



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROGRAM

# EIT Food Open Innovation Call 2023

dr. Sebők András  
Magyar EIT Food Hub/ Campden BRI Magyarország



Co-funded by the  
European Union



# A pályázati felhívás célja

- Az innováció felgyorsítása olyan innovatív termékek, technológiák, szolgáltatások kifejlesztésének támogatásával, amelyek pozitív változásokat eredményeznek az élelmiszer rendszerben.
- Olyan projektek, amelyek egy vagy több, rövid idő (max. 12-24 hónap) alatt piacra vihető innovációt eredményeznek az EIT Food által kijelölt területeken és értékesítésük maximum 6 hónappal a projekt befejezése után már mérhető bevételt (legalább 10 000 EURO) eredményez.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## A részvétel feltétele: a szervezet

- Az EIT Food ezen pályázata nyílt. Bármely az Európai Unióban és a Horizon Europe-hoz társult országban legalább 3 éve bejegyzett (és a Horizon Europe részvételi feltételeinek megfelelő) jogi személy pályázhat.
- Legalább 3 évi közzétett üzleti mérlege van. A támogatás az utolsó 3 üzleti év átlagos forgalmának maximum 50 %-a lehet.
- Legalább 2 hivatalos, igazgatóként bejegyzett jogi képviselője van. Egy személyből álló jogi személyek nem pályázhatnak.
- A pályázónak nem kell az EIT Food partnerének vagy tagjának lennie.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# A részvétel feltétele: a konzorcium

- A konzorciumnak legalább 3 részvételre jogosult szervezetből kell állnia, legalább 2 EU országból, vagy harmadik országból, legalább a tudásháromszög 2 szegmenséből (vállalkozás/ipar, kutatás, oktatás/ egyetemek).
- Kötelező egy kereskedelmi hasznosítást vállaló partner részvétele.
- Bármelyik konzorciumi tag lehet a konzorcium vezető, de javasolt, hogy az „Exploitation” partner legyen az.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# A részvétel feltétele: a pályázat

- Az innovatív megoldás technológiai készültségi szintje legalább TRL5 a pályázat beadásának időpontjában. Csatolni kell a TRL4 elérésének és demonstrálásának bizonyítékát.
- (TRL 4 Technology validated in lab)
- (TRL 5 Technology validated in relevant environment)
- Fel kell tüntetni a piaci készültségi szintet (Market readiness level)/(MRL), de erre nincs minimum elvárás.
- Az eredmény hasznosításának üzleti modellje.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Tematikai követelmények

A pályázatoknak meg kell felelniük a 3 szintű elvárás rendszerben szintenként legalább 1-1 elvárásnak.

1. Missions;
2. Focus areas;
3. Specific challenges within the focus areas.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Az EIT Food által kijelölt szakmai területek

- Healthier lives through food /egészségesebb élet az élelmiszer segítségével/
- Net zero food system /
- Fully transparent, fair and resilient food system

Részletesebb ismertetés az EIT Food Strategic Agenda-ban található:

[https://www.eitfood.eu/media/documents/EIT\\_Food\\_Strategic\\_Agenda\\_2021-2027.pdf#asset:52663@3:url](https://www.eitfood.eu/media/documents/EIT_Food_Strategic_Agenda_2021-2027.pdf#asset:52663@3:url)



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Az EIT Food fókuszterületei / Focus areas of the EIT Food

1. Protein Diversification
2. Sustainable Agriculture
3. Targeted Nutrition
4. Sustainable Aquaculture
5. Digital Traceability
6. Circular Food Systems



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union



# 1. Protein Diversification

- Challenge 1: Protein sources and raw materials
- Challenge 2: Process optimisation
- Challenge 3: Product development and quality
- Challenge 4: Consumer acceptance

# 2. Sustainable Agriculture

- Challenge 1: Reducing the use of natural resources
- Challenge 2: Sustainable and safe crop yield optimisation
- Challenge 3: Sustainable and safe livestock production
- Challenge 4: Resilient and robust agricultural systems and supply chains



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

### 3. Targeted Nutrition

- Challenge 1: Healthier Ingredients and products
- Challenge 2: Processing technologies for healthier product
- Challenge 3: Use science to improve health and nutrition
- Challenge 4: Consumer empowerment tools for all

