

3,2,1 ... Start zum Pilot Run von "Scaling with Taste"!

Am 15. April 2024 findet in der Testküche der ZHAW Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation das erste **Culinary Prototyping** von «Scaling with Taste» statt. Was im Vorfeld durch Co-Projektleiter und Kulinarik-Experte Mario Garcia kulinarisch konzipiert wurde, wird einer Tasting-Gruppe mit Vertretern aus Wirtschaft, Wissenschaft und Experten aus dem Bereich Food und Gästen des Start-ups Yumame Foods präsentiert.

Über Yumame:

Yumame Foods AG stellt schmackhafte, nahrhafte und minimal verarbeitete Lebensmittelprodukte auf der Basis von Pilzen und #Fermentation her. Mit einem innovativen Ansatz kreiert Yumame tierfreie Produkte, die reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen sind, keine künstlichen Zutaten enthalten und überall auf der Welt mit regionalen, hochwertigen Zutaten hergestellt werden können.

Fragestellung:

Unter der Leitung von Mario Garcia, Programm Co-Leiter und kulinarischer Experte dieses Pilot Runs, wird erarbeitet, wie ein Produkt, das sehr puristisch aussieht, allein durch seinen Inhalt noch besser überzeugen kann. Das Resultat soll dem Start-up Yumame helfen, das Produkt im Einzelhandel besser zu vermarkten. So ist die Fragestellung.

Partner:

Partner am Pilot Run "Scaling with Taste" sind die ZHAW Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation und die Standortförderung des Amt für Wirtschaft, Kanton Zürich.

Über das Programm:

Bei #Scalingwithtaste werden Start-ups individuell durch Culinary Prototyping beraten. Es geht darum, das Element, das uns Menschen vereint oder trennt – #Geschmack / #Taste – zu seinem bestmöglichen Wirken zu bringen. Start-ups aus dem Food Tech / Food Innovation-Bereich begegnen dieser Frage auf ihrem Weg immer wieder. Sie ist zentral, aber nicht im Labor oder im Business Case abbildbar; und dies wird oft sehr spät bemerkt. Das Programm zielt deshalb darauf ab, durch die kulinarische #Kompetenz der Spitzengastronomie sowie weiteren Expertisen den für das jeweilige Start-up nächsten Schritt zügig zu finden. Also wie ein innovatives, neuartiges Produkt durch diese Expertise und seine kulinarischen

Eigenschaften für mögliche Anwendungen gewinnt.

"Scaling with Taste" ist ein Dienstleistungsprogramm von MAISON DES CHEFS unter der Co-Leitung von Martina Anderberg und Mario Garcia. Es schlägt eine Brücke zwischen #Foodtech / #Foodinnovation und der Expertise aus der #Spitzengastronomie. Als niederschwelliges Angebot hilft es Start-ups, Ideen bis zum marktreifen Produkt weiterzuentwickeln.

#hautecuisinecandothis #scalingwihttaste #foodemotion



KONTAKT: MAISON DES CHEFS

Martina.Anderberg@Maisondeschefs.ch

Mario.Garcia@Maisondeschefs.ch

