



### קורס מרוכז בניהול חדשנות במזון 31.7.23

תוכן	נושא המפגש	
כיבוד קל	התכנסות	10:00 – 9:30
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ מושגי בסיס בחדשנות</li> <li>▪ מה עובד בחדשנות</li> <li>▪ דוגמאות מהעולם לחדשנות בתחום המזון</li> <li>▪ טרנדים בחדשנות בתעשיית המזון- חדשנות מוצרית, חדשנות חומרית, חדשנות באריזות וכו'</li> <li>▪ חדשנות מול עתידנות</li> </ul>	חדשנות- מבט על	11:15 – 10:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ מה כולל תהליך חדשנות מוצלח בארגון ועל מה לוותר</li> <li>▪ מה המכשולים בתהליכי החדשנות</li> <li>▪ צוות- מי כדאי שיהיה</li> <li>▪ החדרת חדשנות בארגון</li> </ul>	הדרך החדשה לחדשנות	12:30 – 11:15
ארוחת צהריים קלה	הפסקת צהריים	13:45 – 12:30
סדנה שמטרתה הקניית כלים לחשיבה קריאייטיבית	קריאייטיב- חשיבה יצירתית	15:15 – 13:45
עשה ואל תעשה בפיתוח בארגון כך שקונספטים חדשניים יהפכו למציאות	פיתוח	16:30 – 15:15

הקורס יועבר עי חברת חדשנות מעשית. חדשנות מעשית הינה חברה לייזום ופיתוח מנועי צמיחה עבור התעשייה המסורתית – מוצרים ושירותים המושקים לראשונה בעולם, מביאים איתם מכירות חדשות ורווחיות חדשה ומגדילים את ערך החברות ושוויין.

טל לייזר – בעברה, כסמנכ"לית שיווק בחברות מזון כגון שמן תעשיות זוגלובק, הובילה מגוון תהליכי חדשנות בעלי השפעה ניכרת על התעשייה. לפני מעל עשור הקימה את חברת חדשנות מעשית, מחברות החדשנות המובילות בישראל, מומחית בהכנסת חדשנות פורצת דרך לחברות וזוכה להכרה בארץ ובעולם.

עד היום חדשנות מעשית ליוותה עשרות לקוחות, ביניהן: נייר חדרה, א.ל מסננים, קניאל, גולן פלסטיק, קומט את פרוגרס, קל-קר עין הכרמל, אורמת, גזר שלוחות, מלח הארץ, יקב רמת הגולן, קבוצת שאן, סופר-פארם, סוזאנו הגלובלית ועוד. החברה השיקה לאורך השנים מעל לשמונים מוצרים ולקוחותיה זכו בעשרות פרסים בתחרויות בינלאומיות.