

# FOOD FUTURE DAY / 21

Mittwoch, 27.10.2021  
Online 9:00 - 16:00 Uhr



## MESSEKATALOG

## Inhalt:

Grußwort des Schirmherrn .....	3
FOOD FUTURE DAY 2021 .....	4
Ablaufplan .....	5
Berufsbilder Live.....	6
Vorträge Berufsbilder Live.....	7
Sessions .....	9
Session 1: Technologie und Qualität .....	10
Session 2: Entrepreneurship .....	11
Session 3: Ökotrophologie .....	12
Session 4: Biotechnologie.....	13
Campus Preis des VdEW .....	14
Unternehmenspräsentationen.....	15
Ausstellerübersicht.....	16
Elea Technology GmbH.....	17
MODUS Consult GmbH .....	18
The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG .....	19
Unternehmensgruppe Theo Müller.....	20
foodjobs GmbH.....	21
Westfleisch SCE mbH .....	22
Vion Emstek GmbH.....	24
DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ....	25
AVO-Werke August Beisse GmbH.....	26
Hochschule Osnabrück .....	27
heristo aktiengesellschaft.....	28
Conditorei Coppenrath & Wiese KG .....	29
DMK Deutsches Milchkontor GmbH.....	30
Döhler Group .....	31
EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG .....	32
Froneri Ice Cream Deutschland GmbH .....	33
FRoSTA AG .....	34
Kersia Deutschland GmbH .....	35
M FOOD Group® GmbH.....	36
August Storck KG .....	37
Chr. Hansen GmbH .....	38
Emsland-Stärke GmbH.....	39
LI Food — Landesinitiative Ernährungswirtschaft .....	40
INTERREG-Projekt FOOD2020 .....	41
Veranstalter:.....	42

## Grußwort des Schirmherrn



*Bildnachachweis: MW/Martin Rohrmann*

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Fachkräftemangel ist eine Herausforderung für unser Land. Gegenwärtig profitieren unsere Betriebe noch von den stark besetzten Jahrgängen der Babyboomer. Aber: Wir werden jede Hand und jeden Kopf brauchen, wenn diese Generation demnächst in Rente geht.

Die beste Möglichkeit, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, ist das persönliche Gespräch zwischen Nachwuchskräften und Unternehmensvertreterinnen und -vertretern. Dafür eignet sich der FOOD FUTURE DAY in einem besonderen Maße: Innerhalb der vergangenen elf Jahre hat er sich zu einer der größten Jobmessen

der Lebensmittelbranche entwickelt, bei der von Betriebspräsentationen über Berufsbilder bis hin zu Bewerbungsmappenchecks vieles geboten wird – und das in Niedersachsen, dem Ernährungsland Nummer 1. Außerdem werden bei vier parallelen Vortragsveranstaltungen die spannenden Themen Technologie und Qualität, Ökotrophologie, Biotechnologie und Entrepreneurship online diskutiert.

Dem DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und der Hochschule Osnabrück danke ich dafür, dass sie Nachwuchskräften, Wirtschaft und Wissenschaft eine Plattform zur Vernetzung zur Verfügung stellen.

Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern wünsche ich viele interessante Kontakte und eine erfolgreiche Zukunft! Informieren Sie sich über die Entwicklungen in der Lebensmittelbranche!

Ihr Dr. Bernd Althusmann

Niedersächsischer Minister für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung und Schirmherr des FOOD FUTURE DAYS

## FOOD FUTURE DAY 2021

Die Hochschule Osnabrück veranstaltet zusammen mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) e.V. jährlich einen Karrieretag für Studierende, Absolventinnen und Absolventen, Unternehmen und Fachkräfte der Lebensmittelbranche.

Neben Fachvorträgen und Diskussionsrunden besteht das Programm aus einer Unternehmensmesse, auf der sich die lebensmittelproduzierende Branche präsentiert sowie Projektvorstellungen von Studierenden der Hochschule Osnabrück. Das Fachprogramm und die Unternehmensmesse bieten den Studierenden, Absolventinnen und Absolventen sowie Fachkräften aus der Lebensmittelindustrie eine attraktive Plattform, die den direkten Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis ermöglicht.

## Ablaufplan

**09:00-13:00 Uhr      Unternehmensmesse**

**09:00 – 10:30 Uhr      Unternehmenspräsentationen**

**10:00 – 12:00 Uhr      Bewerbungsmappencheck**

**10:30-12:00 Uhr      Berufsbilder Live**

10:30 – 11:00 Uhr: Daniel Plümer, Conditorei Coppenrath & Wiese KG

10:30 – 11:00 Uhr: Charline Köster und Julian Blasius, EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

11:00 – 11:30 Uhr: Peter Pagenkemper, MODUS Consult GmbH

11:00 – 11:30 Uhr: Hermann Willoh, Campusbier und Rieke Voigt, FoodSense, HS Osnabrück

11:30 – 12:00 Uhr: Tanja Hackling, Rothkötter Unternehmensgruppe

11:30 – 12:00 Uhr: Sabrina Korte, Prinsen Berning

**13:00-13:45 Uhr      Campus Preis (Preisverleihung)**

**14:00-16:00 Uhr      Vier Sessions zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelbereich**

Session 1: „Technologie und Qualität“

Session 2: „Entrepreneurship“

Session 3: „Ökotröphologie“

Session 4: „Biotechnologie“

**16:00 Uhr              Ende der Veranstaltung**

## Berufsbilder Live

Im Programmpunkt Berufsbilder Live berichten von **10:30 bis 12:00 Uhr** sechs Absolventinnen und Absolventen von ihrem Weg in die Arbeitswelt und geben einen Einblick in ihren beruflichen Alltag. Was lief gut, was lief anders als erwartet und was können sie zukünftigen Berufseinsteigern empfehlen. Diese oder ähnlich Inhalte erwarten die Zuhörerinnen und Zuhörer bei den jeweiligen Vorträgen und sie können im Anschluss ihre Fragen an die noch recht frischen Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger stellen.

