



Olomoucký kraj

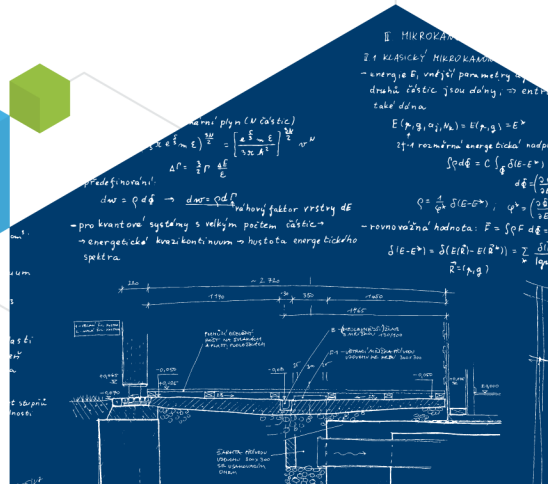
OK  **Inovace**

Inovační vouchery

v Olomouckém kraji

OK4Inovace | zájmové sdružení právnických osob

www.ok4inovace.cz



Ambice Olomouckého kraje

- Zlepšit ekonomickou situaci kraje.
- Zvýšit konkurenceschopnost regionu.
- Systematicky podporovat inovace.



Zpracování **Regionální inovační strategie**
Olomouckého kraje (RIS OLK) a následně založení
sdružení **OK4Inovace**.

Členové:

- 1) Olomoucký kraj
- 2) Statutární město Olomouc
- 3) Univerzita Palackého v Olomouci
- 4) Moravská vysoká škola Olomouc o.p.s.
- 5) Vysoká škola logistiky o.p.s.
- 6) Krajská hospodářská komora OK
- 7) Agrární komora Olomouckého kraje
- 8) Nadační ústav regionální spolupráce, o.p.s.

Inovace

- **Inovace** představují sérii vědeckých, technických, organizačních, finančních, obchodních i jiných činností, jichž cílem je vznik nového zdokonaleného produktu (výrobku, technologie nebo služby) efektivně umístěného na trh. Výzkum a vývoj jsou jednou z těchto činností. (Asociace inovačního podnikání).
- **Byznys inovace** jsou proces tažený trhem. Byznys inovace definujeme jako vytváření přidané hodnoty pro zákazníka a firmu (např. nový produkt, služba, pronikání na nové trhy, změna organizační struktury ve firmě, zvýšení efektivity práce/výroby, atd.), což není

Inovační vouchery

- Inovační vouchery jsou unikátním nástrojem podpory spolupráce podniků s vědeckovýzkumnými institucemi (VaV).
- Umožňují firmě plně se soustředit na byznys, zatímco výzkumník dodá znalosti potřebné pro inovace.
- Spolupráce mezi výzkumnou a komerční sférou přináší vysokou **přidanou hodnotu**, která může výrazně posílit konkurenceschopnost zúčastněných aktérů i celého regionu. Jedná se o „Win-Win model“:
 - **podnikatelé** získají nové technologie a výzkumné

- V České republice představilo tento nástroj poprvé v roce 2009 **Jihomoravské inovační centrum**.
- V následujících letech se stal inspirací pro další kraje ČR (Královéhradecký, Zlínský, Liberecký, Karlovarský, Královehradecký, Moravskoslezský a další).
- Vouchery definovány jako jeden z nástrojů RIS OLK.
- Dvě cesty:
 1. „**Zlínská**“ – Firmy se sídlem nebo pobočkou v kraji podají žádost na konkrétní spolupráci s jakoukoliv vysokou školou z ČR, která se přihlásí do projektu. **Cesta OK.**
 2. „**Brněnská**“ - Firmy z celého světa si v rámci projektu podají žádost na konkrétní spolupráci s jednou ze 12 výzkumných institucí

**Inovační vouchery
Jihomoravského kraje**



A. W. SPOL. S R. O.

Mendelova
univerzita
v Brně



MENDELOVA
UNIVERZITA V BRNĚ



OPTIMALIZACE SKLADOVÁNÍ OLOMOUCKÝCH
TVARŮŽKŮ S OHLEDEM ZRÁNÍ A SENZORICKÉ
VLASTNOSTI

Doba realizace	09/2010 až 09/2011
Hodnota	145 000 Kč bez DPH
Předmět	Senzorická analýza a stanovení mikrobiologických a vybraných fyzikálně chemických ukazatelů při skladování za různých teplotních podmínek.
Výstup	<p>Nalezení nejvhodnějšího (bezpečného) způsobu (volby teplotního režimu) skladování Olomouckých tvarůžků s ohledem na průběh jejich zrání a na jejich senzorické vlastnosti.</p> <p>Výrobky byly vystaveny těmto modelovým teplotním režimům.</p> <ul style="list-style-type: none">- režim A - při teplotě 4 – 8 °C v chladničce,- režim B - při teplotě 4 – 8 °C a 1 týden v mrazničce při teplotě – 18 °C,- režim C - při teplotě 4 – 8 °C a 7 týdnů v mrazničce při teplotě – 18 °C. <p>Režim A a C byl senzoricky a statisticky hodnocen jako ekvivalentní.</p>
Využití a přínos	Studii se nepotvrdil obecně vžitý názor, že uchování výrobků tohoto typu je nemožné z důvodu výrazného poškození jeho smyslových vlastností. Výsledky výzkumu nebyly zatím využity, ale jejich využití se plánuje s cílem rozšířit možnosti exportu do vzdálenějších zemí (volba správného teplotního režimu pro uskladnění výrobků s ohledem na jejich kvalitu a zdravotní nezávadnost).

Ing. Jiří Rudolf
OK4Inovace
Jeremenkova 1211/40b
779 00 Olomouc
+420 587 432 012
rudolf@ok4inovace.cz