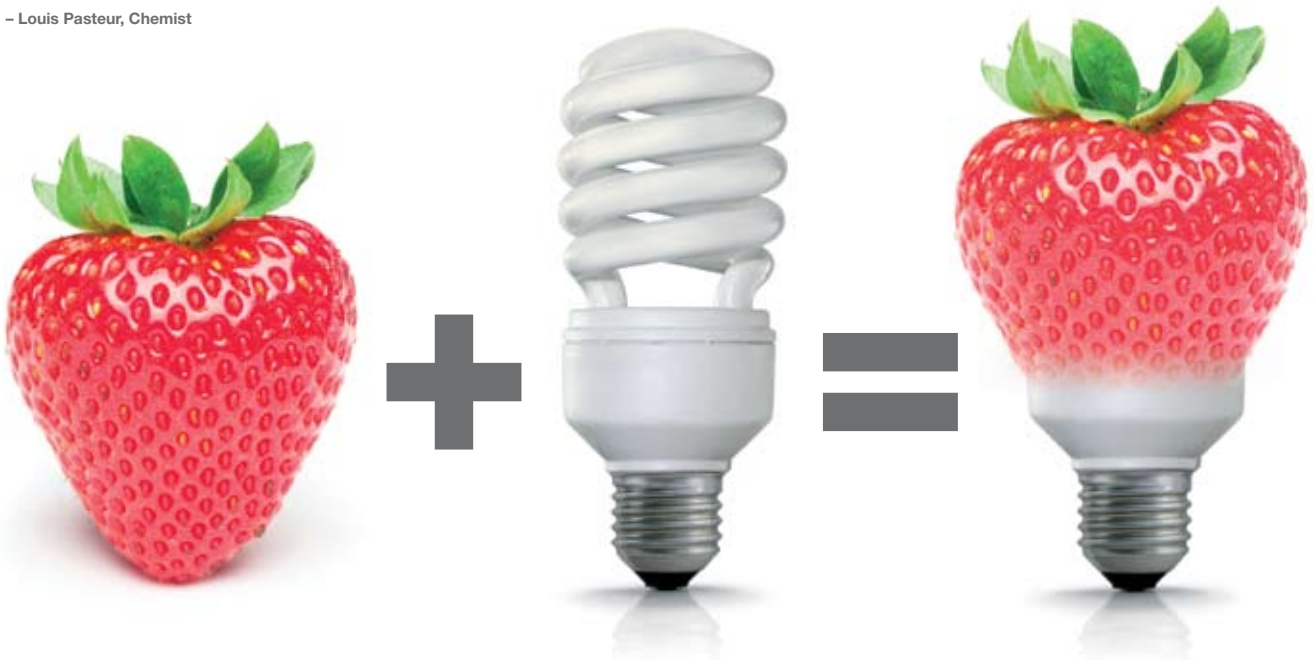


“Chance favors the prepared mind.”

– Louis Pasteur, Chemist



Tiedosta tuotteeksi

Kaupallistamiskurssi elintarviketutkijoille
20.9.–22.9. ja 29.–30.9.2010

**Työskenteletkö kiinnostavan tutkimusaiheen parissa?
Haluatko selvittää tutkimuksesi kaupallistamisen
mahdollisuuksia? Haluatko tutustua tiedon
kaupallistamisprosessiin vaihe vaiheelta?**

Kurssi tarjoaa sinulle käytännön valmiuksia tutkimuksesi kaupallistamispotentiaalin arvointiin, ideoiden kaupallistamiseen ja yhteistyösuhteiden luomiseen teollisuuden ja rahoittajien kanssa. Kurssilla läpikäydään Tiedosta tuotteeksi - tutkimuksen ja liiketoiminnan välinen kehityspolku, jonka tunteminen hyödyttää jokaista alan tutkijaa.

Kurssin aiheina:

- 1) potentiaalisen tutkimuskohteen tunnistaminen
- 2) idean kaupallistamispotentiaalin arviointi
- 3) idean jalostaminen
- 4) kaupallistamistavan valinta
- 5) tuotekehitys
- 6) kaupallistaminen; innovaation hyödyntäminen kilpailuetuna

Kurssiin sisältyy viisi lähiopetuspäivää ja yksi harjoitustehtävä. Koulutus on maksutonta. Koulutus toteutetaan pääkaupunkiseudulla. Mukaan kurssille valitaan hakemusten perusteella 20 osallistujaa.

Hakeminen:

Kurssille haetaan **10.9.2010 mennessä** lähettämällä sähköpostihakemus ElintarvikePumppu -hankkeen projektipäällikölle, Eeva-Liisa Liljalle. Hakemuksessa tulee vastata **kääntöpuolella** esitettäviin kysymyksiin. Osallistujien valinnasta ilmoitetaan kurssille hakeneille 13.9.2010.

