



Prämierung der Teams des Studenten-Ideenwettbewerbs

TROPHELIA Deutschland 2010

Dr. U. Spiegel Sprecher der TROPHELIA-Jury

27. April 2010



TROPHELIA Deutschland

- ist ein Studenten-Wettbewerb zur Entwicklung innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte.
- ... findet 2010 zum ersten Mal statt.
- ... ist die nationale Qualifizierung zu TROPHELIA Europe 2010.
- Nach einer Vorauswahl durch die Jury wurden 6
 Teams (je 2-6 Studenten sowie wissenschaftlicher
 Betreuer) zur Jury-Präsentation ihrer Idee nach Bonn
 eingeladen.
- Das Gewinnerteam wird mit einem Preisgeld in Höhe von 1.500,- Euro ausgezeichnet.





TROPHELIA Europe

- ... ist ein Ideenwettbewerb für Studenten der Lebensmittelwissenschaften in ganz Europa.
- will die Innovationskultur in Europa f\u00f6rdern und Nachwuchswissenschaftler f\u00fcr die Lebensmittelindustrie begeistern.
- ... wird organisiert durch den Dachverband der europäischen Lebensmittelindustrie, die CIAA.
- ...gibt es seit 2008, basierend auf einer französischen Initiative aus dem Jahr 2000.
- Das Gewinnerteam von TROPHELIA Deutschland wird am 18. Oktober 2010 auf der SIAL in Paris seine Produktidee präsentieren – und hoffentlich auch TROPHELIA Europe gewinnen!



Jury TROPHELIA Deutschland 2010

- Dr. G. Böcker
 Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
- Dipl.-Ing. F. Ehlers
 vorm. Uelzena eG, Uelzen
- Dipl.-Oecotroph. H. Hauerken Kraft Foods Deutschland GmbH Innovation Local Brands, Bremen
- Dipl.-Ing. R. Küster
 The Lorenz Bahlsen
 Snack-World GmbH & Co. KG Germany, Neu-Isenburg
- Dr. U. Spiegel
 Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld (Sprecher)



Bewertungskriterien der Jury

A. Bewertung der Produktidee (max. 15 Punkte)

- Originalität der Idee/Innovationsgrad
- Ökologischer Benefit (Produkt/Verpackung/Vermarktung)
- Wirtschaftliche Relevanz (Umsetzbarkeit/Konkurrenzfähigkeit/Verbraucherzielgruppe)

B. Bewertung des Technischen Dossiers (max. 25 Punkte)

- Gesamtdarstellung (Vollständigkeit/Bewertungsfähigkeit/inhaltl. & optische Qualität)
- Darstellung der innovativen Eigenschaften
- Darstellung der technischen Spezifikationen
- Darstellung des kommerziellen Ansatzes
- Darstellung des Vermarktungskonzepts (inkl. Verpackung)

C. Bewertung der Produktpräsentation/Verkostung

(max. 30 Punkte, doppelte Wichtung)

- Gesamtdarstellung (Vollständigkeit/Bewertungsfähigkeit/inhaltl. & optische Qualität)
- Darstellung der innovativen Eigenschaften
- Darstellung der technischen Spezifikationen
- Darstellung des kommerziellen Ansatzes
- Darstellung des Vermarktungskonzepts (inkl. Verpackung)
- Produktqualität (Geschmack/Aroma/Ernährungswert o.a.)

Tomari



Team: GRÜN

Christine Tschirpka Kristin Sebastian

TU Berlin



Tomarí



pflanzlicher Brotaufstrich

Basis: gepuffter Reis





Dabei sein ist alles!





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

URKUNDE

dem Team der

Technische Universität Berlin: Kristin Sebastian, Christine Tschirpka

für die erfolgreiche **Teilnahme** mit der Produktidee:

"Towari"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

Datum

J. Wilmen

hnke Dr. V.



Dr. U. Spiegel



Das Produkt: "Chilled Grilled Potato"

Grillkartoffel mit Hirtenkäse

Haltbar im Kühlfach durch Schutzgasverpackung

Grillprodukt für fast alle Zielgruppen

Unkomplizierte Herstellung





Das Team



Benjamin Voß, Jan Größbrink, Björn Birke, Torsten Kuhlmann

Studentenen im 4. Semester "Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion" an der FH Osnabrück



Dabei sein ist alles!





