

# FOOD FUTURE DAY / 19

Dienstag, 22.10.2019  
Hochschule Osnabrück

[www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)

## MESSEKATALOG



RECRUITING EVENT



SESSIONS

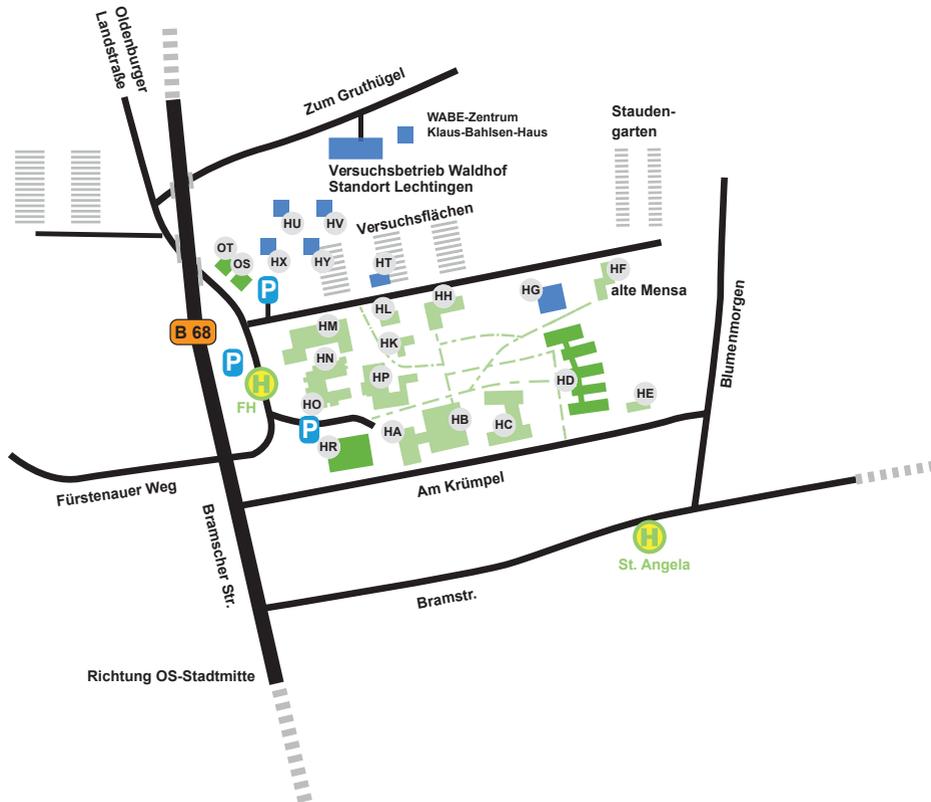


CAMPUS PREIS DES **VdEW**



BERUFSBILDER LIVE

# GEBÄUDEPLAN HOCHSCHULE OSNABRÜCK STANDORT OSNABRÜCK-HASTE



## WILLKOMMEN ZUM FOOD FUTURE DAY

- **HR Gebäude:** FOOD FUTURE DAY, Session 3 und 4
- **HD Gebäude:** Session 1 und 2
- **OS, OT Gebäude „Schmied im Hone“:** Mensa

## INHALTSVERZEICHNIS

- 5 GRUSSWORT DES SCHIRMHERRN
- 6 PROGRAMM FOOD FUTURE DAY
- 7 RAUMPLAN GEBÄUDE HR
- 8 FFD BERUFSBILDER LIVE
- 9 BEWERBUNGSMAPPEN-CHECK
- 9 RECRUITING-EVENT
- 10 SESSIONS FFD 2019
- 10 - 12 SESSIONS 1 - 4
- 13 CAMPUS PREIS DES VdEW
- 14 - 44 AUSSTELLERÜBERSICHT FOOD FUTURE DAY
- 46 - 49 DIE HOCHSCHULE OSNABRÜCK MIT STUDIENGÄNGEN
- 50 INTERREG-PROJEKT FOOD2020

## GRUSSWORT DES SCHIRMHERRN



Foto: P.v. Ditfurth/Staatskanzlei

Sehr geehrte Damen und Herren,

der FOOD FUTURE DAY hat sich innerhalb der letzten acht Jahre zu einer der größten Veranstaltungen für die Gewinnung von Nachwuchskräften in der Lebensmittelbranche entwickelt. Die steigende Nachfrage ausstellender Unternehmen zeigt die wachsende Bedeutung. Durch eine frühe Kontaktaufnahme zwischen Betrieben und Nachwuchskräften wird dem drohenden Fachkräftemangel entgegengewirkt und den Unternehmen aus der Region ein Wettbewerbsvorteil verschafft.

