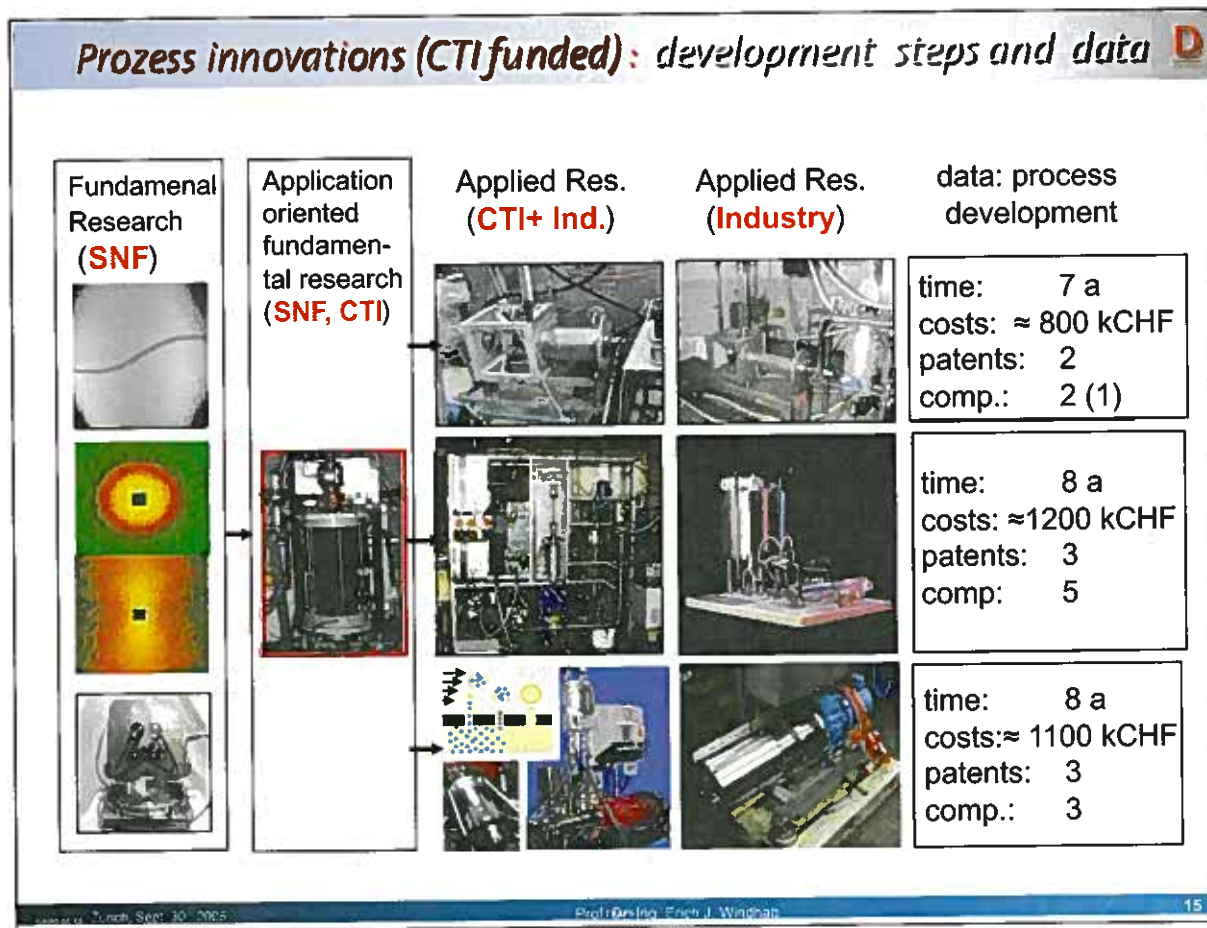


Wer hat's erfunden? – Die Schweizer!

