

**FOOD
FUTURE
DAY / 22**

**Mittwoch,
26.10.2022**



Messekatalog

Unternehmensmesse

Berufsbilder Live

Bewerbungsmappencheck

Campus Preis

Sessions



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Willkommen zum Food Future Day 2022

Gebäudeplan Hochschule Osnabrück
Standort Osnabrück-Haste



HR-Gebäude: Standort Food Future Day

INHALTSVERZEICHNIS

04

Grußwort Dr. Volker Heinz

05

Grußwort Prof. Dr. Andreas
Bertram

06

Programm

07

Raumplan Gebäude HR

08

FFD Berufsbilder Live

09

Bewerbungsmappencheck

10

Sessions FFD

13

Campuspreis des VdEW

14

Ausstellerübersicht

42

Die Hochschule Osnabrück
mit Studiengängen

48

DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.

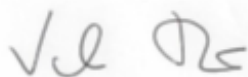
GRUSSWORT DR. VOLKER HEINZ

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit einer umfangreichen und vielseitigen Agrarwirtschaft hat sich in unserer Region eine herausragende Lebensmittelwirtschaft entwickelt. Grundlage für die sich stetig weiterentwickelnde Lebensmittelwirtschaft sind gut ausgebildete Nachwuchskräfte in der gesamten Wertschöpfungskette und die Entwicklung neuer Technologien. Umso mehr ist es unsere Aufgabe, Unternehmen und den motivierten Nachwuchs zusammenzuführen. Dafür eignet sich der FOOD FUTURE DAY in einem besonderen Maße: Innerhalb der vergangenen zwölf Jahre hat er sich zu einer der größten Jobmessen der Lebensmittelbranche entwickelt, bei der von Berufsbilder Live über die Job Wall bis hin zu Bewerbungsmappenchecks, vieles geboten wird – und das in Niedersachsen, dem Ernährungsland Nummer Eins. Außerdem werden bei vier parallelen Vortragsveranstaltungen die spannenden Themen Technologie und Qualität, Produktion, Ökotrophologie und Biotechnologie diskutiert. Der FOOD FUTURE DAY zeigt, wie vielseitig die Lebensmittelbranche in der Region aufgestellt ist und wie viele Möglichkeiten es für zukünftige Fachkräfte gibt, die Zukunft der Ernährung mitzugestalten.

Als DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. freuen wir uns zusammen mit der Hochschule Osnabrück den FOOD FUTURE DAY aufgebaut zu haben und so den Nachwuchskräften, der Wirtschaft und der Wissenschaft die Möglichkeit zur Vernetzung zu bieten.

Ich wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern viele spannende Gespräche mit interessanten Kontakten und eine erfolgreiche Zukunft in der Ernährungswirtschaft.



Dr. Volker Heinz
Direktor DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.

GRUSSSWORT PROF. DR. ANDREAS BERTRAM

Sehr geehrte Damen und Herren,

der FOOD FUTURE DAY findet in diesem Jahr bereits zum 12. Mal an der Hochschule Osnabrück in Kooperation mit dem DIL, dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V., statt.

Unsere Gesellschaft steht aktuell vor großen Herausforderungen. Diese machen auch vor der Lebensmittelbranche nicht halt. Wie können wir für mehr Nachhaltigkeit in der Produktion sorgen und eine ressourcenschonende Ernährung von morgen ermöglichen? Wie gelingt es uns, unsere Lebensmittel mehr wertzuschätzen? Über diese und viele weitere spannende Fragen werden wir auf dem FOOD FUTURE DAY diskutieren und Lösungsansätze vorstellen.

Die Lebensmittelbranche hat in unserer Region einen hohen Stellenwert. Der Food Future Day bietet deshalb das ideale Forum für die Vernetzung von Wissenschaft und Praxis sowie die Kontaktaufnahme zwischen Unternehmen und den Nachwuchskräften. Somit möchten wir heute innovative Ideen aus der Hochschule vorzustellen und Raum zum Netzwerken geben, um so gemeinsam die Herausforderungen von morgen anzugehen.

Das Fachsymposium mit Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis ist seit Jahren ein wichtiger Bestandteil des Programms. Es wird Ihnen sicher auch in diesem Jahr wieder wertvolle Impulse zu drängenden Fragen aus den Bereichen Ernährung und Lebensmittelproduktion vermitteln.

Nutzen Sie, liebe Unternehmensvertreter*innen, den FOOD FUTURE DAY, zudem zur Kontaktaufnahme mit potentiellen Fachkräften und begeistern Sie unsere Studierenden für die Themen und Karrieremöglichkeiten, die die Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft bietet.

Und nutzen Sie, liebe Studierende, ebenfalls die Möglichkeit, wertvolle Kontakte für Ihre persönliche Zukunft zu knüpfen - sei es für die Durchführung einer Projektarbeit oder einer Abschlussarbeit oder für Ihren Einstieg in das Berufsleben nach Ihrer Zeit bei uns an der Hochschule.

Allen Teilnehmenden wünsche ich viel Freude beim Netzwerken und einen erfolgreichen FOOD FUTURE DAY. Gestalten wir jetzt die Zukunft zu einer lebenswerten Welt von morgen!



A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'A. Bertram'. The signature is fluid and cursive, written on a white background.

Prof. Dr. Andreas Bertram

Präsident der Hochschule Osnabrück

PROGRAMM

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT	RAUM
09:00 - 09:30	Anmeldung	Foyer HR
09:30 - 13:00	Unternehmensmesse	HR 0001/2 Foyer
10:15 - 12:45	Berufsbilder Live	HR 0004 HR 0006 HR 0007 HR 0008
10:30 - 12:30	Bewerbungsmappencheck	HR 0005
13:00 - 14:30	Campuspreis des VdEW	HR 0006
14:45 - 17:00	Fachvorträge: Sessions 1-4	HR 0005 HR 0006 HR 0007 HR 0008
Ab 17:00	Get-Together	HR 0003

9:00 - 17:00

- Job Wall im Foyer
- Getränkebar in HR 0003

GEBÄUDEPLAN HR



Raum HR 0001/2

- Unternehmensmesse

Raum HR 0003

- Getränkebar

Raum HR 0004

- Berufsbilder Live

Raum HR 0005

- Bewerbungsmappen Check
- Session 4: Biotechnologie

Foyer

- Job-Wall
- Unternehmensmesse
- Anmeldung

Raum HR 0006

- Campus Preis
- Berufsbilder Live
- Session 3: Ökotrophologie

Raum HR 0007

- Berufsbilder Live
- Session 2: Produktion

Raum HR 0008

- Berufsbilder Live
- Session 1: Technologie und Qualität

BERUFSBILDER LIVE

Elf Absolventinnen und Absolventen berichten kurz über ihren Berufseinstieg und geben den Studierenden auf Augenhöhe Tipps und Tricks für einen erfolgreichen Einstieg in das Berufsleben. Sie stehen den Studierenden jeweils 2 x 20 Minuten für Gespräche und Fragen zur Verfügung. Den genauen Zeitplan erhalten Sie bei der Anmeldung am Messetag.

Absolvent/in	Unternehmen	Tätigkeitsbereich
Anna Biernath	Gelato Classico - Die Eismanufaktur GmbH	Assistenz der Geschäftsführung
Kira Demming	Prinsen Berning Group	Produktentwicklerin Proteinriegel
Florian Lerche	AVO-Werke August Beisse GmbH	Produktmanager - alternative Proteine
Dörte Bartels	Conditorei Coppenrath & Wiese KG	Produktionsplanung
Annelie Brink	Emsland-Stärke GmbH	Produkt- und Prozesstechnologin in der Forschung und Entwicklung
Ana Tello	The Plantly Butcher GmbH & Co. KG	Trainee Produktmanagement Marketing
Nils Horstmann	GEA Westfalia Separator Group GmbH	Process Engineer
Lara Strehl	Leiber GmbH	Wissenschaftliche Mitarbeiterin F&E
Janine Linning	Edeka Zentrale Stiftung & Co. KG	Qualitätsmanagement- beauftragte
Sven Peko Marmit		Junior Qualitätssicherer
Mareike Lemberg	Bakerman GmbH & Co. KG	Stellvertretende Leitung Qualitätsmanagement



10:15 - 12:45 Uhr



HR0004, HR0006
HR0007, HR0008

BEWERBUNGSMAPPENCHECK

Auf dem FOOD FUTURE DAY bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Bewerbungsunterlagen direkt von den Personalverantwortlichen aus der Lebensmittelbranche checken zu lassen. Nutzen Sie die Chance, Tipps zu Ihrer Bewerbung von erfahrenen Experten aus der Wirtschaft zu erhalten.

