

Referenzfirmen



EMSLAND GROUP
using nature to create



foodjobs.de



FUCHS GRUPPE



PRINSEN & BERNING
Active Nutrition



Unternehmensgruppe Theo Müller



Medienpartner



Der **FOOD FUTURE DAY** ist ein **Karrieretag** für Studierende, Absolventinnen und Absolventen, Fachkräfte und Unternehmen der Agrar- und Ernährungsbranche.



Weitere Infos:

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

FOOD FUTURE DAY / 22

Mittwoch, 26.10.2022
Hochschule Osnabrück

NEHMEN SIE AM FOOD FUTURE DAY TEIL UND ...

- ... begegnen Sie potentiellen Nachwuchskräften.
- ... erfahren Sie mehr über freie Stellen, Traineeprogramme, Praktika und Projekte für Abschlussarbeiten.
- ... informieren Sie sich über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche.
- ... profitieren Sie vom direkten Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis.

TERMIN

Mittwoch, 26.10.2022, 9:30 - 17:00 Uhr

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

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

VERANSTALTER

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und die Hochschule Osnabrück

KONDITIONEN

Standgebühr für Aussteller: Messestand 9m²: 700€

Besucherinnen und Besucher: Die Teilnahme ist für Besucherinnen und Besucher kostenlos. Um eine Anmeldung wird gebeten. Weitere Infos zur Anmeldung, Anfahrtsplan sowie Tipps zur Vorbereitung finden Sie unter: www.hs-osnabrueck.de/food-future-day.



FOOD FUTURE DAY / 22

Mittwoch, 26.10.2022
Hochschule Osnabrück



Die Veranstaltung wird vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und der Hochschule Osnabrück organisiert und bringt weltweit agierende Unternehmen der Foodbranche mit Studierenden sowie Absolventinnen und Absolventen aus verschiedenen Fachbereichen rund um das Thema Lebensmittel zusammen.

ZIELGRUPPEN

Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Fachkräfte regionaler Lebensmittelbetriebe, Studierende, Absolventinnen und Absolventen der

- Lebensmittelproduktion/-technologie
- Bioverfahrenstechnik
- Verfahrenstechnik
- Ökotrophologie
- Wirtschafts- und Ingenieurwissenschaften

PROGRAMM MITTWOCH 26.10.22

09:00 – 09:30 Uhr	Anmeldung
09:30 – 13:00 Uhr	Unternehmensmesse
09:30 – 17:00 Uhr	Job Wall
10:15 – 13:00 Uhr	Berufsbilder Live mit sechs Absolvent*innen
10:30 – 13:00 Uhr	Bewerbungsmappencheck durch Unternehmensvertreter*innen
13:00 – 14:30 Uhr	Verleihung vom Campus-Preis des VdEW
14:45 – 17:00 Uhr	Vier parallele Sessions zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelbereich

Weitere Infos:

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

FFD RECRUITING EVENT



Die Lebensmittelbranche gehört zu den größten in Deutschland, Europa sowie der Welt und ist im Nordwesten des Landes stark verwurzelt. Für Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger bieten sich vielfältige Karrieremöglichkeiten.

Der FOOD FUTURE DAY ermöglicht Unternehmen eine gezielte Ansprache von qualifizierten Nachwuchskräften.

Dadurch entsteht ein schneller und unverbindlicher Kontakt zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern und den anwesenden Unternehmen.

09:00 - 13:00 Uhr

BEWERBUNGSMAPPENCHECK



Auf dem FOOD FUTURE DAY stehen die Personalverantwortlichen der ausstellenden Unternehmen für Einzelgespräche zu den Bewerbungsunterlagen zur Verfügung und können wertvolle Tipps für eine erfolgreiche Bewerbung geben.

10:30 - 13:00 Uhr

FFD BERUFSBILDER LIVE



Unter dem Programmpunkt „Berufsbilder Live“ berichten Absolventinnen und Absolventen 1-3 Jahre nach ihrem Berufseinstieg über ihre Tätigkeiten und Berufserfahrung nach dem Studium.

10:15 - 13:00 Uhr

CAMPUS-PREIS DES VdEW



Der Verband der Ernährungswirtschaft e.V. vergibt den Campus Preis für exzellente Abschluss- oder Projektarbeiten im Themengebiet der Ernährungswirtschaft sowie den vor- und nachgelagerten Bereichen. Die Verfasserinnen und Verfasser der sechs besten Arbeiten bekommen die Chance, ihre Arbeit zu präsentieren. Eine ausgewählte Jury entscheidet dann über die Preisträger.

Bewerbungsschluss: 30.08.2022

13:00 - 14:30 Uhr

FFD SESSIONS



Im Rahmen des FOOD FUTURE DAYS finden vier parallele Sessions über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche statt. Über folgende Themenfelder wird referiert und diskutiert:

- **Session 1: Technologie und Qualität**
Lebensmitteltechnologie und Nachhaltigkeit
- **Session 2: Produktion**
Aktuelle Themen der Produktion vorgestellt von Absolventinnen und Absolventen
- **Session 3: Ökotrophologie**
Lebensmittelwertschätzung anhand des Projektes Lemifair
- **Session 4: Biotechnologie**
Innovationen aus der Lebensmittelbiotechnologie - Aktuelle Beispiele

14:45 - 17:00 Uhr