### 4. Sustainable Aquaculture

- Challenge 1: Optimise existing production systems
- Challenge 2: Develop new farming systems
- Challenge 3: Maintain and improve ecosystem health
- Challenge 4: Improve supply chain for safety, quality and sustainability

## 5. Digital Traceability

- Challenge 1: Improve safety and quality monitoring across the food supply chain
- Challenge 2: Develop modelling and forecasting methods to enhance supply chain management
- Challenge 3: Create tools to detect environmental impact of the food chain
- Challenge 4: Increase consumer trust in food traceability

## 6. Circular Food Systems

- Challenge 1: System optimisation for waste reduction
- Challenge 2: Waste and sidestream valorisation
- Challenge 3: Sustainable packaging systems
- Challenge 4: Waste behaviour



# Az EIT Food támogatás

- A támogatás: az elszámolható költség 70%-a.
- Egy projekt 12 havonta maximum 600 000 EUR, 2 évre maximum 1,2 millió EUR támogatást kaphat az EIT-től. A projekt időtartama változó lehet, maximum. 24 hónap.
- A projektre kapott teljes támogatás egy részét (20-35%-ot) a projekt lezárása után az új termékből, technológiából, szolgáltatásból származó bevételből vissza kell juttatni az EIT számára (Financial Sustainability), amely a befolyt összegből újabb innovációk megvalósulását támogatja.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Pénzügyi fenntarthatóság

- Csak olyan projektet támogatnak, amely megfelel a pénzügyi fenntarthatóság követelményeinek és vállalja azt.
- A fizetési kötelezettség akkor kezdődik, amikor a termék vagy szolgáltatás már a piacon van, kivéve ha a konzorcium/hasznosító partner azt a megoldást választja, hogy előbb fizet az EIT Food-nak.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Pénzügyi fenntarthatósági modellek

- **1. FRM1: A termék/szolgáltatás értékesítési bevételének megosztása (kockázat megosztás)**

A teljes EIT Food támogatás minimum of 35%-ának visszatérítése a projekt befejezése után 4 éven belül.



- **2. FRM2: Egy összegű pénzügyi visszatérítés**

- a) A teljes EIT Food támogatás 20%-ának visszatérítése egy összegben, ha 1 évvel a projekt befejezése után történik VAGY
- b) A teljes EIT Food támogatás 20%-ának visszatérítése egy összegben, ha 2 évvel a projekt befejezése után történik

- **3. FRM3: Bevétel megosztás egy összegű visszatérítéssel kombinálva (kombinált változat)**

A teljes EIT Food támogatás 15%-ának visszatérítése egy összegben **ÉS**

A teljes EIT Food támogatás minimum 15%-ának visszatérítése a termék/szolgáltatás értékesítési bevételének megosztásával.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Pénzügyi fenntarthatóság

- A 3 modell közül egyet kötelező választani
- Ha nincs értékesíthető eredmény, annak az egész konzorciumot érintő pénzügyi következményei vannak.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## Két beadási határidő

1. 2022 október 14. 12:00 óra (közép-európai idő)  
összesen maximum 15 millió EURO
2. 2023 április 13. 12:00 óra (közép-európai idő)  
összesen legalább 5 millió EURO



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union



# Milyen tevékenységekkel lehet pályázni? (1)

- Hagyományos piac-közeli K+F projektek
- Létező projekt teamek, melyek olyan kereskedelmi hasznosítási tervvel rendelkeznek, amelyhez további támogatásra van szükség az innováció piacra viteléhez. Nem szükséges, hogy ez korábbi EIT Food projektből származzon.
- Létező, már bizonyított technológia új alkalmazása – más élelmiszeripari szektorban



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## Milyen tevékenységekkel lehet pályázni? (2)

- Nagy kiváltott hatás (impact) képességgel rendelkező termékek vagy szolgáltatások koncepciójának bizonyítása
- Nagy kiváltott hatással rendelkező technológiák vagy szolgáltatások piaci demonstrációs és léptéknövelő tevékenységei, melyeknek már biztató eredményei vannak
- A fogyasztói viselkedés megváltoztatását vagy a fogyasztó számára kedvezőbb kimenetekhez vezető, létező innovatív programok kiterjesztése



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT

## Milyen tevékenységekkel lehet pályázni? (3)

- Technológiai platformok és testbed szolgáltatások kifejlesztése vagy meglévők kiterjesztése, amelyek új innovációs képességeket kínálnak start-upok és KKV-k számára
- Innovációs versenyek társ-finanszírozása meglévő finanszírozási rendszerekkel vagy szervezetekkel.



