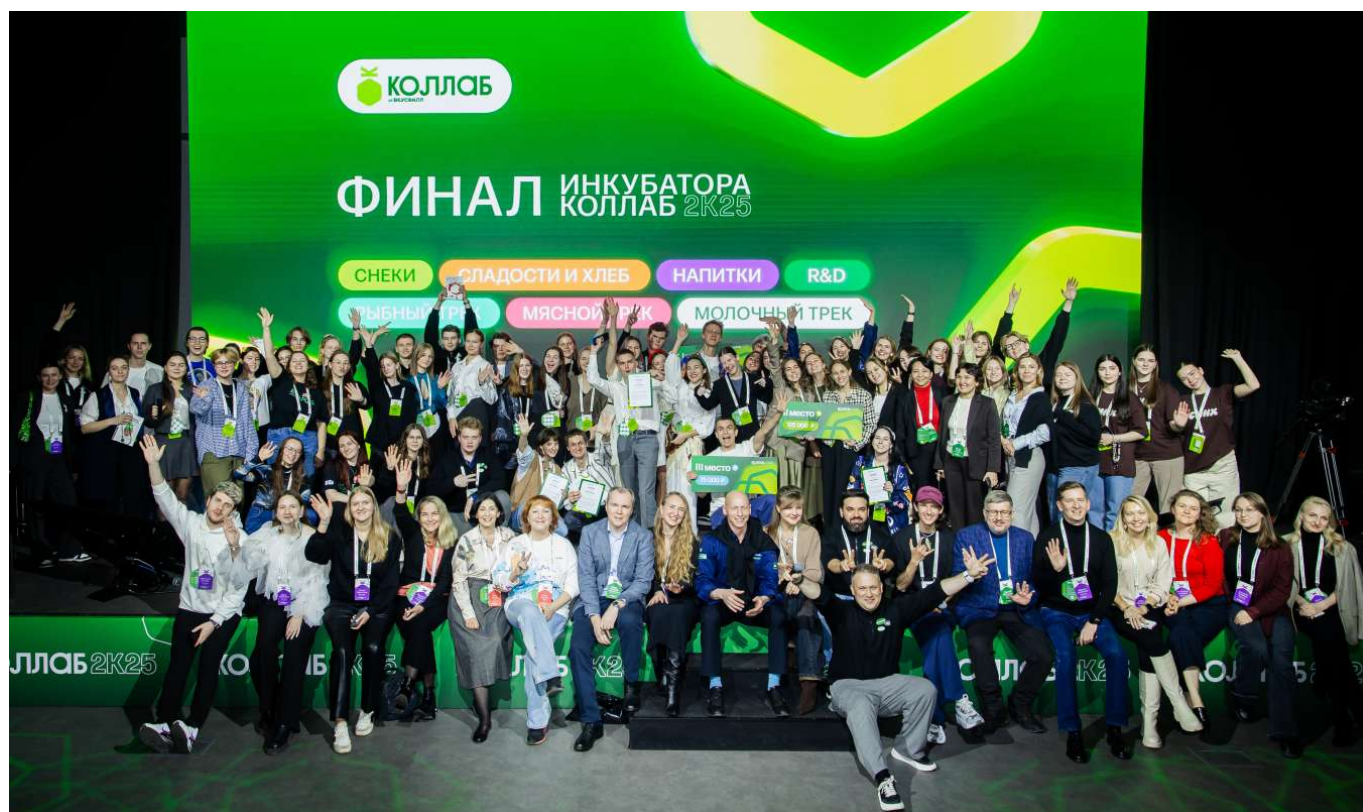


2 сезон студенческого R&D-инкубатора «Коллаб 2К25» АО "Вкусвилл"

