

Food Solutions - ZeroWaste Design

Create the next Food Venture

CSATLAKOZZ A FOOD SOLUTIONS PROGRAMHOZ 2021-22-23 után **2024-ben is!**

KINEK A JELENTKEZÉSÉT VÁRJUK?

Ha magyarországi egyetem B.Sc, M.Sc vagy PhD hallgatója vagy és szenvedélyed az élelmiszer, innováció és a vállalkozói szellem, jelentkezz bátran csapatoddal vagy önállóan egyaránt.

A PROGRAM IDŐTARTAMA:

2024 március és november között, hetente csak pár óra időráfordítással.

A FELADAT:

A 3-4-5 fős csapatoddal különböző európai egyetemek közötti csapatversenyben vesztek részt, ahol mindegyik csapat az élelmiszeripari csomagolóanyagok ökológiai szemléletű, környezettudatos tervezésén, a környezetre gyakorolt káros hatásuk csökkentésén (ökodesign) dolgozik.

A PROGRAM CÉLJA:

A globális élelmezési kihívásokra való figyelemfelkeltés és a vállalkozói szellem, mint lehetséges karrierúr népszerűsítése..

Csapatokkal vállalkozói készségfejlesztő és termékfejlesztési oktatásban részesülhettek, hogy innovatív, kézzelfogható élelmiszeripari megoldást hozzatok létre. A program során egy multidiszciplináris csapatban dolgoztok, és az ipar, a kutatás és a tudomány szakértői fogják támogatni és mentorálni munkátokat.

A KIHÍVÁS 2024-ben:

Az élelmiszer- és csomagolási hulladék csökkentése a fenntartható élelmiszerlánc kihívásaként

A FOOD SOLUTIONS PROGRAM ÖSSZEHOZZA AZ IPART, KUTATÓKAT ÉS DIÁKOKAT A GLOBÁLIS ÉLELMISZERIPARI KIHÍVÁSOK MEGOLDÁSA ÉRDEKÉBEN.

A KIHÍVÁS: ZeroWaste Design: Reducing food and packaging waste for sustainable supply chains systems

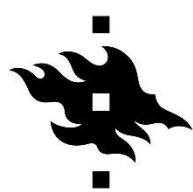
A hulladék csökkentése érdekében az élelmiszereket és a csomagolást együtt kell vizsgálni és új, innovatív megoldásokra van szükség. Ennek az élelmiszeripari megoldási kihívásnak a konkrét fókuszterületei a következők:

- Az élelmiszercsomagolás csökkentése és/vagy helyettesítése (anélkül, hogy még több élelmiszerhulladék keletkezne).
- Körkörös élelmiszerrendszerek, csökkentett csomagolási és élelmiszerhulladékkal.
- Jobb ellátási láncok és újrafelhasználási megoldások.

Követelmény: Az élelmiszereket és a csomagolást együtt kell vizsgálni, a körkörösségre és a fenntarthatóságra való holisztikus összpontosítással. Ez azt jelenti, hogy az alábbi kérdéseket kell figyelembe venni:

- Élelmiszerhulladék a csomagolásban: keletkezik-e új/több élelmiszerhulladék (a csomagolás tulajdonságai)?
- Új csomagolási megoldás: Hogyan hat ez az élelmiszer-hulladékra/az egész folyamatra?
- Újrafelhasználási megoldások: Az összes újrahasznosítást értékelni kell / hatással van az élelmiszer-hulladékra.
- Ellátási lánc stratégiák: Az élelmiszer-hulladékra és a csomagolásra gyakorolt hatást együttesen kell értékelni.

PARTNERS IN THE PROGRAMME IN 2024:



AARHUS
UNIVERSITY



UNIVERSITÀ
DI TORINO



swiss
FOOD
RESEARCH

UNIVERSITY OF HELSINKI



Co-funded by the
European Union



Food Solutions - ZeroWaste Design

Create the next Food Venture

MIRE SZÁMÍTHATOK?

- ✓ Szakmai készségeitek további fejlesztésére
- ✓ Vállalkozói gondolkodásmódok fejlesztésére
- ✓ Élelmiszeripari szakemberekkel és szakértőkkel dolgozhattok együtt
- ✓ Mentorálás ipari és egyetemi szakértők által
- ✓ **Évközben ONLINE meetingek**
- ✓ **A program végén külföldi zárókonferenciára való utazási lehetőség, ahol utazási és szállásköltségeiteket megtérítjük**
- ✓ **Az 1-3 helyezett csapat pénzdíjazásban részesül**
- ✓ A program remek alkalom baráti- és nemzetközi kapcsolatok építésére
- ✓ A program hivatalos nyelve az angol

FELKELTETTE ÉRDEKLŐDÉSED? – REGISZTRÁLJ MOST ÉS LEGYÉL TE IS A MAGYARORSZÁGI CSAPAT TAGJA!



Ha bármilyen kérdés felmerül benned a programmal kapcsolatban, szívesen vesszük, ha kapcsolatba lépsz velünk.

További információért és a programra való jelentkezéssel kapcsolatban vedd fel kapcsolatot munkatársunkkal:

Varsányi Kinga (kinga.varsanyi@campdenbri.co.uk)

ÖSZTÖNZÉSKÉPPEN:

- **A 2021. évi 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 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 záró konferencia 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.

- **A 2023. évi Food Solutions Reinvent Specialties** programban 3 ország összesen 12 csapata vett részt, ahol mind a 4 magyarországi csapat fantasztikus teljesítményt nyújtott a nemzetközi mezőnyben.

A záró konferencia Rómában került megrendezésre.

A Reinvent Specialties célja volt a nemzeti hagyományos ételek újra gondolása, a nemzeti élelmiszerspecialitások fenntarthatóbb módon történő előállítása élelmiszeripari melléktermék alapanyagok felhasználásával.



Campden BRI
food and drink innovation