Möchten Sie an dem Bewerbungsmappencheck teilnehmen? Dann tragen Sie sich in die Liste ein. In jedem Zeitslot werden pro Unternehmen jeweils zwei Bewerbungsmappenchecks von jeweils 20 Minuten angeboten.

Zeitslot	Unternehmen	
10:30- 11:10	Rothkötter Unternehmensgruppe	

	Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH	
-----	GS agri eG	
11:10 - 11:50	The Plantly Butchers GmbH & Co. KG	
	-----	Unternehmensgruppe Theo Müller
	-----	August Storck KG
11:50 - 12:30	GEA Westfalia Separator Group GmbH	
	-----	Vion GmbH
	-----	Leiber GmbH



10:30 - 12:30 Uhr



HR0005

SESSIONS

Session	Titel	Verantwortlich	Raum
Session 1: Technologie und Qualität	Lebensmittel- technologie und Nachhaltigkeit	Prof. Dr. Ludger Figura	HR 0008
Session 2: Produktion	Aktuelle Themen der Produktion vorgestellt von Absolventinnen und Absolventen	Prof. Dr. Frank Balsliemke Anika Behrens	HR 0006
Session 3: Ökotrophologie	Lebensmittelwert- schätzung anhand des Projektes Lemifair	Prof. Dr. Sabine Bornkessel Prof. Dr. Dorothee Straka Prof. Dr. Melanie Speck Christina Lünenborg	HR 0007
Session 4: Biotechnologie	Innovationen aus der Lebensmittel- biotechnologie- Aktuelle Beispiele	Dr. Petra Zimmermann	HR 0005



14:45 - 17:00 Uhr



HR0005 -
HR 0008

Session 1: Technologie und Qualität

Lebensmitteltechnologie und Nachhaltigkeit

Organisation:

- Prof. Dr. Ludger Figura

Im Rahmen der Session 1 "Technologie und Qualität" finden folgende Vorträge statt:

14:45 - 15:30 Uhr

Dezentrale Brauchwasserversorgung in der Lebensmittelindustrie: Technologien der Wassereinsparung am Beispiel der Milchverarbeitung.

Dipl. -Ing. Kerstin Krömer, Oldenburgisch- Ostfriesischer Wasserverband (OOWV)

15:45 - 16:30 Uhr

Können Mikroorganismen und neue Technologien nachhaltige Palmöl-Alternativen bieten?

Lutz Asbeck, SCOP Consulting GmbH

Session 2: Produktion

Aktuelle Themen der Produktion vorgestellt von Absolventinnen und Absolventen

Organisation:

- Prof. Dr. Frank Balsliemke
- Anika Behrens

Session 3: Ökotrophologie

Lebensmittelwertschätzung anhand des Projektes Lemifair

Organisation:

- Prof. Dr. Sabine Bornkessel
- Christina Lünenborg
- Prof. Dr. Melanie Speck
- Prof. Dr. Dorothee Straka

Session 4: Biotechnologie

Innovationen aus der Lebensmittelbiotechnologie - Aktuelle Beispiele

Organisation:

- Dr. Petra Zimmann

Trends in der modernen Lebensmittelindustrie – Biotechnologie als Motor für eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung von Mensch und Tier.

Einführung: Bierhefe-Upcycling bei der Leiber GmbH

Vortragende: Dr. Guido Melzer, Bereichsleiter Life Science und Dr. Markus Blaesen, Leiter Forschung und Entwicklung

Vortrag 1: „Give Yeast a second Life“ - beta-Glucan aus der Bierhefe

Vortragende: Karolin Kreutzer, Global Business Development Manager Nutraceuticals

Vortrag 2: „Give Yeast a second Life“ - Applikationen von Bierhefe-Produkten in der Wein- und Bierherstellung

Vortragender: Dr. Markus Blaesen, Leiter Forschung und Entwicklung

Vortrag 3: „Give Yeast a second Life“ - Hefeprotein als wiederentdeckte Alternative zu pflanzlichen Proteinen

Vortragender: Bajo Bajovic, Strategischer Produktentwickler Lebensmittel

Vortrag 4: Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelindustrie - Neue Produkte, Trends und die Herausforderungen der Industrialisierung

Vortragender: Dr. Guido Melzer, Bereichsleiter Life Science

CAMPUS PREIS

Der Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW) sponsert bereits zum 12. Mal in Folge den Campus Preis, der im Rahmen des FOOD FUTURE DAY am 26. Oktober 2022 an ausgezeichnete Projekt- und Abschlussarbeiten mit Schwerpunkt in der Ernährungswirtschaft verliehen wird.

Die Nominierten werden ihr Projekt in einem kurzen Vortrag vorstellen. Anschließend wird das Projekt, sowie der Vortrag von einer Jury sowie dem Publikum bewertet.

Der Campuspreis wird um 13:00 bis 14:30 Uhr im Raum HR 0006 verliehen.



Preisgelder:

- 1.Platz: 700 EUR
- 2.Platz: 300 EUR
- 3.Platz: 200 EUR

Nominiert für den Campus Preis 2022 sind:

- Johanna und Franziska Billermann
- Marie Heuer, Erik Schledermann, Niklas Harms, Liam Blechner, Marcel Prill
- Alena Busalski
- Dalia Dakkour
- Marko Klein Helmkamp
- Marvin Rademaker

Gesponsort vom Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW)

