

Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland 2022

(Nationales Auswahlverfahren für ECOTROPHELIA Europe 2022 - Europäischer Studierendenpreis für Lebensmittelinnovationen)

1. Gegenstand

Mit dem Ideenwettbewerb **TROPHELIA Deutschland** fördert der FEI den **studentischen Nachwuchs** an Hochschulen in ganz Deutschland. Gesucht werden alljährlich die besten Ideen für innovative Lebensmittelprodukte, die auch mit einem ökologischen Benefit überzeugen. Teilnehmen können Teams von Studentinnen und Studenten der Lebensmittelwissenschaften sowie von angrenzenden Disziplinen (ausschließlich Bachelor, Master, Diplom). Das Gewinnerteam von TROPHELIA Deutschland wird am europäischen Wettbewerb für innovative Lebensmittelprodukte, ECOTROPHELIA Europe¹, teilnehmen.

Die Studierenden können nur als Team teilnehmen, das aus 2 - 6 studentischen Mitgliedern derselben Universität (die Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaft, Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie oder verwandte Studiengänge studieren) und 1 - 3 akademische Betreuer/innen besteht. Eine industrielle oder kommerzielle Unterstützung ist dabei zugelassen. Jedes Team hat die Möglichkeit, eine Produktidee vorzustellen, die die unter 2. genannten Bedingungen erfüllt. Die Organisation und Betreuung des Teams liegen ausschließlich in der Verantwortung der Universität, an der die Studierenden eingeschrieben sind.

2. Bedingungen

- 2.1 Das innovative Lebensmittelprodukt (Produktidee) sollte möglichst **alle nachfolgenden Kriterien erfüllen**, indem es
- für den **menschlichen Verzehr** geeignet und an den Verbraucher gerichtet ist;
 - im Einzelhandel und/oder in der Gastronomie **vermarktbar** ist;
 - in mindestens einem oder mehreren Aspekten **innovativ** im Vergleich zu bereits auf dem Markt befindlichen Lebensmittelprodukten ist. Diese Innovation kann sich insbesondere aus dem Konzept und/oder der Technologie und/oder der Rezeptur und/oder der Verpackung ergeben;
 - einen **ökologischen Benefit** hat, d. h. bei den Grundzutaten (Herkunft, biologisch oder mit geringem Kohlenstoff-Fußabdruck) und/oder der Verpackung (wiederverwertbar) und/oder dem Herstellungsprozess (Energieeinsparung, Wasserrecycling) und/oder der Vertriebslogistik (neue Kanäle oder Direktverkauf)

¹ Bei Teilnahme können die Reisekosten für maximal 4 Studenten und 1 Betreuer erstattet werden.

an den Verbraucher) allen Unternehmen in der Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion die Integration von Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekten erleichtert;

- sich durch **Geschmack, Nährwert oder andere Qualitäten** besonders auszeichnet;
- für die Herstellung in einer Produktionseinheit auf der Grundlage technischer Spezifikationen (Zutaten, Herstellungsverfahren, Selbstkosten, Unternehmensinvestitionen etc.) **reproduzierbar** ist;
- den **relevanten Vorschriften entspricht** (Verarbeitung, Zusatzstoffe und Zutaten, Verpackung, Etikettierung, Werbenormen, Lebensmittelsicherheit etc.);
- **wirtschaftlich relevant** ist (Eignung für einen lokalen und/oder nationalen und/oder europäischen Markt sowie die Nachfrage deckt).

2.2. Die Produktidee wird in einem erläuternden **Dossier** in **deutscher Sprache** präsentiert. Der Umfang ist auf **maximal 10 Seiten** (exklusive Deckblatt und Anhang) begrenzt (DIN A4, Schriftgröße 11 oder 12 pt). Eventuelle Anhänge zum Dossier sollten die Anzahl von **5 Seiten** nicht überschreiten.