Der Nordwesten Deutschlands bildet das Zentrum der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Dadurch nimmt diese Region einen wichtigen Stellenwert bei uns in Niedersachsen ein.

Neben der Jobmesse werden auch in diesem Jahr bei vier parallelen Vortragsveranstaltungen aktuelle Themen der Lebensmittelbranche diskutiert. So bleiben sowohl Studierende als auch Fachkräfte auf dem neuesten Stand und nutzen die Chance, ihre Kompetenzen weiter aufzubauen.

Nutzen Sie, liebe Besucherinnen und Besucher, den FOOD FUTURE DAY für die Vernetzung mit Nachwuchskräften, Wirtschaft und Wissenschaft und informieren Sie sich über die Entwicklungen in der Lebensmittelbranche.

Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern wünsche ich viele interessante Kontakte und eine erfolgreiche Zukunft!

Ihr

**Dr. Bernd Althusmann**

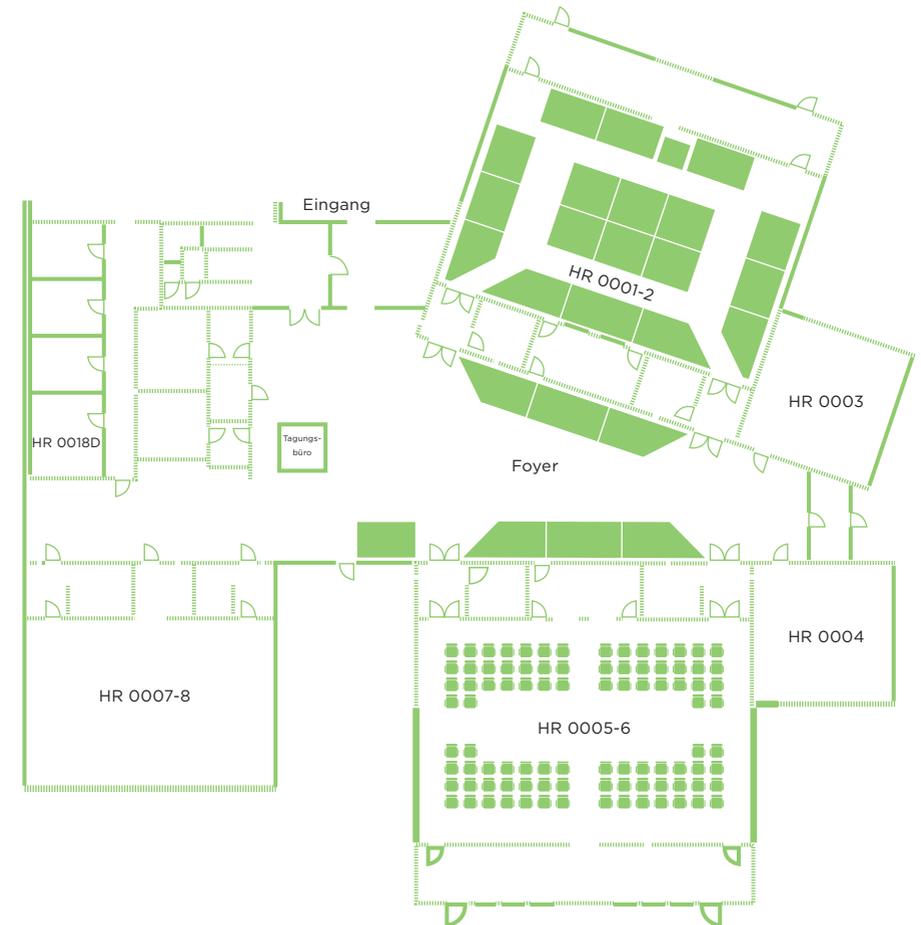
Niedersächsischer Minister für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung

A handwritten signature in blue ink that reads "Bernd Althusmann". The signature is fluid and cursive.