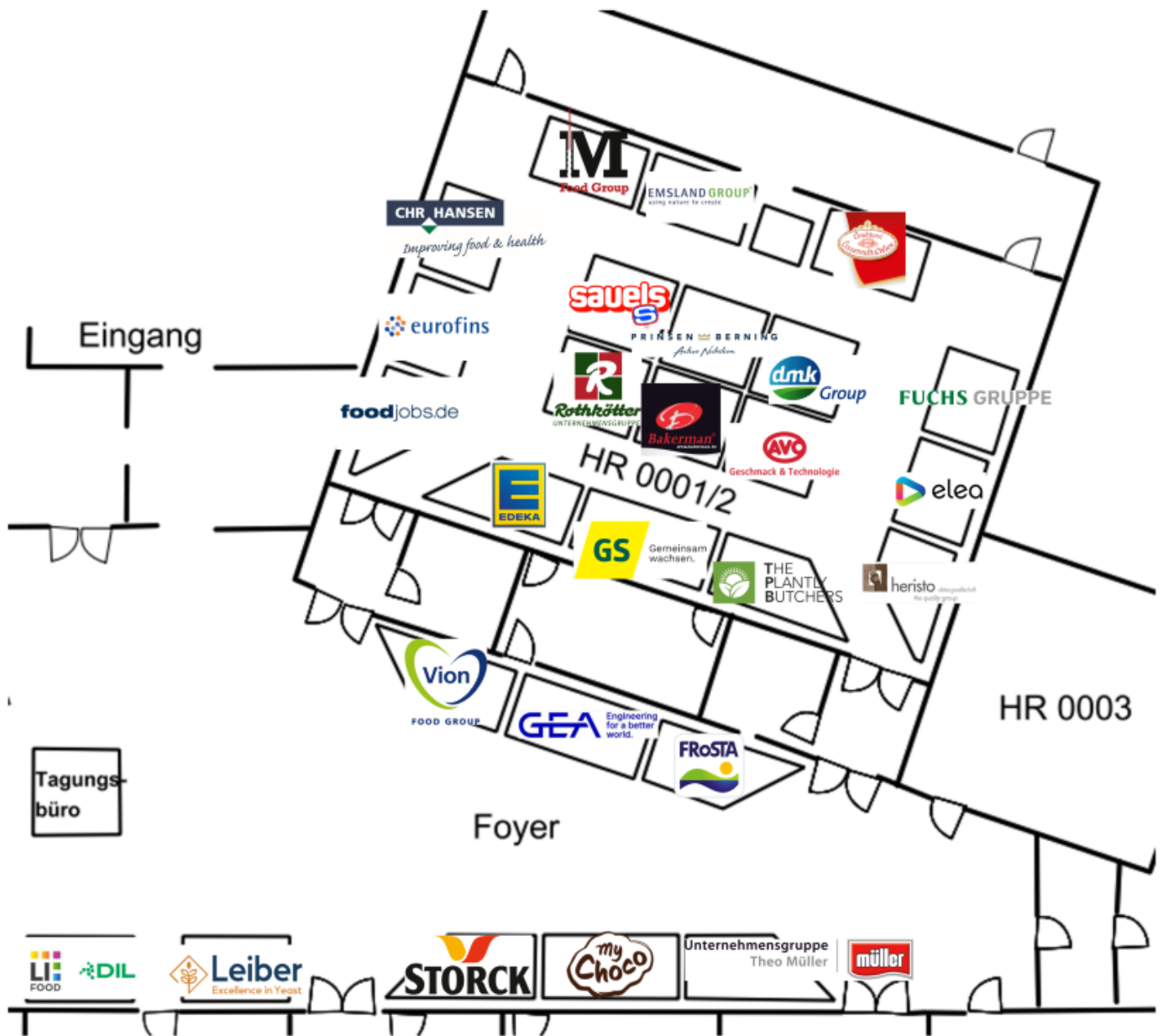


VERBAND DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT E.V.
NIEDERSACHSEN • BREMEN • SACHSEN-ANHALT

AUSSTELLER ÜBERSICHT

16	August Storck KG
17	AVO-Werke August Beisse GmbH
18	Bakerman GmbH & Co. KG
19	Chr. Hansen GmbH
20	Conditorei Coppenrath & Wiese
21	DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
22	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
23	EDEKA Zentrale
24	Elea Technology GmbH
25	Emsland Group
26	Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH
27	foodjobs GmbH
28	FRoSTA AG
29	Fuchs GmbH & Co. KG
30	GEA Westfalia Separator Group GmbH
31	Gustav Berning GmbH & Co. KG
32	GS agri eG
33	heristo aktiengesellschaft
34	Leiber GmbH
35	LI Food
36	M FOOD GROUP® GmbH
37	myChoco GmbH
38	Rothkötter Unternehmensgruppe
39	Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG
40	The Plantly Butchers GmbH & Co. KG
41	Unternehmensgruppe Theo Müller
42	Vion GmbH

STANDÜBERSICHT UNTERNEHMENSMESSE





AUGUST STORCK KG

Die international agierende Storck Gruppe zählt zu den zehn größten Unternehmen im weltweiten Markt der Schokoladen- und Zuckerwaren. Schon heute sind unsere großen Marken in über 100 Ländern erfolgreich.

Personalverantwortliche/r: Rebecca Helling

Abteilung: Personalabteilung

Straße/ Nr.: Paulinenweg 12

PLZ/ Ort: 33790 Halle (Westf.)

Telefon: 05201/12-9562

E-Mail: rebecca.helling@de.storck.com

Website: www.storck.de/karriere

Branche: Süßwaren/ Konsumgüter

Produkte: Toffifee, merci, nimm2, Knoppers, Werther's Original, Riesen, Dickmann's, Mamba

Standorte: Halle (Westf.), Berlin, Ohrdruf/ Thüringen

Mitarbeiter: >7.000

Absolventenbedarf 2022/23: je nach Fachrichtung unterschiedlich

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Wirtschaftsingenieurwesen, Maschinenbau, Wirtschaftswissenschaften, Fachkräfte für Süßwaren- & Lebensmitteltechnik

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH

Die AVO-Werke sind ein modernes, mittelständisches Unternehmen der Gewürzindustrie mit mehr als 650 Mitarbeitern. Ein stark wachsendes Team, das mit innovativen Ideen und gutem Geschmack über die internationalen Grenzen hinaus gewachsen ist und sich zu einem der führenden Gewürzspezialisten in Europa entwickelt hat.

Abteilung: Personalabteilung

Straße/ Nr.: Industriestraße 7

PLZ/ Ort: 49191 Belm

Telefon: 05406 508-0

Website: www.avo.de/karriere

Branche: Lebensmittelbranche

Produkte: Gewürze

Standorte: Belm

Mitarbeiter: ca. 650

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Bakerman GmbH & Co. KG

Als Spezialist für hochqualitative Tiefkühl-Backwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bieten wir, neben den Klassikern vor allem innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen.

Personalverantwortliche/r: Maike Bürse-Hanning

Abteilung: Leitung Qualitätsmanagement

Straße/ Nr.: Düppelstraße 17

PLZ/ Ort: 48599 Gronau

Telefon: 02562/9081050

Telefax: 02562/9081060

E-Mail: info@bakerman.de

Website: www.bakerman.de

Branche: Handel TK-Backwaren

Produkte: TK-Backwaren im herzhaften und süßen Bereich

Standorte: Gronau (Westf.)

Mitarbeiter: ca. 60

Absolventenbedarf 2022/23: offen

Gesuchte Fachrichtungen: Ökotrophologie (Bereich QM oder Produktentwicklung), aber generell auch andere Bereiche wie Vertrieb/Back Office, Disposition, Marketing.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen GmbH

Chr. Hansen ist ein international führendes Biotechnologieunternehmen mit Hauptsitz in Hørsholm (DK). Mit seinen mehr als 3.700 Mitarbeitenden in weltweit über 30 Ländern entwickeln, produzieren und vertreiben wir Milchgerinnungsenzyme, Starterkulturen, pre- und probiotische Bakterienstämme, spezifische Reifungs- und Schutzkulturen. Chr. Hansen ist langjähriger Partner und Lieferant der Milch-, Fleisch- und Weinindustrie sowie Spezialist im Bereich der Tierernährung und des Pflanzenschutzes. Außerdem ist Chr. Hansen offiziell anerkannt als eines der nachhaltigsten Unternehmen der Lebensmittelindustrie! In Deutschland sind wir mit insgesamt ca. 400 Mitarbeitenden in Nienburg/Weser, Pohlheim (bei Gießen), Bonn und Rheinbreitbach (bei Bonn) vertreten.

Straße/ Nr.: Große Drakenburger Str. 93-97

PLZ/ Ort: 31582 Nienburg / Weser

Telefon: 05021 / 963 271

E-Mail: recruiter_de@chr-hansen.com

Website: www.chr-hansen.de

Branche: Biotechnologie

Produkte: Milchgerinnungsenzyme, Starterkulturen, pre- und probiotische Bakterienstämme, spezifische Reifungs- und Schutzkulturen

Standorte: weltweit in über 30 Ländern; Konzernzentrale in Dänemark; Deutschland: in Nienburg/Weser, Pohlheim (bei Gießen), Bonn und Rheinbreitbach (bei Bonn)

Mitarbeiter: ca. 3700

Absolventenbedarf 2022/23: nach Absprache

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie, Verfahrenstechnik o.ä.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

Freie Stellen

Traineeprogramme

Praktika

Ausbildungsplätze

Projekte für Abschlussarbeiten

Sonstiges _____



Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Die Conditorei Coppenrath & Wiese ist Deutschlands innovativer Marktführer für tiefgekühlte Torten, Kuchen und Brötchen. Beste Qualität mit höchstem Genusserlebnis zu verbinden, ist der Schlüssel zum beständigen Erfolg. Die wichtigste Zutat sind dabei stets unsere ca. 3.000 Mitarbeitenden.

Personalverantwortliche/r: Kristin Knüppel

Abteilung: Personalmanagement

Straße/ Nr.: Hansastr. 10

PLZ/ Ort: 49497 Mettingen

Telefon: 05452 910 9657

E-Mail: kristin.knueppel@coppenrath-wiese.de

Website: www.coppenrath-wiese.de

Branche: Lebensmittelindustrie

Produkte: tiefgekühlte Torten, Kuchen, Brötchen und Kleinteile

Standorte: Mettingen und Osnabrück

Mitarbeiter: ca. 3000

Gesuchte Fachrichtungen: Wirtschaftsingenieurwesen Agrar-und Lebensmittel, Agrar-und Lebensmittelwirtschaft, Milchwirtschaft/-technologie, Verfahrenstechnik, Maschinenbau, Wirtschaftsingenieurwesen, Elektrotechnik, Verpackungstechnologie/-entwicklung, Informatik, Betriebswirtschaft

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit.

