsanlagen (Stand 2010) mit einer Jahreskapazität von ca. 190.000 t betrieben. Die angelieferten Mengen betragen im Kalenderjahr 2009 etwa 150.000 t.

## Aufgeteilt in Fraktionen nach Herkunft:

47 % Molkereiabfälle

12 % landwirtschaftliche Abfälle

10 % Speisereste- und Küchenabfälle aus Gastronomie

11 % Abfälle aus der Futter-, Genuss- und Lebensmittelproduktion, überlagerte Lebensmittel

6 % kommunale Biotonne

6 % Schlachtabfälle und sonstige

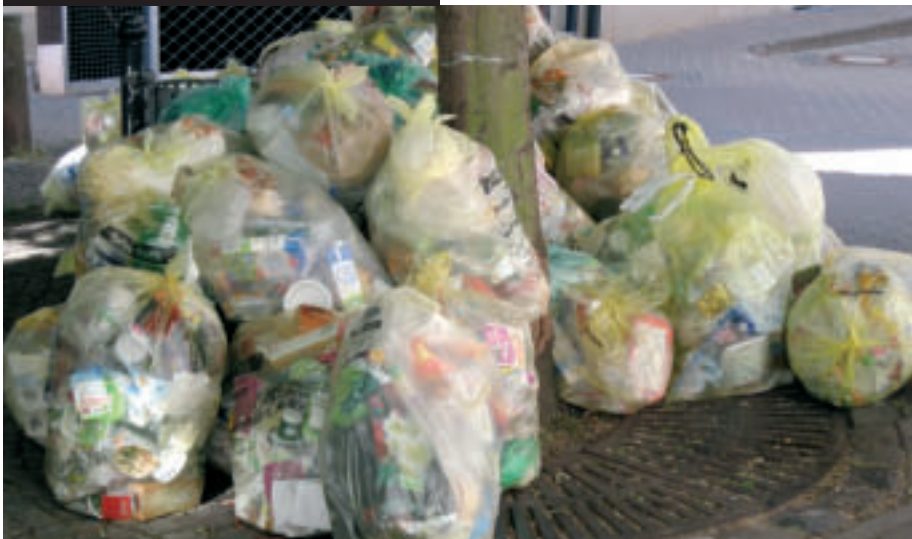
Rest: Sonstige

Als bundesgesetzliche Regelungen sind im Zusammenhang mit Lebensmittelabfällen die Verordnung über die getrennte Sammlung biogener Abfälle, die Kompostverordnung, das Tiermaterialengesetz und die Tiermaterialienverordnung zu nennen. Als spezielle Anlagenstandards sind auch die Richtlinie über den Stand der Technik der Kompostierung und die Richtlinie über die mechanisch-biologische Behandlung von Abfällen zu berücksichtigen.

Im Rahmen der Sammlung sind Hygienevorgaben wie zB in der Tiermaterialienverordnung (Behälterreinigung) bzw. indirekt auch das HACCP-Regime (Lagerung und Beseitigung im Betrieb) zu berücksichtigen. Die OÖ Tiermaterialienverordnung regelt die kommunale Sammlung von tierischen Nebenprodukten. Als wesentliche Pflichten sind Anzeige- und Ablieferungspflichten zu nennen.

Die Abfuhr von festen Bioabfällen erfolgt nach Vorgaben der Gemeinden. Der Abfallerzeuger ist verpflichtet diese der Gemeinde/dem Magistrat zu übergeben. Details dazu finden Sie in der Abfallordnung bzw. Abfallgebührenordnung.

Bildquelle: Moni Sertel / pixelio.de



Autor:

DI Christian Gojer

WKO Oberösterreich, Umweltservice



# GUTEN APPETIT

## verbindet Hersteller mit Konsumenten

Im April 2012 wird die Messestadt Ried wieder zum Zentrum des Genusses! In der zweiten Auflage der Konsumenten-Lebensmittelmesse „GUTEN APPETIT“ zeigt die oberösterreichische Lebensmittel-Wirtschaft dem Konsumenten wieder ihre kulinarischen Spezialitäten. Motto: Entdecken, erleben, probieren und kaufen. Ein Brückenschlag zwischen Hersteller und Konsumenten. Der öö. Lebensmittelcluster ist Kooperationspartner.

