

Projektbeschreibung

Traditional European Union Food (Truefood)

Innovationen gelten bereits seit geraumer Zeit als ein wichtiger Schlüsselfaktor für die Wettbewerbsfähigkeit eines Unternehmens. Da sie den Unternehmen zur Erneuerung ihrer Produktpipeline dienen, sind Innovationen direkt auf Sicherung und Ausbau der Wettbewerbsposition ausgerichtet.

Das von der Europäischen Union geförderte Projekt „Traditional United Europe Food (Truefood)“ zielt insgesamt darauf ab, die Produktqualität und Produktsicherheit in der Europäischen Lebensmittelindustrie durch die Einführung von innovativen traditionellen Lebensmitteln zu verbessern.

Die Fachhochschule Weihenstephan befasst sich dabei vor allem mit den ökonomischen Auswirkungen, welche die Einführung innovativer traditioneller Lebensmittel für kleine und mittelständische Unternehmen (KMUs) nach sich zieht. Anhand einer umfassenden Befragung europäischer Firmen aus verschiedenen Bereichen des Lebensmittelsektors (z. B. Molkereien, Fleisch-, Gemüse- und Getränkebranche) und der Durchführung mehrerer Fallstudien sollen unter anderem Kostenstrukturen von Innovationsprozessen, Verbindungen zwischen Produkt- und Prozessinnovationen sowie Erfolgsfaktoren bzw. Hindernisse für die Einführung von Innovationen ermittelt werden.

Im Rahmen eines Workshops, zu dem verschiedene Experten aus der Lebensmittelbranche geladen sind, werden die erhaltenen Ergebnisse diskutiert und Schlüsse sowie Empfehlungen für die Einführung von Innovationen erarbeitet. Weiterhin werden finanzielle und organisations-technische Entscheidungen für Innovationsprozesse festgelegt.

<http://www.truefood.eu>

Projektverantwortliche: Sandra Feigl, Dr. Marina Zapilko

Projektbeginn: Mai 2006

Projektende: April 2010