

EIT FOOD SOLUTIONS PROGRAM 2023

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.

„Rethinking traditions: How do we produce local food specialities with side stream(s)?

Food with a story: How do we produce local food specialities 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 termék koncepciójuk és az üzleti tervük kidolgozásán a programban résztvevő ipari partnerek és szakértők támogatásával.

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

A végső termék koncepciókat és üzleti terveket nemzetközi zsűri fogja értékelni a 2023 novemberben megrendezésre kerülő Záró Konferencián.

Természetesen, ha zsűri van, akkor díjazás is van!

Hogy miért érdemes jelentkeznetek?

- Remek alkalom baráti- és nemzetközi kapcsolatok építésére.
- Tovább erősíthetitek tudásotokat a termékfejlesztés, az új termék piacra bevezetésének területén.
- 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. Az évközi meeting-ek online kerülnek megrendezésre.

A csapatok jelentkezését **2023. február 28-ig** várjuk az alábbi e-mail címre:

Varsanyi Kinga (k.varsanyi@campdenkht.com)

Ösztönzésképpen:

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.



Co-funded by the
European Union