## PROGRAMM FOOD FUTURE DAY

| UHRZEIT       | PROGRAMMPUNKT                                                                                                                                                    | RAUM                  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 09:00 - 09:30 | Anmeldung TeilnehmerInnen                                                                                                                                        | Foyer HR              |
| 09:30 - 13:00 | Unternehmensmesse                                                                                                                                                | HR 0001-2<br>Foyer HR |
| 09:30 - 17:00 | Job Wall                                                                                                                                                         | Foyer HR              |
| 09:40 - 13:00 | Bewerbungsmappen-Check                                                                                                                                           | HR 0018D              |
| 10:15 - 13:00 | Berufsbilder Live - AbsolventenInnen berichten über ihren Berufseinstieg                                                                                         | HR 0007-8<br>HR 0004  |
| 13:00 - 14:30 | Präsentation studentischer Projekt- und Abschlussarbeiten                                                                                                        | HR 0005-6             |
| 14:00 - 14:20 | Begrüßung durch Dekan und Vizepräsident Prof. Dr. Bernd Lehmann                                                                                                  |                       |
| 14:10 - 14:20 | Kaffeepause für das Auditorium                                                                                                                                   |                       |
| 14:20 - 14:30 | Verleihung Campus-Preis des VdEW                                                                                                                                 |                       |
| 14:45 - 17:00 | <b>FACHPROGRAMM</b>                                                                                                                                              |                       |
|               | <b>SESSION 1: ENTREPRENEURSHIP</b><br>Agri-/ Food-Innovation SeedCamp                                                                                            | HD 0001               |
|               | <b>SESSION 2: TECHNOLOGIE UND QUALITÄT</b><br>Einblick in die faszinierende Welt der Gewürze und Kräuter: Grundlagen, Technologie und praktische Demonstrationen | HD 0011               |
|               | <b>SESSION 3: BIOTECHNOLOGIE</b><br>Hefe: Entwicklungen, Trends und Herstellung                                                                                  | HR 0007-8             |
|               | <b>SESSION 4: FOOD PROFILING</b><br>Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln                                                                                    | HR 0005-6             |
|               | (Details zu den Sessions ab Seite 10)                                                                                                                            |                       |
| Ab 17:00      | Get-Together                                                                                                                                                     | Schmied im Hone       |

## RAUMPLAN GEBÄUDE HR



### FOYER

- Job-Wall
- Recruiting-Event

### RAUM HR 0001-2:

- Recruiting-Event

### RAUM HR 0003:

- Catering

### RAUM HR 0018D:

- Bewerbungsmappen-Check

### RAUM HR 0005-6:

- Campus-Preis des VdEW

### RAUM HR 0007-8, HR 0004:

- Berufsbilder Live

## FFD BERUFSBILDER LIVE



Neun 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                                      | ARBEITSBEREICH                                |
|------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Sarah Kotte            | Meat Cracks Technologie GmbH                     | Produktentwicklerin                           |
| Romina Conen           | Froneri Ice Cream Deutschland GmbH               | Produktentwicklerin                           |
| Daniel Plümer          | Conditorei Coppenrath & Wiese KG                 | TPM Koordinator                               |
| Marie-Luise Klausmeyer | Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH          | Cross Media Manager                           |
| Ann-Kathrin Wacker     | Rothkötter Unternehmensgruppe                    | Qualitätsmanagement                           |
| Vanessa Völkel         | Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH | Lebensmitteltechnologin, Schwerpunkt Vertrieb |
| Matthias Schröder      | AVO Werke August Beisse GmbH                     | Betriebsingenieur                             |
| Marleen Kleinedöpke    | Hagenah Frische GmbH                             | Assistenz der Geschäftsführung                |
| Anne Buchholz          | DMK Deutsches Milchkontor GmbH                   | Teamleiterin Application BU Industrie         |

**10:15 - 13:00 Uhr**  
**Raum HR 0007-8**  
**Raum HR 0004**

## BEWERBUNGSMAPPEN-CHECK



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 vor dem Raum HD 0018D ein.

**9:40 - 13:00 Uhr**  
**Raum HR 0018D**

## RECRUITING-EVENT



Produktinnovationen, neue Technologien, die Digitalisierung und Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette fordern die Lebensmittelbranche heraus, sich am Markt zu behaupten. Gleichzeitig müssen aktuelle und zukünftige Trends erkannt werden, die den gestiegenen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht werden. Vielfältige Entwicklungen lassen sich hierbei nur mit exzellenten Fach- und Führungskräften umsetzen. Für Unternehmen stellt die gezielte Ansprache qualifizierter Nachwuchskräfte einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil dar.

Die Lebensmittelbranche gehört zu den größten in Deutschland, Europa und der Welt – ein enormer Jobmarkt, der gerade Berufseinsteigern vielfältige Karrieremöglichkeiten eröffnet und ein enormes Potenzial für studentische Projekt- und Abschlussarbeiten hat.

Das **FOOD FUTURE DAY RECRUITING-EVENT** bietet Unternehmen, Experten, Studierenden und Jobeinstiegern eine einzigartige Plattform zum Netzwerken, Präsentieren und Austauschen. Es findet von **9:30 - 13:00** im **RAUM HR 0001-2** statt.

Wir wünschen Ihnen auf dem FOOD FUTURE DAY viel Erfolg!

