



Ecotrophelia - Élelmiszer innovációs díj egyetemi hallgatók részére

Sebők András

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

- A verseny célja egy öko-innovatív és kereskedelmi potenciállal rendelkező élelmiszer létrehozása.
- Kiválasztási folyamat:
 - Nemzeti versenyek 2-10 egyetemi csapat részvételével (2-10 fő/csapat)
 - A nyertes csapatok részt vesznek a Nemzetközi versenyen, amit minden évben nemzetközi élelmiszer kiállításokkal párhuzamosan rendeznek meg, a SIAL Párizsban és az ANUGA Kölnben.
- Kritériumok:
 - A termékfejlesztés minden aspektusát figyelembe kell venni
 - Környezeti hatások figyelembe vétele
- Szakmai Bizottság:
 - a versenyzők egy szakmai bizottság előtt prezentálják a termékeiket, melynek tagjai az élelmiszeripari szövetségek, és vállalatok, valamint az EC/DG Enterprise, az ETP Food for Life és a FoodDrink Europe képviselői.

Eddigi eredmények



- 60 nemzeti, 4 nemzetközi verseny 2011 óta
- 550 résztvevő egyetem, 3000 résztvevő egyetemi hallgató
- 2000 támogató vállalat, szponzoráció a nemzeti és nemzetközi versenyek alatt
- 35 élelmiszer termék az európai piacon, 200 termékből álló adatbázis
- ECOTROPHELIA platform – <http://www.ecotrophelia.eu/>
- Európai partnerkereső szolgáltatás öko-innovatív KKV-k számára – átvizsgálás és értékelés

Sikertörténetek



DAVERO ECOSEAFOOD COLD CUTS (Görögország)



Fagyasztott kolbász tenger gyümölcsei melléktermékekből, egyedi tápanyag tartalommal (Győztes 2011-ben)

HAI SHEN (Izland) Instant leves



Tengeri uborkából készült instant leves kínai recept alapján (Leginnovatívabb ötlet 2013-ban)

Ici & Là (Franciaország)



Lencséből készült fasírt, magas fehérje tartalommal (Győztes 2013-ban)

Ecotrophelia Magyarország



- Az Ecotrophelia Magyarország 2013 és 2014 a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. által került megszervezésre
 - Élelmiszer - technológiai, független, non-profit K+F intézet
 - Nagy tapasztalatok a technológia-transzfer, a termékfejlesztés és piacra bocsátás területén
 - Innovációt elősegítő tevékenység
 - Élelmiszeripari kapcsolatrendszer
 - Tagság a versenyt működtető hálózatban (DG Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SME's, ETP Food for Life és FoodDrinkEurope)

Ecotrophelia Magyarország 2013



- Az Ecotrophelia Magyarország 2013 a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. által került megszervezésre
- 2013-ban 3 egyetemi csapat a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemről és a Budapesti Corvinus Egyetemről.

- **GabonArt** egészségtámogató, konyhakész, búzaliszt alapú sütőkeverék termékcsalád (Győztes 2013-ban)



- **Whey Not** - savanyú savó tartalmú fagylalt
- **WheyWay** – savanyú savó tartalmú energiatital

Ecotrophelia Magyarország 2014

- 2014-ben 2 egyetemi csapat a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemről és a Budapesti Corvinus Egyetemről
 - **Lenda** - gyógynövény-sűrítménnyel ízesített, élőflórás joghurt (győztes 2014-ben)
(nemzetközi versenyen 6. helyezett)
 - **Boris Sajt** – feketeteribizli borral készült félkemény sajt



**Köszönöm szépen a megtisztelő
figyelmet!**



ÉCOTROPHÉLIA
MAGYARORSZÁG