Ein Fest des guten Geschmacks findet von 14.-15. April wieder in Ried statt. Nach der erfolgreichen Messepremiere startet die Lebensmittel-Messe „GUTEN APPETIT“ in die zweite Runde.

Die Ausstellungsthemen umfassen „Alles rund um die Küche“. Im Mittelpunkt steht das öö. Lebensmittel in allen Facetten. Bereichert wird das Programm mit Tisch- und Küchenkultur wie Kücheneinrichtungen, Küchengeräten, Geschirr und Besteck, Textilien, Dekoration, etc.

Auch 2012 serviert die Messe Ried wieder ein spannendes Programm mit zahlreichen Neuheiten. Die Lebensmittel-Messe GUTEN APPETIT steht für eine außergewöhnliche Mischung aus Kulinarik, Unterhaltung und Trends zum Thema Essen und Gastlichkeit.

Messedirektor Helmut Slezak: „Die Konsumenten wollen immer genauer erfahren, was auf ihrem Teller kommt. Zusammen mit dem öö. Lebensmittelcluster und dem Genussland Oberösterreich zeigt die „Guten Appetit“ die Vielfalt oberösterreichischer Lebensmittel“.



Bildquelle: messe-ried.at

Die kulinarischen Köstlichkeiten sollen nicht nur verkostet, sondern auch verkauft werden. Ein kulinarisches Einkaufserlebnis für Jedermann. Somit macht die GUTEN APPETIT den Genuss erlebbar. Für die öö. Lebensmittelwirtschaft eine optimale Plattform zur Kundenbindung.

Egal ob man bekannte Köche bei Kochshows live zuschauen oder lieber in aller Ruhe von Stand zu Stand schlendern und sich über Schmankerl informieren möchte - auf der GUTEN APPETIT ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben erstklassigen Ausstellern, die hochwertige Lebensmittel und Getränke, Küchen, und Küchenaccessoires präsentieren, bilden die Kochshows einen wichtigen Bestandteil der GUTEN

APPETIT. Spitzenköche verraten, wie oberösterreichische Lebensmittel ohne großen Aufwand für jedermann zubereitet werden können. So steht einem geschmackvollen Essen in den eigenen vier Wänden nichts mehr im Wege!

Talks zum Thema Kulinarik werden auf der Live-Bühne moderiert.

Das attraktive Rahmenprogramm bietet Kochshows und Kochseminare, Workshops und Vorträge zu Themen wie gesunde Ernährung u.v.m.

Besonderes Extra für die Aussteller: Die „GUTEN APPETIT“ findet parallel zur Messe „50 PLUS - mitten im Leben“ statt. Das Programm dieser etablierten Messe umfasst Themen wie Vorsorge, Gesundheit, Wellness und Mode. Für die Aussteller ein doppelter Nutzen, denn bekanntlich haben die älteren Menschen eine besondere Nähe zu hochwertigen Lebensmitteln und Getränken.

**Guten Appetit**  
DIE MESSE FÜR  
ERNÄHRUNG - GENUSS - DEKO - KÜCHE  
**14. - 15. APRIL 2012**  
**RIED IM INNKREIS**



Anmeldung unter:  
[www.messe-ried.at/gutenappetit](http://www.messe-ried.at/gutenappetit)

Informationen:  
Maria Stockhammer,  
Tel. 07752/84011-25 und  
Mag. Manfred Schauer,  
Tel. 0664/4154444.



# Genüssliche Vorboten zur grenzübergreifenden Landesausstellung 2012

Sie möchten Ihre Kunden zu Weihnachten mit kulinarischen Genüssen verwöhnen? Die neueste Edition der OÖ. Genussbox bietet dafür tolle Ideen!

Seit mittlerweile 6 Jahren gibt es die Möglichkeit, mit den Schman-

kerln der OÖ. Genussbox Kunden, Freunden und Verwandten eine nettes kulinarisches Geschenk aus Oberösterreich zu bereiten.

Die jüngste Edition stammt aus dem Bezirk Braunau, wo unter dem Titel „Verbündet, verfeindet, verchwägert - Bayern und Österreich“ die grenzüberschreitende Landesausstellung 2012 in Braunau, Mattighofen und Burghausen stattfinden wird.

