

Swiss Food Research - Die Brücke für Innovationen - Von der Idee zur Umsetzung

www.foodresearch.ch

Nationales thematisches Netzwerk
(WTT Support)

Im Auftrag der KTI

Kompetenzen verbinden!



Grande Viaduc de Millau - ein Bauwerk der Superlative. Die 2460 Meter lange Schrägseilbrücke liegt im Süden des französischen Zentralmassivs westlich der Stadt Millau und ist die höchste Autobahnbrücke der Welt. (Quelle: <http://www.zdf.de/ZDFmediathek/beitrag/bilderserie/112560/Moderne-Bruecken-Konstruktionen#/beitrag/bilderserie/112560/Moderne-Bruecken-Konstruktionen>)

Swiss Food Research – Auftrag und Ziel

Unser Tätigkeitsfeld:

- „Forschungsbasierte Innovationen für die Lebensmittel-Wertschöpfungskette und deren Zulieferer“

Unser Ziel:

- Das **Ziel** von Swiss Food Research ist es, wesentlich zur **Innovationskraft** der gewerblichen und industriellen Lebensmittelverarbeiter sowie deren Zulieferer (Produkte, Dienstleistungen, Technologien und Ausrüstungen) beizutragen, damit diese ihre **Wettbewerbsfähigkeit** im In- und Ausland stärken können.

Unsere Auftraggeber:

- KTI und Mitglieder des Vereins

Innovationen in der Agro Food Branche vorantreiben

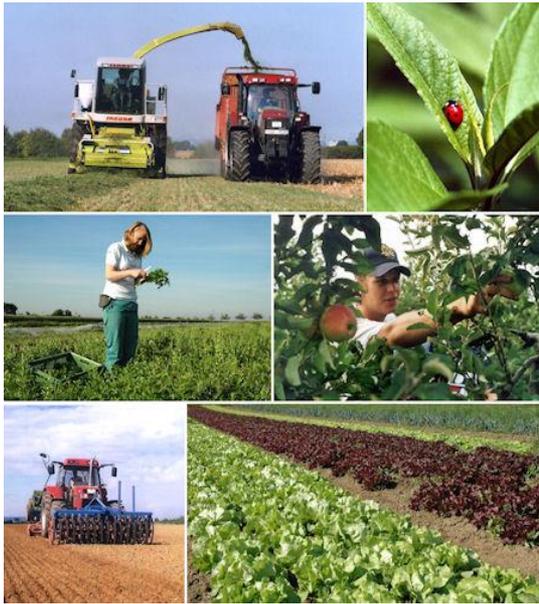
22. Januar 2014
16.30 bis 20.30 Uhr
Agroscope
8820 Wädenswil



www.sviaL.ch

svial asiatic
My Agro Food Network

Agro Food Branche - Vom Feld.....auf den Tisch



Innovationen entstehen lassen

■ Innovationsgruppen

- Interessenskreis - Zusammenschluss von Produzenten / Verarbeitern / Wirtschaft und Hochschule zur Bearbeitung gemeinsamer Problemkreise
- Bearbeitung spezifischer Themenfelder
- Innovationsgruppen von Swiss Food Research koordiniert und haben eine Hochschule (Kompetenzzentrum) als Host
- Innovationsgruppen bestehen aus „Anwender“ und Forschung
 - Beispiel: Arbeitskreis Schokoladentechnologie ETHZ
 - Im Aufbau: Bereich Kartoffeln – BHF-HAFL
- Generierung von Forschungsvorhaben – z.B. KTI Projekte

Innovationen entstehen lassen – Ideen generieren und fördern

- Swiss Food Research Calls – Ideen von Forschungsinstitutionen
 - 29 Calls eingegangen
 - 16 Calls gefördert – 130'000CHF
 - 10 x 10'000 CHF
 - 6 x 5'000 CHF
 - Bilden Basis für KTI Anträge
- Zusammenarbeit mit Forschung – Austausch zu Innovationsfeldern
- Zusammenarbeit mit „Anwendern“ – Wirtschaft
 - Verstehen von Bedarfen
 - Erkennen von Potentialen
- Ausrichten der Swiss Trophéla – Pool für neue Produktideen

KTI Projekte durch Swiss Food Research „unterstützt“

- Erreicht: 7 Projekte, 4.4 Mio CHF Forschungssumme
- Davon
 - 6 KTI
 - 1 EU Projekt

HiPerFlav: Encapsulated Flavours in Food Processing

Valorization: Valorization of byproducts from processing

Innovative Kulturen für die Herstellung von Schweizer Käse dank Genomsequenzierung