Am ersten Swiss FoodTec Day, der Fach- und Innovationskonferenz der Schweizer Lebensmittelindustrie, trafen sich 130 Personen aus Forschung und Industrie. Innovationen und deren Realisation waren das Hauptthema.



Beatrice Zweifel. Das Ziel des ersten Swiss FoodTec Days war, Forschung und Industrie anzunähern oder, wie Erich Windhab, Professor an der ETH, sagt, «Forschung und Innovation in Industrie und Akademie zusammenzubringen». Ziel dieses Tages war es auch, der Industrie zu zeigen, dass sie ihre innovativen Ideen nicht allein verwirklichen muss, sondern dass sie in den Forschungsanstalten geistige und bei KTI (Förderagentur für Innovation des Bundes), der Schweizerischen Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW) und anderen Fonds finanzielle Unterstützung fin-

den kann. Die Swiss Food Research dient als Plattform zwischen Industrie, Forschung und Fördergeldern. Die Tagung war ein voller Erfolg; bei Swiss Food Research gingen nach Aussage von Hans-Peter Bachmann zahlreiche Anfragen ein, die jetzt bearbeitet werden.

Unkomplizierte Unterstützung durch das KTI
«Der Foodsektor der Schweiz ist sehr innovativ. Man muss sich nur trauen, diese innovativen Ideen zu verwirklichen.» So lautet die Aussage von Beda M. Stadler, der als Vertreter von KTI Life Science den ersten Swiss FoodTec

Day eröffnete. «Wir wollen helfen», sagt er weiter, «und zwar möchten wir unkompliziert und schnell innovative Ideen fördern.» Ein Gesuch, das bei der KTI eingegeben wird, wird im Durchschnitt in weniger als sechs Wochen bearbeitet.

Von der Grundlagenforschung zum Produkt
«Grundlagenforschung und angewandte Grundlagenforschung werden in den Forschungsinstituten und Universitäten betrieben», sagt Erich Windhab, «für die angewandte Forschung hingegen ist die Industrie zuständig»

(siehe Abbildung). Nach Windhabs Erfahrungen braucht die Entwicklung eines neuen Produkts oder die Entwicklung eines neuen Prozesses in Zusammenarbeit mit der Industrie rund sieben bis acht Jahre. Die Kosten sind nicht unbedenklich, können aber, wie bereits erwähnt, zu einem Teil über Nationalfonds oder KTI abgedeckt werden.

Die Rolle von Swiss Food Research



Am Anfang jeder Innovation steht eine Idee. Oftmals braucht es Geld und Forschungsarbeit, bevor diese Idee realisiert und als Innovation auf den Markt gebracht werden kann. Genau hier kann ein KTI-Projekt die nötigen Mittel und Möglichkeiten bieten. Swiss Food Research ist die Plattform, die der Industrie hilft, den passenden wissenschaftlichen Partner zu finden und eine Anfrage so zu formulieren, dass sie Chance auf eine finanzielle Unterstützung, zum Beispiel der KTI, hat (Grafik nach Hans-Peter Bachmann). *bz*

Zu jeder Forschung gehören Patente

Viele kleinere und mittlere Unternehmen scheuen nicht allein den Aufwand für eine

Neuentwicklung, die Frage der Patente kann eine weitere Hürde sein. Neue Verfahren oder ein neues Produkt müssen durch ein Patent geschützt werden. Wie dieses Patent zu erstellen ist und dann auch wie dieses Patent geschützt werden kann, das sind Fragen, die an der Tagung von mehreren Vertretern der Industrie intensiv diskutiert wurde, denn viele haben schlechte Erfahrungen gemacht und scheuen die hohen Kosten. Hans-Peter Bachmann, Swiss Food Research, sagt dazu: «Vor dem Start eines KTI-Projektes werden diese Fragen vertraglich geregelt. Die KTI hat da grosse Erfahrungen, viele Musterverträge und kann kompetent beraten. Swiss Food Research nimmt dieses Know-how bei Bedarf in Anspruch.»