<b>Uhrzeit</b>	<b>Absolventinnen / Absolventen</b>	<b>Unternehmen</b>
10:30 – 11:00	Daniel Plümer	Conditorei Coppenrath & Wiese KG
10:30 – 11:00	Charline Köster und Julian Blasius	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
11:00 – 11:30	Peter Pagenkemper	MODUS Consult GmbH
11:00 – 11:30	Hermann Willoh und Rieke Voigt	Campusbier, FoodSense, HS Osnabrück
11:30 – 12:00	Tanja Hackling	Rothkötter Unternehmensgruppe
11:30 – 12:00	Sabrina Korte	Prinsen Berning

## Vorträge Berufsbilder Live

Im Programmpunkt Berufsbilder Live berichten Absolventinnen und Absolventen von ihrem Weg in die Arbeitswelt und geben einen Einblick in ihren beruflichen Alltag.

### **Daniel Plümer, Conditorei Coppenrath & Wiese KG**

In diesem Vortrag wird ein Einblick in den Ablauf und die Gestaltung des Onboarding Prozess in der Conditorei Coppenrath & Wiese gegeben. Hierfür ist es notwendig einen ausführlicheren Eindruck von den Aufgaben und Tätigkeiten eines TPM-Koordinator zu gewinnen und darauf aufbauend die wichtigsten Stationen in der Einarbeitung und der innerbetrieblichen Weiterbildung zu erläutern. In diesem Zusammenhang soll besonders auf die Erfahrungen und Module aus dem Studium eingegangen werden, welche mir für den Jobeinstieg geholfen haben. Hierbei wird ebenfalls herausgestellt, wie sich die Stelle des TPM-Koordinators und die damit verbundenen Aufgaben bereits in der kurzen Zeit seit meines Startes verändert haben. Abschließend möchte ich den Studierenden ein paar Tipps mit auf den Weg geben, welche die Jobsuche nach dem Studium etwas erleichtern können.

### **Charline Köster, Julian Blasius, EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co.KG**

Der staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker Julian Blasius und die staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin Charline Köster berichten über ihren Weg vom Studium zum Berufseinstieg und geben Einblicke in ihre Tätigkeit als Qualitätssicherer bzw. Qualitätssichererin in der EDEKA-ZENTRALE Hamburg.

### **Peter Pagenkemper, MODUS Consult GmbH**

Vom Lebensmitteltechnologe zum Consultant; die MODUS Consult GmbH ist ein Lösungsanbieter für ganzheitliche Business IT für mittelständische Unternehmen und bietet Branchenlösungen speziell für die Nahrungs- und Genussmittel-, Automobil- und Zulieferindustrie, Möbelindustrie sowie den Maschinen- und Anlagenbau an.

### **Rieke Voigt, FoodSense und Hermann Willoh, Campusbier, Hochschule Osnabrück**

Die beiden wissenschaftlichen Mitarbeiter Rieke Voigt und Hermann Willoh geben einen spannenden Einblick in ihre Tätigkeitsbereiche innerhalb der Hochschule Osnabrück. Schwerpunktmäßig wird Rieke Voigt über FoodSense berichten und einen Exkurs in die Welt der Lebensmittelsensorik geben. Hermann Willoh betreut seit mehr als 2 Jahren das Campusbier-Projekt der Hochschule und gibt einen Einblick in das Umfeld der Onlinevermarktung von Lebensmitteln.

**Tanja Hackling, Rothkötter Unternehmensgruppe**

Tanja Hackling ist Trainee in unserer Abteilung Qualitätssicherung am Standort Haren. Sie berichtet von den abwechslungsreichen Aufgaben, die ihr Alltag für sie bereithält und warum sie sich für diese Art des Berufseinstiegs entschieden hat. Zuvor hat sie den Bachelor Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft an der Hochschule Osnabrück sowie einen Masterstudiengang abgeschlossen.

**Sabrina Korte, Prinsen Berning**

Sabrina Korte, Absolventin des Studiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.). Nach meinem Studium bin ich bei RUF Lebensmittelwerke als Produktentwicklerin gestartet. Bei Prinsen Berning bin ich weiter als Produktentwicklerin tätig gewesen. Nach ca. 2 Jahren Exkurs in die Abteilungsleitung, konzentriere ich mich jetzt wieder auf technologischen Aufgaben. Ich freue mich auf einen Austausch mit euch!

## Sessions

Im Bereich Session werden von **14:00 bis 16:00 Uhr** vier Workshops zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelbereich angeboten.

<b>Session</b>	<b>Titel</b>	<b>Ansprechpartner</b>
<b>Session 1</b> <b>Technologie und Qualität</b>	Technologische Möglichkeiten zur Entwicklung innovativer Produkte – Effiziente Entwicklung von Produkten, Rezepturen und Prozessen durch Extrusion im Labormaßstab	Dr. Annette Kuhlmann
<b>Session 2</b> <b>Entrepreneurship</b>	Startup statt Lockdown? Gründen im Studium: Was geht?	Prof. Dr. Karin Schnitker, Dr. Jan Berstermann, Lea Prein
<b>Session 3</b> <b>Ökotrophologie</b>	Ernährung in Zeiten von Corona: Aus Sichtweise der Gemeinschaftsverpflegung sowie den Ernährungswissenschaften	Prof. Dr. Shoma Berkemeyer, Prof. Dr. Sabine Bornkessel
<b>Session 4</b> <b>Biotechnologie</b>	Molekulare “Laborwerkzeuge” - unentbehrlich, nicht nur für COVID-19	Dr. Petra Zimmann

## Session 1: Technologie und Qualität

### **Technologische Möglichkeiten zur Entwicklung innovativer Produkte – Effiziente Entwicklung von Produkten, Rezepturen und Prozessen durch Extrusion im Labormaßstab**

Extrusion ist ein gängiges Verfahren, um eine große Bandbreite an Lebensmitteln herzustellen. Der Extruder bietet verfahrenstechnisch vielfältige Möglichkeiten wie z. B. das Erhitzen, Scheren, Texturieren, Ausformen und Expandieren von Produkten.

Bevor Produkte auf Anlagen im industriellen Maßstab laufen, lohnt es sich, im Vorfeld den Prozess und die Rezeptur im Labormaßstab zu entwickeln und zu testen. Dies spart Rohstoffe ein und ruft keine Ausfallzeiten an Produktionsextrudern für Testläufe hervor.