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

URKUNDE

dem Team der

Fachhochschule Osuabrück:
Björu Birke, Jau Größbriuk,
Torsten Kuhlmann, Benjamin Voß

für die erfolgreiche **Teilnahme** mit der Produktidee:

"Chilled grilled potato"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

Ort

Datum

J. Wilman

nnke Dr. V. Häus





Das KIT-Team



Franziska Baum
Bioingenieurwesen



Wiebke Trebst
Wirtschaftsingenieurwesen



Karina Schwarz
Bioingenieurwesen



Sarah Reiser
Chemieingenieurwesen



Julia Eichhorn
Lebensmittelchemie



Nadine Kahle
Lebensmittelchemie

6

Zusammenfassung



KIT – Karlsruher Institut für Technologie 27.0





Glückwunsch zum 3. Platz!





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

URKUNDE

dem Team der

Karlsruher Institut für Technologie (KIT):

Frauziska Baum, Julia Eichhorn, Nadine Kahle, Sarah Reiser, Karina Schwarz, Wiebke Trebst

für den 3. Platz mit der Produktidee:

"Apfelgut"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

Ort

Datun

Jelulu & Gai _ U. Quepl

mersΩ - Darf's etwas Meer sein?

Ein algenhaltiger Vollkornsnack mit den besten Zutaten aus dem Meer



Calcium
Ballaststoffe
Omega-3-Fettsäuren

Innovativ - Gesund - Nachhaltig



mersΩ - Team

Hochschule Ostwestfalen-Lippe University of Applied Sciences



Gesine Eich



Daniel Genings



Cem Kocak

Katharina Lippert



Carola Pohlmeier



Magdalena Zakowski





Glückwunsch zum 3. Platz!





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

RKUNDE

dem Team der

Hochschule Ostwestfalen-Lippe:

Gesine Eich, Daniel Genings, Cem Kocak, Katharina Lippert, Carola Pohlmeier, Magdaleua Zakowski

für den 3. Platz mit der Produktidee:

"Merso"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

EUXIER 69

Ein flirtgetränk mit vielen facetten...



Das Team "Elixier 69" der Hochschule Ostwestfalen-lippe



Melina Pohlmann



Dennis Kampschroer



Hendrik van Bracht



Carolin Brockhagen



Christiane Müller



Riad Marzougui



Glückwunsch zum 2. Platz!





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

URKUNDE

dem Team der

Hochschule Ostwestfalen-Lippe:

Hendrik van Bracht, Carolin Brockhagen, Dennis Kampschroer, Riad Marzongui, Christiane Müller, Melina Pohlmann

für den 2. Platz mit der Produktidee:

"Elixier 69"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

Datum

J. William

Dr. V. Häusser

—

Dr. U. Spiegel
(Dr. Oetker KG: Sprecher der TROPHELIA-

Team Science Cook der TU Berlin Scico





- "Mr. Chocolate, der Kuchen aus der Tasse,
- in nur 3 Minuten fertig!"









Team Science Cook





• Ramona Danz - Gunnar Bosse - Raphael Naring - Mira Stübing

















"And the winner is..."





In Anerkennung herausragender, innovativer Ideen für Lebensmittelprodukte beim Studenten-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2010

überreichen wir diese

URKUNDE

dem Team der

Technische Universität Berlin:

Gunuar Bosse, Ramona Danz, Raphael Naring, Mira Stiibing

für den 1. Platz mit der Produktidee:

"Mr. Chocolate"

- überreicht durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) -

Boun

27. April 2010

Datum

J. William Dr. J. Kohnke

C. Häusser

J U

Dr. U. Spiegel (Dr. Oetker KG: Sprecher der TROPHELIA-Jury





eintausendfünfhundert

Betrag in Buchstaben

€ 1.500,00

Gewinnerteam TROPHELIA Deutschland 2010

an das

Dr. J. Kohnke (FEI-Vorsitzender) Q. Q Q. Q

Dr. V. Häusser (FEI-Geschäftsführer) Bouu

Ort

(Dr. Oetker KG; Sprecher der TROPHELIA-Jury)

27. April 2010

Datum

FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V. (FEI) · WWW.FEI-BONN.DE