**Fragen und Anregungen richten Sie bitte an unsere E-Mail-Adresse:**  
[info@food2020.eu](mailto:info@food2020.eu)



| SESSION                                               | TITEL                                                                                                              | VERANTWORTLICH                                     | RAUM    |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| <b>SESSION 1</b><br>ENTREPRENEURSHIP & FOOD START-UPS | Agri-/ Food-Innovation SeedCamp                                                                                    | Prof. Dr. Schnitker<br>Prof. Dr. Enneking          | HD0001  |
| <b>SESSION 2</b><br>TECHNOLOGIE UND QUALITÄT          | Einblick in die faszinierende Welt der Gewürze und Kräuter: Grundlagen, Technologie und praktische Demonstrationen | Hr. Schwartz,<br>Dr. Kuhlmann,<br>Prof. Dr. Figura | HD0011  |
| <b>SESSION 3</b><br>BIOTECHNOLOGIE                    | Hefe: Entwicklungen, Trends und Herstellung                                                                        | Prof. Dr.-Ing. Schmitz<br>Dr. Zimmann              | HR007-8 |
| <b>SESSION 4</b><br>AKTUELLES THEMA DER BRANCHE       | Food Profiling - Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln                                                         | Dr. Hertel<br>Dr. Kaufmann                         | HR005-6 |

## SESSION 1: ENTREPRENEURSHIP & FOOD START-UPS

### AGRI-/ FOOD-INNOVATIONEN SEEDCAMP

In einer Stunde eine neue Food-Idee entwickeln oder gar die Saat für ein neues Start-up legen – ist das möglich? ... Es ist einen Versuch wert! In der Session werden Sie mittels einer kurzen Session mit der Design Thinking Methode konkret versuchen, eine neue Food/-Tec Idee zu entwickeln. Außerdem werden Sie Gründer\*innen und ihre Story hautnah erleben! Zum Schluss zeigen wir Ihnen, wie Sie die Hochschule Osnabrück und auch das Seedcamp dabei unterstützt, während des Studiums eine Idee zu entwickeln, zu analysieren und vielleicht sogar in den Markt zu bringen!

## SESSION 2: TECHNOLOGIE UND QUALITÄT

### EINBLICK IN DIE FASZINIERENDE WELT DER GEWÜRZE UND KRÄUTER: GRUNDLAGEN, TECHNOLOGIE UND PRAKTISCHE DEMONSTRATIONEN

Pfeffer und Paprika, Petersilie und Basilikum – sie sind in aller Munde. Doch es gibt noch weit mehr interessante und exotische Gewürze & Kräuter auf der Welt. Die Session soll einen Einblick in die faszinierende Vielfalt der Gewürze & Kräuter geben: Was sind Gewürze & Kräuter, wo werden sie angebaut, wie erfolgt die Weiterverarbeitung, welche Faktoren bestimmen die Qualität? Neben einem theoretischen Überblick werden viele Proben gezeigt und das Thema somit anschaulich aufbereitet.

## SESSION 3: BIOTECHNOLOGIE

### HEFE: ENTWICKLUNGEN, TRENDS UND HERSTELLUNG

In der Session geht es um das Thema Hefe: Entwicklungen, Trends und Herstellung. Die Initiatoren dieser Session haben vier Experten geladen, die in Vorträgen von 20-25 Minuten Länge über Erfahrungen in der Praxis berichten. Zunächst ist Jürgen Fröhlich, Leiter Kompetenzzentrum Mikroorganismen bei der Fa. Erbslöh Geisenheim GmbH mit einem Vortrag zum Thema „Getränkeindustrie: Trends bei der Hefeernährung und Stammentwicklung beeinflusst durch den Klimawandel“ an der Reihe. Anschließend berichtet Dr. Michael Quantz, Geschäftsführer der Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V. in Berlin zum Thema “Hefen in der Bäckereitechnologie: Status und Stamm-Entwicklungen”. Den dritten Vortrag mit dem Thema “Centrifugation- and Filtration Processes inside Yeast Production” hält Burkhard Schiemann, Application Sales Manager - Industrial Biotechnology bei der GEA-Westfalia Separator GmbH in Oelde. Abschließend thematisiert Eike Hagemann, Bereichsleiter Gesundheit bei der Leiber GmbH in Bramsche, „Hefe Beta-Glucane im Sport: Von der Abwehr in den Sturm!“. Im Anschluss besteht natürlich die Möglichkeit mit den Sprechern ins Gespräch zu kommen.