Personalverantwortliche/r: Frau Koch-Weichel

Abteilung: Kaufmännischer Service

Straße/ Nr.: Professor-von-Klitzing-Straße 7

PLZ/ Ort: 49610 Quakenbrück

Telefon: +49(0)5431.183-0

Telefax: +49(0)5431.183-114

E-Mail: info@dil-ev.de

Website: www.dil-ev.de

Branche: Lebensmitteltechnologie, Forschung- und Entwicklung

Produkte: Technologien, Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie

Standorte: Quakenbrück, Berlin, Karlsruhe und Brüssel

Mitarbeiter: ca. 200

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Die DMK Group, Deutschlands größte Molkereigenossenschaft, versorgt den Einzelhandel und die Industrie mit hochqualitativen Molkereiprodukten. Ob Joghurt, Käse, Eis oder Babynahrung – wir produzieren nach modernsten Standards und holen das Beste aus der Milch. Mit Marken wie MILRAM, Oldenburger, Uniekaas, Alete bewusst und Humana sind wir in Supermärkten auf der ganzen Welt vertreten. Die DMK Group beschäftigt an über 20 Standorten mehr als 7.700 Mitarbeiter. Als Mitglied der „Alliance for YOUth“ unterstützen wir vor allem junge Menschen unter 30 Jahren und wollen ihnen einen einfachen Einstieg ins Berufsleben ermöglichen. Studierende können sich bei studienbegleitenden Praktika einen Eindruck von unserer Arbeit verschaffen und zusätzliche Qualifikationen erwerben oder ihre Abschlussarbeit bei uns schreiben.

Straße/ Nr.: Flughafenallee 17

PLZ/ Ort: 28199 Bremen

Telefon: +49 4281 72-0

E-Mail: info@dmk.de

Website: www.dmk.de

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



EDEKA Zentrale

Bei uns haben Sie die Möglichkeit an zentraler Stelle mit am dynamischen Wachstum zu arbeiten. In der EDEKA-Zentrale erwarten Sie vielfältige, komplexe Aufgaben. Für Studierende, Absolvent:innen und Berufserfahrene, die Lebensmittel genauso wie besondere Herausforderungen lieben, bieten wir hervorragende Karrierechancen – vom Praktikum, über das Traineeprogramm bis hin zum Direkteinstieg. Bei uns sind Sie an der richtigen Stelle, um sich mit Kompetenz und besonderem Engagement für hohe und höhere Aufgaben zu qualifizieren. Als einer von Deutschlands führenden Arbeitgebern und Ausbildern haben wir ein persönliches Erfolgsrezept: Optimale Mitarbeiterförderung von der Ausbildung bis hinein in Führungspositionen. Lassen Sie sich auf den Geschmack bringen.

Personalverantwortliche/r: Ann-Sophie Bünnten

Abteilung: Personalmarketing

Straße/ Nr.: New-York-Ring 6

PLZ/ Ort: 22297 Hamburg

Telefon: 040 6377 5467

E-Mail: personalmarketing@edeka.de

Website: <https://verbund.edeka/karriere>

Branche: Handel

Standorte: Hamburg

Mitarbeiter: ca. 1800 in der EDEKA-Zentrale

Absolventenbedarf 2022/23: 20-25

Gesuchte Fachrichtungen: Einkauf (Food/Nonfood), Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Controlling, Finanz-Rechnungswesen, Marketing, Supply Chain Management u.v.m.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Elea Technology GmbH

Elea is the world's leading provider of Pulsed Electric Field Systems (PEF) to the food, beverage & scientific sectors. PEF changes the physical structure of fresh produce resulting in significant increases in yield, freshness, flavour and nutritional preservation – plus savings in time and energy.

Personalverantwortliche/r: Julia Stuckenberg

Abteilung: Human Ressource

Straße/ Nr.: Professor-von-Klitzing Straße 9

PLZ/ Ort: 49610 Quakenbrück

Telefon: 05431 9262 970

E-Mail: info@elea-technology.com

Website: www.elea-technology.com

Branche: Maschinenbau

Produkte: PEF Technology systems

Standorte: Quakenbrück

Mitarbeiter: 28

Absolventenbedarf 2022/23: 2 - 4

Gesuchte Fachrichtungen: Research & Development

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

Emsland Group

Die Emsland Group hat sich als Deutschlands größter Hersteller von Kartoffelstärke am Weltmarkt etabliert und kreiert erfolgreich Produkte für die Nahrungsmittel-, Textil-, Bauzusatzstoff- und Klebstoffindustrie - alles "Made in Germany". Auf Basis nachwachsender Rohstoffe wie Kartoffeln und Erbsen entwickelt die Emsland Group ganz im Sinne der Unternehmensphilosophie Qualitätsprodukte ohne den Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen. Das Unternehmen ist weltweit in mehr als 120 Ländern aktiv und hat einen Exportanteil von über 85 %. Die Emsland Group verfügt über ein Vertriebsnetz mit über 100 Agenturen in Europa, dem Nahen und Mittleren Osten, Nordafrika, Asien sowie in Nord- und Südamerika.

Personalverantwortliche/r: Jan Lambers-Heerspink

Abteilung: Qualitätskontrolle / Forschung + Entwicklung / Technisches Büro

Straße/ Nr.: Emslandstraße 58

PLZ/ Ort: 49824 Emlichheim

Telefon: 05943/81-0

E-Mail: info@emsland-group.de

Website: www.emsland-group.de

Branche: Lebensmittelzulieferer, Zulieferer für die weiterverarbeitende Industrie

Produkte: Produkte für die weiterverarbeitende Industrie, u.a. im Bereich Nahrungsmittel, Klebstoffe, Textil, Bauzusatzstoffe

Standorte: Emlichheim, Wietzendorf, Golßen, Kyritz, Wittingen, Cloppenburg, Hagenow

Mitarbeiter: 1.400

Absolventenbedarf 2022/23: 1-2

Gesuchte Fachrichtungen: Chemieingenieurwesen, Verfahrenstechnik, Bioverfahrenstechnik, Versorgungstechnik

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges : Werkstudenten |



Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH

Du möchtest dazu beitragen, die Welt jeden Tag ein bisschen besser und sicherer zu machen? Vielleicht sagt dir Eurofins noch nichts, doch wir sind jeden Tag an deiner Seite - von den Lebensmitteln, die wir essen, bis hin zu den Medikamenten, auf die wir uns verlassen. Eurofins steht für Wissenschaft mit Wirkung. Wir sind die führende Labor-Gruppe weltweit für Analyse- und Serviceleistungen und tragen damit zur Verbesserung der Gesundheit und Sicherheit für die Lebensmittel-, Pharma-, Umwelt- und Konsumgüterindustrie bei. Wir fördern unabhängige Denker:innen, die gemeinsam im Team Veränderungen vorantreiben. Gemeinsam schaffen wir eine Arbeitswelt, in der deine Ideen zählen. Gestalte mit uns eine bessere Zukunft. Eurofins - Testing for Life!

Abteilung: Talent Acquisition Team

Straße/ Nr.: Neuländer Kamp 1a

PLZ/ Ort: 21079 Hamburg

E-Mail: Bewerbungen sind über unsere Website möglich (auch initiativ).

Website: <https://careers.eurofins.com/de>

Branche: Analytikdienstleister

Produkte: Wir sind die führende Labor-Gruppe weltweit für Analyse- und Serviceleistungen und tragen damit zur Verbesserung der Gesundheit und Sicherheit für die Lebensmittel-, Pharma-, Umwelt- und Konsumgüterindustrie bei.

Standorte: Weltweit

Mitarbeiter: Weltweit mehr als 61.000 Mitarbeitende

Absolventenbedarf 2022/23: Wir wachsen stetig und sind daher stets auf der Suche nach neuen Kolleg:innen.

