

Messekatalog

FOOD FUTURE DAY / 20



Inhalt:

FOOD FUTURE DAY 2020	2
Ablaufplan.....	2
Ausstellerübersicht	3
Elea GmbH	3
MODUS Consult GmbH	4
apetito AG	5
The Family Butchers	6
Unternehmensgruppe Theo Müller	7
foodjobs GmbH	8
Westfleisch SCE mbH	9
Vion Emstek GmbH	11
DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.	12
AVO-Werke August Beisse GmbH	13
Hochschule Osnabrück	14
Kaufland Fleischwaren	15
heristo aktiengesellschaft	16
Berufsbilder Live	17
Sessions.....	18
Campus Preis des VdEW	20

FOOD FUTURE DAY 2020

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.

Der **FOOD FUTURE DAY X 2020** hat am Mittwoch, 28. Oktober 2020 online stattgefunden.
Mehr Informationen: [Pressemitteilung](#)

Ablaufplan

09:30-13:00 Uhr: **Unternehmensmesse**

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

10:30 – 11:00 Uhr: Julian Lösch, Kaufland Fleischwaren

10:30 – 11:00 Uhr: Ann-Kathrin Wacker, Rothkötter Unternehmensgruppe

10:55 – 11:20 Uhr: Hanna Wibbelmann, Nestlé Deutschland AG, Maggi Werk Lüdinghausen

11:00 – 11:30 Uhr: Nils Henning, MODUS Consult GmbH

11:00 – 11:30 Uhr: Sabrina Korte, Gustav Berning GmbH & Co. KG

11:30 – 12:00 Uhr: Julian Witt, Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH

11:30 – 12:00 Uhr: Patrick Weitkamp, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

13:00-13:15 Uhr: **Campus Preis** (Preisverleihung)

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

Session 1: „Alles digital? Chancen der Online-Vermarktung für regionale Lebensmittel“

Session 2: „Recycling & Entsorgung im Spannungsfeld des neuen Verpackungsgesetzes“

Session 3: „A Brief History of Food (...and some glimpses into the future...)“

Session 4: „innovate! meets FOOD FUTURE DAY“

Ausstellerübersicht

Elea 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 140 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 Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH
Prof.-von-Klitzing-Str. 9
49610 Quakenbrück
Deutschland

Tel.: 05431 9262970

E-Mail: info@elea-technology.com

[Impressum](#)

MODUS Consult GmbH



Geschäftsschwerpunkte der MODUS Consult GmbH sind der Vertrieb und die branchenspezifische Anpassung der Standardsoftware Microsoft Dynamics, ausgerichtet auf die Anforderungen des Mittelstandes. Im Rahmen eines Full-Service-Konzeptes betreuen wir unsere Kunden in den Bereichen Unternehmenssoftware, Dokumentenmanagement, Business Intelligence sowie Systemtechnik. Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh mit weiteren Standorten in Bonn, Mönchengladbach, Neckarsulm, Nürnberg, Stuttgart und Villingen-Schwenningen.

Kontakt:
MODUS Consult GmbH
James-Watt-Straße 6
33334 Gütersloh
Deutschland

Tel.: 0049 5241 9217-0
E-Mail: contact@modusconsult.de
[Impressum](#)

apetito AG



apetito

Seit 1958 arbeiten wir an den besten Ernährungslösungen für Menschen in den unterschiedlichsten Verzehr- und Lebenssituationen. Heute können wir uns stolz Verpflegungsspezialist nennen. Das haben wir unseren klaren Zielen und festen Werten wie Kundennähe, Nachhaltigkeit und Innovationsfreude zu verdanken. Entscheidend für diesen Erfolg sind vor allem aber unsere Mitarbeiter. Weil sie die Werte von appetito leben und prägen und sich täglich für Qualität und Genuss einsetzen. Gemeinsam haben wir als Markt- und Innovationsführer für Gemeinschaftsverpflegung und im Endverbrauchermarkt das Image einer ganzen Branche mit geprägt

