

Neue Vernetzungsplattform «Suisse Agro Food Leadinghouse»

Die Schweizer Netzwerke Swiss Food Research und Cluster Food & Nutrition koordinieren das Innosuisse Förderprogramm NTN Innovation Booster im neuen Verein «Suisse Agro Food Leadinghouse».

► PETER JOSSI

Innosuisse, die Schweizerische Agentur für Innovationsförderung, wählte vor Kurzem 12 «NTN Innovation Booster» zur Förderung der offenen Innovationskultur in verschiedenen Bereichen. Einer davon ist der «NTN Innovation Booster Swiss Food Ecosystems», welcher sich der Entwicklung von Innovationen für die nächste Generation Innerhalb des Nahrungsmittelsystems widmet. Im Fokus stehen Themenfelder wie Smart & Personal Nutrition, Bio Economy, Food Waste, Biomass Valorization, Packaging Solutions und Biodegradability. Das Netzwerk verbindet hierzu die angewandte Forschung, Unternehmen und weitere Stakeholder, um neue Lösungen für die aktuellen Herausforderungen zu erarbeiten.

NTN Innovation Booster, Open Innovation, Human Centered Innovation

Der gleichzeitige Start von 12 Innovation Boostern erlaubt den Aufbau einer einzigartigen Zusammenarbeit verschiedenster Bereiche von Beginn an. In der Schweiz entsteht somit ein multidisziplinärer Verbund, der die Schaffung vollkommen neuer Ideen und Lösungen ermöglicht.

Im Rahmen von jährlichen Workshops werden ausgewählte Ideen mit multidisziplinären Teams bis zu Prototypen entwickelt. Methoden aus dem Bereich des Design Thinking und der agilen Entwicklung unterstützen dabei. Herzstück des Innovationsprozesses ist der Einbezug verschiedenster Disziplinen, die eine «Outside the box»-Betrachtung ermöglichen. Open Innovation ist hierbei zentral. Im Prozess selbst kommt der sogenannten «Empathie-Phase» grosse Bedeutung zu. Sehr früh werden Personen, beispielsweise Konsumenten, Nutzer, Hersteller zu einer Problemstellung und deren Wahrnehmung befragt. So wird sichergestellt, dass die finale Lösung die Bedürfnisse der Menschen, die Möglichkeiten der Technik und die Anforderungen an den Geschäftserfolg integriert.

Wissenstransfer für Schweizer KMU

Die NTN Innovation Booster pflegen eine offene Innovationskultur. Ihre Aktivitäten stehen allen interessierten Schweizer Akteuren offen. Sie fördern den Wissenstransfer zwischen Forschung, Wirtschaft und Gesellschaft und die Zusammenarbeit mit Partnern entlang der ganzen Wertschöpfungskette eines Themas. So verschaffen sie besonders Schweizer KMU einmaligen Zugang zu verschiedensten Kompetenzen und ermöglichen nachhaltige Wettbewerbsvorteile.

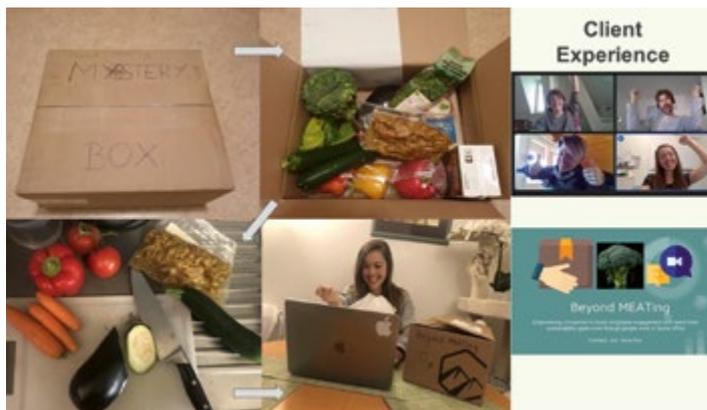
Gemeinsam mit allen interessierten Akteuren formulieren die NTN Innovation Booster konkrete Herausforderungen innerhalb ihrer jeweiligen Innovationsthemen und bearbeiten diese in interdisziplinären Teams. Den Teilnehmenden vermitteln sie Methoden für eine agile Lösungsentwicklung. Erfolgversprechende Innovationsideen werden in ausgewählten Teams auf ihre Hypothesen mittels Prototypen geprüft. Dies ist die Basis für eine qualifizierte Entscheidung über Fortführung oder Abbruch. Erfolgreichen Innovationsteams vermitteln die NTN Innovation Booster Hilfe beim Anstossen von Projekten, mit denen sie um Unterstützung bei der Innosuisse oder anderen öffentlichen und privaten Stellen ersuchen können. Die eigene Vergabe von Fördermitteln erlaubt es, den Teams die Grundlagen dafür zu erarbeiten.



