



SERVICES OFFERTS EN :
anglais et français



ADRESSE :
215 rue King Est, salle 416
Toronto, Ontario M5A 1J9



SITE WEB :
<http://www.gbcfirst.ca>



POINT DE CONTACT :
Michelle Kienitz
Directrice, liaison de secteur
& développement commercial
(416) 415-5000 x. 5575
Michelle.kienitz@georgebrown.ca

FIRST aide les entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons en Ontario à croître avec l'innovation de produits. FIRST fait progresser les idées de nouveaux produits alimentaires « de la conceptualisation à la commercialisation », en offrant à l'industrie un accès à des ressources techniques, à des installations dernier cri d'art culinaire ainsi que des occasions de réseautage aux entreprises.

DOMAINES D'EXPERTISE EN INNOVATION

- Science des aliments
- Arts culinaires
- Optimisation des processus et conception des systèmes de qualité
- Formation culinaire et technique
- Analyse de marché et développement des plan d'affaires
- Réglementation et étiquetage

Affilié au Collège George Brown



SERVICES TECHNIQUES ET COMMERCIAUX

- Aide pour les approbations et la commercialisation de produits de construction
- Aiguillage vers des services de commercialisation
- Aiguillage vers des services-conseils de marketing
- Aiguillage vers du mentorat d'affaires
- Analyse de concurrence commerciale
- Analyse de marché
- Analyses et tests d'échantillons
- Essai de produits
- Évaluation/validation technologique
- Évaluations du paysage concurrentiel
- Examen d'avant-projet et plans de conception
- Examen d'image de marque et de conditionnement de produits au détail
- Examen de documentation
- Gestion de projets
- Orientation en matière de réglementation
- Premières étapes du développement commercial
- Présentation stylisée et photographique des produits
- Résolution de problème
- Sélection d'ingrédients et recommandations
- Services d'essais
- Services de développement commercial et d'étude de marché
- Validation de principe



SERVICES DE RECHERCHE APPLIQUÉE

- Conception et élaboration de produits
- Développement pré-clinique (chimie & biochimie analytique, métabolomique, science pharmaceutique, biologie cellulaire & microbiologie)
- Élaboration de propositions en vue de subventions provinciales ou fédérales
- Examen de la conception du produit
- Façon nutritionnelle Tableau de développement
- Formulation industrielle / Fabrication Scale-up
- Installations de recherches sensorielles
- Orientation en matière de réglementation
- Préparation de rapports sur les résultats de R-D
- Prototypage de laboratoire ou industriel
- Reconception et amélioration de produits
- Validation de concept/d'avant-projet



FORMATION

- Aiguillage vers des possibilités de placement coopératif
- Conception, élaboration et prestation de formations personnalisées

- Élaboration de programmes
- Évaluation des besoins et analyse de l'écart
- Formation sur place ou à l'interne dans l'entreprise
- Planification de la formation



DIFFUSION DE LA TECHNOLOGIE

- Activités de réseautage
- Activités et symposiums propres à l'industrie
- Démonstration de produits sur place
- Location de locaux et de matériel
- Participation à des salons professionnels et à d'autres événements avec ou au nom de partenaires
- Présentation de résultats lors de conférences
- Séminaires et ateliers
- Série de conférences en soirée



RÉPERTOIRE DE MATÉRIEL SPÉCIALISÉ

- 1 détecteur de métal
- Balances de précision (analytique, de laboratoire, d'atelier)
- Balances à portions alimentaires
- Base de données Mintel/GNPD
- Blast Chiller
- Burette numérique
- Carbonateurs de boissons
- Colorimètre
- Consistomètres Bostwick
- Infrastructure de test du consommateur
- Cuisinière/four de services alimentaires à 6 brûleurs
- Déshydrateur
- Four à convection de table
- Four à vie accéléré avec séchoir à tamis Ro-tap
- Homogénégraphe
- Humidimètre
- Machine à crème glacée
- Logiciel de base de données nutritionnelle ESHA Genesis
- Logiciel d'évaluation sensorielle Compusense Cloud
- Mesureur d'activité de l'eau
- Mélangeur Hobart
- Pacojet
- Réfractomètres
- Scellant sous vide
- Scellant à emballage
- Une installation de 4 000 pieds carrés avec une grande cuisine qui peut accueillir jusqu'à trois clients simultanément avec une cuisine privée pour la recherche exclusive, une zone de test sensoriel de pointe et une zone de prototypage.
- Viscomètre
- Émulsifiant alimentaire/robot mélangeur Coupe