Kontakt:

apetito AG
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine
Deutschland

Tel.: 05971 / 799-9437

E-Mail: Janka.Veltel@apetito.de

[Impressum](#)

The Family Butchers



Bärchenwurst, Chambelle oder HerzensSACHE sind nur einige unserer beliebten Marken. Wir sind Kemper und Reinert, zwei Metzgerfamilien, die diese Tradition gut pflegen. Aus Erfahrung wissen wir, dass mit familiärem Zusammenhalt vieles leichter geht. Deshalb haben wir uns 2020 zu The Family Butchers zusammengeschlossen. Arbeiten bei uns heißt, Teil eines Familienunternehmens zu sein - seit Generationen dreht sich bei uns alles um die Wurst. Ob mit handwerklichem Geschick, technischem Fachwissen oder kaufmännischem Organisationstalent - unsere Mitarbeitenden arbeiten täglich daran, dieses Qualitätsversprechen immer wieder aufs Neue wahr werden zu lassen.

Kontakt:

The Family Butchers Germany GmbH
Mittel-Loxten 37
33775 Versmold
Deutschland

Tel.: 05423 966 0

E-Mail: kontakt@tfb.eu

[Impressum](#)

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. Wie wissen wir aus guten Ideen echte Perspektiven werden, gemeinsam entdecken wir auch Deine.

Kontakt:

Unternehmensgruppe Theo Müller
Zollerstr. 7
86850 Aretsried
Deutschland

Tel.: +49 151 18277554

E-Mail: talent.supply@muellergroup.com

[Impressum](#)

foodjobs GmbH



foodjobs.de

foodjobs.de ist das Jobportal der Lebensmittelbranche.

Wer in der Lebensmittelwirtschaft ein- und aufsteigen möchte, dem bietet foodjobs.de als Karrierebegleiter genau die passenden Job-Angebote, die richtige Orientierung und konkrete Tipps. Für Unternehmen ist foodjobs.de die lebensmittelspezifische Jobbörse für gezielte Personalsuche und Employer Branding. Mit dem wachsenden Partner-Netzwerk bietet foodjobs.de zusätzlich Medienberatung und einen Active Sourcing Service für Positionen bis 80 T€ Gesamtvergütung p.a.

Kontakt:

foodjobs GmbH
Kaarster Weg 19
40547 Düsseldorf
Deutschland

Tel.: +49 211 95764770

E-Mail: schindler@foodjobs.de

[Impressum](#)

Westfleisch SCE mbH



WEST FLEISCH
DIREKT VON BAUERN.

Westfleisch ist einer der führenden Fleischvermarkter in Deutschland und Europa. Der Hauptsitz befindet sich im westfälischen Münster, die Produktionsstandorte in Bakum, Coesfeld, Dissen, Oer-Erkenschwick, Gelsenkirchen, Hamm und Lübbecke. Insbesondere für Lebensmittel- oder Agrarwissenschaftler/-ingenieure gibt es bei Westfleisch viele spannende Aufgaben, z.B. in den Bereichen Qualitätsmanagement, Tierschutz, Produktionstechnik und Prozessoptimierung. Westfleisch unterstützt Abschlussarbeiten, bietet spannende Traineeprogramme und ermöglicht Direkteinstiege. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Kontakt:

Westfleisch SCE mbH
Brockhoffstraße 11
48143 Münster
Deutschland

Tel.: +49 251 493 1347

E-Mail: jobs@westfleisch.de

[Impressum](#)

Rothkötter Unternehmensgruppe



Die Rothkötter Gruppe ist seit 1959 Partner der modernen Landwirtschaft und beschäftigt heute an sechs Standorten in Norddeutschland etwa 3000 Mitarbeiter. Neben einer gezielten Personalentwicklung und einem begehrten Fitness-Bonusprogramm bieten wir zahlreiche spannende Perspektiven für Schüler, Studenten, Berufseinsteiger und Fachkräfte. Als modernes und 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
Deutschland