Zu diesem Motto wurde eigens eine Sonderedition der Genussbox kreiert, die am 5. Oktober 2011 unter regem Interesse so-

wohl der Wirtschaft und Politik als auch der Presse in der WKO-Bezirksstelle Braunau vorgestellt wurde.

Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl, WKOÖ-Vizepräsident KommR DI Dr. Clemens Malina-Altzinger, Landwirtschaftskammerdirektor Ing. Mag. Friedrich Pernkopf, WKO-Braunau-Obmann Klemens Steidl und BR Ferdinand Tiefnig, Obmann der Bezirksbauernkammer Braunau überzeugten sich neben rund 75 weiteren interessierten Teilnehmern von den erstklassigen kulinarischen Genüssen des Innviertels, die in 5 Sortimente sowohl für süße als auch für pikante Geschmäcker verpackt wurden.

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at) oder [www.genussbox.at](http://www.genussbox.at)



Bildquelle: Land OÖ / Dedl

## Starker Factoring-Partner für Lebensmittelzulieferer

Der österreichische Lebensmittelhandel ist in den vergangenen Jahren deutlich gewachsen, im Jahr 2010 wurden rund 17 Mrd. Euro umgesetzt. Die Konzentration am Markt nimmt dabei stetig zu: drei große Handelsketten haben einen Gesamtumsatzanteil von fast 80 Prozent, die deutschen Unternehmen Hofer und Rewe sowie die österreichische Spar Warenhandels AG.

Der österreichische Lebensmittelmarkt befindet sich im Wandel: Zunehmend möchten Konsumenten wissen woher ihre Lebensmittel stammen, wie sie produziert wurden und was sie enthalten. Der Griff zu österreichischen Erzeugnissen in den Regalen beschert vielen regionalen Zulieferern neue Aufträge. Doch ist man bei der Marktkonzentration dreier „Großer“ darauf angewiesen, auch bei ihnen gelistet zu sein - es bleibt wenig Spielraum für die Verhandlung besserer Vertragskonditionen. Das durchschnittliche

Zahlungsziel im Lebensmittelhandel ist verhältnismäßig lang und Zahlungsverzug oft die Regel. Eine Situation, die gerade für sehr kleine Betriebe verheerende Auswirkungen auf deren Liquidität bedeutet und mitunter Existenz bedrohend sein kann. Viele Firmen sind daher auf andere Formen der Vorfinanzierung angewiesen - wie beispielsweise Factoring, den Ankauf von Forderungen aus Waren und Dienstleistungen. Dabei profitieren gerade kleinere Betriebe von einem starken Partner an der Seite. Dies hat auch die Erste Bank und Sparkassen Gruppe verstanden und den Factoringspezialisten Intermarket Bank mit an Bord geholt. So können die Berater der regionalen Zweigstellen auf Top-

*Die Intermarket Bank ist die führende Factoring Bank Österreichs. Sie bietet unter anderem maßgeschneiderte Factoring-Dienstleistungen für Klein- und Mittelunternehmen. Weitere Details und Informationen unter [www.intermarket.at](http://www.intermarket.at). Gerne steht Ihnen auch Mag. (FH) Draxler für ein persönliches Gespräch zur Verfügung unter [draxler@intermarket.at](mailto:draxler@intermarket.at) oder 0732/ 9015 55 90.*

Experten zurückgreifen, wenn es um die Frage geht, wann Factoring das passende Produkt als Ergänzungs- oder Alternativfinanzierung ist.

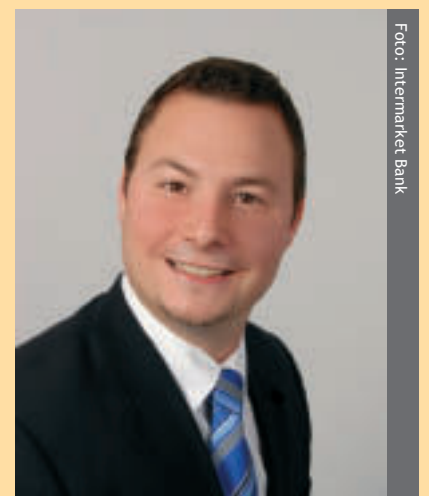



Foto: Intermarket Bank

Mag. (FH) Andreas Draxler ist Leiter der Intermarket Bank AG Zweigstelle Oberösterreich.

 Intermarket Bank