

〈ウェビナーご案内〉

スイス・オープンイノベーションウェビナー(2020年7月21日)
ーフード・ニュートリション分野での協業可能性を探るー

「スイスの食」といえば、チョコレートやチーズのイメージが強いかもしれませんが。しかし近年、スイスには多くのフードテックが生まれており、海外とのオープンイノベーションにも積極的に取り組んでいます。

2020年5月、国内のフードテックの育成や、国外とのイノベーションを生み出す拠点として「スイス フード&ニュートリションバレー協会」が設立されました。

設立メンバーは、世界的な食品企業である「ネスレ」、欧州トップの教育水準を誇り構内にニュートリションセンターを有する「スイス連邦工科大学ローザンヌ校(EPFL)」、ホスピタリティ分野の教育機関として世界1位の評価を獲得している「ローザンヌホスピタリティマネジメントスクール(EHL)」。これらの組織が位置するのがユネスコ世界遺産に登録されたワイン産地としても有名な「ヴォー州」です。

スイスを食品に関するイノベーションの一大拠点とし、新たな健康的な食品の開発やライフサイエンス、廃棄物削減など、持続可能な食品産業を実現すべく、その課題解決に向けたテクノロジー開発などが行われています。

本ウェビナーでは、設立メンバーに登壇いただき、スイス食品エコシステムの概要と魅力、食を取り巻く新たな技術トレンドについて解説します。

フード・ニュートリション分野でのスイスとの協業や、食品エコシステムにご関心のある方のご参加をお待ちしております。

(ご参考)ジェトロ地域・分析レポート

『『食の』シリコンバレー』を目指すスイス、フード&ニュートリションバレーを設立
国外の食品企業、スタートアップの誘致を促進

<https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2020/e77981ff8b2d32c5.html>

- 日時: 2020年7月21日(火)16:00~17:20(日本時間/JST)
9:00~10:20(中央ヨーロッパ時間/CET)

※開始5分前からZOOM機能の使用方法に関するご説明をします。

- 主催: 日本貿易振興機構(ジェトロ)、在日スイス大使館
- 参加費: 無料
- 定員 : 100名
- 言語 : 日本語・英語(英日同時通訳)
- 形式 : ZOOM Webinar

※お申込み後、登録されたメール宛に当日ログイン用のURLが届きます。

■プログラム

16:00-16:10(JST)

9:00-9:10(CET)

「イノベーション in スイス」

ジェトロジュネーブ所長 和田 恭

16:10-16:20(JST)

9:10-9:20(CET)

「Swiss Food and Nutrition Valley: a unique ecosystem」

Mr.Fathi Derder, Managing director of Swiss Food & Nutrition Valley

16:20-16:25(JST)

9:20-9:25(CET)

「Canton of Vaud, champions of food!」

Ms. Yuliya Blaser, Project director Innovaud of Canton of Vaud (ヴォー州)

16:25-16:35(JST)

9:25-9:35(CET)

「The Nestlé Accelerator (with startup examples) and the new packaging Institute」

Mr. Oliver Nussli, Nestlé R&D Meat Alternative Platform Lead(ネスレ)

16:35-16:45(JST)

9:35-9:45(CET)

「Activities of EPFL Nutrition Center and Swiss strategic areas」

Mr.Christian Schwab, Director of EPFL Nutrition center(スイス連邦工科大学ローザンヌ校(EPFL))

16:45-16:55 (JST)

9:45 - 9:55 (CET)

「Ecole Hôtelière de Lausanne(EHL): Innovation village」

Ms.Zina Senger, Head of Innovation Pole,EHL(ローザンヌホスピタリティマネジメントスクール)

16:55-17:00 (JST)

9:55 - 10: 00 (CET)

「Amazentis: the next Swiss Success story in Nutrition?」

Mr.Chris Rinsch, CEO, Amazentis

※スイス連邦工科大学ローザンヌ校(EPFL)からスピンオフしたライフサイエンス企業。植物由来のミトコンドリアの機能を改善するための製品を開発している。

17:00-17:10 (JST)

10:00 - 10:10 (CET)

「スイスが注力する食品栄養イノベーション」

在日スイス大使館 科学技術部長 鈴木 恭子

17:10-17:20 (JST)

10:10 - 10:20 (CET)

Q&A

※質問はセッション中にチャット機能を使って入力いただきます。

時間の都合上全ての質問に回答できない場合がありますが、ご了承ください。

■お申込み方法:

下記 ZOOM ページからお申込みください

https://zoom.us/webinar/register/WN_HDnmCDxIRleaMGVJvcZi1Q

■お申込み締切:

7 月 20 日

■免責事項・ご利用条件

https://www.jetro.go.jp/ext_images/switzerland/pdf/menseki.pdf

■お問い合わせ:

ジェトロジュネーブ事務所(担当:城倉/じょうくら)

E-mail: swg@jetro.go.jp Tel: +41 22 732 13 04