62 Poster belegen Forschungstätigkeit

Die verschiedenen Forschungsanstalten stellen auf insgesamt 62 Postern Arbeiten zu den Themen Produktinnovation, Prozessinnovation, Konsumenten und ICT Service vor. Darunter zum Beispiel eine von der KTI unterstützte Arbeit von Muriel Graber, ETH Zürich. Es handelt sich um die Entwicklung einer Doppemulsion durch einen Rotationsmembran-Emulsionsprozess. Ziel dieser Erfindung ist, eine optimale Doppemulsion herzustellen, die als Basis für die Verkapselung von funktionellen Komponenten dient.

Der erste Swiss FoodTec Day hat das grosse Potenzial und die Vielfalt der Schweizer Lebensmittelforschung aufgezeigt. Jetzt liegt es an der Industrie, dieses Potenzial zu nutzen.

SATW-Transferkolleg 2009 «Food Processing»

Die Schweizerische Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW) prämiiert seit sechs Jahren innovative Ideen in einem spezifischen Bereich. 2004 war dieser Bereich «Nanotechnologie in Life Science». Dieses Jahr prämiiert die SATW innovative Produktideen im Bereich «Food Processing» und unterstützt deren Weiterentwicklung.

«Zum sechsten Mal startet die SATW einen Ideenfindungsprozess für Fachleute aus Wissenschaft und Industrie. Das sogenannte SATW-

Transferkolleg fördert den Wissensaustausch zwischen Hochschule und Wirtschaft und macht Forschungserkenntnisse, die ein Marktpotenzial haben, in einer frühen Phase sichtbar», heisst es auf der Website.

In anderen Worten steht dieses Jahr innovativen Ideen aus der Lebensmittelbranche mehr Geld zur Verfügung als gewöhnlich, denn neben dem KTI unterstützt auch die SATW finanziell Forschungsarbeiten. Mehr unter den Websites von Swiss Food Research und SATW. *bz*

Swiss FoodTec Day

130 personnes pour une première

Le but de ce premier Swiss FoodTec Day était de rapprocher la recherche et l'industrie ou de réunir la recherche et l'innovation industrielles et académiques. Le but de la journée était aussi de montrer à l'industrie que ses idées innovantes peuvent profiter du soutien intellectuel des stations de recherche, et financier de l'Agence d'encouragement à l'innovation de la Confédération KTI, de la SATW (Académie suisse des sciences techniques) et d'autres plates-formes. Selon Hans-Peter Bachmann d'Agroscope, la journée a été un succès car de nombreuses questions ont été posées à Swiss Food Research qui doivent maintenant être traitées.

Le secteur alimentaire est très innovant, il faut juste croire en ses idées et les réaliser, a affirmé Beda M. Stadler, représentant du KTI. En moyenne, une demande adressée au KTI est traitée en six semaines, ce qui prouve la recherche de rapidité et de simplicité des procédures.

Selon Erich Windhab, le développement d'un nouveau produit ou d'un nouveau procédé en collaboration avec l'industrie demande pourtant sept à huit ans. Les frais ne sont pas négligeables, c'est pourquoi les possibilités de financement sont très importantes.

Si de petites ou moyennes entreprises n'ont pas peur de lancer des nouveautés, l'obtention de la patente pour leur nouveau produit ou procédé peut constituer un obstacle supplémentaire. De nombreuses discussions ont concerné ce sujet. Selon Hans-Peter Bachmann, ces questions sont réglées par contrat avant le démarrage d'un projet KTI.

Les différentes stations de recherche ont présenté des posters sur des projets d'innovation. Une façon de montrer le grand potentiel et la variété des compétences de la recherche alimentaire. A l'industrie de savoir en profiter. Cette année les idées innovantes de la branche alimentaire auront d'ailleurs plus d'argent à disposition, c'est donc le moment de se lancer. *bz*