
Innovationsbeschleuniger für Food Start-ups

Start-ups aus der beliebten Snack-Kategorie bedienen heute anspruchsvollste Kundenwünsche: natürliches Image, großartiger Geschmack, individuelle Verpackung, nachhaltige Supply Chain. Das erfordert den Aufbau von Produkt- und Vermarktungskompetenz von Gründung an. Damit junge Unternehmen hier ihr Risiko minimieren und Produkte trotzdem schnell an den Markt bringen können, gibt es externe Innovationsdienstleister wie symvion.

Ob als Snack speziell für die mentale Performance, als zuckerfreie Praline für den unbekümmerten Schoko-Genuss, als nachhaltiger Bio-Walnussriegel für die Mini-Mahlzeit Zwischendurch oder Wirsing-Chips als Fingerfood vor dem WM-Spiel. Food Start-ups bedienen heute anspruchsvollste Kundenwünsche: natürliches Image, großartiger Geschmack, individuelle Verpackung, nachhaltige Supply Chain. Das erfordert den Aufbau von Produkt- und Vermarktungskompetenz von Gründung an.

Nicht immer kommt der Markterfolg über Nacht. Dann ist es ratsam, Personal- und Fixkosten in diesen Bereichen so schlank wie möglich zu halten. Damit Jung-Unternehmen ihre Liquiditäts- und Finanzierungsposition im Bereich Forschung- und Entwicklung klein halten und Produkte trotzdem schnell in die Märkte bringen können, gibt es externe Innovationsdienstleister. Diese können dazu beitragen, die Kosteneffizienz im Bereich Forschung und Entwicklung zu steigern, die Markteinführung zu beschleunigen und zugleich die Chancen eines Innovationserfolges zu erhöhen.

Eine integrierte F&E-Lösung bietet jetzt die symvion GmbH zusammen mit der DIL Technologie GmbH, als Tochtergesellschaft des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik, an. Die beiden niedersächsischen Unternehmen unterstützen Start-ups der Süßwaren- und Snack-Kategorie über den gesamten Produktlebenszyklus mit Expertenrat, Kompetenzaufbau und Outsourcing-Services. Vom Machbarkeits-Check-up über eine pragmatische Innovationsmanagement-Methodik bis hin zur ausgelagerten Produktentwicklung im Schokoladen-Technikum mit individueller Verpackungsentwicklung sowie Rohwaren, Food Safety- und Nachhaltigkeitsexpertise sind sämtliche Beratungs- und Dienstleistungskomponenten enthalten.

„Eine solche Strategie kann für Food Start-ups dann ein sinnvoller Innovationsbeschleuniger sein“, führt Dr. Cicek Geschäftsführer der symvion GmbH aus, „wenn diese sich besonders lean aufstellen oder schnell skalieren wollen“. „Der Schutz bestehender geistiger Eigentumsrechte (Urheberrechte, Markenrechte, Patente etc.) vor unbeabsichtigter Übertragung sollte dabei jedoch immer Beachtung finden“ so Dr. Cicek weiter. Die Kostenmodelle externer Innovationsdienstleister unterscheiden sich übrigens deutlich und reichen von einer stündlichen Abrechnungspraxis bis hin zur Möglichkeit einer Beteiligung am Innovationsumsatz.

Dr. Mehmet Cicek
symvion Food Innovation Services GmbH
Prof.-von-Klitzing-Str. 11
49610 Quakenbrück

Telefon: +49 (0) 5431 96 79 85 - 0
Fax: +49 (0) 5431 96 79 85 - 9
Email: mehmet.cicek@symvion.com