Tel.: 05932/9975-138

E-Mail: Heike.Woesthoff@rothkoetter.de

[Impressum](#)

Vion Emstek GmbH



Vion ist ein internationaler Hersteller von Fleisch, Fleischerzeugnissen und pflanzlichen Alternativen mit Produktionsstandorten in den Niederlanden und Deutschland. Vion hat Vertriebsunterstützungsbüros in dreizehn Ländern weltweit. Unsere vier Business Units Pork, Beef, Food Service und Retail liefern frische 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 und Deutschland ebenso wie in anderen Ländern der Welt. Unser Hauptsitz befindet sich im niederländischen Boxtel.

Kontakt:

Vion Emstek GmbH
Wilhelm-Bunsen-Str. 15
49685 Emstek
Deutschland

Tel.: 04473 807 0

E-Mail: vion_emstek@jobs.vion-karriere.de

[Impressum](#)

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.



Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut der Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit.

Ein großer Teil der Forschungsarbeiten liegt im Bereich der angewandten Lebensmittelwissenschaften. Als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis unterstützt das DIL seine Partner kontinuierlich im Innovationsprozess. Die Kompetenzen und technischen Möglichkeiten des Instituts erstrecken sich über die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittel.

Während in den Forschungsplattformen im Rahmen von gemeinnützigen Projekten ein umfangreiches Basiswissen produziert wird, setzen die Geschäftsbereiche des Instituts dieses durch die Entwicklung nachhaltiger und effizienter Lösungen für Prozesse und neue Produkte um. Problemstellungen im vorwettbewerblichen Bereich sowie im kommerziellen Bereich können somit aus materialwissenschaftlicher und prozesstechnischer Perspektive bearbeitet und unter Kriterien der Innovation, Digitalisierung und Nachhaltigkeit betrachtet werden.

Kontakt:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
Prof-von-Klitzing-Str. 7
49610 Quakenbrück
Deutschland

Tel.: 05431 183 0

E-Mail: info@dil-ev.de

[Impressum](#)



**FOOD
FUTURE
DAY / 20**

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

[Impressum](#)



Die Hochschule Osnabrück ist die größte und leistungsstärkste 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.

Kontakt:

Hochschule Osnabrück
Oldenburger Landstraße 62
49090 Osnabrück
Deutschland

Tel.: 0541 969-5269

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

[Impressum](#)

Kaufland Fleischwaren



Als Teil der Schwarzgruppe und eigene Sparte innerhalb Kauflands produziert und liefert Kaufland Fleischwaren den größten Teil der bei uns erhältlichen Fleisch- und Wurstwaren. Konkret wird für die Eigenmarken K-Purland, Wertschätze, K-Favourites, Let's BBQ und K-Classic produziert. Damit zählen unsere Fleischwerke zu den führenden Betrieben in der Fleischwarenproduktion in Deutschland und Tschechien.

Kontakt:

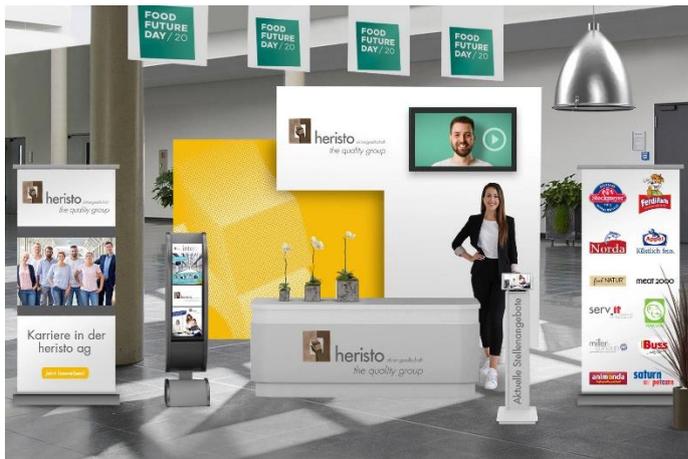
Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co KG
Grundäckerstraße 29
74078 Heilbronn
Deutschland