# Élelmiszeripari vállalati innováció

A pályázat kifejezetten alkalmas

- **piac-közeli, rövid idő alatt megvalósítható**
- élelmiszeripari vállalati innovációs projektek megvalósítására.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# Pályázati útmutató

<https://www.eitfood.eu/open-calls/eit-food-open-innovation-call-2023>



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## További információ

- **EIT Food CLC North-East:**

web: <https://www.eitfood.eu/in-your-area/clc-north-east>

- **Magyar EIT Food Hub/ Campden BRI Magyarország:**

dr. Sebők András

[a.sebok@campdenkht.com](mailto:a.sebok@campdenkht.com)

tel: +36 1 433 1470

Varsányi Kinga

[k.varsanyi@capmdenkht.com](mailto:k.varsanyi@capmdenkht.com)

tel: +36 1 433 14

web: [www.campdenbri.hu](http://www.campdenbri.hu)



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ PROGRAM



[eit.europa.eu](http://eit.europa.eu)



Co-funded by the  
European Union

# 1. Protein Diversification (1)

## Challenge 1: Protein sources and raw materials

- a. 1.1.a Novel protein sources and raw materials to diversify the alternative protein landscape for food and feed products
- b. 1.1.b Increase the protein content and/or nutritional value of alternative protein raw materials
- c. 1.1.c Reduce barriers to and costs of expensive cell culture inputs (e.g. media, scaffolds, cell-lines) to generate products containing alternative sources of proteins



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT





# 1. Protein Diversification (2)

## Challenge 2: Process optimization

- a. 1.2.a Remove barriers to upscaling technologies for production and processing of alternative protein solutions

## Challenge 3: Product development and quality

- a. 1.3.a Solutions to improve the sensory and texture experience of alternative protein products

## Challenge 4: Consumer acceptance

- a. 1.4.a Find ways to overcome low consumer acceptability of alternative protein products (e.g. simplify ingredient list cleaner label)



## 2. Sustainable Agriculture (1)

### Challenge 1: Reducing the use of natural resources

- a. 2.1.a Improve traditional farming practices  
Integration of multiple traditional farming practices to create multiplicative value and improve them via techniques such as remote sensing, cover cropping and non-synthetic alternatives.
- b. 2.1.b Develop new farming systems (e.g. vertical or precision)
- c. 2.1.c Avoid waste of natural resources

### Challenge 2: Sustainable and safe crop yield optimization

- a. 2.2.a Improved production and control systems
- b. 2.2.b Controlled environment farming
- c. 2.2.c Reduce pesticides and fertilizers and develop biological alternatives



Food



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## 2. Sustainable Agriculture (2)

### Challenge 3: Sustainable and safe livestock production

- a. 2.3.a Develop active control systems for inputs, outputs and waste
- b. 2.3.b Develop circular farming approaches
- c. 2.3.c Find ways to reduce antibiotics / develop biological alternatives

### Challenge 4: Resilient and robust agricultural systems and supply chains

- a. 2.4.a Find ways to optimize crop resilience
- b. 2.4.b Reduce use of fossil fuels in food system inputs  
(e.g.fertiliserproduction)

High and fluctuating prices of fossil fuels and doubts over their future availability mean that agriculture needs

to reduce its dependency on these.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# 3. Targeted Nutrition (1)

## Challenge 1: Healthier Ingredients and products

- a. 3.1.a Create healthier substitute ingredients
- b. 3.1.b Make a broad range of healthy products available for people of all ages and in all channels (including out of home)

Having an established supply chain for healthy products, including availability in retail chains, will enable an easy way for sustained availability of health products across several channels (emphasis is on the retail adoption of healthy products)



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



## 3. Targeted Nutrition (2)

### Challenge 2: Processing technologies for healthier product

- a. 3.2.a Develop processing technologies (such as fermentation and other traditional processing methods) that can improve nutritional parameters in food products
- b. 3.2.b Develop processing technologies that reduce the cost of healthy products  
Affordability is a key element for achieving targeted nutrition solutions (example, implement existing technologies for preserving organoleptic and nutritional characteristics of food)

### Challenge 3: Use science to improve health and nutrition

- a. 3.3.a Develop and apply substantiated and validated nutritional biomarkers  
Measurement of molecular and/or microbial analytes from blood (example, development of non-invasive sensors (urine, saliva or sweat) with higher precision)
- b. 3.3.b Develop affordable diagnostic solutions using multiple biomarkers and indicators

## 3. Targeted Nutrition (3)

### Challenge 4: Consumer empowerment tools for all

- a. 3.4.a Develop integrated personalized predicted models to drive consumer behaviour change for healthier nutrition / guidance for consumers and Health Care Professionals.