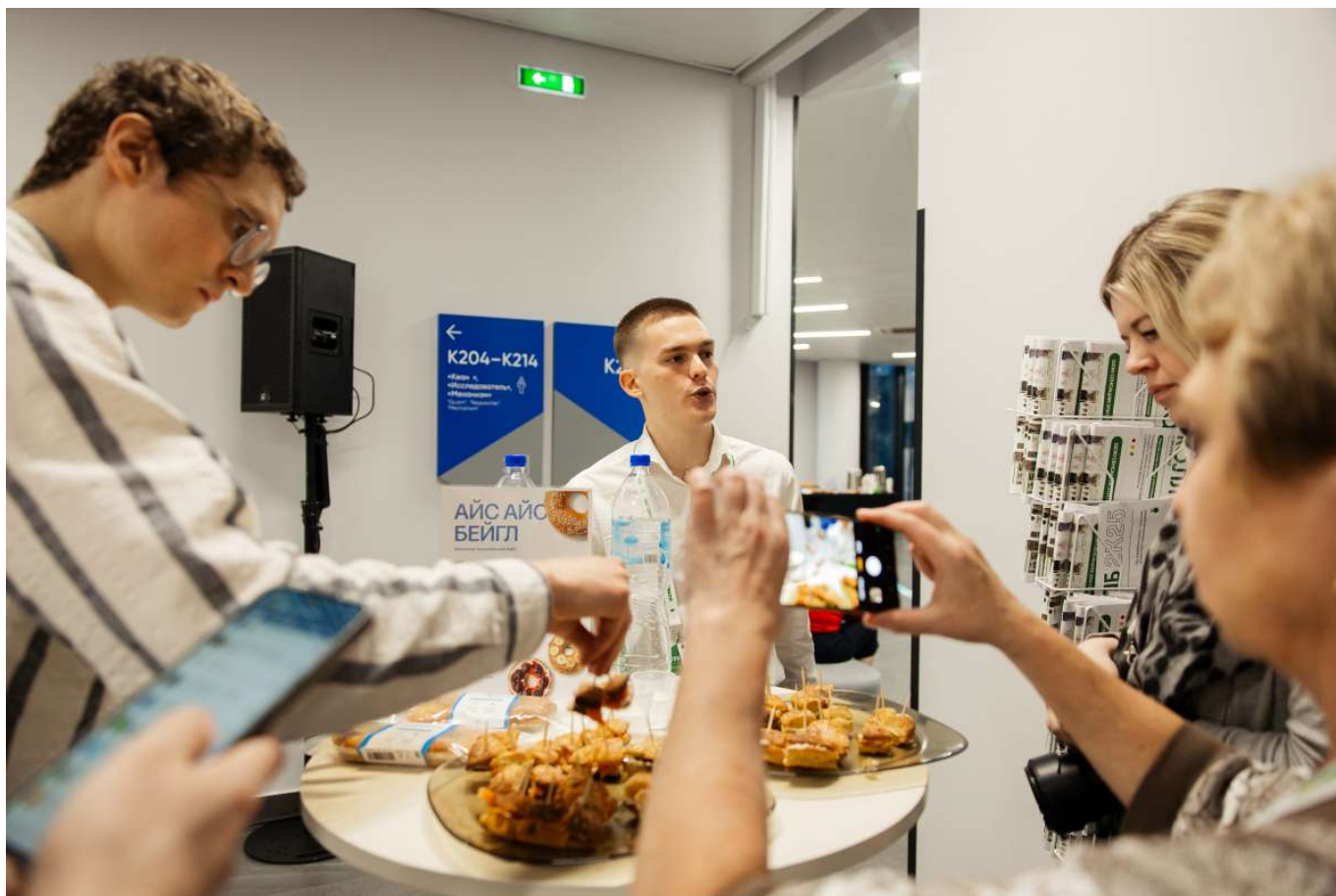


В Москве состоялся финал второго сезона студенческого инкубатора «Коллаб 2К25» — образовательного R&D-проекта АО "Вкусвилл", в рамках которого студенты пищевых и технологических ВУЗов проходили путь от создания концепта продукта до выхода на полку.

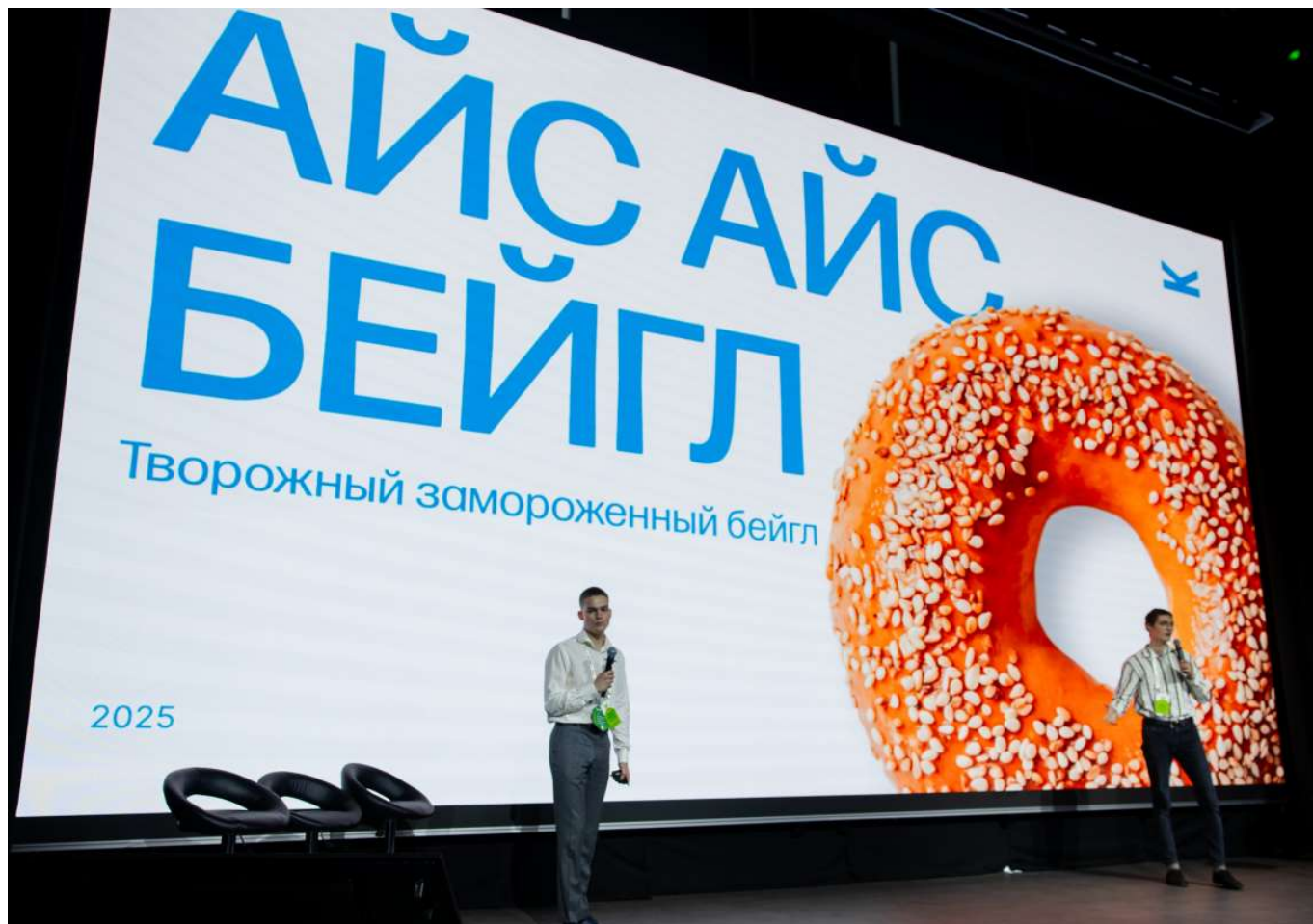
Проект собрал 112 заявок из России, Киргизии и Казахстана, к отборочным демо-дням дошли 85 команд. В финал прошла 31 команда. Конкуренция была высокой. Проекты команд проходили многоэтапный отбор: от регистрации идеи и первичной экспертизы до демо-дней и работы с прототипами. Критерии отбора проектов были открытыми и заранее опубликованными — они включали оценку идеи, продукта, команды и потенциала реализации. В течение сезона участники проводили исследования потребителей и дорабатывали рецептуры с учетом обратной связи экспертов.

