

# «Innovationen müssen nicht teuer sein»

Bisher war die Lebensmittelbranche «eher zurückhaltend», wenn es darum ging, sich bei Forschungs- und Entwicklungsarbeiten durch den Bund unterstützen zu lassen. Das soll sich ändern, so Dr. Jean-Claude Villettaz, Co-Präsident von Swiss Food Research.



Seit über sechzig Jahren fördert die SKTI, die Förderagentur für Innovationen des Bundes, den Wissens- und Technologietransfer zwischen Unternehmen und Forschungsinstitutionen. Dafür steht der KTI pro Jahr ein Budget von rund 100 Millionen Franken zur Verfügung. Allerdings: «Bisher war der Anteil an Projekten aus der Lebensmittelindustrie, die aus diesem Topf gefördert wurden, gering, die Branche hat die Angebote eher zurückhaltend genutzt», sagt Dr. Jean-Claude Villettaz, Co-Präsident des Konsortiums Swiss Food Research. Als Grund dafür vermutet er, «dass viele Firmen, gerade auch KMU, davon ausgehen, dass die KTI-Förderung in erster Linie für Unternehmen zum Beispiel aus dem High-Tech-Bereich oder der Biotechnologie gedacht ist – was jedoch so nicht stimmt». Die KTI fördere vielmehr «generell marktorientierte Projekte, die Hochschulen und Industrie zusammenbringen».

**«Die Branche hat die Angebote eher zurückhaltend genutzt»**

**Das Konsortium.** Seit Februar 2008 existiert daher die Plattform Swiss Food Research (siehe dazu auch Kasten). Sie hat zum Ziel, speziell der Lebensmittelindustrie und deren Zulieferern zu helfen, einen besseren Zugang zu Hochschulpartnern sowie zu KTI-Fördergeldern, aber auch zu internationalen Innovationsprogrammen wie Eureka/EuroAgri Foodchain und dadurch zu internationalen Fördergeldern zu erhalten. Swiss Food Research ist dabei ein von der KTI anerkanntes F&E-Konsortium, dem die öffentlich finanzierten Schweizer Hochschulen und Forschungsinstitutionen sowie die Föderation der schweizerischen Nahrungsmittelindustrien Fial angeschlossen sind. Finanziert wird das Konsortium über Mitgliederbeiträge sowie hauptsächlich von der KTI über einen Leistungsauftrag. «Swiss Food Research erhält von der KTI jeweils einen erfolgsabhängigen Bonus pro Konsor-

## Swiss Food Research, Swiss Food Net und FFL

Swiss Food Research ist 2008 entstanden aus Swiss Food Net, einer Partnerschaft von wissenschaftlichen Organisationen, Bundesämtern und Schweizer Hochschulen, die zum Ziel hatte, Weiterbildungsveranstaltungen, die von den Mitgliedern angeboten werden, zu koordinieren und Informationen gegenseitig auszutauschen. Swiss Food Research positioniert sich als ein F&E-Konsortium im Dienste der Innovation und leitet zusätzlich noch die schweizerische Plattform Food for Life Switzerland, die an die europäische Plattform Food for Life (FFL) angehängt ist. Kernaufgabe von Swiss Food Research ist es, der schweizerischen Lebensmittelindustrie, speziell den KMU, den Zugang zu nationalen (via KTI) und internationalen Fördergeldern (via siebtes Rahmenprogramm der EU oder Eureka/EuroAgri Foodchain) zu erleichtern.



FOTOLIA.COM, SK DESIGN

**Innovationen sind gefragt – auch in der Lebensmittelbranche. Hilfe bei Forschungs- und Entwicklungsarbeiten bietet auch für sie die KTI an: Diese fördert «generell marktorientierte Projekte, die Hochschulen und Industrie zusammenbringen», so Jean-Claude Villettaz, Co-Präsident von Swiss Food Research**

