

EIT FOOD SOLUTIONS PROGRAM 2023

Food Challenge - Reinvent Specialties Reinvent local food specialties for a circular economy

Egyetemi diák csapatok jelentkezését várjuk az EIT Food Solutions Programra
2021 és 2022 után **2023-ban is!**

2023-ban új kihívás elé állítjuk a csapatokat.

Az idei program témaköre a hagyományok újragondolására, a helyi élelmiszerspecialitások fenntarthatóbb módon történő előállítására összpontosít.

Az idei év kihívása:

Reinvent Specialties: Reinvent local food specialties for a circular economy

*„Rethinking traditions: How do we produce local food specialties with side stream(s)?
Food with a story: How do we produce local food specialties in a more sustainable way?”*



Alkossatok 3-4-5 fős csapatokat, jelentkezetek és legyetek örökre szóló élményekkel gazdagabbak!

A résztvevő csapatok (BSc, MSc) 2023 márciusa és novembere között dolgozhatnak a termékkonceptiójuk és az üzleti tervük kidolgozásán a programban résztvevő ipari partnerek és szakértők támogatásával.

A programban résztvevő Partnerek, akiknek a segítségére számíthatok:

- Aarhus University
- Campden BRI Magyarország
- CSIC - Spanish National Research Council
- Grupo AN S.Coop
- Puratos Group
- University of Helsinki
- University of Turin



A magyarországi csapatokat a Campden BRI Magyarország mentorálja a verseny teljes ideje alatt.

A tavalyi évhez hasonlóan, a végső termék koncepciókat és üzleti terveket nemzetközi zsűri fogja értékelni a **2023 novemberben külföldön megrendezésre kerülő Záró Konferencián**.



Természetesen, ha zsűri van, akkor díjazás is van!



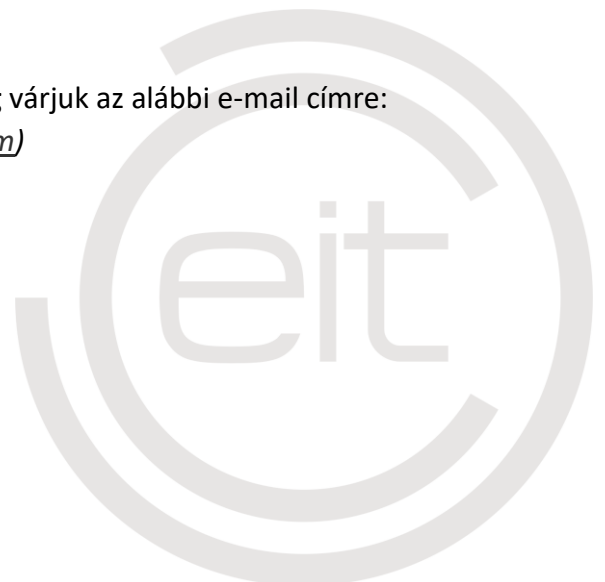
1. helyezett: 1500 EUR
2. helyezett: 1000 EUR
3. helyezett: 500 EUR
pénzdíjazásban részesül

Hogy miért érdemes jelentkeznetek?

- Remek alkalom baráti- és nemzetközi kapcsolatok építésére.
- **Extra: A projekt nemzetközi partnerekkel közös, évközi, ONLINE meeting-eken való részvétellel segít a nemzetközi kapcsolataitok kialakításában.**
- **Extra: A programban résztvevők számára a külföldi zárókonferenciára való kiutazás és szállás költségeket megtérítjük! Itt találkozhatasz személyesen is a projektben résztvevő szakmai szervezetek, más országok csapattagjaival.**
- Tovább erősíthetitek tudásotokat a termékfejlesztés, az új termék piacra bevezetésének területén.
- **Extra: Segítünk az alapanyagok beszerzésében! Írd össze alapanyag-költségeidet és „segítünk megvalósítani az álmaidat”!**
- Folyamatos mentorálás a programban résztvevő ipari és szakértő partnerek által.
- A program után az EIT Food Hub-on keresztül további támogatásokra lehet pályázni az ötlet piaci bevezetésére.

A program hivatalos nyelve az angol.

A csapatok jelentkezését **2023. február 28-ig** várjuk az alábbi e-mail címre:
Varsányi Kinga (k.varsanyi@campdenkht.com)



Ösztönzéseképpen:

A **2021. évi EIT Food Solutions DIG-IT programban** az 1. és 2. helyet a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának hallgatói nyerték el.

A DIG-IT célja volt, hogy a csapatok valós élelmiszeripari problémát oldjanak meg a digitalizáció nyújtotta lehetőségekkel.

A **2022. évi EIT Food Solutions Reuse2Recreate Food programban** a 3. helyet a Szegedi Tudományegyetem hallgatói nyerték el, míg a 4. és 5. helyen szintén magyarországi csapatok végeztek a SZTE és a MATE képviselésében.

A 2022. évi Reuse2Recreate Food záró konferenciája a Puratos és a Campden BRI Magyarország szervezésében a Puratos központban, Brüsszelben került megrendezésre.

A Reuse2Recreate Food célja volt, hogy a csapatok sütőipari és/vagy gyümölcsfeldolgozási melléktermékek felhasználásával új termék koncepciót dolgozzanak ki.



További információkért keressétek munkatársunkat, Varsányi Kingát (k.varsanyi@campdenkht.com), látogassatok el a Campden BRI Magyarország honlapjára (www.campdenbri.hu) vagy LinkedIn oldalunkra.