Provide consumers with individualized dietary behavior change that result in measurable health benefits (example, tools that aim to help consumers take on healthy and safe habits).



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

# 4. Sustainable Aquaculture (1)

## Challenge 1: Optimise existing production systems

- a. 4.1.a Develop automated production control systems that self-optimize and ensure traceability
- b. 4.1.b Identify/develop sustainable inputs and outputs (including feed stock, energy and genetics)

## Challenge 2: Develop new farming systems

- a. 4.2.a Develop new and novel sustainable and highly scalable production systems (including sustainable inputs & outputs)
- b. 4.2.b Create new foods from aquaculture (e.g. micro & macro algae, new species, etc)
- c. 4.2.c Develop circular/closed and integrated production systems (e.g. aquaponic or IMTA systems) that result in multiple outputs with limit water use and without waste



## 4. Sustainable Aquaculture (2)

### Challenge 3: Maintain and improve ecosystem health

- a. 4.3.a Identify/develop solutions to reduce negative and increase positive impacts on the ecosystem while also improving resilience to climate change
- b. 4.3.b Develop sustainable and low-impact disease control strategies (prevention & control) while ensuring animal welfare

### Challenge 4: Improve supply chain for safety, quality and sustainability

- a. 4.4.a Identify/develop solutions to improve seafood safety & quality across supply chain including using and adding value to waste





## 5. Digital Traceability (1)

### Challenge 1: Improve safety and quality monitoring across the food supply chain

- a. 5.1.a Develop rapid and precise detection methods for safety/ quality monitoring and risk assessment throughout the food supply chain
- b. 5.1.b Limit supply chain fraud and false legitimization
- c. 5.1.c Increase coordination of responses to safety hazards

### Challenge 2: Develop modelling and forecasting methods to enhance supply chain management

- a. 5.2.a Build digital systems to increase coordination of supply chain operators as well as demand/supply modelling and forecasting
- b. 5.2.b Create models to improve processing efficiency (including energy and waste reduction)
- c. 5.2.c Develop technologies to evaluate and track product shelf-lives to reduce food waste



Food 5.2.c Develop technologies to evaluate and track product shelf-lives to reduce food waste



## 5. Digital Traceability (2)

### Challenge 3: Create tools to detect environmental impact of the food chain

- a. 5.3.a Generate quick, simple and scalable tools to assess environmental impact

### Challenge 4: Increase consumer trust in food traceability

- a. 5.4.a Develop tools to facilitate the integration of traceability information for a clearer and more reliable food labelling system
- b. 5.4.b Propose solutions to empower consumers to track product shelf life



# 6. Circular Food Systems (1)

## Challenge 1: System optimization for waste reduction

- a. 6.1.a Develop approaches across the value chain to prevent over-production
- b. 6.1.b Develop sustainable preservative systems to avoid spoilage (e.g. create optimal and sustainable preservation technologies, natural and environmentally friendly preservative alternatives)

## Challenge 2: Waste and side stream valorization

- a. 6.2.a Develop methods to sustainably dispose or reintegrate waste / side streams back into the system
- b. 6.2.b Create new processing technologies to transform waste into healthy food or feed products and raw materials



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union

## 6. Circular Food Systems (2)

### Challenge 3: Sustainable packaging systems

- a. 6.3.a Develop reusable and high-quality recyclable packaging systems  
Develop packaging that is either reusable or can be recycled in a cost-effective manner. Design and production of packaging to allow high recycling rates.
- b. 6.3.b Develop sustainable and affordable packaging systems with enhanced food preservation abilities

Including biodegradable food packaging that are supported by adequate waste collection and treatment as well as clear labelling for consumers.

### Challenge 4: Waste behaviour

- a. 6.4.a Develop ways to avoid food materials being thrown away and/or over purchased across the supply chain and by consumers.



AZ NKFI ALAPBÓL  
MEGVALÓSULÓ  
PROJEKT



Co-funded by the  
European Union