Open Innovation Beispiel mit «MAKEit» und «MAKEathon»

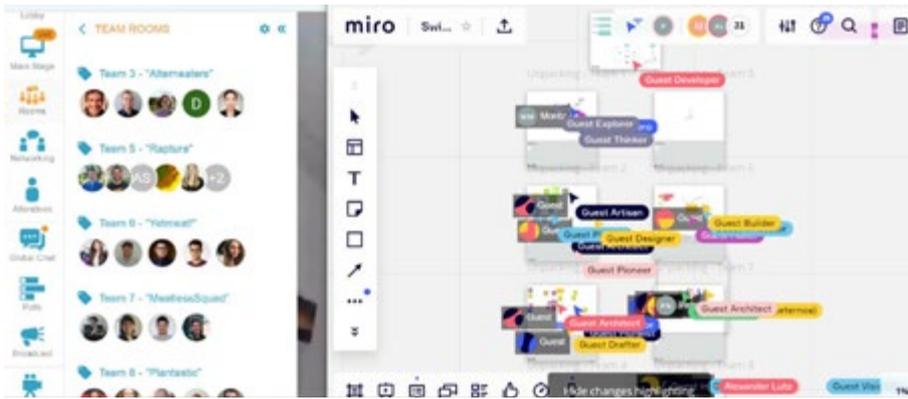
Im Rahmen des EIT Food MAKEit-Programms organisierte Swiss Food Research zusammen mit dem Labor für Lebensmittelverfahrenstechnik der ETH Zürich vom 23.–25. Oktober 2020 den digitalen MAKEathon «Meat The Future». Drei Tage lang widmeten sich 30 Studierende aus 13 Studienrichtungen einer der grössten Herausforderungen unseres Ernährungssystems: Unser Fleischkonsum. Ziel war es, mithilfe der Design Thinking Methode Lösungsansätze in den technologischen und sozio-kulturellen Dimensionen auszuarbeiten, die eine Verringerung unseres Konsums ermöglichen helfen.

Ausgerüstet mit Motivation, einem Miro Board und Gruppen Coaches nahmen die Teilnehmenden, aufgeteilt in sieben Gruppen am Freitag, den 23. Oktober 2020, diese überwältigende Aufgabe in Angriff. Die Pandemie erforderte die digitale Durchführung. Mit der Plattform «Veertly» wurde dies möglich. Inputreferate aus Forschung, Industrie und Einzelhandel schufen für alle Beteiligten eine greifbare Basis. Diese neuen Einbli-



MAKEathon: Prototypenaufbau unter virtuellen Bedingungen.

