

**- erfolgreiche Teilnahme -**



**Gesunder Grillspaß ohne Fleisch:  
„Chilled Grilled Potato“**

Die Produktidee einer würzigen Grillkartoffelvariante zeichnet sich durch eine besonders hohe Convenience-Stufe aus. Das Produkt „Chilled Grilled Potato“ besteht aus vier vorgegarten, ungeschälten Kartoffelhälften mit einer Käse-Gewürz-Mischung, die auf dem Grill zubereitet werden – in einer Aluschale, die Teil der Verpackung ist. Die Schutzgasverpackung gewährleistet eine Haltbarkeit von rund vier Wochen.



Das „Chilled Grilled Potato“-Team:  
**Björn Birke, Jan Größbrink (Teamleader),  
Torsten Kuhlmann und Benjamin Voß**

Betreut durch:

**Prof. Dr. Stefan Töpfl**

Hochschule Osnabrück  
Fakultät Agrarwissenschaften  
und Landschaftsarchitektur  
Fachgebiet Lebensmittelverfahrenstechnik

Kontakt: Jan Größbrink, [jan.groessbrink@hs-osnabrueck.de](mailto:jan.groessbrink@hs-osnabrueck.de), Tel. +49 151 23257602