Brabender bietet neben Laborextrudern auch Anwendungsentwicklung an und unterstützt Kunden bei ihrer Produktentwicklung. Darüber hinaus werden Forschungsprojekte zu Trendthemen der Lebens- und Futtermittelindustrie bearbeitet.

Anhand von Praxisbeispielen wird erläutert, wie man sich die Extrusion zur Entwicklung innovativer Produkte zu Nutze machen kann, z. B. für den Einsatz alternativer Proteinquellen oder für die Herstellung nachhaltiger Verpackungslösungen.

Vortragende: Ludwig Schmidtchen, Application Engineer Biopolymers, Brabender GmbH & Co. KG und Maria Gräfenhahn, Leitung des Anwendungslabors Food & Feed, Brabender GmbH & Co. KG

Organisation:

- Dr. Annette Kuhlmann

## Session 2: Entrepreneurship

### Startup statt Lockdown? Gründen im Studium: Was geht?

Wenn Du eine coole Innovations-Idee hast oder entwickeln willst, kannst Du Dein Studium super dazu nutzen, diese zu analysieren, zu bearbeiten und vielleicht sogar in eine Unternehmensgründung zu bringen. Wie das möglich ist, zeigen wir Dir in diesem Gründer-Workshop.

- Selstar-Apfel: Von der Forschung zur Gründung (Leonie Spiller)
- Design Sprint: Entwickele eine Innovation in 1 Stunde! - Agile Innovationsmethoden kennenlernen
- Gründen aus der Hochschule: Netzwerk und Beratungsangebote (Leonard Gehrmeier)

Organisation:

- Prof. Dr. Karin Schnitker
- Dr. Jan Berstermann
- Lea Prein

## Session 3: Ökotrophologie

### **Ernährung in Zeiten von Corona: Aus Sichtweise der Gemeinschaftsverpflegung sowie den Ernährungswissenschaften**

Corona hat uns alle auf unterschiedliche Weise getroffen! Wie geht's uns und unserer Gesellschaft immer noch mittendrin in der Pandemie? Hochschule oder Unternehmen, Sie oder wir, wir alle machen unsere Erfahrungen und damit machen wir unserer Gesellschaft aus. Somit ist das Ziel dieser Session der Ökotrophologie dieses Jahr beim FFD: wie geht es uns in Zeiten der Pandemie?

Das betrachten wir gemeinsam aus der Sichtweise der Gemeinschaftsverpflegung und den Ernährungswissenschaften. Unsere Gäste sind Amelie von Aschwege, Diätassistentin und Daniela Kirsch, Rebional GmbH.

Steigen Sie mit uns ein, wenn Sie zum Thema etwas Aktuelles erfahren möchten.

Wir beginnen mit einem kurzen Einstieg zur Einordnung von Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungswissenschaften. Danach hören Sie sowohl Eindrücke aus der Perspektive von Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung als auch ganz persönliche Eindrücke von privaten Personen. Dann runden wir, Sabine Bornkessel und Shoma Berkemeyer, einige der aktuellen Fakten, Sichtweisen und Ergebnisse zur Corona Pandemie aus Sichtweise der Außer-Haus-Verpflegung und den Ernährungswissenschaften ab.

Seien Sie herzlich willkommen!

Wir freuen auf Sie und ihre Partizipation beim FFD in unserer Session!

Organisation:

- Prof. Dr. Shoma Berkemeyer
- Prof. Dr. Sabine Bornkessen

## Session 4: Biotechnologie

### **Molekulare “Laborwerkzeuge” - unentbehrlich, nicht nur für COVID-19**

#### Thema 1: DNA Modifikation

„Einführung in aktuelle Methoden der Gentechnik: Von der Klonierung über DNA Assembly bis hin zu CRISPR/Cas Gene Editing“

Vortragende: Dr. Stefanie Jäger, Scientific Customer Support, New England Biolabs GmbH

#### Thema 2: DNA Amplifikation

Einführung in aktuelle PCR Technologien und deren Anwendung im Lebensmittelbereich

Vortragende: M.Sc. Claudia Börger, Inside Sales Specialist, QIAGEN GmbH

#### Thema 3: DNA Verifizierung

Nachweis von Lebensmittelfälschungen: „Food Fraud“ ist weltweit ein zunehmendes Problem. Gefälscht wird bei allen Arten von Lebensmitteln, besonders häufig bei Olivenöl, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, Milchprodukten, Honig, Kaffee, Tee, Gewürzen, Wein und Spirituosen. Eine Schlüsselrolle bei der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug spielen geeignete Analyseverfahren.

Vortragender: Dipl.-Biol. Christian Blauscha, Account Manager West-Deutschland, Lebensmittel- & Futtermittelanalytik R-Biopharm AG

#### Organisation:

- Dr. Petra Zimmann

## Campus Preis des VdEW

Der Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW) sponsert bereits zum 11. Mal in Folge den Campus Preis, der im Rahmen des FOOD FUTURE DAY am 27. Oktober 2021 an ausgezeichnete Projekt- und Abschlussarbeiten mit Schwerpunkt in der Ernährungswirtschaft verliehen wird.

Die Nominierten haben ein Video eingereicht, das am Tag der Verleihung auf der Messeplattform ExpoIP angeschaut werden kann.

Die Preisverleihung findet auf dem online FOOD FUTURE DAY von 13:00 bis 13:45 Uhr statt.

Preisgelder:

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

Den ersten Platz belegten Kristin Brinkhege, Emma Sophie Martens, Stephan Nöring und Annika Rath mit ihrer Projektarbeit zum Thema „Möglichkeiten zur Zusatzstoffreduzierung bei der Herstellung von Buttercroissants“. Marie-Louise Meyer belegte mit ihrer Arbeit zur „Analyse der Anforderungen von Kunden an Bäckereien im Hinblick auf digitale Interaktionspotenziale“ den zweiten Platz und Morgana Kronbauer erhielt den dritten Platz mit ihrer Arbeit zum Thema „Effect of pulsed electric field on protein extraction from nettle leaves (*Urtica dioica* L.)“.

