



Pieken in de Delta Zuidoost-Nederland

High Tech Systemen en Materialen

CCF brengt slimme ideeën naar de markt

‘Intelligente’ speelapparaten zetten kinderen aan tot bewegen, en ‘slimme’ sleutels wijzen bezoekers de weg naar de eetzaal in een congresgebouw: het zijn twee voorbeelden van hoe onzichtbare elektronica ons leven kan veraangenamen. De Creative Conversion Factory (CCF) haalt dergelijke uitvindingen van de plank en stoomt ze klaar voor de markt.

“Er zijn genoeg interessante uitvindingen bij instellingen als de TU Eindhoven of Philips Research die nooit leiden tot een commercieel product”, zegt Jean Gelissen, managing director van de CCF. “Het ontbreekt de deelnemers aan tijd, geld en business potentieel, waardoor de ideeën op de plank blijven liggen.”

Daar komt nu verandering in: iedereen met een goed idee kan aankloppen bij de CCF. Daar wordt het idee beoordeeld en zo mogelijk verder ontwikkeld tot een commercieel product. Het gaat om uitvindingen op het gebied van *ambient intelligence*, een term die slaat op producten waarbij onzichtbaar verwerkte elektronica de gebruikers helpt om beter te functioneren in hun omgeving.

Neem bijvoorbeeld kinderspeelgoed. Nederlandse kinderen bewegen steeds minder, waardoor een groeiend percentage lijdt aan overgewicht. Spannende, interactieve speelapparaten kunnen kinderen stimuleren om meer te bewegen. Gelissen: “Bij de faculteit Industrial Design van de TU Eindhoven lagen ideeën voor speelapparaten die kinderen stimuleren om te bewegen. Zoals tegels die oplichten of geluid maken als je erop gaat staan, of een gesp die kinderen aanzet tot bewegingen.” Samen met een kinderopvangorganisatie en andere partners zijn de bestaande ideeën getest en verder ontwikkeld. Het komend schooljaar komen de eerste producten op de markt.

Het tweede succesvolle project van de CCF heeft plaatsgevonden in het Koningshof, het grootste congreshotel in de Benelux. Gasten kunnen er samenkomen voor overleg, maar ook sporten, dineren, winkelen en ontspannen. Of hopeloos verdwalen, gezien de omvang van het complex. “Samen met Philips Research is het idee uitgewerkt voor een systeem dat de weg wijst, geïntegreerd in een soort sleutel, een *key card*, die de bezoeker bij aankomst ontvangt.”

In de sleutel is de agenda van het betreffende evenement gekoppeld aan commerciële diensten en producten. Tijdens het verblijf wordt de bezoeker dus ook gewezen op plaatsen waar hij kan sporten, iets kan drinken, of een souvenir kan kopen. De sleutel is niet alleen bruikbaar in De Koningshof, maar ook in luchthavens en andere grote evenementgebouwen. Technisch gezien is de sleutel een



uitdaging. “Het wegwijssysteem moet heel snel en op de halve meter nauwkeurig werken”, zegt Gelissen. “Bovendien mag het systeem niet duur zijn, omdat de bezoekers de key card vaak houden.” Er zijn daarom verschillende technologieën in kaart gebracht, waaruit een toekomstige partner kan kiezen. Enkele bedrijven die hun eigen diensten met de sleutel willen uitbreiden, hebben zich al aangediend.

Met de succesvolle afronding van deze twee projecten heeft de CCF aangetoond een effectieve brug te kunnen slaan tussen idee en commercialisering. De instelling wordt daarom opgenomen in de Incubator 3+, een instantie op de campus van de TU Eindhoven die uitvinders helpt om goede ideeën naar de markt te brengen.

Paspoort:

- Projectnaam: Creative Conversion Factory (CCF)
- Geïnterviewde: Jean Gelissen, managing director Creative Conversion Factory
- Sector: High Tech Systemen en Materialen
- Doel project: Efficiëntie wijze van productinnovatie om een aanzienlijke verkorting van de time-to-market van technologische innovaties te realiseren. De CCF opereert op het snijvlak van technologie en design.
- Omvang project: € 2.100.000, waarvan subsidie: € 450.000 EZ, € 225.000 provincie Noord-Brabant en € 225.000 SRE
- Looptijd: najaar 2007 – najaar 2008
- Projectpartners: Philips Research, Philips Design, TU Eindhoven, NH Koningshof



	Kennis	Kunde	Kassa	Kennis-werkers	Open innovatie
High Tech Systemen & Materialen					
Life Sciences & Medische Technologie					
Food & Nutrition					