

Innovation Booster Project Day

«Innovation Booster» – das 2021 eingeführte Förderinstrument der Innosuisse trägt nun Früchte, wie der Event am 5. Juli 2023 bewies.



Winning Teams Innovation Booster Swiss Food Ecosystems. @TAKE OFF PRODUCTIONS



Networking beim Innovation Booster Project Day. @TAKE OFF PRODUCTIONS

► MARINA HELM ROMANESCHI,
PETER JOSSI

Die insgesamt 17 Innovation Booster engagieren sich in so unterschiedlichen Themenbereichen wie Umwelt, Digitalisierung, Gesundheit oder soziale Innovation. Der Innovation Booster «Swiss Food Ecosystems» fokussiert sich auf das Ernährungssystem entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Mit «Open Innovation»-Methoden, startet der Prozess in die Analyse der dringendsten Herausfor-

derungen des Sektors und lädt die Wirtschafts- und Forschungswelt sowie die Politik und Endnutzende ein, zusammen radikale Ideen zu generieren. Das Innovation-Booster-Programm gilt für viele auch als Einsteigerprogramm, zur Entschärfung von Risiken und als Grundlage für Anträge an weiteren Förderprogrammen. Neben einem Funding der Innosuisse, können Projekte auch von Stiftungen und anderen Organisationen, wie der SATW, im Rahmen des Programmes Food 4.0 gefördert werden.

Am 05.07.2023 fand zum ersten Mal der Innovation Booster Project Day in Bern Wabern statt, mit einer Auswahl an präsentierten Projekten. In der Vorbereitungsphase wurden Ideen mit hohem Veränderungspotenzial von Experten aus der Branche begleitet und «gecoached», um diese zu validieren und einen Projektantrag im Wert von bis zu CHF 35000 einreichen zu können. Gemeinsam mit dem Innovation Booster Energy Lab präsentierte der Innovation Booster Swiss Food Ecosystems die ►►



Verpackungen zur Mehrfachverwendung aus Rezyklat oder biobasiertem Kunststoff im Semadeni Webshop

semadeni.com/webshop



ILMAC
Halle 1.0
Stand B101



Projekt-Statements

Projekt «TALK»



Nigel Wallbridge, CO-Founder Vivent Sarl:

«Innovation-Booster-Projekte haben meist, und das zu Recht, eine Fahrtrichtung, die neue Ideen zu den Kunden bringt. Für einen Implementierungspartner ermöglichte die Zusammenarbeit mit einem talentierten Mathematiker nicht nur ein umfassendes Verständnis des Zielmarktes,, sondern liefert auch wertvolle neue Erkenntnisse.»

KIDEMIS GmbH



Constantin Marakkhov, Mitbegründer und CEO:

«Myzel-Aquafutter aus recycelten industriellen Nebenströmen
KIDEMIS ist ein Schweizer Food/Feed-Tech-Unternehmen, das Myzel-basierte Fermentation einsetzt, um minderwertige Nebenströme zu verwerten und hochwertiges, nahrhaftes Mykoprotein für verschiedene Industrien zu produzieren. Durch unsere firmeneigene Technologie ermöglichen wir den Zugang zu neuartigen, kostengünstigen, nachhaltigen und hochwertigen Ernährungslösungen.»

Green Protecta



Dr. Mounir Hassani /Gründer von Green Protecta:

DissimiBait: Eine biologische Innovation für eine sichere, gesunde und produktive Lebensmittelversorgung
«Eine neue innovative Methode zum Schutz hochwertiger Kulturen im Gewächshaus gegen wichtige Schädlinge wie Thripse, Weisse Fliegen und Fruchtfliegen. Die Disseminations-Bait-Technologie basiert auf einem Gerät/einer Falle, das/die das Schadinsekt anlockt, es mit einem spezifischen biologischen Insektizid infiziert und es dann weiter anlockt und andere Individuen derselben Population in der Feldumgebung kontaminieren lässt.»