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



## Unternehmenspräsentationen

In der Zeit von **9:00 bis 10:30 Uhr** finden die Unternehmenspräsentationen statt. Die Aussteller können sich und ihre Angebote für Studierende und Absolventinnen und Absolventen in jeweils 5 Minuten vorstellen. Am Messestand haben die Besucherinnen und Besucher dann die Möglichkeit in direkten Kontakt mit den Unternehmen zu treten.

<b>Uhrzeit</b>	<b>Programmpunkt</b>
9:00 – 9:05	Begrüßung durch Christian Kircher Eröffnung der Messe
9:05 – 9:12	MODUS Consult GmbH
9:12 – 9:19	FRoSTA AG
9:19 – 9:26	Kersia Deutschland GmbH
9:26 – 9:33	Conditorei Coppentrath & Wiese KG
9:33 – 9:40	Döhler Group
9:40 – 9:47	Rothkötter Unternehmensgruppe
9:47 – 9:54	foodjobs GmbH
9:54 – 10:01	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
10:01 – 10:08	M FOOD GROUP® GmbH
10:08 – 10:15	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
10:15 – 10:22	Froneri Ice Cream Deutschland GmbH
10:22 – 10:30	Abschluss der Unternehmenspräsentationen

## Ausstellerübersicht

### Ausstellende Unternehmen

Elea Technology GmbH
MODUS Consult GmbH
The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG
Unternehmensgruppe Theo Müller
Foodjobs GmbH
Westfleisch SCE mbH
Rothkötter Unternehmensgruppe
Vion Emstek GmbH
DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
AVO-Werke August Beisse GmbH
Hochschule Osnabrück
heristo aktiengesellschaft
Conditorei Coppenrath & Wiese KG
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Döhler GmbH
EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
Froneri Ice Cream Deutschland GmbH
FRoSTA AG
Kersia Deutschland GmbH
M FOOD Group GmbH
August Storck KG
Chr. Hansen GmbH
Emsland Group
LI Food

## Elea Technology GmbH



Elea ist der weltweit führende Anbieter von Pulsed Electric Field (PEF)-Systemen. Im Lebensmittelsektor wird PEF genutzt, um pflanzliche oder mikrobielle Zellen physikalisch zu öffnen. Das führt dann bei verschiedenen Anwendungen und Produkten zu einer Vielzahl von Qualitäts- und Produktionsvorteilen. Beispiele hierfür sind die Pommes- und Chips-Industrie, in der PEF zu einer besseren Verarbeitung der Kartoffel führt. Aber auch in der Herstellung von Saft, Wein oder Olivenöl kann die PEF-Technologie für Extraktion oder auch zur Haltbarkeitsverlängerung eingesetzt werden. Ein weiterer Schwerpunkt von Elea liegt in der Forschung und Entwicklung, in der stetig neue Anwendungsbereiche für PEF weiterentwickelt werden.

Seit der Gründung im Jahre 2012 hat Elea bereits über 175 PEF-Systeme weltweit installiert. Das Unternehmen ermöglicht pro Semester drei bis vier nationalen und internationalen Studenten ihre Bachelor- oder Masterarbeit über diverse industriell relevante PEF-Behandlungsanwendungen bei uns zu erstellen.

Kontakt:

Elea Technology GmbH

Prof.-von-Klitzing-Str. 9

49610 Quakenbrück

Deutschland

Tel.: 05431 9262970

E-Mail: [info@elea-technology.com](mailto:info@elea-technology.com)

## MODUS Consult GmbH



Wir sind Lösungsanbieter für ganzheitliche Business IT für mittelständische Unternehmen. Mit unseren Branchenlösungen speziell für die Nahrungs- und Genussmittel-, Automobil- und Zulieferindustrie, Möbelindustrie sowie Maschinen- und Anlagenbau. Wir begleiten unsere Kunden auf neuen Wegen der Digitalisierung und bewältigen gemeinsam die Herausforderungen – immer mit dem Ziel: Next Level. Sind Sie dabei?

„Home und Next Level“ bedeutet für uns, sowohl eine berufliche Heimat mit verantwortungsvollen Aufgaben zu bieten als auch den Berufsalltag zu verbessern, damit sich jeder bei uns wohlfühlt. Wir sind ein ÖKOPROFIT-Unternehmen. Das Umweltprogramm unterstützt uns bei der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele im Unternehmen. Mit der Teilnahme an diesem Projekt möchten wir unseren Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Kontakt:

MODUS Consult GmbH

James-Watt-Straße 6

33334 Gütersloh

Deutschland

Tel.: 05241 9217-134

E-Mail: [anja.heidbreder@modusconsult.de](mailto:anja.heidbreder@modusconsult.de)

## The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG



Die ganze Expertise und die Kraft zweier seit Jahrzehnten erfolgreichen Unternehmen haben wir 2020 gebündelt: The Family Butchers. Aus dem Stand Platz 2. und angetreten, den deutschen Wurst- und Schinkenmarkt neu zu denken und zentral mitzugestalten. Der erfolgreiche Einstieg in den Mega-Markt vegane und vegetarische Produkte steht ganz in der Tradition der Gründerunternehmen: Ambitious by Nature. Aber trotz unserer Größe von rund 2.400 Mitarbeitenden bleiben wir vor allem eins: familiär.

Kontakt:

The Family Butchers Germany GmbH & Co. KG

Hauptstr. 2

49638 Nortrup

Deutschland

Tel.: 05436 52-249

E-Mail: [helene.bernt@tfb.eu](mailto:helene.bernt@tfb.eu)

## Unternehmensgruppe Theo Müller



Unternehmensgruppe  
Theo Müller



Starke Marken brauchen große Ideen: Als internationales Familienunternehmen mit über 24.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an 19 Produktionsstandorten weltweit haben wir den Markt für Molkerei- und Feinkostprodukte ganz entscheidend geprägt und uns mit kundennahen Services rund um Verpackung und Logistik unabhängig gemacht. Wir wollen auch in Zukunft ganz vorn dabei sein: mit Top-Qualität und mit Innovationen, die langfristig Perspektiven bieten. Deshalb suchen wir Menschen wie Dich. Menschen, die den Geschmack in das Leben bringen möchten. Wir wissen wie aus guten Ideen echte Perspektiven werden, gemeinsam entdecken wir auch Deine.