Gesuchte Fachrichtungen: Studierende/Absolvent:innen eines naturwissenschaftlichen Studiengangs.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

Freie Stellen

Traineeprogramme

Praktika

Ausbildungsplätze

Projekte für Abschlussarbeiten

Sonstiges: Direkteinstieg

foodjobs GmbH

foodjobs ist das Jobportal der Lebensmittelbranche. Als Dein Karrierebegleiter bieten wir Dir passende Job-Angebote und viele nützliche Tipps. Für Kandidat:innen ist alles kostenlos: Jobs, Praktika, Unternehmensprofile, Infos zu Gehältern, Arbeitsrecht, Bewerbungstipps, Webinare, CV-Check.

Personalverantwortliche/r: Bianca Burmester

Abteilung: Geschäftsführerin

Straße/ Nr.: Kaarster Weg 19

PLZ/ Ort: 40547 Düsseldorf

Telefon: 0211 95764770

E-Mail: info@foodjobs.de

Website: www.foodjobs.de

Branche: Lebensmittelbranche

Produkte: Jobs, Praktika, Bewerbungstipps

Standorte: Düsseldorf und Deutschlandweit

Mitarbeiter: 5

Gesuchte Fachrichtungen: Alle

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



FROSTA AG

Wer Geschmack hat, kommt zu FROSTA. Tiefkühlgerichte sind unsere Stärke. Frostig ist bei uns nur die Produktion. Das Betriebsklima ist hingegen von Kollegialität, interkultureller Offenheit und einem starken Miteinander geprägt.

Personalverantwortliche/r: Luca Holzenkämpfer

Abteilung: Human Resources

Straße/ Nr.: Am Lunedeich 116

PLZ/ Ort: 27572 Bremerhaven

Telefon: 0471 97360

E-Mail: karriere@frosta.de

Website: career.frosta-ag.com

Branche: Lebensmittelproduktion

Produkte: Tiefkühlprodukte

Standorte: Bremerhaven, Hamburg, Lommatzsch, Bobenheim-Roxheim, (Deutsche Standorte)

Mitarbeiter: ca. 1700

Gesuchte Fachrichtungen: diverse, siehe Karriereportal

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

FUCHS GRUPPE

Fuchs GmbH & Co. KG

Die Fuchs Gruppe ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. 1952 von Dieter Fuchs gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen, kulinarischen Trends und innovativer Lebensmitteltechnologie. Zu unseren bekanntesten Marken gehören Fuchs, Ostmann, Ubena, Bamboo Garden und Kattus. Weltweit arbeiten über 3.300 Menschen in neun Ländern und auf vier Kontinenten für die Fuchs Gruppe.

Personalverantwortliche/r: Jana Rott

Abteilung: Personalabteilung

Straße/ Nr.: Dieter-Fuchs-Straße 10

PLZ/ Ort: 49201 Dissen

Telefon: 05421 309-0

E-Mail: bewerbung@fuchs.de

Website: <https://fuchsgruppe.com/de/>

Branche: Lebensmittelindustrie

Produkte: Gewürze und Feinkost

Standorte: in Deutschland: Dissen (Niedersachsen) und Schönbrunn (Thüringen)

Mitarbeiter: über 3.300 weltweit

Absolventenbedarf 2022/23: nach Bedarf

Gesuchte Fachrichtungen: Ökotrophologie, Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel, Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges:
Werkstudententätigkeit |



GEA Westfalia Separator Group GmbH

GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Zu ihrem Portfolio gehören Maschinen und Anlagen ebenso wie anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Servicedienstleistungen.

Personalverantwortliche/r: Bettina Hauber

Abteilung: HR Germany – BU Separators

Straße/ Nr.: Werner-Habig-Strasse 1

PLZ/ Ort: 59302 Oelde

Telefon: +49 2522 772250

E-Mail: bettina.hauber@gea.com

Website: <https://www.gea.com/de/index.jsp>

Branche: Spezialmaschinenbau, Anlagenbau

Produkte: Systemanbieter für die Lebensmittel- Getränke- und Pharmaindustrie

Standorte: über 250 Standorte weltweit

Mitarbeiter: GEA Group AG ca. 18.000 Mitarbeiter

Absolventenbedarf 2022/23: ca. 20

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Wirtschaftsingenieurwesen, Molkereitechnik, Chemie, Maschinenbau, etc.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

Gustav Berning GmbH & Co. KG

Die Prinsen Berning Gruppe vereint drei verschiedene Unternehmen: Gustav Berning in Georgsmarienhütte (Deutschland), Royal Buisman und Prinsen in den Niederlanden. Kernkompetenz der Prinsen Berning Gruppe ist die Herstellung von Active Nutrition Produkten. Die Gustav Berning GmbH und Co. KG hat eine über 100-jährige Kompetenz in der Süßwaren-Herstellung und ist heute spezialisiert auf die Herstellung von Riegelwaren wie z.B. Proteinriegel, Vegane Riegel, Low Sugar Riegel und Mahlzeiterersatzriegel.

Personalverantwortliche/r: Lea Niebusch

Abteilung: Human Resources

Straße/ Nr.: Alte Heerstr. 1

PLZ/ Ort: 49124 Georgsmarienhütte

Telefon: 05401/8640-48

E-Mail: lniebusch@prinsenberning.com

Website: www.prinsenberning.com

Branche: Lebensmittelindustrie

Produkte: Proteinriegel

Standorte: Georgsmarienhütte, Niederlande

Mitarbeiter: 330

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Gemeinsam
wachsen.

GS agri eG

Wir, die GS agri eG, sind eine Genossenschaft mit rund 470 Mitarbeitern. Mit unseren Kompetenzbereichen GS agri, GS bio, GS Raiffeisenmarkt, GS energie und GS bau stehen wir für Nähe und Wachstum im gesamten Raum Weser-Ems. Neben unseren vier Mischfutterwerken (konventionell und bio) und dem Vertrieb von Brennstoffen, sind wir auch durch unsere vielzähligen Haus- und Gartenmärkte sowie den Baumärkten nah an unseren Kunden.

Personalverantwortliche/r: Jana Scholz

Abteilung: Personal & Marketing

Straße/ Nr.: Raiffeisenstr. 4

PLZ/ Ort: 49685 Schneiderkrug

Telefon: 04447802506

E-Mail: bewerbung@gs-genossenschaft.de

Website: gs-genossenschaft.de

Branche: Tierfutterhersteller und Landhandel

Produkte: Tierfutter und Landhandel

Standorte: 27

Mitarbeiter: 475

Absolventenbedarf 2022/23: 2-3

Gesuchte Fachrichtungen: Agrarspezifische Studiengänge, Betriebswirtschaftslehre o.ä.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



heristo aktiengesellschaft
the quality group

heristo aktiengesellschaft

Als familiengeführtes Unternehmen in vierter Generation haben wir, die heristo aktiengesellschaft, uns zu einer sehr erfolgreichen Gruppe entwickelt. Mit mehr als einem Dutzend Unternehmen gehören wir zu den umsatzstärksten Unternehmensgruppen der deutschen Nahrungsmittelindustrie und zu den größten Herstellern von Heimtiernahrung in Europa. Bei uns findet jeder seine Berufung und kann sich als Teil einer starken Gruppe in vielfältigen Aufgabengebieten bewähren und entwickeln. Wir bieten Studierenden aus verschiedenen Fachrichtungen, wie Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Informatik und BWL, spannende Perspektiven für die Zukunft.

Straße/ Nr.: Parkstr. 44-46

PLZ/ Ort: 49214 Bad Rothenfelde

Telefon: +49 5424 299 248

E-Mail: CPlogmann@heristo.com

Website: heristotogether.de

Branche: Lebensmittel

Standorte: Bad Rothenfelde, Bremen, Cuxhaven, Hamburg, Köln, München, Ottersberg, Sassenberg

Mitarbeiter: 3200

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Informatik, BWL

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Leiber GmbH

Leiber veredelt Bierhefe zu innovativen Produkten für Mensch und Tier. Für unsere Kunden forschen wir in eigenen Laboren und entwickeln passgenaue Produktlösungen für gesunde Ernährung, biotechnologische und landwirtschaftliche Anwendungen. Diese Produkte liefern wir zuverlässig in exzellenter Qualität – und praktizieren so schon seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau.

