





**From Forest to Fork**

Der DIL MAKEathon für die Inwertsetzung von Wildfleisch -*From Forest to Fork*- umfasst eine Serie von Online Modulen und der physischen Entwicklung von Produkten aus Wildfleisch am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück. Dieser MAKEathon findet im Rahmen des EIT Food MAKEit Programms der Europäischen Union statt.

**Die Challenges**

* Wie kann man den Verzehr von Wildfleisch als nachhaltige, ökologisch sinnvolle und gesunde Alternative zu industriell erzeugtem Fleisch fördern?
* Können neue Produkte, Anwendungen oder Angebotsformen entwickelt werden, die besser auf den Markt abgestimmt sind?

**Hintergrund**

Wildfleisch (Wildbret) ist gesund und verfügt über eine hervorragende Co2 Bilanz. Trotz aller ernährungsphysiologischen Vorteile im Vergleich zu Mastfleisch und einer nicht vorhandenen Tierwohlproblematik wird Wildfleisch in weiten teilen Europas nur in kleinen Mengen verzehrt. In Deutschland liegt beispielsweise der Anteil von Wildfleisch am gesamten Fleischkonsum bei unter 0.5%.

Wild ist in den meisten Teilen Europas in ausreichender Menge vorhanden und Wildbestände in der freien Natur werden nachhaltig bewirtschaftet. Ungeachtet hiervon bestehen in der Wertschöpfungskette beachtliche Disparitäten. So erhalten Jäger/innen in Deutschland häufig nur zwischen 1-3 € für das Kilogramm Wildfleisch. Leicht verarbeitet und verpackt ist Wildfleisch im Handel dann aber kaum unter 25 €/kg zu finden.

Da Wildfleisch in weiten teilen Europas traditionell in der Weihnachtszeit gegessen wird kommt es zudem zu saisonalen Nachfragespitzen, die vom Lebensmitteleinzelhandel häufig mit importiertem Wildfleisch ausgeglichen werden. Lokale Jäger/innen haben indes kaum Chancen Wildfleisch in den etablierten Handel zu bringen.

(Weitere Informationen verfügbar)

**Wie ?**

Ein MAKEathon funktioniert wie ein Hackathon mit der zusätzlichen Möglichkeit, physische Prototypen herzustellen.

Wegen den derzeitigen Beschränkungen durch die COVID-19 Krise, werden wir unseren diesjährigen MAKEathon sowohl online als auch mit begrenzter Teilnehmerzahl, physisch durchführen. Dieses bedeutet:

Impulsvorträge, Teamsitzungen mit Experten und das Pitching werden online durchgeführt. Prototypen (sofern die teilnehmenden Teams diese benötigen) werden nach Möglichkeit durch unsere Experten und nach den Ideen der Teilnehmer in unserem Fleischtechnikum hergestellt.

12 Teilnehmer erhalten die Möglichkeit für einen Tag und vor Ort mit den Experten aus unserem Fleischtechnikum an der physischen Umsetzung neuer Ideen zu arbeiten.

Teilnehmende Teams (oder Einzelteilnehmer, die wir dann Teams zuordnen) können an vielen Herausforderungen arbeiten oder eigene Herausforderungen definieren, z.B.:

-Abmilderung von Disparitäten in der Wertschöpfungskette

-Erarbeitung von Konzepten, um dem Konsumenten den Verzehr von Wildfleisch näher zu bringen

-Entwicklung von Konzepten zur Vermarktung von Wildfleisch (From Forest to Fork)

-Entwicklung von einfach anzuwendenden Modellen zur Verarbeitung und Inverkehrbringung von Wildfleisch durch Jäger

-Entwicklung von neuen Produkten oder Produktabwandlungen aus Wildfleisch

-etc.

Teams können sich auf Konzeptentwicklungen und die Entwicklung von innovativen Geschäftsmodellen fokussieren, oder auch zusätzlich neue Produkte entwickeln.

Eine Jury wird im finalen Pitching die besten Geschäftsmodelle bewerten.