Kontakt:

Unternehmensgruppe Theo Müller

Zollerstr. 7

86850 Aretsdried

Deutschland

Tel.: +49 151 18277554

E-Mail: [talent.supply@muellergroup.com](mailto:talent.supply@muellergroup.com)

## foodjobs GmbH



foodjobs.de

foodjobs.de ist das Jobportal der Lebensmittelbranche. Wer in der Lebensmittelwirtschaft ein- und aufsteigen möchte, dem bietet foodjobs.de genau die passenden Job-Angebote: Von Praktika über Einstiegsjobs bis hin zu Positionen für Fach- und Führungskräfte. Neben nützlichen Informationen zur Branche und zu Karrieremöglichkeiten finden User:innen auf foodjobs.de konkrete Tipps und Tricks für ihre Bewerbung und erfahren in den foodjobs-Studien, mit wie viel Gehalt sie rechnen können.

Kontakt:

foodjobs GmbH  
Kaarster Weg 19  
40547 Düsseldorf  
Deutschland

Tel.: +49 211 95764770

E-Mail: [info@foodjobs.de](mailto:info@foodjobs.de)

## Westfleisch SCE mbH



Westfleisch ist einer der führenden Fleischvermarkter in Deutschland und Europa. Das Unternehmen schlachtet, zerlegt, verarbeitet und veredelt an neun Standorten in Nordwestdeutschland. 40 Prozent der Produkte werden in 40 Länder weltweit exportiert. Westfleisch beschäftigt rund 7.500 Menschen, der Hauptsitz ist im westfälischen Münster. Die Basis unseres Erfolges ist die Qualität unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wir suchen Menschen, die etwas "bewegen" wollen und bieten dafür zahlreiche Möglichkeiten in der Produktion, Verwaltung, Technik und im Transport sowie darüber hinaus. Wie sich Ihr Einstieg bei der Westfleisch gestaltet hängt davon ab, was Sie sich vorstellen.

Kontakt:

Westfleisch SCE mbH

Brockhoffstraße 11

48143 Münster

Deutschland

Tel.: +49 251 493 1316

E-Mail: [jobs@westfleisch.de](mailto:jobs@westfleisch.de)

## Rothkötter Unternehmensgruppe



Die Rothkötter Unternehmensgruppe ist seit 1959 Partner der modernen Landwirtschaft und beschäftigt heute an sechs Standorten in Norddeutschland 4000 Mitarbeiter. Neben einer gezielten Personalentwicklung und einem begehrten Fitness-Bonusprogramm bieten wir zahlreiche spannende Perspektiven für Schüler, Studenten, Berufseinsteiger und Fachkräfte. Dazu gehören z.B. Praktika, Abschlussarbeiten oder unser Traineeprogramm. Als modernes, international agierendes Familienunternehmen verbinden wir die Vorzüge zwischen Tradition und Zukunft. Unsere Hierarchien sind flach, unsere Entscheidungswege kurz und da man sich bei uns duzt, möchten wir Dich einladen: Werde ein Teil unserer Rothkötter Gruppe!

Kontakt:

Rothkötter Unternehmensgruppe

Im Industriepark 1

49733 Haren (Ems)

Deutschland

Tel.: 05932 9975-214

E-Mail: [personalentwicklung@emsland-frischgefluegel.de](mailto:personalentwicklung@emsland-frischgefluegel.de)

## Vion Emstek GmbH



Vion ist einer der führenden Fleischproduzenten in Europa mit über 20 Produktionsstandorten in Deutschland und den Niederlanden. Über 100 Millionen Verbraucher auf der ganzen Welt verzehren täglich Vion-Produkte. Daher ist es unsere oberste Verpflichtung sichere und gesunde Lebensmittel zu produzieren. Dies erfordert viel Know-how, das in erster Linie von unseren engagierten Mitarbeitern kommt. Aus diesem Grund stehen für uns unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt, die wir fördern und fordern.

Kontakt:

Vion Emstek GmbH

Wilhelm-Bunsen-Str. 15

49685 Emstek

Deutschland

Tel.: 04473 807 308

E-Mail: [marie.bickschlag@vionfood.com](mailto:marie.bickschlag@vionfood.com)

## DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.



Eine Karriere in der Wissenschaft, ein Job mit kreativen Herausforderungen oder der Einstieg ins Berufsleben – die Möglichkeiten an unserem Institut sind so vielfältig wie unsere Aktivitäten.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres, gemeinnütziges Forschungsinstitut der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwissenschaften. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut mit Kompetenzen entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittel entwickelt. Das DIL operiert in den Forschungsbereichen der Lebensmittelsicherheit und Authentizität, der Struktur und Funktionalität und der Nachhaltigkeit.

Wir beschäftigen Lebensmitteltechnologe, Ingenieure, (Lebensmittel-) Chemiker, Biologen, QM-Experten, Ernährungswissenschaftler, Ökonomen, Datenwissenschaftler und viele mehr.

Kontakt:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

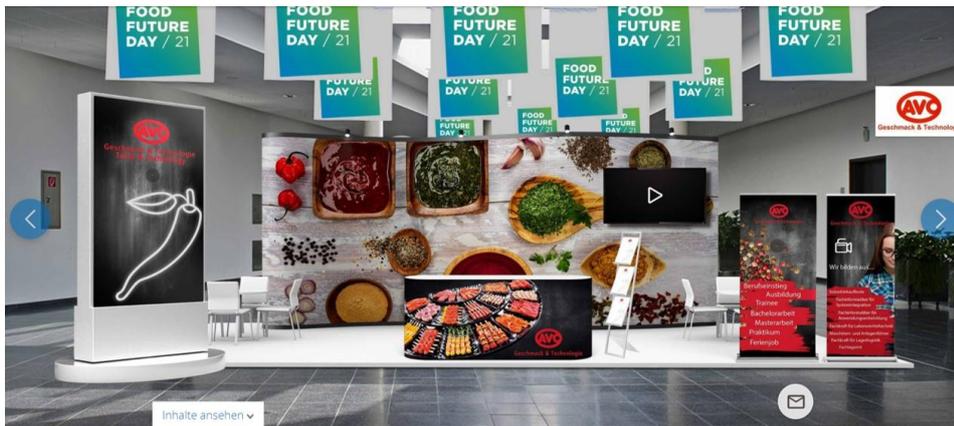
Prof-von-Klitzing-Str. 7

49610 Quakenbrück

Tel.: 05431 183 0

E-Mail: [info@dil-ev.de](mailto:info@dil-ev.de)