Personalverantwortliche/r: Magdalena Brosda

Abteilung: Human Resources

Straße/ Nr.: Hafenstraße 24

PLZ/ Ort: 49565 Bramsche

Telefon: +49 5461 9303 744

Telefax: +49 5461 9303 5744

E-Mail: m.brosda@leibergmbh.de

Website: www.leibergmbh.de

Branche: Lebens- und Futtermittel

Produkte: Veredelung von Bierhefe

Standorte: Bramsche, Engter, Polen

Mitarbeiter: ca. 200

Absolventenbedarf 2022/23: keine Planstelle, ggf. Nachbesetzung bei Fluktuation

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



LI Food

Die LI Food unterstützt die Lebensmittelbranche durch aktive Vernetzung von Wirtschaft, Forschung, Politik und Gesellschaft bei den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen. Diese beziehen sich insbesondere auf die fünf Handlungsfelder Lebensmittelverarbeitungen, Wertstoffströme, Digitalisierung, Alternative Proteine und Gesunde Ernährung. Außerdem wird die Arbeit der LI Food durch die Querschnittsthemen Gesellschaftliche Akzeptanz, Entrepreneurship und Nachhaltigkeit geprägt.

Personalverantwortliche/r: Christian Kircher

Abteilung: Geschäftsführung

Straße/ Nr.: Professor-von-Klitzing-Straße 7

PLZ/ Ort: 49610 Quakenbrück

Telefon: +49(0)5431.183-0

Telefax: +49(0)5431.183-114

E-Mail: info@li-food.de

Website: www.li-food.de

Branche: Lebensmitteltechnologie, Forschung- und Entwicklung

Produkte: Initiierung und Begleitung von Innovationsvorhaben und
Netzwerkbildung

Standorte: Quakenbrück

Mitarbeiter: 10

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Freie Stellen | <input type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



M FOOD GROUP® GmbH

Cultures Taste Technology - Qualität "Made in Germany" - Wir veredeln Lebensmittel. Auf natürliche Weise. Zu den Schwerpunkten der M FOOD GROUP® zählt die Entwicklung, Produktion und der Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, funktionellen Additiven sowie Gewürzmischungen. Dabei ist das Unternehmen vollumfänglich auf Lösungen für die Lebensmittelindustrie spezialisiert. Hervorgegangen ist die M FOOD GROUP® aus Meat Cracks®, die speziell für Fleisch- und Wurstwaren Lösungen entwickelt. Mittlerweile umfasst das Portfolio maßgeschneiderte Produkte für Fisch- und Veggie-Produkte, Obst und Gemüse sowie Milch und Käse. Mit erfahrenen Experten und innovativen Speziallösungen verschafft das inhabergeführte Unternehmen seit der Firmengründung im Jahr 2001 seinen Kunden weltweit einen echten Technologievorsprung.

Personalverantwortliche/r: Katrin Micklich

Abteilung: Buchhaltung

Straße/ Nr.: Rienshof 2

PLZ/ Ort: 49439 Steinfeld-Mühlen

Telefon: +49 5492 55700-100

E-Mail: karriere@m-foodgroup.de

Website: <https://www.m-foodgroup.de/>

Branche: Lebensmittel

Produkte: Forschung/Entwicklung/Produktion/Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, funktionellen Additiven und Gewürzmischungen.

Standorte: Steinfeld-Mühlen

Mitarbeiter: 120

Absolventenbedarf 2022/23: 2 - 3

Gesuchte Fachrichtungen: Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Fleischtechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion

Wir bieten in unserem Unternehmen:

Freie Stellen

Traineeprogramme

Praktika

Ausbildungsplätze

Projekte für Abschlussarbeiten

Sonstiges _____



myChoco GmbH

Das Osnabrücker Start-Up myChoco verbindet puren Schokoladengenuss mit sozialem Mehrwert. Die außergewöhnlichen Sorten bestehen aus bester belgischer Schokolade, sind Palmöl-frei, zu 100 % natürlich und enthalten Fairtrade-zertifizierten Kakao.

Personalverantwortliche/r: Frau Tomke Schröder

Straße/ Nr.: Adolf-Köhne-Straße 6

PLZ/ Ort: 49090 Osnabrück

Telefon: 0541- 580 588 - 65

Telefax: 0541 - 580 588 - 11

E-Mail: info@mychoco.com / career@mychoco.com

Website: www.mychoco.com

Branche: FMCG

Produkte: Verschiedene Sorten Schokolade

Standorte: Osnabrück

Mitarbeiter: 1 - 10

Absolventenbedarf 2022/23: ja

Gesuchte Fachrichtungen: Marketing, Vertrieb

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



Rothkötter

UNTERNEHMENSGRUPPE

Rothkötter Unternehmensgruppe

Die Herstellung von Lebens- und Futtermitteln ist einer der verantwortungsvollsten Jobs auf dieser Welt. Mit etwa 4.400 Mitarbeitern arbeitet die Rothkötter Unternehmensgruppe tagtäglich an dieser Aufgabe - und das mit der neusten Technologie und höchsten Qualitätsstandards.

Personalverantwortliche/r: Victoria Buß

Abteilung: Personalentwicklung

Straße/ Nr.: Im Industriepark 1

PLZ/ Ort: 49733 Haren

Telefon: 05932 9975 214

Telefax: 05932 9975 621

E-Mail: personalentwicklung@rothkoetter.de

Website: <https://karriere.rothkoetter.de/>

Branche: Lebensmittel

Produkte: Hähnchenfleischprodukte, Mischfutter (Schwein und Hähnchen)

Standorte: Versen, Haren, Wietze, Boizenburg, Dohren

Mitarbeiter: > 4000

Absolventenbedarf 2022/23: 3

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Ökotröphologie, Landwirtschaft, Wirtschaftsingenieurwesen, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, angewandte Geflügelwissenschaften, Bioverfahrenstechnik, Verfahrenstechnik, Elektrotechnik

Wir bieten in unserem Unternehmen:

Freie Stellen

Traineeprogramme

Praktika

Ausbildungsplätze

Projekte für Abschlussarbeiten

Sonstiges _____



Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG

Die Unternehmensgruppe führt unter dem Dach der Sauels Aktiengesellschaft 13 Unternehmen mit mehr als 800 Mitarbeitern, dabei ist das mehr als hundertjährige Unternehmen bis heute ein Familienunternehmen geblieben. Die Herstellung von frischer Wurst und frischem Schinken sowie ebenso garantiert frisch hergestellten Fertigmenüs und Convenience-Produkten, der Vertrieb von nationalen und internationalen Spezialitäten sowie das Deli Bistro Konzept zur betrieblichen Komplettverpflegung bilden unser umfangreiches Geschäftsfeld.

Personalverantwortliche/r: Christian Forch

Abteilung: Personal

Straße/ Nr.: Teilmansfeld 6

PLZ/ Ort: 47906 Kempen

Telefon: +49 (3628) 5858 103

E-Mail: Christian.Forch@Sauels.de

Website: www.sauels.de

Branche: Lebensmittel

Produkte: Wurst, Fertigmenüs, nationalen und internationalen Spezialitäten, betriebliche Komplettverpflegung

Standorte: Kempen, Barchfeld-Immelborn, Arnstadt, Bernburg

Mitarbeiter: 800

Absolventenbedarf 2022/23: 4

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |



THE PLANTLY BUTCHERS

The Plantly Butchers GmbH & Co. KG

Wir von The Plantly Butchers entwickeln und vertreiben innovative Wurst- und Fleischalternativen von höchster Qualität. Mit unseren veganen Produkten leisten wir einen Beitrag dazu, dass sich Menschen nachhaltiger, abwechslungsreicher und bewusster ernähren, ohne auf Genuss zu verzichten. Billie Green ist unsere erste Marke und steht zu 100 % für pflanzliche Produkte. Mit unseren Produkten ohne Fleisch gehen wir den nächsten, konsequenten Schritt in Bezug auf Tierwohl, Ressourcenschonung, Klimaschutz und eine ausgewogene Lebensweise. Unser Basisrohstoff, Weizenprotein, kommt aus Deutschland und sorgt für den hohen Proteingehalt unserer Produkte. Unser handwerkliches Können kombiniert mit unseren innovativen Herstellungsprozessen, erlaubt uns auf den Einsatz von Zusatzstoffen zu verzichten.