В рамках инкубатора участники работали в командах по 2–3 человека, где обязательным участником является технолог — студент профильного направления, отвечающий за состав продукта и его соответствие концепции "Вкусвилл".

В финале участники представляли продукты, над которыми работали на протяжении трех месяцев: от первых лабораторных экспериментов до партии, подготовленной специально для финальной дегустации.



После дегустации команды защитили свои проекты в формате питчинга. Экспертами стали лидеры клиентских путей АО "Вкусвилл", технологи, продакт-менеджеры, представители отраслевых союзов и партнерских производств. Они оценивали не только вкус и состав, но и технологичность решений, возможность масштабирования и соответствие реальным производственным процессам.



Команда от Политеха, прошедшая в финал, была представлена студентами 1 курса магистратуры образовательной программы 19.04.05_01 «Высокотехнологичные производства продуктов здорового питания» Института биомедицинских систем и биотехнологий Высшей школы биотехнологий и пищевых производств, Кобловым Фёдором и Фещенко Михаилом. Наставниками команды были: к.т.н., доцент Высшей школы биотехнологий и пищевых производств - Тимошенко Ирина и главный специалист Дирекции образовательных программ Института биомедицинских систем и технологий - Пимашина Екатерина.



По итогам финала команда Политеха «АИС АИС Бейгл» получила Оффер и была приглашена на оплачиваемую стажировку от команды отдела научно-образовательных проектов ВкусВилл, а также получила возможность продолжить работу с R&D-командой "Вкусвилл" по дальнейшей проработки и выхода на полку: замороженного творожного бейгла.

«Наш проект — это не просто конкурс. Это живая экосистема, объединенная целью ВкусВилл — сделать полезные продукты для здорового питания доступными каждому. Это площадка, где идеи молодых ученых и предпринимателей встречаются с реальными задачами бизнеса. Где научные гипотезы превращаются в рабочие прототипы, а академические знания — в конкретные решения для наших покупателей. Это был хороший сезон: рекордное количество заявок, сплоченное и включенное сообщество, а также перспективные продукты в финале. Отдельная любовь и уважение всей команде и экспертам-коллегам», — Сергей Куницын, лидер развития инноваций АО "Вкусвилл".



Коллаб стал площадкой, где встречаются наука, технологии и бизнес. АО "Вкусвилл" получает вдохновение и доступ к новым разработкам, а студенты — возможность превратить свои идеи в продукты, которые однажды появятся на полках магазинов.

Дирекция Института биомедицинских систем и биотехнологий поздравляет студентов и наставников с выходом на новый уровень практической реализации идей! Это важный этап, когда научный поиск обретает осязаемую форму, а академические знания становятся основой для реальных инноваций в фудтехе. Мы гордимся тем, что разработки нашего Института находят отклик у лидеров рынка и меняют представление о будущем индустрии питания.