## AVO-Werke August Beisse GmbH



Wir sind ein dynamisches mittelständisches Unternehmen aus Belm (bei Osnabrück) und zählen zu den führenden Gewürz- und Marinadenspezialisten Europas. Über 650 Mitarbeiter engagieren sich für den Erfolg unserer Kunden aus dem Fleischerhandwerk, dem Lebensmitteleinzelhandel sowie der Lebensmittelindustrie. Guter Geschmack, hohe Qualität und ein feines Gespür für Trendentwicklungen sind die wesentlichen Komponenten unseres Erfolgs im B-2-B-Bereich. Weltweit garantieren wir mit hochmodernen Produktionsanlagen und Logistiksysteme sowie zahlreichen Auslandsvertretungen standardisierte und individuelle Geschmackslösungen für unsere Kunden.

Kontakt:

AVO-Werke August Beisse GmbH

Industriestraße 7

49191 Belm

Deutschland

Tel.: 05406 5080

E-Mail: [bewerbung@avo.de](mailto:bewerbung@avo.de)

## Hochschule Osnabrück



Die Hochschule Osnabrück ist die größte und leistungstärkste Hochschule für angewandte Wissenschaften in Niedersachsen. Mit den vier Fakultäten Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Ingenieurwissenschaften und Informatik, Management, Kultur und Technik in Lingen sowie Wirtschafts- und Sozialwissenschaften und dem Institut für Musik befindet sich die Hochschule an den Standorten Osnabrück und Lingen und hat mehr als 14.000 Studierende und rund 100 Studiengänge im Bachelor-, Master- und Weiterbildungsbereich.

Die Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur (AuL) gehört zu den großen Fakultäten der Hochschule Osnabrück. An der Fakultät studieren mehr als 2.700 Studierende in 11 Bachelor- und 8 Masterstudiengängen. Zum Campus Haste zählen neben verschiedenen Hörsaalgebäuden und einer eigenen Bibliothek zahlreiche Labore, Versuchsfelder, Gewächshäuser, das WABE-Zentrum, der Versuchsbetrieb Waldhof und das Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften.

Seit elf Jahren richtet die Hochschule Osnabrück mit den nachfolgenden Studiengängen, gemeinsam mit dem DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V., den FOOD FUTURE DAY aus:

- B.Eng. Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (BWA)
- B.Sc. Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (BBV)
- B.Sc. Ökotrophologie (BOE)
- B.Sc. Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie (BBO)
- M.Eng. Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (MAL)
- M.Ed. Lehramt an berufsbildenden Schulen – Teilstudiengang Ökotrophologie (MLO)

Kontakt:

Hochschule Osnabrück  
Oldenburger Landstraße 62  
49090 Osnabrück

Tel.: 0541 969-5269

E-Mail: [a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de](mailto:a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de)

## 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.

Kontakt:

heristo aktiengesellschaft

Parkstr. 44-46

49214 Bad Rothenfelde

Deutschland

Tel.: +49 5424 299 248

E-Mail: [CPlogmann@heristo.com](mailto:CPlogmann@heristo.com)

## Conditorei Coppenrath & Wiese KG



In der Conditorei Coppenrath & Wiese werden Praktikanten aktiv in den Arbeitsalltag eingebunden, bearbeiten selbstständig anspruchsvolle Aufgaben oder übernehmen erste Verantwortung für eigene Projekte, bei denen sie von erfahrenen Mitarbeitern kompetent betreut werden. In den folgenden Bereichen bieten wir motivierten Studenten, z.B. aus den Studiengängen Agrar und Lebensmittelwirtschaft oder Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/ Lebensmittel regelmäßig Pflichtpraktika und Abschlussarbeiten an:

- Prozessoptimierung & Produktion
- Verpackungs-/ Produktentwicklung
- Qualitätswesen
- Mechanik & Engineering

Besuchen Sie uns an unseren Messestand. Wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen!

Kontakt:

Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Hansastraße 10

49497 Mettingen

Deutschland

Tel.: +49 5452/ 910-9657

E-Mail: [bewerbung@coppenrath-wiese.de](mailto:bewerbung@coppenrath-wiese.de)

## 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.

Kontakt:

DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Flughafenallee 17

28199 Bremen

Deutschland

Telefon: +49 4281 72-0

E-Mail: [info@dmk.de](mailto:info@dmk.de)

## Döhler Group



Döhler ist ein weltweit führender Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologiebasierter natürlicher Ingredients, Ingredient Systems und integrierter Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Wir bieten unseren Kunden ein breites Produktportfolio an natürlichen geschmacks-, textur- und farbgebenden sowie gesunden und funktionalen Ingredients für Lebensmittel und Getränke. Bei Döhler kannst du deine Vision in Ideen umsetzen und große Projekte vorantreiben. Wir suchen Talente wie dich, die motiviert sind, nur das Beste abzuliefern, und alles dafür tun, unsere Kunden zu begeistern.

Kontakt:

Döhler Group

Riedstraße 7 - 9

64295 Darmstadt

Deutschland

Tel.: 06151 306 2000

E-Mail: [linnea.koestlin@doehler.com](mailto:linnea.koestlin@doehler.com)

## EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG



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.

Kontakt:

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

Deutschland

Tel.: 040 6377 5441

E-Mail: [personalmarketing@edeka.de](mailto:personalmarketing@edeka.de)

## Froneri Ice Cream Deutschland GmbH



Froneri gehört zu den weltweit führenden Unternehmen für Speiseeis. In mehr als 20 Ländern engagieren sich mehr als 10.000 Mitarbeiter für höchste Produktqualität und Kundenzufriedenheit.

