

Etablierung von Open Innovation und Co-Creation in der Schweizer Lebensmittelbranche

Swiss Food Research fördert Open Innovation und Co-Creation in der Lebensmittelindustrie. Das Ziel ist es, die Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit von Schweizer Unternehmen durch die Entwicklung von innovativen Produkten und Dienstleistungen unter Einbezug von Konsumenten zu erhöhen. Daher ist Open Innovation in der Lebensmittelbranche ein wichtiger Erfolgsfaktor. Eine Öffnung des Innovationsprozesses und die aktive Nutzung der Aussenwelt vergrössern das Innovationspotenzial eines Unternehmens. Unter Open Innovation wird nicht nur die Zusammenarbeit mit konkurrierenden oder komplementären Unternehmen

verstanden, sondern auch die Einbeziehung sämtlicher relevanter externer Wissensquellen wie Lieferanten, Forschungsinstitute und Kunden. Ein offener Innovationsprozess erlaubt es, Kosten und Risiken von Innovationen zu senken und Innovationszyklen zu verkürzen. Swiss Food Research ist ein Schlüsselpartner in einer Open-Innovation-Strategie von Unternehmen der Schweizer Lebensmittelbranche. Open Innovation hilft dabei, Unternehmen und Konsumenten (potenzielle und bestehende Kunden) als Wissensträger bei der Ideenfindung einzubeziehen und so die Kundenbedürfnisse zu ermitteln. Durch die Zusammenarbeit von

Unternehmen mit Forschungsinstituten (Fachhochschulen, ETH, Forschungsanstalten) wird der Technologietransfer aus der Forschung in industriennahe Anwendungen gefördert. Neue Technologien, zum Beispiel aus dem Bereich der Nano- oder Biotechnologie, können somit rascher kommerzialisiert werden. Durch Co-Creation werden die Kunden auch in den Entwicklungsprozess nach der Ideenfindung eingebunden, der somit ebenfalls an den Vorstellungen der Konsumenten ausgerichtet wird. So lässt sich ein wertvolles Potenzial an Ideen und Kreativität nutzen. Mit diesem Ansatz schaffen es Unternehmen, Innovationen zu entwickeln, die wettbewerbsfähig und langfristig erfolgreich sind. Swiss Food Research bringt Unternehmen, insbesondere KMU, mit den Forschungsinstituten im Lebens-

mittelbereich zusammen und kann über die Zusammenarbeit mit Plattformen wie Atizo einen direkten Zugang zu potenziellen Kunden (Konsumenten) schaffen. Swiss Food Research begleitet KMU im gesamten Innovationsprozess:

- Unterstützung bei der Ausarbeitung der Forschungsfrage
- Moderation des Onlineprojektes auf der Plattform (zum Beispiel Atizo)
- Unterstützung bei der Auswahl der innovativsten Ideen
- Vermittlung eines Forschungspartners zur Realisierung von Machbarkeitsstudien und Prototypen
- Moderation der Co-Creationsphase auf der Plattform (Bewertung Prototypen, Konzeptanpassungen)
- Unterstützung bei der Umsetzung im Unternehmen



JAG

Lagern
Fördern
Dosieren
Mischen
Trennen
Reinigen
Steuern
EBR | MES

Alles aus einer Hand.

Ihr Partner in Anlagenbau & Automation.

Produktionsanlagen für Flüssigkeiten und
Schüttgüter in der Milchverarbeitung,
Lebensmittel- und Getränkeherstellung.
Von der Planung bis zur schlüsselfertigen
Anlage. Weitere Auskünfte erhalten
Sie unter Telefon +41(0)32-374 30 30.

Nürnberg, Germany
11. - 13. 10. 2011
POWTECH 2011
Internationale Fachmesse für
Mechanische Verfahrenstechnik
und Design
International Trade Fair for
Mechanical Processing
Technologies and Instrumentation

Halle 9 Stand 420
JAG Jakob AG Prozesstechnik Industriestrasse 20, CH-2555 Brugg www.jag.ch jagpt@jag.ch

Carbagas

frosten. kühlen.
verpacken.

Individuelle Systemlösungen von Carbagas
Telefon 031 950 50 50, www.carbagas.ch