Personalverantwortliche/r: Larissa Grotepaß, Patricia Pizarz

Abteilung: HR

Straße/ Nr.: Kollegienwall 3-4

PLZ/ Ort: 49074, Osnabrück

Telefon: +49 151 53056362, +49 160 3271914

E-Mail: larissa.grotepass@tpb.green, patricia.pizarz@tpb.green

Website: the-plantly-butchers.com

Branche: Pflanzliche Lebensmittel

Produkte: Billie Green: vegane Salami Klassik, vegane Salami Pfeffer, vegane Salami am Stück, vegane Bacon Scheiben, vegane Bacon Würfel

Standorte: Osnabrück

Mitarbeiter: 23

Gesuchte Fachrichtungen: BWL, Marketing, Kommunikation, Ökotrophologie, Lebensmitteltechnik, Agrar- und Lebensmittel-wirtschaft, Energie- Umwelt- und Verfahrenstechnik, Entwicklung und Produktion, Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel – Vertiefung Lebensmittelproduktion

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges: Werkstudenten |



Unternehmensgruppe Theo Müller

Homann Feinkost GmbH

Arbeiten bei HOMANN bedeutet Teil eines regional verwurzelten Familienunternehmens und international wachsenden Lebensmittelkonzerns zu sein. HOMANN Feinkost steht für Tradition, Markenqualität und guten Geschmack. Als Teil der Unternehmensgruppe Theo Müller ergänzt HOMANN mit bekannten Submarken wie Nadler, Hamker und Weser-Feinkost das Portfolio im Bereich Dressings, Saucen, Fisch & Feinkost. Genauso vielfältig wie unsere Marken sind unsere Mitarbeitenden, die sie prägen. Sie sorgen dafür, dass unsere Produkte in die Flasche, übers Band und die Straßen bis in den Handel gelangen. Mit ihren frischen Ideen, ihrer Leidenschaft und ihrem einzigartigen Wissen tragen sie dazu bei, unserer Mission jeden Tag ein kleines Stückchen näherzukommen: Nämlich Geschmack in das Leben der Menschen zu bringen. Wir suchen Kolleginnen und Kollegen, die diese Reise gemeinsam mit uns gehen. Die genauso mutig und neugierig sind wie wir. Und die den Blick über den Flaschenrand wagen, um Veränderung und Innovation zu treiben. Werde auch Du Teil unserer vielfältigen Arbeitswelt und entdecke unsere Einstiegsmöglichkeiten für Studierende und Berufseinsteiger. Vom Produktentwickler über IT-Experte bis hin zum Key Account Manager und Marketingmitarbeiter – mit über 200 verschiedenen Berufen und Ausbildungsmöglichkeiten bieten wir eine große Bandbreite an Karriere- und Entfaltungsmöglichkeiten. Überrascht, dass wir viel mehr sind als Du gedacht hast? Überzeug dich selbst und besuche uns an unserem Messestand beim FOOD FUTURE DAY. Wir freuen uns auf Dich!

Personalverantwortliche/r: Franziska Kleemann

Abteilung: Recruiting

Straße/ Nr.: Heinrich-Hamker-Straße 20

PLZ/ Ort: 49152 Bad Essen

Telefon: +49 5472 772-253

E-Mail: franziska.kleemann@homann.de

Website: https://careers.muellergroup.com/Homann/?locale=de_DE

Branche: FMCG, Lebensmittel

Produkte: Dressing, Saucen, Fisch & Feinkost

Standorte: Bad Essen/Lintorf, Rogätz

Mitarbeiter: ca. 600

Absolventenbedarf 2022/23: 20 - 30

Gesuchte Fachrichtungen: Produktentwicklung, Marketing, IT und viele weitere spannende Bereiche

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges: Werkstudierende |



FOOD GROUP

Vion GmbH

Vion ist ein internationaler Hersteller von Fleisch, Fleischerzeugnissen und pflanzlichen Alternativen mit Produktionsstandorten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien. Vion hat Vertriebsunterstützungsbüros in sechzehn Ländern weltweit. Unsere vier Business Units Pork, Beef, Food Service und Retail liefern frische und gefrorene Produkte aus Schweine- und Rindfleisch, pflanzliche Alternativen und Nebenprodukte für den (Einzel-)Handel, den Bereich Foodservice und die Fleischwarenindustrie. Wir beliefern Kunden in unseren Heimatmärkten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien ebenso wie in anderen Ländern der Welt. Unser Hauptsitz befindet sich im niederländischen Boxtel. Wir sind uns deutlich bewusst, dass unser Erfolg wesentlich vom Einsatz, vom Engagement, von der Motivation und natürlich auch vom Wohlergehen unserer Mitarbeiter abhängt. Wir bieten unseren Mitarbeitern gute und wettbewerbsfähige Arbeitsbedingungen. Wir investieren in die Aus- und Fortbildung unserer Mitarbeiter und bieten ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld.

Personalverantwortliche/r: Roger Legath

Abteilung: Personalabteilung

Straße/ Nr.: Rudolf-Diesel-Straße 10

PLZ/ Ort: 86807 Buchloe

Telefon: +49 171 86 468 68

E-Mail: roger.legath@vionfood.com

Website: www.vioncareers.com/de/ und www.vionfoodgroup.com/de/

Branche: Lebensmittelproduktion

Produkte: frische und gefrorene Produkte aus Schweine- und Rindfleisch, pflanzliche Alternativen und Nebenprodukte

Standorte: Ahlen, Altenburg, Apeldoorn, Bad Bramstedt, Bamberg, Buchloe, Crailsheim, Boxtel, Emstek, Enschede, Furth im Wald, Großostheim, Hilden, Holdorf, Holzwickede, Landshut, Groenlo, Perleberg, Tilburg, Vilshofen, Hannover, München, Scherpenzeel, Dalum, Einbeck, Luckau, Neumünster, Waldkraiburg

Mitarbeiter: ca. 12.250 Mitarbeiter (einschließlich Fremdarbeitskräfte)

Absolventenbedarf 2022/23: 15 Personen deutschlandweit

Gesuchte Fachrichtungen: Lebensmittelmanagement, -technik, -technologie, Qualitätsmanagement, Foodmanagement, Agriculture, etc.

Wir bieten in unserem Unternehmen:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Freie Stellen | <input checked="" type="checkbox"/> Ausbildungsplätze |
| <input checked="" type="checkbox"/> Traineeprogramme | <input checked="" type="checkbox"/> Projekte für Abschlussarbeiten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Praktika | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |

Die Hochschule Osnabrück

Die Hochschule in Osnabrück ist mit vier Fakultäten die größte und leistungsstärkste Hochschule für angewandte Wissenschaften in Niedersachsen. Mit etwa 100 Studiengängen ist das Lehrangebot der Hochschule im Bachelor-, Master- und Weiterbildungsbereich umfassend.

Die Fakultät Aul

Die Fakultät für Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur (AuL) befindet sich auf dem "grünen" Campus Haste im nördlichen Teil von Osnabrück, eingebettet in eine Parkanlage.

Hier studieren mehr als 2.700



Hochschule Osnabrück

Studierende in elf Bachelor- und sechs Masterstudiengängen. Zum Campus gehören zahlreiche Labore, Versuchsfelder, Gewächshäuser, das WABE-Zentrum, der Versuchsbetrieb Waldhof und das Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften.

Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften

Fokussiert auf den Bereich der Lebensmittelwissenschaften sind unter anderem die Bachelorstudiengänge Wirtschaftsingenieurwesen in der Lebensmittelproduktion, Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sowie Ökotrophologie.

Absolventen/innen werden im Rahmen ihres Studiums auf die vielfältigen Tätigkeitsfelder vorbereitet. Eine enge Verzahnung mit der Praxis und angewandten Forschung stehen im Vordergrund, zudem besteht eine enge Zusammenarbeit mit dem DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Betreffende Studiengänge:

Bachelor-Niveau:

- Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)
- Bioverfahrenstechnik in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)
- Ökotrophologie (B.Sc.)
- Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Master-Niveau:

- Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (M.Eng.)
- Angewandte Nutztier- und Pflanzenwissenschaften (M.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.eng.)