Kontakt:

Froneri Ice Cream Deutschland GmbH

Eduard-Pestel-Straße 15

49080 Osnabrück

Deutschland

Tel.: +49 541 / 99 99 - 160

E-Mail: [personal@de.froneri.com](mailto:personal@de.froneri.com)

## FRoSTA AG



Die FRoSTA AG ist einer der führenden europäischen Hersteller von innovativer sowie vielseitiger Tiefkühlkost. Das Portfolio umfasst Tiefkühlfisch, Gemüse, Obst, Kräuter und Fertiggerichte. Zurzeit arbeiten rund 1.800 Mitarbeiter bei FRoSTA und produziert wird an vier verschiedenen Standorten. Seit 2003 gehen wir einen einzigartigen Weg der Transparenz und Nachhaltigkeit: Alle FRoSTA Produkte sind frei von Zusatzstoffen sowie Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Stabilisatoren und Aromen. Wir verwenden nur die reinsten, wohlschmeckendsten, nachhaltigsten Zutaten und verarbeiten sie unter Berücksichtigung traditioneller Küchentechniken sowie mit größtmöglicher Transparenz für den Verbraucher.

Kontakt:

FRoSTA AG

Am Lunedeich 116

27572 Bremerhaven

Deutschland

Tel.: 0471 97360

E-Mail: [karriere@frosta.de](mailto:karriere@frosta.de)

## Kersia Deutschland GmbH



Mit Kersia haben Landwirtschaft und Lebensmittelsektor einen Geschäftspartner, der sich für die Sicherheit von Produktion, Verarbeitung, Vertrieb und Genuss von Lebensmitteln in jeder Phase der Lebensmittelversorgungskette - **from Farm to Fork** - einsetzt. Zu diesem Zweck entwickeln wir zuverlässige Reinigungsprodukte, innovative Desinfektionslösungen und spezielle Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittelproduktion, -verarbeitung & -verpackung, Milch- & Landwirtschaft, Getränke- und Brauereiindustrie sowie der Wasserreinigung & -desinfektion.

Die Kersia-Gruppe ist der **first Pure Player** weltweit, der sich ausschließlich der Lebensmittel- und Biosicherheit widmet und sich gleichzeitig für langfristige umweltfreundliche Lösungen sowie umweltbewusstes Verhalten einsetzt. Bei Kersia stehen die Gewährleistung von Qualität und Sicherheit in der Landwirtschafts- und Lebensmittelbranche sowie der Schutz der Verbraucher auf der ganzen Welt im Mittelpunkt. Unser Ziel ist es, mit detaillierten Hygienekonzepten und einem umfassenden Portfolio wertsteigernder Produkte, Krankheiten und Kontaminationen bei Tier und Mensch zu verhindern.

Kersia produziert in Zentral Europa in drei Werken (D: Memmingen & Bornheim, A: Neumarkt), ist an 30 Standorten weltweit vertreten und liefert in über 120 Länder. Die Gruppe vereint die Unternehmen Anti-Germ, Hypred, Holchem, Kilco, LCB, G3, Choisy, Sopura, BioArmor sowie Indevex Watertech AB. Treibender Motor der Kersia Gruppe sind das Engagement und die Expertise der 2.100 Mitarbeiter\*innen mit der Mission der **Erschaffung einer lebensmittelsicheren Welt – Inventing a Food Safe World.**

Kontakt:

Kersia Deutschland GmbH  
Oberbrühlstraße 16 – 18  
87700 Memmingen  
Deutschland

Tel.: 08331 83 60 0

E-Mail: [olga.kriwobok@kersia-group.com](mailto:olga.kriwobok@kersia-group.com)

## M FOOD Group® GmbH



Die M FOOD GROUP® GmbH ist der Spezialist für Gewürzmischungen, funktionelle Additive, Starterkulturen und Schutzkulturen sowie der Fermentation von Mikroorganismen und Hefen. Mit großem Engagement, viel Verantwortung und moderner Ausstattung erarbeiten wir für unsere nationalen und internationalen Kunden Lösungen für Fleisch, Milch, Käse, Fisch, sowie für vegane und vegetarische Produkte. M FOOD GROUP® überzeugt mit ausgezeichnete mikrobiologischer Fachexpertise sowie umfassenden biotechnologischen Wissen. Unser ganzheitlicher Ansatz umfasst dabei die eigene Forschung, Entwicklung und Produktion. Neben dem Direkteinstieg, bieten wir auch Ausbildungsplätze, Praktika und Abschlussarbeiten an.

Kontakt:

M FOOD GROUP® GmbH

Rienshof 2

49439 Steinfeld-Mühlen

Deutschland

Tel.: 05492 55700 100

E-Mail: [info@m-foodgroup.de](mailto:info@m-foodgroup.de)

## August Storck KG



In Ihrem Studium möchten Sie Praxisluft schnuppern, wertvolle Erfahrungen in einem international ausgerichteten Unternehmen sammeln und dabei in der angenehmen Atmosphäre eines Familienunternehmens arbeiten? Dann finden Sie mit einem Praktikum bei Storck viele spannende Perspektiven. Oder hat Sie ihr Studium bereits auf den Geschmack gebracht und Sie sind auf der Suche nach dem perfekten Einstieg ins Berufsleben? Dann auf in die Welt der Süßwaren. Wir bieten folgende Einstiegsmöglichkeiten in den unterschiedlichen Fachbereichen: Direkteinstieg, Traineeprogramm, Praktika, Abschlussarbeiten (Bachelor- und Masterarbeiten).

Kontakt:

August Storck KG

Paulinenweg 12

33780 Halle (Westf.)

Deutschland

Tel.: 05201 / 12 8795

E-Mail: [mark.thoelking@de.storck.com](mailto:mark.thoelking@de.storck.com)

## Chr. Hansen GmbH



Chr. Hansen ist ein international führendes Biotechnologieunternehmen mit Hauptsitz in Hørsholm (DK). Mit seinen mehr als 3.600 Mitarbeitern in weltweit über 30 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 Welt! In Deutschland sind wir in Nienburg/Weser, Pohlheim (bei Gießen), Bonn und Rheinbreitbach (bei Bonn) vertreten.