Järjestäjä:

Kurssin järjestää Elintarvikekehityksen osaamiskeskuksen (OSKE) ja Culminatum Oy:n toteuttama ElintarvikePumppu-projekti, jota rahoittavat Uudenmaan liitto ja pk-seudun suuret kunnat. ElintarvikePumppu-hankkeen tavoitteena on elintarviketutkimustiedon kaupallistaminen ja Uudenmaan alueen innovaatioympäristön kehittäminen.

Lisätiedot:

Elintarvikekehityksen osaamiskeskus
ElintarvikePumppu-projekti
projektipäällikkö Eeva-Liisa Lilja
(040) 833 7727
eeva-liisa.lilja@viikkifoodcentre.fi

Paikkoja rajoitetusti!

Kurssin sisältö

20.9.2010 / Kaupallistamispotentiaalin arviointi

- keksintöaihioiden tunnistaminen: teknologialähtöiset ideat vs. markkinalähtöiset ideat
- viranomaisnäkökulma; lainsäädäntö; yliopiston keksintölaki; korkeatasoisen tutkimuksen ja lainsäätäjän tahdon yhdistäminen
- kaupallistamispotentiaalin arviointi; asiakaskysyntä, globaalit trendit, yritysten näkökulma
- Get together-tilaisuus

21.9.2010 / Idean jalostaminen ja suojaaminen (Proof of Concept / IPR)

- keksinnön toteutettavuuden ja sovellettavuuden selvittäminen (ennakkouutuustutkimukset, kaupallistamisselvitykset, teknisen toimivuuden todentaminen)
- teollisuuden kriteerien huomioiminen; miten kustannukset hallitaan, soveltuuko idea tuotantoon, tuotekehitysprosessi
- viranomaissääntely (novel foods, uuselintarvikeasetus, terveysväittämät, lainsäädäntö)
- strateginen IPR, toimintavapauden kartoitus
- immateriaalioikeuksien hyödyntäminen: lisensointi, oikeuksien valvonta ja puolustaminen, suojausmuodot, patentit

22.9.2010 / Kaupallistamistavan valinta & rahoitus

- tutkimustiedon kaupallistamisen väylät: lisensointi, uuden yrityksen perustaminen, teknologian siirto jne.
- ARVO; mikä on tutkimusaihion arvo? kuinka arvoa rakennetaan? mitkä tekijät vaikuttavat arvoon? (tuoteportfolio, resurssit, strategia, kilpailevat tuotteet)
- julkinen T&K&I-rahoitus
- yksityisen rahoituksen vaihtoehdot

29.9.2010 / Tuotekehitys

- yrityksen arvoketju ja vaatimukset tutkimukselle ja tuotekehitykselle
- mikä on tuotetavoite? teknisen markkinan asettamat reunaehdot tuotteelle: kylmäketju, pakkaustapa, asiakkaan käyttötottumukset, hintakatto jne.
- kuinka rakennetaan menestyvä tuote; käytännön kokemuksia menestyksekkäistä ja kiinnostavista tuotekehityshankkeista

30.9.2010 / Keksinnön kaupallistaminen, innovaation hyödyntäminen kilpailuetuna

- henkilökohtaisen uraohjauksen näkökulma "tutkija kehittäjänä, tuottajana, markkinoijana ja myyjänä"
- tulevaisuuden eväät? Suomi elintarviketeollisuuden innovaatioympäristönä 2020
- kuinka tutkimus auttaa suomalaista elintarviketeollisuutta menestymään Suomessa ja kansainvälisessä kilpailussa



Hakemuksessa esitettävät tiedot

Kurssille haetaan sähköpostihakemuksella, jonka täytyy sisältää alla olevat tiedot. Hakemus tulee lähettää projektipäällikkö Eeva-Liisa Liljalle **10.9.2010 mennessä** (eeva-liisa.lilja@viikkifoodcentre.fi).

1. Henkilötiedot

Nimi
Puhelin
E-mail
Asema / tutkinto
Organisaatio
Osasto / laitos
Mahdolliset ruoka-aineallergiat

3. Osallistumismotivaation kartoitus

- Millaisen tutkimuksen parissa työskentelet tällä hetkellä?
- Miksi haluat osallistua kaupallistamiskurssille?
- Ketkä ovat nykyisen tutkimuksesi hyödynsaajat?
- Mitkä ovat tutkijan uraasi liittyvät tavoitteesi tulevaisuudessa?

Kurssin osallistujamäärä on rajoitettu 20 henkilöön. Jos kurssin hakijamäärä ylittää osallistujamäärämaksimin, osallistujat valitaan osallistumismotivaatiota kartoittavien kysymysten perusteella.

Vastaukset kysymyksiin käsitellään luottamuksellisesti.