



SWITZERLAND
INNOVATION
PARK ZÜRICH

KEYNOTE SPEAKER

FÜR IHREN ANLASS

IM H³ EVENT SPACE UND IN DER S³ EVENT GARAGE



RADIKALE INNOVATION INSPIRIEREND ERKLÄRT

JEAN-PHILIPPE HAGMANN, INNOPUNK

Als Innovationsmanager und Innovationsberater hat Jean-Philippe Hagmann bereits hinter die Türen zahlreicher namhafter Unternehmen in Deutschland, der Schweiz und in Österreich blicken dürfen. Dabei fielen ihm etliche Muster auf, die sich überall wiederholen und die das Innovieren verunmöglichen. Er hat über 60 Unternehmen und Institutionen wie z.B. Swarovski, Mercedes Benz Bank und die Fraunhofer Gesellschaft beraten und für eines der größten Energieunternehmen der Schweiz eine «Avantgarde Abteilung» aufgebaut. Ob als Berater für radikale Innovation oder als Keynote Speaker mit dem «Top Speaker Award 2013» des ESE-Kongresses in München - Jean-Philippe Hagmann hinterfragt ständig den Status Quo.

Vortragsthemen

- Warum etablierte Unternehmen Innovationstheater spielen
- Die Heldenreise des Homo Innovators
- Technologien der Zukunft einfach erklärt
- Warum auch Sie Ihr Geschäftsmodell verändern werden
- Die fünf Rollen für erfolgreiche radikale Innovation

Dauer: 45 – 90 Minuten (Referat)

Kosten: CHF 4'000

Kontakt: Jean-Philippe Hagmann, Experte für radikale Innovation, Keynote Speaker, Dozent und Gründer von INNOPUNK

Webseite: www.innopunk.com



ESSBARE INSEKTEN - DIE LEBESNMITTEL-INNOVATION

MARIUS WENK, ESSENTO

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich dem kulinarischen Potenzial von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt, produziert und vermarktet Spezialitäten aus essbaren Insekten. Zudem engagiert sich Essento für die Sensibilisierung der Bevölkerung, organisiert Kochkurse, Workshops und veröffentlichte 2016 das Insektenkochbuch «Grillen, Heuschrecken & Co.».

Probieren Sie's aus! Im interaktiven Insekten-Workshop erfahren Sie alles über essbare Insekten und können die neusten Insekten-Spezialitäten gleich selbst degustieren und darüber diskutieren.

Aufbau des Workshops

- Einführung in die Welt der essbaren Insekten. Welche Delikatessen werden weltweit bereits genossen?
- Wieso Insekten essen? Das enorme Potenzial von Insekten
- Über Essento – Geschichte & Aktivitäten sowie die Lage in der Schweiz
- Neues Lebensmittel als Herausforderung und Bereitschaft der Schweizer Bevölkerung
- Abschlussdiskussion und Fragerunde
Dazwischen Insekten-Degustation mit ganzen, gerösteten Insekten und weiterverarbeitete

Dauer: 2 Stunden (1h Referat, 1h Degustation)

Kosten: CHF 800 (*Preis variiert nach Angebot und Teilnehmerzahl*)
Standardpaket à 2h für 20 Personen

Kontakt: Marius Wenk, Marketing & Education bei Essento

Webseite: www.essento.ch



LEBEN MIT EINER (NEUEN) HAND

Michel Fornasier

Michel Fornasier ist ohne rechte Hand zur Welt gekommen. Heute trägt er eine hochmoderne bionische Handprothese. Diese Hightech-Hand eröffnet ihm ganz neue Möglichkeiten und hat sein Leben von Grund auf verändert.

Michel Fornasier überzeugt mit einer authentischen, mitreissenden Art. Er relativiert mit seiner positiven Lebenseinstellung Herausforderungen, wenn man sie nur aktiv angeht. Sein reicher Erfahrungsschatz, sein Engagement für die Sache, seine Begeisterung für die Technik und sein gewinnendes Wesen tragen massgeblich dazu bei, Innovationen im Gesundheitswesen auf eine andere Art zu begegnen

Eine Herzensangelegenheit

«Es ist mir ein persönliches Anliegen, den Bekanntheitsgrad dieses neuartigen Hilfsmittel zu steigern, um so viele Menschen mit dem gleichen Handicap zu erreichen und ihr Leben zu erleichtern. Gerne möchte ich aufzeigen, was heute auf dem Gebiet der Robotik möglich ist, Tabus brechen sowie eine Brücke zwischen Menschen mit und ohne Handicap bauen.»

Dauer: Nach Absprache

Kosten: Nach Absprache

Kontakt: Michel Fornasier

Webseite: www.michelfornasier.com