Studiendauer: 6 Semester

Studienform: Vollzeit

Beginn: Wintersemester

Wirtschaftliches und technologisches Know-how gepaart mit fundierten Produktkenntnissen für die Branche – diese Kernkompetenzen vermittelt Ihnen der Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel. Mit diesem Bachelorstudium können Sie sich auf vielfältige Tätigkeitsfelder in der gesamten Agrar- und Lebensmittelwirtschaft einschließlich der vorgelagerten Industrie- und Handelsbereiche vorbereiten. Zur fachlichen Spezialisierung werden die Vertiefungsrichtungen Lebensmittelproduktion, Agrar- und Biosystemtechnik und Agri-Food Management angeboten. Nach einem gemeinsamen einjährigen Grundstudium mit einer Orientierungsphase entscheiden Sie sich im 3. Semester für eine dieser Vertiefungen. Der zum Wintersemester 2018/19 gestartete Studiengang bündelt die Inhalte der bisherigen Bachelorstudiengänge „Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion“ und „Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness“.

Bioverfahrenstechnik in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Studiendauer: 6 Semester
Studienform: Vollzeit
Beginn: Wintersemester

Die Nutzung von Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen in verfahrenstechnisch geprägten Kultursystemen sind in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft als nachwachsende Rohstofflieferanten unverzichtbar. Dabei stehen die Gewinnung der Biomasse, deren stoffliche und energetische Nutzung durch Aufbereitungs- und Konversionsverfahren, verbunden mit einer angestrebten Kreislaufschließung, im Vordergrund. Für diese Aufgaben werden zunehmend Fachkräfte gesucht, die sowohl über fundiertes naturwissenschaftliches als auch ingenieurwissenschaftliches Know-how verfügen. Das Studium Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft qualifiziert Sie für diese branchenspezifische Schnittstellenposition in den vor- und nachgelagerten Bereichen der Agrarproduktion sowie im Lebensmittelsektor.

Ökotrophologie (B.Sc.)

Studiendauer: 6 Semester
Studienform: Vollzeit
Beginn: Wintersemester

Der Bachelorstudiengang Ökotrophologie – die Haushalts- und Ernährungswissenschaft – ist ein interdisziplinäres Studium, das unterschiedliche Fachgebiete verbindet. Für Studierende am Standort in Haste in Osnabrück eröffnet sich die Möglichkeit, Einblicke sowohl in verschiedene Produktionsstufen entlang der Lebensmittelkette als auch in das Verbraucherverhalten zu bekommen. Daraus ergibt sich als Schwerpunkt des Studienganges vor allem die Information, Beratung und Bildung.

Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Studiendauer: 6 Semester

Studienform: Vollzeit

Beginn: Wintersemester

Die Lehramtsausbildung für berufsbildende Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ökotrophologie wird von der Hochschule Osnabrück in Kooperation mit der Universität Osnabrück angeboten. Die akademische Lehramtsausbildung umfasst den Bachelorstudiengang Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie und das Masterstudium Lehramt an berufsbildenden Schulen – Teilstudiengang Ökotrophologie.

Mit Abschluss des sechssemestrigen Bachelorstudiengangs wird der Titel Bachelor of Science erworben. Primäres Ziel ist die Qualifikation für den konsekutiven Masterstudiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen – Teilstudiengang Ökotrophologie.

Der Bachelorabschluss qualifiziert als Dozentin oder Dozent in der Aus-, Fort- und Weiterbildung im Umfeld von außerschulischen Bildungseinrichtungen tätig zu werden.

Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (M.Eng.)

Studiendauer: 4 Semester

Studienform: Vollzeit

Beginn: Wintersemester

Der anwendungsorientierte Masterstudiengang Agrar- und Lebensmittelwirtschaft qualifiziert für Führungspositionen auf allen Stufen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Es besteht die Möglichkeit der Wahl eines von vier Schwerpunkten, in denen sich die Studierenden Spezialwissen aneignen, das sie in Drittmittelforschungsprojekten oder Entwicklungsprojekten mit einem Hochschulkooperationspartner anwenden. Die vier möglichen Schwerpunkte im Studium sind Produktionssysteme und Verfahrenstechnik, Unternehmensführung, Rechnungswesen und Controlling, Produktmarketing und Medien- und CSR Kommunikation.

Angewandte Nutztier- und Pflanzenwissenschaften (M.Sc.)

Studiendauer: 4 Semester
Studienform: Vollzeit
Beginn: Wintersemester

Im Fokus des Masterstudiengangs Nutztier- und Pflanzenwissenschaften steht die Vermittlung angewandter Forschungs- und Entwicklungskompetenz in den agrarwissenschaftlichen Bereichen Nutztiere, landwirtschaftlicher Pflanzenbau, Gartenbau, Pflanzentechnologie, Biotechnologie und naturwissenschaftliche Aspekte der Rasenkultur. Die Studierenden werden für leitende Funktionen in der angewandten Entwicklung und Forschung im Rahmen von Drittmittelprojekten oder in Kooperation mit Wirtschaftspartnern und -partnerinnen oder Forschungs-anstalten ausgebildet. Dabei können sie sich durch entsprechende Modulwahl als Spezialistinnen oder Spezialisten in einem Schwerpunktbereich (Angewandte Nutztierwissenschaften, Landwirtschaftliche Pflanzenbauwissenschaften, Pflanzentechnologie und Gartenbauwissenschaften, Angewandte Rasenwissenschaften oder Biotechnologie) qualifizieren oder sie können als breit aufgestellte Generalistinnen und Generalisten das Studium ohne Schwerpunktwahl absolvieren.

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut mit rund 200 Expert*innen



der Lebensmitteltechnologie und den Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit und hat ca. 200 Mitgliedsunternehmen aus der Ernährungswirtschaft und anderen angrenzenden Bereichen. Zusammen mit unseren Partnern wird das aus der Forschung gewonnene Wissen in die Praxis übertragen. Die eng vernetzten Forschungsabteilungen des DIL sammeln Wissen, um für unsere Partner praxisnahe Lösungen zu entwickeln. Mit Anwendungs-zentren für Produkt- und Prozessentwicklung, einem Zentrum für Lebensmittelphysik, Mikrobiologie und chemische Analytik, sowie dem Maschinenbau bietet das DIL der Lebensmittelwirtschaft die gesamte Bandbreite an Expertise. Mit dem Food Science & Technology Campus Artland ist das DIL das Zentrum eines expandierenden Ökosystems, das Wissenschaftler*innen, Forschung und Unternehmen anzieht, um die Ernährung von Morgen sicherzustellen.

Master-Studiengang Food Process and Product Engineering

Seit Oktober 2022 bietet das DIL in Kooperation mit der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover den Master-Studiengang Food Process and Product Engineering an.

Das Programm vermittelt den Studierenden ein prozessorientiertes Verständnis vom Tier bis zum Lebensmittel ("from farm to fork") entlang der gesamten Produktionskette und in ihrer ganzen Komplexität. Der Masterstudiengang Food Science wird vollständig in englischer Sprache unterrichtet und bereitet die Studierenden auf ein Promotionsstudium und eine berufliche Laufbahn in der Agrar- und Ernährungswirtschaft vor.

<https://master-foodscience.com/>

Zertifikatskurs Qualitätsmanagement

Für Fachkräfte der Lebensmittelwirtschaft bietet das DIL in Zusammenarbeit mit der Hochschule Osnabrück jährlich einen Zertifikatskurs Qualitätsmanagement für Lebens- und Futtermittel an. Die Weiterbildung setzt sich aus den drei Modulen „Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierung“, „Analytische Untersuchungsmethoden“ und „Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel“ zusammen. Dabei sollen die Teilnehmer sowohl ihr Grundwissen in den verschiedenen Bereichen vertiefen als auch aktuelle Forschungsergebnisse und Praxisanwendungen kennen lernen. Das erlernte Wissen findet in Fallbeispielen und Praxiseinheiten direkte Anwendung.

www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/weiterbildung/seminare-und-lehrgaenge/qm-lebens-und-futtermittel/

FOOD FUTURE DAY / 22

Mittwoch,
26.10.2022

Ansprechpartner:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Vera Netz

Tel.: 05431 183-193

E-Mail: v.netz@dil-ev.de

Hochschule Osnabrück

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Anke Riemenschneider

Tel.: 0541 969-5269

E-Mail: a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de

Weitere Informationen:

www.hs-osnabrueck.de/food-future-day/