Tel.: +49 7132 94 604006

E-Mail: cornelia.pfitzenmaier@kaufland.de

[Impressum](#)

heristo aktiengesellschaft



Die heristo aktiengesellschaft ist als familiengeführte Unternehmensgruppe in der vierten Generation in den Branchen Fleischveredelung, Feinkost, Heimtiernahrung und Groß- und Außenhandel von Nahrungsmitteln erfolgreich im deutschen und im internationalen Markt mit einem breiten Spektrum von Leistungen präsent.

Mit der Organisation in starke, dezentral operierende Geschäftsfelder unter einer strategischen Führungsholding werden der Erhalt und Ausbau als Familienunternehmen seit nunmehr über 100 Jahren gesichert. Ausbau der Marktposition und solides Wachstum haben der heristo-Gruppe ihr heutiges Format gegeben und bieten rund 3.500 Mitarbeitenden 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

[Impressum](#)

Berufsbilder Live

Im Programmpunkt Berufsbilder Live haben Absolventinnen und Absolventen von ihrem Weg in die Arbeitswelt berichtet und einen Einblick in ihren beruflichen Alltag gegeben.

Nils Henning, MODUS Consult GmbH

Nils Henning stellt die Einstiegsmöglichkeiten bei Modus Consult vor...

Sabrina Korte, Gustav Berning GmbH & Co. KG

Nach dem Abitur war mir nicht ganz klar was ich weitermachen möchte. Auf der Suche nach Studiengängen bin ich auf den recht neuen in Osnabrück gestoßen. Da für die Zulassung ein Praktikum Voraussetzung ist, habe ich dieses bei der Fa. RUF absolviert, ein halbes Jahr. Als Praktikantin habe ich den Alltag eines Entwicklers dort gut kennengelernt und durfte bereits erste kleine Produkte entwickeln. Im darauffolgenden Jahr trat ich das Studium an, da lag mein Fokus eher auf den technologischen Modulen. Meine Bachelorarbeit erarbeitete ich in Zusammenarbeit mit RUF. Eine solche Zusammenarbeit wäre von meiner Seite immer empfehlenswert, ist aber natürlich abhängig von der eigenen Vorstellung. Der Kontakt zu Firmen macht den Einstieg in die Jobwelt nach dem Studium leichter. Wenn man einen guten Eindruck hinterlässt, hat man bereits einen Fuß in der Tür.

Das hat mir auch geholfen nach der Bachelorarbeit bei RUF als Produktentwicklerin zu starten. Die Aufgaben als Entwickler sind vielfältig: Rohstoffauswahl, Rezepturerstellung, Laborversuche, Verkostungen mit Kollegen und Kunden, Testproduktionen, Lagertest, sensorische Bewertungen, Kalkulationen der Rohstoffkosten, Stammdatenpflege,

Julian Lösch, Kaufland Fleischwaren

Julian berichtet über seinen Einstieg bei K FLW: nach seiner Bachelorarbeit bei uns zum Thema "Entwicklung einer Alternative zur Kunststoff-MAP-Verpackung für Frischfleisch" startete er im Nachwuchs-Kräfte-Entwicklungspool mit verschiedenen Projektaufgaben, zum 01. November 2020 wird er fest versetzt in den Bereich Zentrale Qualitätssicherung als Fachspezialist.

Ann-Kathrin Wacker, Rothkötter Unternehmensgruppe

Frau Wacker ist stellv. Abteilungsleiterin in unserer Abteilung Qualitätsmanagement. In ihrem Vortrag berichtet sie über ihre Erfahrungen aus dem Masterstudium der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, den Übergang in das Berufsleben sowie sich daraus ergebende Karrieremöglichkeiten. Sie hat den Master Agrar- und Lebensmittelwirtschaft an der Hochschule Osnabrück mit dem Profil: Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik studiert.

