

Einladung zum konstituierenden Treffen der Innovationsgruppe Getreide & Backwaren

Datum: 12. Februar 2015
Start: 13:00
Ort: ZHAW, Wädenswil

Sehr geehrte Innovationsinteressierte der Getreide – und Backwarenbranche,

Produktivität, Qualität, Differenzierung im Markt, erfolgreiche Produkte sind Schlagworte die Ihnen bestens bekannt sind. Schlagwort ohne Inhalt sind aber nur Worthülsen. Inhalt heisst, diese Schlagworte auch in Realität umzusetzen. Innovationen sind hierfür von zentraler Bedeutung. Nur mit neuen Ideen kann Produktivität gesteigert, Qualität verbessert und Differenzierung am Markt herbeigeführt werden.

Damit innovative Ideen entstehen und in erfolgreiche Produkte übersetzt werden können, braucht es die richtigen Akteure auf Seiten der Praxis und der Forschung.

Dies ist leichter gesagt als getan, denn:

- Wie finden diese zusammen?
- Wie entstehen solche innovativen Ideen?
- Wie entwickeln sich gute Produkte daraus?
- Was sind Forschungsthemen aus Sicht Praxis und Forschung im Bereich Getreide und Backwaren?

Zur Diskussion dieser Fragen und der Vorstellung einer erfolgreichen Innovationsgruppe, möchten wir Sie gerne zum konstituierenden Treffen der **Innovationsgruppe Getreide & Backwaren** an die **ZHAW** nach **Wädenswil** einladen.

Ziel solch einer Innovationsgruppe ist es, über die gesamte Wertschöpfungs / Verarbeitungskette vom Feld (Zucht, Sorten, Anbau) bis zu den Endprodukten (Agro-Food-Chain) Themenfelder zur Steigerung der Produktivität / Qualität / Nachhaltigkeit / Konsumentenakzeptanz zu identifizieren und mit geeigneten Partnern und Förderinstrumenten zu bearbeiten und Lösungen zu implementieren.

Im Vordergrund stehen dabei technische / naturwissenschaftliche Fragestellungen und die Bearbeitung von Innovationsvorhaben.

Damit die Innovationsgruppe fachlich optimal unterstützt wird, bildet eine Forschungsinstitution den Kompetenzkern. Entsprechend den Fragestellungen, werden weitere Fachkompetenzen beigezogen. So können innovative Projekte und Forschungsvorhaben optimal bearbeitet werden.

Getreide und Backwaren sind zentrale Grundnahrungsmittel und eine wichtige Branche der Schweizer Lebensmittelindustrie.

Zur Unterstützung und nachhaltigen Stärkung dieser bedeutenden Branche, initiieren Swiss Food Research und die ZHAW, die Bildung der Innovationsgruppe Getreide und Backwaren.

Durch **Ihr Engagement in der Innovationsgruppe** werden Produktivität, Qualität und Differenzierung **mit Inhalten gefüllt**. In anderen Branchen ist dies bereits erfolgreiche Realität.

Programm: 12.2.2015, ZHAW Wädenswil

13:00	Eintreffen	
13:15-13:45	Begrüssung Vorstellung Konzept Innovationsgruppe	Swiss Food Research & ZHAW
13:45-14:10	Backwarenmarkt Schweiz – Eine Übersicht	Prof. M. Kleinert, ZHAW
14:10-14:40	Kooperation im Bereich Innovationsprojekte aus Sicht der Wirtschaft	Referent aus Backwarenindustrie
14:40–14:55	Pause	
14:55-15:40	Innovationslandkarte für die Wertschöpfungskette Getreide & Backwaren Themenfelder aus Sicht der Forschung	Dr. M. Kinner, ZHAW
15:40-16:25	Innovationsworkshop . Forschungsbedarf und Themen aus Sicht der Anwender <ul style="list-style-type: none"> – Was treibt die Branche um? – Wo ist Handlungsbedarf? – Was sind die Herausforderungen für die Zukunft? 	Alle
16:25 – 16:45	Innovationsgruppe – Getreide & Backwaren Zukunft der weiteren Gestaltung	Swiss Food Research
17:00	Apero	

Zur **Anmeldung** senden Sie bitte bis zum 30. Januar 2015 eine email mit Ihren Kontaktdaten an

p.braun@foodresearch.ch

Für Rückfragen zur Thematik Innovationsgruppe Getreide & Backwaren dürfen Sie sich vertrauensvoll an das Team der ZHAW – Prof. M. Kleinert, Prof. S. Yildirim, Dr. M. Kinner oder Swiss Food Research wenden.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir die Themen der Zukunft definieren und bearbeiten.

Reservieren Sie sich schon jetzt das Datum!

Wir würden uns freuen, Sie am 12. Februar in Wädenswil begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Dr. Peter Braun
Swiss Food Research

Dr. M. Kinner
ZHAW

Prof. M. Kleinert
ZHAW