#### Swiss Food Research Call

Dank eines von der Schweizerischen Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW), der KTI und Swiss Food Research organisierten Transferkollegs 2009 zum Thema «Food Processing» konnte Swiss Food Research einige Ideen als KTI-Projekte formulieren. «Aufgrund dieses Erfolgs», so Villettaz, «hat das Konsortium beschlossen, nun eigenständig den Swiss Food Research Call 2010 mit eigenen Mitteln zu finanzieren.» Hier werden Projektideen bereits in einer sehr frühen Phase mit einem fixen Betrag von 16000 Franken gefördert, ebenfalls inbegriffen ist ein zweitägiger Workshop mit Experten. Ziel von Swiss Food Research ist es, auf diese Weise weitere KTI-Projekte zu erarbeiten. Projektanträge hierfür können noch bis zum **15. Juni 2010** eingereicht werden. Weitere Informationen unter: [www.foodresearch.ch](http://www.foodresearch.ch)

tiumsprojekt, das als förderwürdig betrachtet wird», erläutert Villettaz.

**Das bietet die KTI.** Doch welchen Vorteil bietet es einem Unternehmen überhaupt, Forschungs- und Entwicklungsarbeiten zum Beispiel im Rahmen eines KTI-Projektes durchzuführen? «Das Unternehmen profitiert von einer Hebelwirkung: Selbst mit einem limitierten Barbeitrag können grössere Innovationsprojekte umgesetzt werden», erläutert dazu Villettaz und verdeutlicht dies anhand des folgenden fiktiven Beispiels:

- *Die KTI übernimmt* jeweils maximal die Hälfte der Projektkosten. Möchte ein Unternehmen also zum Beispiel ein Projekt über zwei Jahre mit einem Projektvolumen von 1 Million Franken starten, so übernimmt die KTI maximal 500000 Franken.
- *Dem Unternehmen bleiben* die restlichen Kosten. Diese können aber auch in Form von Lieferungen von Material übernommen werden oder indem das Unternehmen Apparate oder Produktionsanlagen zur Verfügung stellt. Auch die Lohnkosten für Projektmitarbeiter lassen sich hier einrechnen. Einen Betrag in Höhe von mindestens 10 Prozent des KTI-Beitrages – in unserem Beispiel also 50000 Franken – muss das Unternehmen jedoch in bar bezahlen. «Diese Kosten können noch entsprechend reduziert werden, wenn sich mehrere Industriepartner an einem Projekt beteiligen und sich diese Kosten somit teilen können», so Villettaz.

#### Das bietet Swiss Food Research.

Und warum soll ein Unternehmen den Kontakt zur KTI via Swiss Food Research aufnehmen und nicht im Alleingang ein KTI-Projekt erarbeiten? «Der direkte KTI-Zugang ist immer möglich», sagt dazu Villettaz, «doch unser Vorteil ist, dass wir die Forschungslandschaft wie auch die KTI sehr gut kennen.» Swiss Food Research «arbeitet somit als Schnittstelle und «knowledge broker», und das kostenlos», so Villettaz: «Unsere Aufgabe ist es, für die Industrie die jeweils richtigen Partner aus der Forschung zu finden sowie den Firmen zu helfen, ein Projekt KTI-gerecht zu formulieren.» Wichtig ist Swiss Food Research dabei, dass alle Informationen ►

## Erfolg ist eine Frage des Systems

Die Business-IT-Lösung für Ihr gesamtes Unternehmen



Nutzen Sie Ihre Chance, die Business-IT-Lösung für die Nahrungsmittelindustrie und den Nahrungsmittelhandel kennenzulernen.

Nehmen Sie teil an unserem internationalen Seminar mit Betriebsbesichtigungen für das Management der Nahrungsmittelindustrie am 9. und 10. Juni 2010 in Sursee, Schweiz



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

CSB-System AG Schweiz  
4703 Kestenholz  
Tel.: +41 62 389 89 89  
[info@csb-system.com](mailto:info@csb-system.com)  
[www.csb-system.com](http://www.csb-system.com)

«jeweils «absolut vertraulich» gehandhabt werden. «Auch das», sagt Villettaz, «könnte ein Grund sein, weswegen viele Firmen dieser Förderung so zögerlich gegenüber stehen: die Sorge, bei einem solchen Projekt zu viel Informationen und Know-how preisgeben zu müssen.» Dabei sei dies «unbegründet».

