



Trophelia Europe 2011/2012

- Europäischer Innovationswettbewerb für Studenten
 - Seit 2000 in Frankreich, seit 2008 in Europa
 - Gestaltung & Entwicklung eines innovativen Lebensmittels
- Anforderungen an das Produkt:
 - Innovative Ansätze bei dem Konzept, der Herstellung, den Inhaltsstoffen oder der Verpackung
 - Charakteristische Merkmale in Geschmack und Nährwert
 - Entsprechend aktueller Lebensmittelvorschriften und Anforderungen der Wirtschaft
 - Inkl. Betrachtung der Marktsituation und Marketingkonzept

Ziel: im interdisziplinären Teamwork ein innovatives Produkt von der Idee bis zur Marktreife zu entwickeln





Trophelia Europe 2011/2012

Die hier entwickelten Produkte der letzten Jahre:

- **VEGGIE^{TWIN}** – „A vegetable containing cereal bar“
- **Apfelgut** – „Der Frische-Riegel aus Apfel, Milchcreme und Biskuitboden“



- **Lococo** – „Das verrückte Kokos-Eis: laktosefrei und probiotisch“





Trophelia Europe 2011/2012

- Organisation
 - Maximale Teilnehmerzahl pro Team: sechs Studenten/innen **(CIW/VT & BIW & LeMi & WiWi)**
 - Kann als Institutspraktikum bzw. Seminararbeit (WiWi) anerkannt werden.
- Anmeldung & Kontakt
 - Anna Schuch & Julia Herbst
(trophelia@lvt.uni-karlsruhe.de)
- Informations-Treffen: **14.07.2011, 17:30 Uhr**
MRI-Pforte
- Internet: <http://www.fei-bonn.de/veranstaltungen>