Patrick Weitkamp, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Lean Management, LEAN Team und Dr. Oetker? Was steckt dahinter? Ziele, Aufgaben und Eindrücke eines Consultants aus dem ersten Berufsjahr.

Hanna Wibbelmann, Maggi Werk Lüdinghausen

Frau Wibbelmann ist Industrial Performance Specialist, Operational Excellence im Maggi Werk in Lüdinghausen und stellt die Einstiegsmöglichkeiten bei Nestlé vor.

Julian Witt, Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH

Die Elea GmbH ist eine Spin-Off-Gesellschaft des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), die seit 2012 für die Vermarktung und anwendungsorientierte Forschung der vom DIL entwickelten PEF-Anlagen zuständig ist. Beschäftigt bei Elea seit 2015. Schwerpunkt: schonende Entkeimung von flüssigen Produkten, insbesondere Fruchtsäften und Smoothies, und die Übertragung vom Technikums-Maßstab in die Industrie. R&D Engineer

Sessions

Session 1: Alles digital? Chancen der Online-Vermarktung für regionale Lebensmittel

(Prof. Dr. Ulrich Enneking, Prof. Dr. Nicolas Meseth, Prof. Dr. Matthias Kussin, Prof. Dr. Jens Westerheide)

Die Corona Pandemie hat die Lebensmittelwirtschaft aufgewirbelt und wirkt als Beschleuniger für bestehende Trends. Verbraucher suchen nach neuen Wegen, um regionale, saisonale und gesunde Produkte kontaktarm aber doch möglichst aus vertrauenserweckender Quelle einzukaufen. Wie passen der Wunsch nach Überschaubarkeit und Nachhaltigkeit mit bequemen und digitalen Bestell-, Liefer- oder Abholwegen zusammen? Welche Antworten haben ausgewählte Unternehmen aus der Lebensmittelwirtschaft? Mit diesem Themenschwerpunkt geben wir Denkanstöße zu unterschiedlichen Bereichen der Online-Vermarktung. Der Blick richtet sich unter anderem auf aktuelle Entwicklungen im E-Commerce, den digitalen Konsumenten und professionelle Analyse- und Managementtools. Wir berichten zudem über eigene Hochschulerfahrungen mit innovativen Shop-, Kommunikations-, Marketing und Distributionskonzepten und zeigen auf, wie digitale Methoden in Lehre und Forschung an der Hochschule Osnabrück junge Menschen fit für die Zukunft machen.



Session 2: Recycling & Entsorgung im Spannungsfeld des neuen Verpackungsgesetzes

(Dr. Annette Kuhlmann, Andreas Schwartz)

Vortrag 1:

Bedeutung, Ziele und Aufgaben der Zentralen Stelle Verpackungsregister (ZSVR) – Was hat die ZSVR seit Januar 2019 erreicht? Wie steht es um die Entwicklung umweltgerechter Verpackungen und deren Recyclingfähigkeit?



Dr. Bettina Sunderdiek, Leitung Kommunikation und Presse, Stiftung Zentrale Stelle Verpackungsregister

Vortrag 2:

Eine Verpackung muss nicht nur die Hauptfunktionen wie Schutzfunktion und Kommunikationsfunktion erfüllen und die Bereitstellung von Waren in bedarfs- und transportgerechten Einheiten ermöglichen, sondern eine Verpackung muss auf Grund gesetzlicher Bestimmungen und steigender Verbrauchersensibilität auch nachhaltig sein.

Die Verwendung nachwachsender Rohstoffe z.B. oder der Einsatz von Rezyklaten und die Recyclingfähigkeit kennzeichnen nachhaltige Verpackungen. So hat sich der Begriff „Design4Recycling“ als Buzzword in der Verpackungswelt etabliert und das „Design4Recycling“ wird von vielen Stakeholdern der Kette auch bereits erfolgreich umgesetzt. Was „recyclebar“ überhaupt bedeutet, welche Kriterien dafür angesetzt werden und was bei Lebensmittelverpackungen gut funktioniert wird in diesem Vortrag diskutiert. Denn werkstoffliches Recycling ist einer der größten Hebel für CO₂-Einsparungen und ein elementares Mittel gegen den Klimawandel.

