

Einführung

In den gesättigten Märkten West-Europas sind Innovationen wichtig, um den Unternehmenserfolg zu sichern – dies gilt auch für die deutsche LM-Industrie.

Innovationen bergen aber große finanzielle Risiken. Die Floprate neuer LM-Produkte liegt bei über 60 Prozent. Meistens scheitern Produkt- bzw. Verpackungsinnovationen schon in der Phase der Markteinführung.

Open Innovation ermöglicht es, kreative Ideen auch außerhalb der eigenen Grenzen zu suchen und Kunden, Lieferanten, Wissenschaftler und Erfinder aktiv und gezielt in verschiedene Phasen des Innovationsprozesses einzubeziehen. Empirische Studien und praktische Erfahrungen belegen, dass Konsumenten durchaus in der Lage sind, originelle Ideen zu generieren. Teilweise sind diese sogar neuartiger und besser als die vom Unternehmen entwickelten Ideen.

Unter dem Thema »Open Innovation in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie- Neue Perspektiven für die Produktentwicklung« laden wir Sie herzlich ein, sich über neuartige, integrative Methoden in der Produktentwicklung zu informieren und mit Wissenschaftlern, Experten und Unternehmensvertretern zu diskutieren.

Programm

10.00

Begrüßung

*Univ.-Prof. Dr. Frank-Martin Belz,
Professur für Betriebswirtschaftslehre der Brau- und Lebensmittelindustrie, TU München*

Open Innovation – Aktuelle Methoden

10.15 – 11.00

Kreative Ideen generieren – Konsumenten involvieren

*Univ.-Prof. Dr. Frank-Martin Belz,
Dipl.-Kffr. Sandra Silvertant,
Professur für Betriebswirtschaftslehre der Brau- und Lebensmittelindustrie, TU München*

11.00-11.45

Idee, und dann? Kreative Ideen realisieren – Konsumenten integrieren

Michael Schmidt, CEO, Hyve AG, München

11.45-12.30

Methodenspektrum Open Innovation

*Ergebnisse einer Marktstudie
Dipl.-Psych. Kathleen Diener,
Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Technologie und Innovationsmanagement an der RWTH Aachen*

**12.30-14.30 Mittagspause
im Braustüberl, Freising-Weihenstephan**

Open Innovation in der Praxis

14.30-15.15

Ideenwettbewerb: »Kann-Rolle 2020«

*Erfahrungsbericht des Breitsamer Ideenwettbewerbs
Honig der Zukunft
Susanne Ruther, Breitsamer + Ulrich GmbH & Co. KG*

15.15-16.00

Methode: Innovations-Workshop

*Erfahrungsbericht aus dem Hause Bernbacher
Tobias Willmann, Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG*

16.00-16.30 Kaffeepause

16.30-17.15

Open Innovators Plattform

*Der Nutzen von Online-Communities
Dipl.-Wirtsch.-Ing. Ulf Pleissner, Geschäftsführender
Gesellschafter der TMG Technologie Management
Gruppe Karlsruhe*



Z I E L
• T U M •
akademie

Anmeldung bitte an: Christine Röger
Technische Universität München, Z I E L-TUM-Akademie
Weihenstephaner Berg 1, 85350 Freising-Weihenstephan,
Internet: www.akademie.ziel.tum.de

Rückfragen unter: Tel.: +49 (0)8161/71-2832, Fax: +49 (0)8161/71-5029
E-Mail: christine.roeger@wzw.tum.de

Kosten für das 1-Tages-Seminar

- 190 Euro (Frühbucher), bei Anmeldung vor dem 15.05.09
- 220 Euro (Spätbucher)



Univ.-Prof. Dr. Frank-Martin Belz

ist Professor für Betriebswirtschaftslehre der Brau- und Lebensmittelindustrie. Er lehrt am Wissenschaftszentrum Weihenstephan. Zu seinen Forschungsgebieten gehören Nachhaltigkeits-Innovation und Nachhaltigkeits-Marketing.



Dipl.-Psych. Kathleen Diener

ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Technologie- und Innovationsmanagement an der RWTH Aachen. Als Forschungsschwerpunkt beschäftigt sie sich mit Open Innovation Methoden und der Integration von externen Akteuren in den Innovationsprozess.



Dipl.-Wirtsch.-Ing. Ulf Pleissner

ist Geschäftsführender Gesellschafter der TMG Technologie Management Gruppe Karlsruhe. Er verfügt über eine langjährige Erfahrung im Bereich des Innovationsmanagements für die produzierende Industrie.



Susanne Ruther

ist Marketingleiterin bei Breitsamer und Ulrich GmbH & Co KG, München. Seit über zehn Jahren ist die Diplom-Oecotrophologin im Bereich PR und Marketing für Food-Themen tätig. Sie hat ihre Berufserfahrungen in Agenturen wie auch bei Unternehmen gesammelt.



Michael Schmidt

ist CEO bei der Hyve AG in München. Kundenintegration und Konstruktion sind seine Passion. Er kombiniert dabei praxisnahes Wissen als Maschinenbauer mit seinem akademischen Abschluss als Industriedesigner.



Tobias Willmann

ist Assistent der Geschäftsleitung im Familienbetrieb Bernbacher und zuständig für Verkauf sowie Einkauf von Rohstoffen. Zuvor hat er BWL an der Munich-Business-School studiert, seine Diplomarbeit bei Philip Morris absolviert und im Key Account Management bei L'Oréal gearbeitet.

Information

Forschungsprojekt

Die wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Ideenwettbewerb als Methode der Ideengenerierung und Lead User Identifikation basieren auf den empirischen Ergebnissen des Forschungsprojektes »Erfolgreiche Methoden und Konzepte zur Kundenintegration in den Produktinnovationsprozess (EiPod!)«. Das praxisorientierte Forschungsprojekt wurde von der Stiftung Industrieforschung gefördert und von der Professur für Betriebswirtschaftslehre der Brau- und Lebensmittelindustrie an der Technischen Universität München gemeinsam mit sechs Unternehmen aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durchgeführt. **Weitere Informationen:** www.food.wi.tum.de/forschung/eipod



Dipl.-Kffr. Sandra Silvertant

leitet seit 2007 das Forschungsprojekt »EiPod!«. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Professur für Betriebswirtschaftslehre der Brau- und Lebensmittelindustrie.



Gefördert durch:

Praxispartner von EiPod!:



TUM-Seminar

**OPEN INNOVATION
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie
Neue Perspektiven für die
Produktentwicklung**

17. Juni 2009

Veranstaltungsort: Zeichensaal,
Campus Freising-Weihenstephan

