



InnoNetz – das Kompetenznetzwerk für die nachhaltige und ressourceneffiziente Herstellung von Lebensmitteln



Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Sie produzieren Lebensmittel oder stellen Maschinen und Apparate für die Lebensmittelproduktion her. Sie liefern Dienstleistungen für Lebensmittelhersteller oder entwickeln neue Geschäftsmodelle für die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln.

Im InnoNetz finden Sie Gleichgesinnte, Partner, Wissenschaftler und Experten aus verschiedenen Bereichen, die Ihnen dabei helfen, Ihre Produkte und Prozesse weiter zu entwickeln. Profitieren Sie vom fachkundigen Austausch, um den Einsatz von Material und Energie bei der Produktion zu optimieren.

Nutzen Sie die geballte Fachkompetenz und werden Sie Teil eines jungen Netzwerks!

Unsere Leistungen

- + Beratung in technischen und wirtschaftlichen Fragen
- + Vermittlung von Kooperationspartnern
- + Regelmäßige themenbezogene Unternehmerabende
- + Vorstellung von Abschlussarbeiten der Hochschule
- + Durchführung von Auftragsarbeiten
- + Analyse und Optimierung von Herstellungsverfahren
- + Entwicklung von neuen Produkten, Prozessen oder Vertriebswegen

Gemeinsam die Zukunft der Region gestalten

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf - wir informieren Sie über unsere Aktivitäten und laden Sie zu Veranstaltungen ein.

www.hs-albsig.de/innonetz

„In Zusammenarbeit mit der Hochschule konnten wir unsere Probleme bei der Herstellung von tiefgekühlter Babynahrung lösen.“

Valeria Föll, Unternehmerin
www.valeria-babybrei.de

nachhaltig
gemeinsam
innovativ



Aus der Region für die Region

Regionale Firmen aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion, Hersteller von Maschinen und Anlagen sowie Dienstleister organisieren sich im InnoNetz zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

Die Unternehmen initiieren Forschungsvorhaben, bearbeiten diese gemeinsam mit der Hochschule und tauschen sich regelmäßig über Ergebnisse und Erfahrungen aus.

InnoNetz kooperiert mit anderen regionalen Initiativen, wie z.B. der Ideenfabrik Sigmaringen, School of Entrepreneurship und Marktplatz Donau.

nachhaltig
gemeinsam
innovativ

Postadresse:
InnoNetz
c/o Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Anton-Günther-Straße 51 | 72488 Sigmaringen

Besucheradresse:
InnoNetz | Graf- Stauffenberg-Kaserne, Geb. 81
Binger Str. 28 | 72488 Sigmaringen

Hannah Pfefferle, Netzwerk-Managerin
Telefon: +49 (0) 75 71 . 6852-359
E-Mail: pfefferle@hs-albsig.de

Prof. Dr. Christian Gerhards
E-Mail: christian.gerhards@hs-albsig.de

Internet: www.hs-albsig.de/innonetz

Das InnoNetz wird aus dem Programm Land(auf) Schwung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Die wissenschaftliche Expertise wird durch Professorinnen und Professoren der Hochschule Albstadt-Sigmaringen gewährleistet.



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
University of Applied Sciences

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

InnoNetz

Hochschule Albstadt-Sigmaringen
University of Applied Sciences

Lebensmittel nachhaltig und
ressourceneffizient herstellen



www.hs-albsig.de/innonetz