Kontakt:

Chr. Hansen GmbH

Große Drakenburger Str. 93 - 97

31582 Nienburg / Weser

Deutschland

Tel.: 05021 / 963 271

E-Mail: [recruiter\\_de@chr-hansen.com](mailto:recruiter_de@chr-hansen.com)

## Emsland-Stärke GmbH



Die Emsland Group ist ein international agierendes Unternehmen, das auf Basis pflanzlicher Rohstoffe innovative Produkte für die weiter verarbeitende Industrie herstellt. Längst sind die Produkte der Emsland Group für eine Vielzahl von Nahrungsmittelanwendungen unverzichtbar. Mit der Marke Mecklenburger Küche stellen wir zudem eine breite Produktpalette im Segment Kartoffeltrockenprodukte für den Lebensmitteleinzelhandel bereit. Für die Bereiche Klebstoffe, Flockulierungsmittel, Bauzusatzstoffe, Textilanwendungen sowie Filtermaterialien bietet die Emsland Group speziell auf den Kunden zugeschnittene Produktlösungen an. Einsatz finden unsere Qualitätsprodukte auch in hochwertigem Tierfutter für Haus- und Nutztiere.

Die Grundlage unserer Produktentwicklungen bilden die nachwachsenden Rohstoffe der Kartoffeln und Erbsen. Eine vertrauensvolle und enge Zusammenarbeit mit unseren Rohstofflieferanten ist dabei Voraussetzung, um zukunftsweisende Produkte im Einklang mit der Natur zu entwickeln. Der Fokus liegt dabei auf der Gewinnung von nativen und modifizierten Stärken, Fasern und Proteinen sowie Kartoffelflocken und -granulaten.

Vor allem setzt die Emsland Group auf Innovationen. Im hochmodernen ‚Emsland Innovation Germany‘ treffen die jahrzehntelangen Erfahrungen unserer Mitarbeiter mit modernsten Anlagen zur Lebensmitteltechnologie zusammen, um kundenspezifische Produktlösungen zu kreieren. In den Entwicklungs- und Analytikbereichen, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen, leben wir täglich unseren Leitgedanken „using nature to create“.

Kontakt:

Emsland-Stärke GmbH

Emslandstraße 58

49824 Emlichheim

Deutschland

Tel.: 05943 / 81 197

E-Mail: [bwessling@emsland-group.de](mailto:bwessling@emsland-group.de)

## LI Food — Landesinitiative Ernährungswirtschaft



Die LI Food befasst sich mit folgenden Handlungsfeldern:

- Gesunde Ernährung
- Entrepreneurship
- Digitalisierung
- Nachhaltigkeit
- Lebensmittelverarbeitung.

Neben diesen Handlungsfeldern ist die gesellschaftliche Akzeptanz der niedersächsischen Ernährungswirtschaft im Fokus der LI Food. Das Vertrauen in die Branche soll verbessert werden. Alle Themen tragen dazu bei, gemeinsam mit allen Beteiligten den öffentlichen Diskurs zu fördern und die Transformation der Branche zu begleiten.

Kontakt:

LI Food – Landesinitiative Ernährungswirtschaft

Prof.-von-Klitzing-Str. 7

49610 Quakenbrück

Deutschland

Tel.: 04441 15 430

E-Mail: [doris.schroeder@uni-vechta.de](mailto:doris.schroeder@uni-vechta.de)

## INTERREG-Projekt FOOD2020

Zukunftsoffensive für die deutsch-niederländische Lebensmittelwirtschaft: FOOD2020 Phase II

Wie gestaltet sich in Zukunft die Herstellung von Algen- und Insektenprodukten? Wie kann die Fleischbranche nachhaltig auf ernährungsphysiologische Bedürfnisse der Bevölkerung reagieren? Und wie werden eigentlich Lebensmittel in Zukunft in der Küche zubereitet? FOOD 2020 hat darauf Antworten.

Phase II des deutsch-niederländischen Kooperationsprojekts läuft bis Juni 2022. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. ist Koordinator des vierjährigen Projektes. FOOD 2020 ermöglicht den KMU der deutsch-niederländischen Projektregion, ihre innovativen Ideen weiterzuentwickeln und sich am Markt zu etablieren. Der Fokus des Projektes liegt auf der Bewältigung sozialer und gesellschaftlicher Herausforderungen im Global Food System. Mit einem Budget von 4,5 Mio. Euro werden 21 Innovationsprojekte zu den Themenfeldern Nachhaltigkeit, Gesunde Lebensmittel, Ernährungssicherheit, Lebensmittelsicherheit und Soziale Innovation gefördert. In sieben Think Tanks arbeiten Wissenschaftler und Experten aus Unternehmen in mehreren Sessions an Lösungsansätzen zu aktuellen Themen der Branche. Hier werden beispielsweise die Themen alternative Eiweißquellen, Kreislaufwirtschaft und Reduction behandelt.

FOOD 2020 wird im Rahmen des INTERREG-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das MWIDE NRW, das Niedersächsische Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung, das niederländische Wirtschaftsministerium sowie die Provinzen Drenthe, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel mitfinanziert.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.food2020.eu](http://www.food2020.eu) oder durch

Christian Kircher, Projektkoordinator FOOD 2020

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Telefon: 05431/183-287

E-Mail: [c.kircher@dil-tec.de](mailto:c.kircher@dil-tec.de)



[www.deutschland-nederland.eu](http://www.deutschland-nederland.eu)

## Veranstalter:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Prof-von-Klitzing-Str. 7

49610 Quakenbrück

Tel.: 05431 183 0

E-Mail: [info@dil-ev.de](mailto:info@dil-ev.de)

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

Hochschule Osnabrück

Oldenburger Landstraße 62

49090 Osnabrück

Tel.: 0541 969-5269

E-Mail: [a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de](mailto:a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de)

Internet: [www.hs-osnabrueck.de](http://www.hs-osnabrueck.de)

Unterstützt durch:



Ministerium für Wirtschaft, Innovation,  
Digitalisierung und Energie  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Niedersächsisches Ministerium  
für Bundes- und Europaangelegenheiten  
und Regionale Entwicklung

*provincie* Drenthe



provinsje fryslân  
provincie fryslân

provincie  
Gelderland



provincie limburg

Provincie Noord-Brabant