BFH-HAFL



Jean-Baptiste Luce, wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter an der BFH-HAFL: Kreislaufführung von Aquakulturabfällen mit Larven der Schwarzen Soldatenfliege «Hermetia Illucens»

«Diese innovative Initiative wertet Aquakulturabfälle in der Schweiz mit Larven der Schwarzen Soldatenfliege auf, um Insektenprotein und Kompost zu produzieren. Durch die Zusammenführung von Aquakultur- und Insektensektor entsteht eine Kreislauflösung für den Schweizer Lebensmittelmarkt, die eine effiziente und nachhaltige Proteinquelle für die Zukunft bietet.»

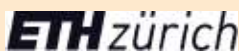
ProSeed



Aurélien Ducrey, Co-Founder:

«ProSeed hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Lebensmittelindustrie zu verändern, indem es Nebenprodukte von Brauereien in wertvolle Zutaten umwandelt. Als fehlendes Bindeglied zwischen Brauereien und Zutatenherstellern bietet ProSeed eine skalierbare und kostengünstige Lösung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Durch die Nutzung des innovativen Geschäftsmodells und der Technologie von ProSeed können Brauereien nun ihre Nebenprodukte in lebensmitteltaugliche Rohstoffe umwandeln, die ProSeed an die Hersteller von Zutaten liefert. Durch die Installation eines eigenständigen Systems von ProSeed können Brauereien zusätzliche Einnahmen erzielen und gleichzeitig die Kosten für die Abfallentsorgung senken.»

ETH Zürich



Neuartige kontinuierliche Schäumungseinheit für robotergestützten 3D-Druck von Lebensmitteln

Johannes Burkard, Lucas Kohler, ETHZ, Doctoral Students Institute of Food Processing:
«Mit der Teilnahme am Innovation-Booster-Programm haben wir neben dem Fördergeld auch fachliche Unterstützung erhalten, für die wir sehr dankbar sind!»

» Gewinnerteams der vergangenen zwei Jahre und gab einen Ausblick auf die kommenden Monate: «Nach 2,5 Jahren Aufbauarbeit sind wir jetzt in der Phase, in der die verschiedenen Innovation Boosters zusammenarbeiten und wir unterschiedlichste Kompetenzen verbinden», so Peter Braun und ergänzt: «Ein unglaublich wertvolles Netzwerk, was seinesgleichen sucht! Dies erhöht das Potenzial multidisziplinärer Teams und die Kreativität bei der Entstehung radikaler Innovationen.»

Die nächste Gelegenheit beim Innovation Booster Swiss Food Ecosystems einzusteigen, bietet sich am 05.09.2023 mit der Teilnahme am Open Exploration Workshop. Es geht um die Herausforderung bei der ressourceneffizienten Gestaltung unseres Ernährungssystems.

Dieses Mal werden sich auch Innovations-Teams aus dem Innovation Booster Sport & Physical Activity rund um die Frage der Ressourceneffizienz im Bereich Sport und Ernährung befassen.

Kurz vor Redaktionsschluss erhielten wir die Meldung, dass das Team vom Innovation Booster Swiss Food Ecosystems ab 2024 den neuen Innovation Booster Future Food Farming führen wird!



Innovation Booster
Sport & Physical
Activity



Zürcher
Climathon 2023



Marina Helm Romaneschi,
Marketing & Strategy Manager,
Swiss Food Research



Peter Jossi, Chefredaktor
Lebensmittel-Industrie,
Lebensmittel-Ingenieur FH



Füllventil GEMÜ F40 mit PD-Technologie

Präzise, schnell in der Wartung und flexibel im Abfüllprozess

- Pneumatischer und elektrischer Antrieb
- Abfüllverhalten kann auch mit Regeleinheit beeinflusst werden
- Innovative Abdichtung mittels PD-Technologie (plug diaphragm)
- Über 10 Mio. Schaltwechsel möglich
- Einfache und schnelle Wartung
- Kompaktes Design
- Hohe Flexibilität

Ilmac Basel 2023
Halle 1.0, Stand A200

GEMÜ

www.gemu-group.com