**Vor dem Antrag: Das gilt es zu leisten.** Bevor eine Firma sich bei Swiss Food Research meldet, ist es allerdings von Vorteil, wenn einige Punkte bereits geklärt sind:

– **Marktanalyse:** Wichtig ist, dass ein Unternehmen bereits weiss, wie die Marktsituation aussieht: Welche Konkurrenz gibt es bei dem Vorhaben, das als KTI-Projekt umgesetzt werden soll? Und wie will sich das Unternehmen davon abheben?

– **Businessplan:** Ebenfalls erstellt werden muss ein klarer und detaillierter Businessplan.

Und auch die Forschungsinstitution, die schliesslich als Partner in dem Projekt mitarbeiten soll, hat – bevor bei der KTI der Forschungsantrag gestellt wird – einige Vorleistungen zu erbringen:

– **Umsetzungsvorschlag:** Die Forschungsinstitution muss erarbeiten, wie das Projekt konkret wissenschaftlich umgesetzt werden könnte. Dazu muss das Problem laut Villettaz klar definiert werden, die Lösungswege müssen ebenfalls gut überlegt sein, auch allfällige Alternativen sind bereits zu skizzieren. «Und da ein Forschungsprojekt immer Risiken enthält, ist zudem aufzuzeigen, wo diese liegen und wie sie reduziert oder eliminiert werden können», erklärt er weiter.

«Es muss also jeweils klar ersichtlich sein, dass ein Projekt realistische Chancen hat, umgesetzt zu werden.» Denn: «Ein Trial-and-Error-Approach wird von der KTI nicht akzeptiert.»

### «Die KTI will sehen, welche wirtschaftliche Kraft ein Projekt besitzt»



**Knackpunkt Finanzierung:** Mit einem KTI-Projekt profitiert das Unternehmen «von einer Hebelwirkung: Selbst mit einem limitierten Barbeitrag können grössere Innovationsprojekte umgesetzt werden», so Dr. Jean-Claude Villettaz

### Projekte aus dem Lebensmittelbereich

Ob es um die Entwicklung von Strategien zur Vermeidung von Destrukturierungen in rohem und gekochtem Schweineschinken geht oder um die Entwicklung einer neuen Kultur schweizerischer Herkunft (Swissness) zur Erhöhung der Schlüsselaromakomponenten in gesäuerter Butter – derzeit fördert die KTI bereits einige Projekte aus dem Lebensmittelbereich.

Von Swiss Food Research vermittelte Konsortiumsprojekte sind bisher jedoch noch nicht abgeschlossen, so Co-Präsident Jean Claude Villettaz. Insgesamt verzeichne das Netzwerk pro Jahr aber rund zehn bis fünfzehn Projektanträge, so der Co-Präsident. Davon werden pro Jahr bisher «rund fünf bis acht Projekte» von der KTI bewilligt.

– **Patentrecherche:** Ebenfalls vorab vorgenommen werden muss zudem allenfalls eine Überprüfung der Situation der Schutzrechte. «Es muss gezeigt werden, dass zurzeit keine Hindernisse durch bestehende Patente vorliegen», so der Co-Präsident.

**Wie stehen die Chancen?** All diese Schritte sind laut Villettaz wichtig, um schliesslich bei der KTI überzeugen zu können. «Die KTI will sehen, welche wirtschaftliche Kraft ein Projekt besitzt», erklärt er: «Denn letztlich geht es um die Schaffung von Arbeitsplätzen durch die Entwicklung und Vermarktung von innovativen Produkten, Technologien oder Dienstleistungen.»

Und wie gut stehen die Chancen überhaupt, dass ein Vorhaben von der KTI als förderungswürdig eingestuft wird? «Global über alle Branchen gesehen verzeichnet die KTI eine Erfolgsquote von rund 40 bis 50 Prozent – etwa jedes zweite eingereichte Projekt wird also als förderungswürdig akzeptiert.» Für Villettaz ist daher klar: «Innovationen auf diese Weise zu finanzieren, ist somit sicher auch für die Lebensmittelindustrie interessant.»