

INVITATION

CAMPDEN BRI Magyarország Nonprofit Kft.
together with the EIT Food



invites You to the workshop

EFFICIENCY AND SUSTAINABILITY THROUGH RESOURCES MANAGEMENT AND USE OF INNOVATION

Date: 19 November 2020
ONLINE event

DRAFT PROGRAM

19 NOVEMBER 2020

13:30 – 13:35 Opening speech

dr András Sebők, General Manager,
Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
the Head of EIT FOOD Hungary Hub

13:35-13:50 Opportunities offered by EIT Food and the Hungarian "hub" for the food industry proper management resources and use of innovations

Kinga Varsányi, Campden BRI Hungary

Examples of efficiency sustainability:

13:50 – 14:05

- **Presentation of Pro4Bake project:**
 - Viktoria Parrag, CBHU

14:05 - 14:15

- **Product innovation – Circular economic model**
 - Julia Dalmadi, TransFood Mission – Hungarian finalist of the EIT Food Innovation Prize

14:15 – 14:25

- **Challenge labs - Consumer research for product development**
 - Zsuzsanna Kiss and Fruzsina Papp, CBHU
- **Hackathon – Introduction of the project ideas of the 1-3 winning teams of the 2020 competition**

14:25 – 14:35

1st place: SMART HOUSEHOLD

14:35 - 14:45

2nd place: COOK with MI

14:45 – 14:55

3rd place: Food from the Hood

14:55- 15:25

Ideas and suggestions from young professionals and students to increase the efficiency and sustainability of food companies - moderated discussion

15:25 - 15:35

Closing speech

Participation in the event is free of charge, but registration is needed. You can register at the following [Link](#) or by e-mail: a.sandor@campdenkht.com (Andrea Sandor)

Deadline for registration: 16.11.2020

Further information: from Szegedyné Fricz Ágnes (a.fricz@campdenkht.com).



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.

AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS FENNTARTHATÓSÁGÁNAK JAVÍTÁSA

2020. NOVEMBER 19. DÉLUTÁN

- 13:30 – 13:35** **Megnyitó**
dr. Sebők András, cégvezető
Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Az EIT FOOD Magyarországi Hub vezetője
- 13:35-13:50** **Az EIT Food és a magyar "hub" által kínált lehetőségek az élelmiszeripari vállalatok, a fiatal szakemberek és az egyetemisták számára**
Varsányi Kinga, Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
- A hatékonyság és fenntarthatóság példái:**
- 13:50 – 14:05** • **Pro4Bake pályázat bemutatása**
Parrag Viktória, CBHU
- 14:05 - 14:15** • **Termékinnováció – Körkörös gazdasági modell**
Dalmadi Júlia, TransFoodMission - az EIT Food Innovation Prize 2020 magyarországi döntőse
- 14:15 – 14:25** • **Challenge labs – Fogyasztói vizsgálatok a termékfejlesztés szolgálatában**
Kiss Zsuzsanna és Papp Fruzsina, CBHU
- **Élelmiszeripari modernizációs Hackathon – A 2020. évi verseny első három helyezett projektötleteinek bemutatása**
- 14:25 – 14:35** 1. helyezett: „SMART HOUSEHOLD – Nem etetem a szemetesem”
- 14:35 - 14:45** 2. helyezett: „COOK with MI – Te mit sütsz ki belőle?”
- 14:45 – 14:55** 3. helyezett: „Food from the Hood”



14:55- 15:25 A fiatal szakemberek és egyetemisták ötletei és javaslatai az élelmiszeripari vállalatok hatékonyságának és fenntarthatóságának növelése céljából – moderált beszélgetés

15:25 - 15:35 Zárszó

A részvétel ingyenes, de előzetes regisztráció szükséges.

Regisztrálni **2020.11.16-ig** a következő [Link](#)-en lehet.

További információkért keresse Szegedyné Fricz Ágnes (a.fricz@campdenkht.com).



A projektek
az Európai Unió
támogatásával
valósulnak meg.