Nachfolgende Informationen zum Lebensmittelprodukt sollten enthalten sein:

- eine kurze Produktbeschreibung (in der Einleitung; maximal 1500 Zeichen);
- eine Beschreibung der innovativen Merkmale und seiner öko-innovativen Aspekte;
- die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften;
- eine allgemeine Produktbeschreibung: genaue Bezeichnung, spezifische Kategorie (z. B. Erfrischungsgetränke, Snacks, vorgekochte Produkte etc.), Zusammensetzung, Geschmack und Nährwert des Produkts, technische Spezifikationen, Herstellungsprozesse und -verfahren, Verpackung, Lagerung, Haltbarkeit, Art der Verwendung durch den Verbraucher und Logistik;
- eine Zusammenfassung eines Marketing-, Verkaufs- und Businessplans;
- eine Beschreibung der Kommunikationsstrategie: Angabe zur Akzeptanz der Produktinnovation durch den Verbraucher, zum Inhalt der Botschaft und zu den verfügbaren Medien/Kanälen für die Ziele des Verbrauchers (z. B. soziale Netzwerke, Werbung) sowie Käufer- bzw. Vertriebsziele (z. B. Kommunikation mit einem zentralen Einkauf);
- eine kurze Beschreibung des Studierenden-Teams (Teammitglieder und ihre Motivation).

2.3 Das Lebensmittelprodukt wird inklusive Verpackung von dem teilnehmenden Team als Muster realisiert. Die Präsentation und Verkostung am **26. April 2022 in Bonn** (alternativ am **23. Juni 2022**, sollte eine Präsenzveranstaltung pandemiebedingt am 26. April 2022 nicht möglich sein) ist für die abschließende Bewertung des Produkts ausschlaggebend.

- 2.4 Voraussetzung ist eine vermarktungsgeeignete Beschriftung der Verpackung: Gattungsbezeichnung, Zutatenliste, Deklaration, Nährwertangaben, GDA etc.

3. Teilnahme am Wettbewerb

- 3.1 Alle Teams, die teilnehmen möchten, melden sich **online** bis spätestens zum

13. Dezember 2021

auf der Website des FEI an: www.fei-bonn.de/trophelia-2022.

Rückfragen zu Wettbewerb und/oder Ausschreibung senden Sie bitte per E-Mail an:

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Daniela Kinkel
kinkel@fei-bonn.de

Die Online-Anmeldung sollte enthalten:

- eine kurze Beschreibung der Produktidee in **deutscher Sprache** (Abweichung zur Beschreibung im Dossier ist möglich);
- ein Dossier zur Vorstellung des Teams mit allen Angaben zu Mitgliedern und akademischem Betreuenden: Vorname, Nachname, Telefonnummer, E-Mail Adresse;
- eine von jedem Studierenden des Teams unterzeichnete Einverständniserklärung.

- 3.2 Das erläuternde Dossier (siehe unter 2.2) ist bis zum **28. Januar 2022** zu senden an:

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Susanne Stark
stark@fei-bonn.de

- 3.3 Alle Dossiers, die nicht bis zum unter 3.2 genannten Datum beim FEI eingehen, die unvollständig oder nicht konform mit dem Leitfaden zur Ausschreibung sind, können vom FEI **nicht** berücksichtigt werden.

- 3.4 Die Dossiers werden **nicht** an die teilnehmenden Teams zurückgegeben. Der FEI kann kein Recht auf geistiges oder gewerbliches Eigentum an den Dossiers oder an den darin enthaltenen Informationen geltend machen. Einzelheiten, die über die Kurzbeschreibung hinausgehen, werden vertraulich behandelt.

4. Nationale Jury

- 4.1 Der FEI ernennt eine Nationale Jury, deren Mitglieder aufgrund ihrer Kompetenz in der Lebensmittelbranche ausgewählt werden; jedes Mitglied der Nationalen Jury unterzeichnet eine Geheimhaltungsvereinbarung über die bekannten Einzelheiten der Produktidee.

