

A sikeres élelmiszeripari innováció módszerei

Workshop egyetemisták és fiatal szakemberek számára

Lion's Garden Hotel
Cházár András u. 4 | 1146. Budapest

2022. szeptember 22., 9:00-17:00



A Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft., mint a magyarországi EIT Food Hub ezúton szeretettel meghív Téged és érdeklődő egyetemi társaidat, fiatal kollégáidat a sikeres élelmiszeripari innováció módszereiről szóló workshopra.

A rendezvény fő témái:

- Az élelmiszeripari innováció trendjei 2022-ben
- A termék- és folyamatfejlesztés folyamata és módszerei az élelmiszeriparban az ötletgyártástól a piacra vitelig
- Élelmiszerbiztonsági és higiéniai szempontok a termékfejlesztés során
- Környezetbarát csomagolási megoldások
- Az erőforrás-hatékonyság és a fenntarthatóság javítása és a költségcsökkentés az élelmiszeriparban
- Innováció a magyar akvakultúrában: A SmartGeoFish projekt tapasztalatai
- Az üzleti modellek alkalmazása
- Gyakorlatok csoportfoglalkozások keretében
- Az élelmiszeripari innováció sikeres példái
- A résztvevők fejleszthetik kompetenciájukat a vállalkozókészség, a problémamegoldás, a kritikai gondolkodásmód, a kommunikáció, a technológia management, az adatkezelés és feldolgozás és az élelmiszer-rendszerek területén.

A regisztrálók számára online elérhető, az élelmiszeripari innovációkhoz kapcsolódó tananyagot teszünk közzé.

A részvételről látogatási bizonyítványt állítunk ki.

Miért érdemes eljönnöd a rendezvényre?

- Megismerheted, hogy hogyan kell **élelmiszeripari innovációt, terméket vagy szolgáltatást kivitelezni**. Végig viszünk a termék- és folyamatfejlesztés lépésein és **csoportfoglalkozás** keretein belül gyakorolhatjátok is a kezdeti lépéseket;
- **Releváns, speciális élelmiszeripari szaktudást** kaphatsz, amelyet munkád során alkalmazni tudsz;
- Megismerhetsz **módszereket, jó gyakorlatokat, sikeres eseteke**, amelyek segítségedre lehetnek az innováció kivitelezéséhez;
- **Egyedi, szemléletformáló, jól hasznosítható ismeretekkel** gazdagodhatsz, melyeket az élet bármely területén alkalmazhatsz a jövőben
- **A csoportmunka során kidolgozott innovációs ötleteid**kel jelentkezhetek további EIT Food által támogatott innovációs verseny(ek)re, ahol a **legjobb ötletek** díjazásban részesülnek.
- A rendezvényen megismerhetek többek között egy **sikeres példát** a magyar akvakultúrában, melyről előljáróban itt is olvashattok:

A **SmartGeoFish** projekt célja az **akvakultúra szektor erőforrás hatékonyságának javítása IoT eszközök alkalmazásával**. A projekt megvalósulásának helyszíne a Geofish Kft telephelye. A Geofish Kft **magyar afrikai harcsát** termel és dolgoz fel intenzív termelés megvalósítása mellett, **recirkulációs rendszerben**, kertészetből származó **elsődlegesen hasznosított termálvíz felhasználásával**.

A SmartGeoFish projekt a SmartAgriHubs SmartAgriHubs Community Network (Grant Agreement No. 818182) c. kiírás keretében elnyert project



SmartGeoFish



A rendezvény helyszíne: Lion's Garden Hotel, 1146. Budapest, Cházár András u. 4.

A rendezvényen való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött. Regisztrálni a regisztrációs űrlap kitöltésével lehetséges, az alábbi linken:

[REGISZTRÁCIÓS LINK](#)

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

Sok szeretettel várunk a rendezvényünkre!

A rendezvény az Európai Innovációs és Technológiai Intézet (EIT), az Európai Unió Horizon 2020 kutatási és innovációs keretprogramjának támogatásával valósul meg.

PROGRAMTERV /AGENDA

9:00-9:05	Köszöntő	dr. Sebők András	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
9:05-9:15	Bemutakozás	résztevők	
9:15-10:00	A termék- és folyamatfejlesztés lépései 1: ötletgyártástól az ötletszűrésen át a prototípusig, a design thinking módszer	Varsányi Kinga	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
10:00-10:50	1.Gyakorlat: Brainstorming és ötletszűrés		
10:50-11:10	Kávészünet		
11:10-11:30	A csoportok beszámolója		
11:30-12:00	Élelmiszerbiztonsági és higiéniai szempontok	dr. Sebők András	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
12:00-12:15	Környezetbarát csomagolási megoldások	Varsányi Kinga	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
12:15-12:35	Erőforráshatékonyosság, megfelelés a jogszabályoknak	dr. Sebők András	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
12:35-13:00	2. Gyakorlat Élelmiszerbiztonsági, higiéniai, folyamatszabályozási, minőségi, csomagolási szempontok, a jogszabályoknak való megfelelés		
13:00-14:00	Ebédszünet		
14:00-14:15	A 2. Gyakorlat folytatása		
14:15-14:40	Innováció a magyar akvakultúrában és kertészetben - a SmartGeoFish projekt tapasztalatai	Bakó Gábor	Bakó Kertészeti Kft.
14:40-15:10	A termék- és folyamatfejlesztés lépései 2:	Varsányi Kinga	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
15:10-15:20	Kávészünet		
15:20-15:40	Üzleti modellek	dr. Sebők András	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
15:40-16:25	3. Gyakorlat Léptéknövelés és a piacra vitel előkészítése		
16:25-16:45	A csoportok beszámolója		
16:45-17:00	Értékelés, Zárszó	dr. Sebők András	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

A rendezvény az Európai Innovációs és Technológiai Intézet (EIT), az Európai Unió Horizon 2020 kutatási és innovációs keretprogramjának támogatásával valósul meg.