

# 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 entwickelten Produkte der letzten Jahre

- **VEGGIETWIN** – „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“



# 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

- Katharina Kelemen & Anna Schuch  
(trophelia@lvt.uni-karlsruhe.de)

■ Informations-Treffen: **Fr, 13.07.2011, 16:00 Uhr**  
**MRI-Pforte**

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

