Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL

MEDIENMITTEILUNG
28. Mai 2018

Passion for Innovation

Das Umfeld der Agro-Food-Branche verändert sich immer schneller. Wer die Entwicklungstendenzen rechtzeitig erkennt und entsprechend reagiert, verschafft sich einen Wettbewerbsvorteil. Das Symposium «Passion for Innovation» der BFH-HAFL liefert wertvolle Impulse.

Die Herausforderungen sind vielfältig: Die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft erwarten gesunde, nachhaltig produzierte und unverfälschte Lebensmittel. Als Digital Natives wollen sie via Soziale Medien mit den Unternehmen interagieren und sich an der Entwicklung neuer Produkte beteiligen können. Hinzu kommen neue gesetzliche Anforderungen und der technologische Fortschritt. Nur wer eine klare Innovationstrategie verfolgt, kann sich auch von der Konkurrenz abheben.

Kreativität entfesseln
Das Symposium «Passion für Innovation» der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule vom **21. Juni 2018** vermittelt die Werkzeuge für innovatives Wirken. Die Teilnehmenden erfahren zum Beispiel, wie aus Trends, Verhaltensweisen und Konsumgewohnheiten Neues entsteht. Sie lernen, Zielgruppen systematisch in den Entwicklungsprozess einzubinden, damit die Erfolgschancen für neue Produkte steigen. Darüber hinaus wird aufgezeigt, wie Unternehmen das Kreativpotenzial ihrer Mitarbeitenden entfesseln können.

Programmauszug

Vom Megatrend zum Foodtrend
Patrick Bürgisser, Christine Geissbühler, Sandra Schweizer, alle BFH-HAFL

«Die klebrigen 6»: eine Fallstudie zu Design Thinking
Dr. Hans-Peter Bachmann, Agroscope

Die HAFL als Innovationsbegleiterin
Andreas Nauer, Leiter Verkauf & Marketing, Kambly SA

Toolbox Sessions
- Design Thinking: Schritt für Schritt zur konsumentenorientierten Lösung
- Entfesselte Mitarbeitende: wie Sie Kreativität anregen
- Innovation ist kein Zufall: Innovationsmanagement im Betrieb

Success Stories
- Sylvain Chevalley, Brebisane – Lokale Produkte neu gedacht
- José Amado-Blanco, Yamo – Bio-Babybrei, so frisch und gesund wie selbstgemacht

Die Veranstaltung ist kostenpflichtig. Infos und Anmeldung: hafl.bfh.ch/innovation

Auskünfte für Medienschaffende: BFH-HAFL, Patrick Bürgisser, Dozent für Innovationsmanagement und Sensorik, Tel. + 41 (0)31 910 21 67, E-Mail: patrick.buergisser@bfh.ch | www.hafl.bfh.ch