SWISS FOOD RESEARCH



Simultanes arbeiten auf dem Miro Board. SWISS FOOD RESEARCH

cke halfen den Gruppen potenzielle Probleme zu identifizieren, welche einer Verinergerung des Fleischkonsums im Weg stehen könnten. Schon früh am nächsten Morgen sass jede Gruppe wieder vor der Kamera. Die Zusammenarbeit der Teams, die sich nur digital begegneten, erfolgte mit dem Tool Miro. Brainstorming, Diskussion und Synthesebildung fanden damit statt. Trotz des im digitalen MAKEathon stark eingeschränkten Prototypenaufbaus, entwarfen die einzelnen Gruppen kreative Modelle ihrer zwei aussichtsreichsten Ideen. Um die Ideen in einer frühen Phase zu testen und Anhaltspunkte für die Weiterentwicklung zu erhalten, wurden Experten und potenzielle Kunden am Nachmittag virtuell zu Präsentationen und Feedbackrunden eingeladen. Jede Gruppe mussten sich anschliessend für eine der Ideen entscheiden und diese am nächsten Tag prä-

sentieren. Damit die Gruppen auch die ökonomische Komponente miteinbeziehen, wurden am folgenden Sonntagmorgen «Business Model Canvases» erstellt und die Ideen finalisiert.

In einem Zeitraum von 48 hochanspruchsvollen Stunden haben vier Gruppen unter anderem Lösungen zum soziokulturellen Aspekt der Problemstellung (in diesem Fall das Konsumverhalten) erarbeitet und gezeigt, dass Innovation oftmals das geschickte Kombinieren von bereits Bestehendem ist. Alle Gruppen gewannen Coachingstunden durch Swiss Food Research, damit sie ihre Ideen weiterverfolgen und realisieren können. Dieses Angebot wurde von mehreren Gruppen angenommen und die Arbeit fortgeführt. Wir waren zutiefst beeindruckt von den Teilnehmenden und allen Ergebnissen und freuen uns auf den nächsten erfolgreichen MAKEathon.

«MAKEathon»-Projekte

Beyond MEATING

Den Mitarbeitenden im Homeoffice ein gemeinsames «virtuelles» Koch- und Esserlebnis ermöglichen durch ein vom Arbeitgeber gesponsertes vegetarisches Menü. Fördert Spass, Austausch und Gesundheit.

Cooking for the Environment

Früh übt sich, wer nachhaltig sein will – In der Schule kochts, Kinder an die Herde. Wo digitale Welt und Praxis zusammenkommen.

The Alterneaters

«Hot V-urstel» – das vegane Hot dog beim Fussballmatch – Gönn es Dir und treffe Deinen «Fussballgott».

Reciplug

Wieso nur bei «Vegan» finden, wenn es mal ohne Fleisch sein soll? Das virtuelle Kochbuch für alle, die auch mal fleischfrei sein wollen.

NTN Innovations Booster Swiss Food Ecosystems

Ideation Phase, Explorations Phase, Fortsetzungsphase

Vorteile für eine Teilnahme am Programm:

- Lernen Sie eine agile Methodik, die Sie auf andere Projekte innerhalb Ihrer Organisation anwenden können
- Zusammenarbeit und Innovation mit einem multidisziplinären Team in einem Open-Innovation-Modus
- Entwickeln und validieren Sie Ihre Prototypen mit Endanwendern
- Erhalten Sie Zugang zu Geldmitteln (Erfolgsquote von 75%, um finanziert zu werden! 12/16 – 3/4)
- Erhalten Sie Zugang zu einem engagierten Matchmaking und Support
- Werden Sie Teil einer engagierten Community

Informationen, Termine, Anmeldung

www.swissfoodecosystems.ch



Swiss Food Research

c/o ETH Zürich
Lab of Food Process Engineering
Schmelzbergstrasse 9
8092 Zürich
Tel. +41 76 799 17 02
contact@swissfoodresearch.ch

- www.swissfoodresearch.ch/de/
- www.swissfoodresearch.ch/de/uber-uns/executives-team/
- www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/



Agreno Treuhand AG
Grubenstrasse 11 · 3322 Schönbühl BE · Tel. 034 411 70 50
schoenbuehl@agreno.ch · **agreno.ch**
Uster ZH · Gossau SG · Thuisis GR · Schönbühl BE

