



innov valley

מפתחת את העמק

שמחים ונרגשים לפרסם לכם לראשונה ניוזלטר של חברת אינוואלי.
אנחנו מתכוונים אחת לכמה חודשים לשתף אותכם בנושאים החמים שאנחנו עוסקים בהם.

אז מה היה לנו:

צמח תערובות – חדשנות בתעשייה – ליוונו את צוות הפיתוח של צמח תערובות בכתיבת תוכנית מו"פ לרשות לחדשנות, התוכנית אושרה וצמח תערובות קיבלה תקציב של מעל מיליון ₪ עבור שנת הפיתוח הראשונה ... בחדשנות כמו בחדשנות לא נוכל לגלות הרבה על הפרויקט עצמו רק נוכל לספר שמדובר בפרויקט משנה חוקי משחק.

FATFISH – תוכנית STARTFISH – תחת האקסלרטור המשותף לארגון מגדלי דגים ואינוואלי צומחות להן לאיטן חברות סטארטאפ מעניינות מאוד בתחום חקלאות המים – FATFISH הינה חברת סטארטאפ בתחום המזון בר קיימא – בימים אלה התבשרנו שזכינו עבור פעילות זו במימון מכובד ובעיקר ב"חותמת" שלא רק אנחנו מאמינים בסטארטאפים שלנו אלא גם המבינים הגדולים ברשות החדשנות.

NUTRAFISH – מאגדון = מספר חברות וחוקרים שחברים יחד לפיתוח משותף ונרחב – בזה אנחנו עוסקים ונעסוק בחודשים הבאים – רשות החדשנות קיבלה את בקשתנו ולשמחתנו מעוניינים לבחון לעומק אתהמאגד שהקמנו יחד עם חברת אבוג'ן המובילה בעולם בתחום המיקרוביום – עברנו שלב סינון ראשון – עוד הרבה עבודה לפנינו אבל כמו שכבר אמרנו ... אנחנו ממש מאמינים במה שאנחנו עושים!

תוכנית מיפוי אזורית – מעברים מעיינות כנרת – תוכנית לקידום תעסוקה ויזמות בפרפריה הכפרית – התוכנית מופעלת על ידי אינוואלי – לאחרונה יצאו במעברים מעיינות כנרת במהלך מיפוי תעסוקתי אזורי יחד עם המועצות האזוריות על מנת להבין את תמונת המצב התעסוקתית האזורית נכון להיום, לזהות חסמים והזדמנויות תעסוקתיות ולקדם פתרונות בהתאם.

BIGDATA בחקלאות – Innov valley מפתחת את עמק המעיינות בפרויקט ביג דאטה מתקדם, בשיתוף ארגון מגדלי הדגים בישראל, העושה שימוש בתובנות אלה לשיפור הדגה ומקסום הרווחים ממנו. התהליך משמש מקרה בוחן למגוון רחב של יישומים שניתן להשתמש בהם בעולם החקלאות ותכנון הדגה. כיום, BIG DATA נאסף במאגרי נתונים באמצעות מספר טכניקות המשמשות ברחבי העולם לניטור בריכות דגים ושטחים חקלאיים. אחת הטכניקות היא הוספת חיישנים לבריכה עצמה. כמו כן נוספו חיישני טמפרטורה, חיישנים הבוחנים את רווית הגזים כמו חמצן או נוכחות אמוניה, בקרה על כמות האצות הקיימת וכן ניתוח של צלילות המים.

שמן שאן – פיתוח קמח זיתים – פרויקט בליווי שלנו – עד כה אושר תקציב מהרשות לחדשנות של כ-3 מיליון ₪ – כבר אפשר קצת לגלות – לאחר סחיטת הזיתים והפקת שמן זית נשאר "בשר" של הזיתים – צוות שמן שאן יחד איתנו ועם חברת חדשנות מעשית פיתח תהליך טכנולוגי חדשני שהופך את בשר הזיתים לקמח זיתים בריא ומלא ערכים מצויינים לגוף ... עוד תשמעו על המיזם הזה, שלא נדבר על תטעמו...

