

Trophelia – 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



Die am LVT 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“
- **Panny** – „Das schnelle Brot aus der Pfanne“
- **Cookie-to-go** – „der leckere Deckel für Ihren Kaffee unterwegs“



Schmacko fatz

Frisch gespült auf den Tisch

2013



- **Innovativer Aspekt:**

Neuartige und **energiesparende**
Zubereitungsmethode in der
Spülmaschine!

- **Nationaler Wettbewerb: 5. Platz**

✓ **Glutenfrei**

✓ **Ohne Gelatine**

✓ **Ohne Farbstoffe**

✓ **Ohne Geschmacksverstärker**

✓ **Ohne Konservierungsstoffe**



Wer? Wann? Wo?

■ Organisation

- Maximale Teilnehmerzahl pro Team: sechs Studenten/innen **(CIW/VT & BIW & LeMi & WiWi)**
- Kann als Institutspraktikum bzw. Seminararbeit (WiWi) anerkannt werden.

■ Anmeldung & Kontakt

- Lea Koch & Andreas Leiter
lea.koch@kit.edu & andreas.leiter@kit.edu

■ Informations-Treffen: **Di, 26.08.2014, 16:00 Uhr**
MRI-Pforte

■ Internet: <http://www.fei-bonn.de/veranstaltungen>