Julian Thielen, Verpackungsingenieur und Experte für Verpackungsoptimierung InterseroH Dienstleistungs GmbH

Session 3: „A Brief History of Food (...and some glimpses into the future...)“

(Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer, Ernährungswissenschaften)

Für diejenigen unter Ihnen, die befürchteten, sie müssten sich eine weitere englische Präsentation anhören, gibt es eine gute Nachricht: Diese Präsentation wird trotz des englischen Titels in deutscher Sprache gehalten. Wir werden einen Rückblick auf die Entwicklung des „Essens“, die Ursprünge, die Moden über die Zeit und Epochen bis hin zu unserer heutigen Zeit werfen und uns auch einen Blick in die Zukunft erlauben. Essen ist nicht einfach nur „Essen“, es ist Kultur, hat eine Geschichte, ist eine Aussage, beeinflusst unsere Physiologie, unsere Gesundheit, ist unser „tägliches Brot“. Aussagen wie „Brot brechen“ hätten sich ohne die konnotative Bedeutung des „Essens“ nicht etabliert und bedeuten weit mehr als nur ein Mittel zum Überleben. Willkommen in dieser Welt des Essens, seiner Bedeutung, unserer Ernährung und wie wir damit seit Ewigkeiten umgehen und dies auch in Zukunft tun wollen.



Session 4: „innovate! meets FOOD FUTURE DAY“

Der FOOD FUTURE DAY und die innovate! machen gemeinsame Sache, um innovative Ideen und Projekte zu fördern und voran zu treiben, schließlich liegt der Schlüssel zu neuen Innovationen und spannenden Projekten häufig in Kooperationen. Als Ergebnis davon entstehen nicht selten neue Unternehmen: Startups

Startups aus dem Netzwerk der innovate! präsentieren Ihre Lösungen und bieten Einblicke in die Entstehung von Ideen und Geschäftsmodellen.

innovate!
award . convention . osnabrück

Campus Preis des VdEW

Ein Preis für studentische Projekt- und Abschlussarbeiten mit thematischem Schwerpunkt in der Ernährungswirtschaft sowie den vor- und nachgelagerten Bereichen. Gesponsert vom Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW)

Preisträger:

1. Preis: 700 Euro: Martina Comiotto Alles: "Biorefinery of insects with Pulsed electric field pre-treatment"
2. Preis: 300 Euro: Nivedita Pareskar: "Optimisation of ohmic heating of pound cake at different salt concentrations"
3. Preis: 200 Euro: Daniel Vijayaratnam: "Beurteilung der Druckbarkeit von Erbsenprotein anhand rheologischer Untersuchungen"

Die Verfasserinnen und Verfasser von den sechs besten Arbeiten bekamen die Chance, Ihre Arbeit per Video zu präsentieren. Zur Vorstellung der Arbeit wurde ein Video von maximal fünf Minuten Länge eingereicht. Die Jury hat unter allen eingereichten Arbeiten diejenigen ausgewählt, die hinsichtlich Innovation, Kreativität und Marktorientierung als herausragend zu bezeichnen sind. Auch die Präsentation der Arbeiten floss in die Bewertung ein.



Veranstalter:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
Prof-von-Klitzing-Str. 7
49610 Quakenbrück

Tel.: 05431 183 287
E-Mail: c.kircher@dil-ev.de
Internet: www.dil-ev.de

Hochschule Osnabrück
Oldenburger Landstraße 62
49090 Osnabrück

Tel.: 0541 969-5269
E-Mail: a.riemenschneider@hs-osnabrueck.de
Internet: 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

provincie Overijssel

provinsje fryslân
provincie fryslân

provincie
Gelderland

provincie
 groningen

provincie limburg

Provincie Noord-Brabant



**FOOD
FUTURE
DAY / 20**