**Wann ?**

|  |
| --- |
| **Mittwoch 14. Oktober** |
| 15:00h | **Begrüßung der Teilnehmer**MAKEathon BriefingEIT Food Programme |
| 15:30h | **Expert input** *Der Markt für Wildfleisch in Deutschland und Europa* |
| 16:15h | **Expert input**Entwicklung von Geschäftsmodellen und erfolgreiches Pitching |
| 17:00h-18:00h | **Team Time mit Experten**Ideenfindung  |
| 18:00h- | **Team Work** (individuell) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Donnerstag 15. Oktober** | **Teams A (ausgewählt)** |
| 09:00h | **Begrüßung und Zusammenfassung** |
| 09:30h-12.00h | **Team Time**Experten verfügbar | **Prototyping**DIL Fleischtechnikum |
| 12:00h-12.30h | **Mittagsbriefing** |
| 13.30h-16:30h | **Team Time** Experten verfügbar | **Prototyping**DIL Fleischtechnikum |
| 16:30h- | **Team Work** (individuell) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Freitag 16. Oktober** | **Teams B (ausgewählt)** |
| 09:30h | **Begrüßung und Briefing** |
| 09:30h-12.00h | **Team Time**Experten verfügbar | **Prototyping**DIL Fleischtechnikum |
| 12:00h-13.00h | **Mittagsbriefing** |
| 13.30h-16:30h | **Team Time** Feedback on remote prototyping | **Prototyping**DIL Fleischtechnikum |
| 16:30h- | **Team Work** (individuell) |  |

|  |
| --- |
| **Montag 19. Oktober** |
| 15:00h | **Online Live Pitch (5 min)** anschließend Fragen und Antworten |
| 17:00h | **Bewertung der Pitches durch die Jury** |
| 17:30h | **Preisverleihung**Abschlussrede DIL, EIT Food und Implementierungspartner |
| 18:45h | **Virtuelles Networking in lockerer Runde** |

**Preise**

* Siegerurkunden und Sachpreise

######  Eine Einladung zur Teilnahme an den weiteren EIT Programmen

* Unterstützung und Mentoring zur Weiterentwicklung des Geschäftsmodells bis zur Marktreife durch den DIL Innovation Hub

**Zielgruppe**

**Der DIL MAKEathon GAME MEAT `From Forest to Fork` ist gedacht für innovative Denker und Macher im Alter von 18 - 80**

* Aufstrebende Unternehmer und Startups
* Ambitionierte Innovatoren
* Kommunikationstalente
* Foodies mit Vorstellungskraft
* Kreative Macher und Designer
* Jagdvereinigungen, die nach neuen Lösungen für die Vermarktung von Wildbret suchen
* Teilnehmer sollten den Wunsch haben, entwickelte Konzepte wirtschaftlich nachzuverfolgen.

Ein professioneller Hintergrund in der Fleischverarbeitung, Lebensmitteltechnologie oder im Marketing **ist nicht** erforderlich. Wir freuen uns auf ambitionierte Teilnehmer, die and der Verbesserung des Lebensmittelsystems mitwirken möchten.

**Teilnahmevoraussetzungen**

Bewerbungen müssen bis zum 05.Oktober 2020, 24h eingegangen sein.

Teilnahmeunterlagen:

Wir senden ein Anmeldeformular per Email zu.

Die Bewerbungsunterlagen müssen in Englischer Sprache eingereicht werden.

*Diese Veranstaltung wird unterstützt und gefördert durch EIT Food MAKEit. Die Teilnahme ist kostenfrei.*

**Organisatorisches**

* Für die Teilnahme ist die kostenlose Registrierung bei ZOOM erforderlich.
* Teams, die direkt im DIL Fleischtechnikum arbeiten möchten werden ausgewählt. Sollte es mehr Bewerbungen als freie Plätze geben (Hier gilt: Eingang der Bewerbung, Technische Umsetzbarkeit).
* Wir versichern, dass wir die Urheberschaft von Ideen gemäß der gesetzlichen Bestimmungen beachten.
* Netiquette: Wir möchten, dass sich die Teilnehmer zumindest auf dem Bildschirm sehen können. Insofern bitten wir alle Teilnehmer die Kameras während der Online Treffen einzuschalten und Ihren Namen sichtbar zu machen.
* Sprache: Abhängig von der Teilnahme internationaler Teams werden allgemeine Teile der Veranstaltung in Englisch durchgeführt.

**Kontakt und Fragen und Anmeldeunterlagen**

**DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.**

Alexander Märdian – Head of Innovation Hub

Prof.-von Klitzing-Str. 7

D-49610 Quakenbrück

[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)

a.maerdian@dil-ev.de

F +49(0)5431 183 354