- 4.2 Zunächst bewertet die Nationale Jury alle eingereichten Produktdossiers. Aus allen vorliegenden Dossiers wählt die Nationale Jury **sechs Teams** aus, die zur Präsentation und Preisverleihung am **26. April 2022** (alternativ 23. Juni 2022, s. u. 2.3) eingeladen werden.
- 4.3 Die unter 4.2 genannte Entscheidung der Nationalen Jury wird den studentischen Teams bis spätestens zum **4. März 2022** mitgeteilt.
- 4.4 Im Anschluss an die Präsentation am **26. April 2022** (alternativ 23. Juni 2022, s. u. 2.3) wählt die Nationale Jury unter den sechs Teams **die besten drei** und das **Team mit der besten Produktidee** aus. Wenn zwei oder mehr Teams die gleiche Punktzahl erhalten, eröffnet die Nationale Jury eine Debatte und führt eine zweite Abstimmung durch.
- 4.5 Die Entscheidungen der Nationalen Jury sind vertraulich und unanfechtbar. Die Bewertungskriterien sind im Leitfaden unter 5. aufgeführt; detaillierte Kriterien werden im Internet veröffentlicht.

5. Präsentation und Preisverleihung

Die Präsentation und Preisverleihung von TROPHELIA Deutschland 2022 findet im Rahmen des FEI-Kooperationsforums am **26. April 2022 in Bonn** (ganztägig) statt (alternativ am 23. Juni 2022, s. u. 2.3). Die Reisekosten für die Mitglieder der sechs Teams werden erstattet, die Übernachtungskosten nicht.

Die teilnehmenden Teams haben jeweils **20 Minuten** Zeit, ihre Produktidee zu präsentieren, die Verkostung des Produkts zu organisieren sowie die Fragen der Nationalen Jury zu beantworten. Jedes Lebensmittelprodukt der Teams wird nach den folgenden Kriterien bewertet:

	Gewichtung
Idee (innovativer Charakter, ökologischer Nutzen, Marktpotenzial)	15 %
Dossier	25 %
Präsentation des Studententeams und Produktverkostung	60 %

Jedes Kriterium wird mit max. 5 Punkten bewertet: ausgezeichnet (5), gut (4), fair (3), schwach (2), sehr schwach (1)

Jedes teilnehmende Team ist dafür verantwortlich, **zehn Produkt-/Verpackungsmuster** zur Präsentation und anschließenden Bewertung bereitzustellen.

Für die Preisverleihung sendet jedes Team bis zum **12. April 2022** eine digitale Präsentation (zwei Power-Point-Folien) zur Vorstellung des Teams und des Produkts an stark@fei-bonn.de. Diese Präsentation wird nach der Veranstaltung online unter www.fei-bonn.de veröffentlicht, zusammen mit einigen Bildern und einem Video, das während der Veranstaltung aufgenommen wurde.

Eine umfangreiche digitale Präsentation zur Unterstützung der mündlichen Präsentation ist möglich, aber kein Muss; wenn ein Team während der mündlichen Präsentation eine digitale

Präsentation zeigen möchte, sendet es diese bis zum **19. April 2022** an stark@fei-bonn.de.
Diese Präsentation wird **nicht** online veröffentlicht!

6. Teilnahme ECOTROPHELIA Europe

Das Gewinnerteam von TROPHELIA Deutschland 2022 **verpflichtet** sich zur Teilnahme an ECOTROPHELIA Europe 2022, die voraussichtlich im Herbst 2022 stattfinden wird (Details folgen).

Für diesen Wettbewerb gelten die aktuellen ECOTROPHELIA Rules:

<https://eu.ecotrophelia.org>.

7. Sonstige Bedingungen

- 7.1. Der FEI behält sich vor, den Wettbewerb zu ändern, zu verschieben oder abzusagen.
- 7.2. Mit der Wettbewerbsteilnahme akzeptieren die Studierenden und Universitäten automatisch die Bedingungen des Leitfadens zum Wettbewerb.
- 7.3. Jegliche Haftung des FEI bei Rechtsverletzung des geistigen Eigentums wird ausgeschlossen.

8. Empfehlung

Der FEI empfiehlt dringend eine Gebrauchsmusteranmeldung und erstattet die Gebühr für diese Anmeldung bis zu einem Höchstbetrag von 40 Euro (zusätzliche Kosten werden nicht erstattet).

Mehr Informationen: www.dpma.de/gebrauchsmuster