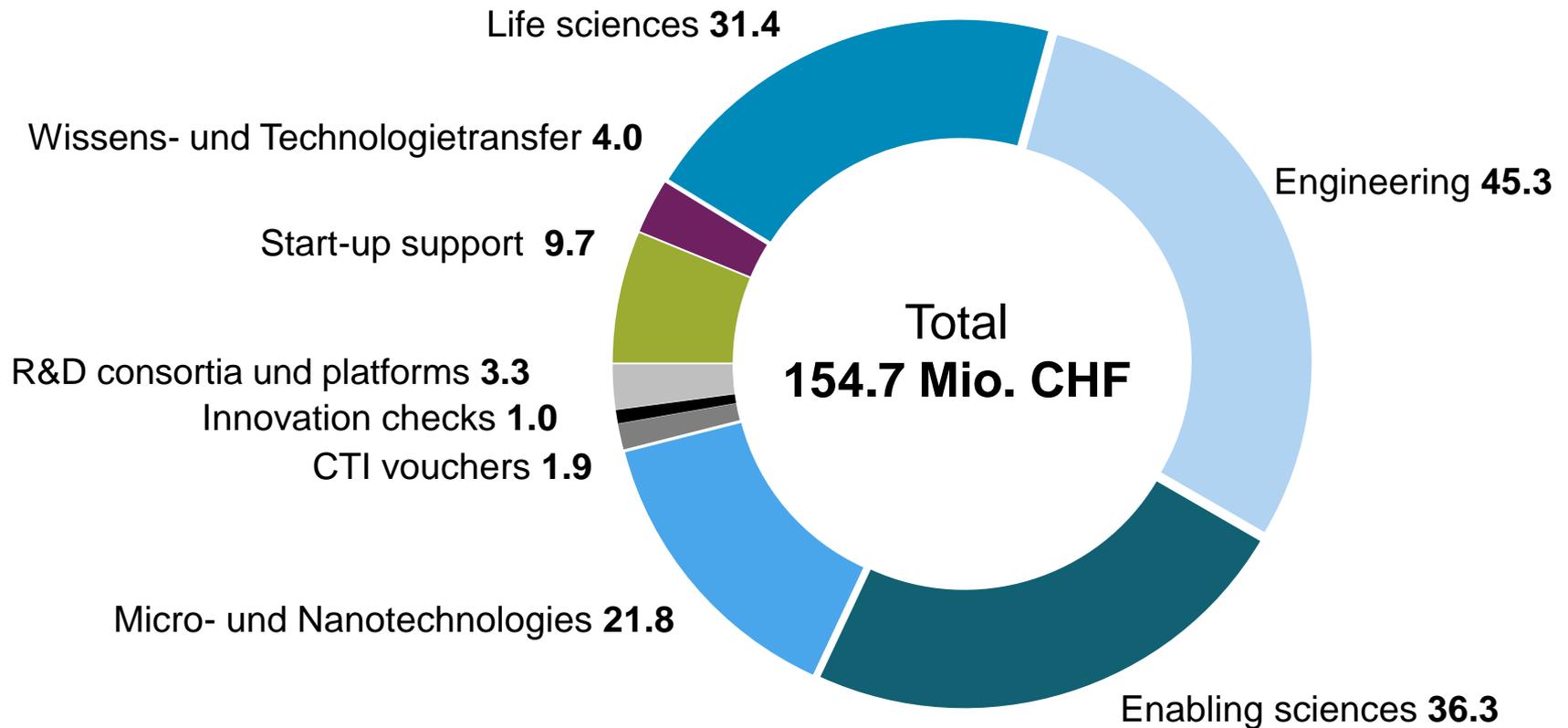
TRAF00N: Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Microbial and somatic cell monitoring of raw milk

Prozessoptimierung bei der Fermentation von(Agro Rohstoffen)

Marktpositionierung von Schweizer Milchprodukten aus Wiesenfutter

KTI Fördermittel in 2012



Innovationskultur



Swiss Food Research - Die Brücke für Innovationen - Von der Idee zur Umsetzung

www.foodresearch.ch



- Vernetzung von **Kompetenzen**
- Zur **Innovationskraft** der gewerblichen und industriellen Lebensmittelverarbeiter sowie deren Zulieferern (Produkte, Dienstleistungen, Technologien und Ausrüstungen) **wesentlich und nachhaltig** beizutragen
- Stärkung Ihrer **Wettbewerbsfähigkeit** im In- und Ausland