## SESSION 4: AKTUELLES THEMA DER BRANCHE

### FOOD PROFILING - AUTHENTIZITÄTSKONTROLLE VON LEBENSMITTELN

- 1) Original oder Fälschung? Strategien zur Authentifizierung von Lebensmitteln (Prof. Dr. Markus Fischer)

- 2) Isotopenanalyse von Lebensmitteln (Xenia Gatzert, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL))
- 3) Anwendung & Möglichkeiten der NMR-Spektroskopie zur Authentizitätsbestimmung von Lebensmitteln (Greta Bischof)

Die Frage was wir essen und wo unsere Lebensmittel herkommen hat durch vielfältige Faktoren wie z. B. die Globalisierung, zunehmende Komplexität der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelbetrug für Produzenten und Konsumenten an Bedeutung zugenommen. Beim Food Profiling wird ein analytisches Gesamtbild eines Rohstoffes, Halbfertigproduktes oder Lebensmittels erstellt, um den Nachweis der Authentizität sicherzustellen. Dazu gehört eine ultra-hochauflösende Datenerfassung in den Bereichen Genomics, Proteomics, Metabolomics und Isotopolomics. Rohstoffe können sicher identifiziert, die Herkunft (botanisch oder geographisch) sicher nachgewiesen und sogar konventionelle und ökologische/biologische Lebensmittel voneinander unterschieden werden. Herr Prof. Dr. Markus Fischer von der Universität Hamburg wird mit einem Übersichtsvortrag „Original oder Fälschung? Strategien zur Authentifizierung von Lebensmitteln“ in diese Thematik einführen. Danach folgen zwei Vorträge, die sich beispielhaft mit der hinter Food Profiling stehenden analytischen Methoden beschäftigen und deren Möglichkeiten und Grenzen aufzeigen. Frau Xenia Gatzert vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) wird über die „Isotopenanalyse von Lebensmitteln“ und Herr Dr. Andreas Juadjur vom DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V. schließt die Session mit dem Vortrag „Anwendung & Möglichkeiten der NMR-Spektroskopie zur Authentizitätsbestimmung von Lebensmitteln“.

## CAMPUS PREIS DES VdEW



Die Lebensmittelindustrie in Niedersachsen, Bremen und Sachsen-Anhalt gehört in allen drei Bundesländern zu den größten industriellen Branchen.

Seit über 60 Jahren beraten und betreuen wir als VdEW die Unternehmen in arbeitsrechtlichen und sozialpolitischen Belangen. Schon sehr früh haben wir die Themen Ausbildung, Qualifizierung und moderne Arbeitsplätze auf die Tagesordnung gesetzt.

Mit dem von uns gesponserten

### Campus-Preis

möchten wir jungen Hochschulabsolventen, die sich mit der Lebensmittelproduktion beschäftigen, einen Anreiz für herausragende Leistungen geben. Ihre Berufswahl für die Lebensmittelindustrie war eine richtige und zukunftssträchtige Entscheidung.

**ARBEITGEBER- UND WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG**

Mengendamm 16 D · 30177 Hannover · [www.vdew-online.de](http://www.vdew-online.de) · E-Mail: [vdew@vdew-online.de](mailto:vdew@vdew-online.de)

# AUSSTELLERÜBERSICHT FOOD FUTURE DAY 19

| UNTERNEHMEN                                                | Seite |
|------------------------------------------------------------|-------|
| AVO-Werke August Beisse GmbH .....                         | 16    |
| Biofino GmbH & Co. KG .....                                | 17    |
| Conditorei Coppenrath & Wiese KG .....                     | 18    |
| Chr. Hansen GmbH .....                                     | 19    |
| DMK Deutsches Milchkontor GmbH .....                       | 20    |
| Döhler GmbH .....                                          | 21    |
| Elea GmbH .....                                            | 22    |
| Emsland Group .....                                        | 23    |
| Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH .....              | 24    |
| foodjobs GmbH .....                                        | 25    |
| Froneri Ice Cream Deutschland GmbH .....                   | 26    |
| GS agri eG .....                                           | 27    |
| heristo aktiengesellschaft .....                           | 28    |
| Appel Feinkost GmbH & Co.KG .....                          | 29    |
| Buss Fertiggerichte GmbH .....                             | 30    |
| saturn petcare gmbh .....                                  | 31    |
| Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH .....      | 32    |
| H. Kemper GmbH & Co. KG .....                              | 33    |
| Meat Cracks Technologie GmbH .....                         | 34    |
| MODUS Consult AG .....                                     | 35    |
| H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH ..... | 36    |
| Rothkötter Unternehmensgruppe .....                        | 37    |
| Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG .....      | 38    |
| August Storck KG .....                                     | 39    |
| Unternehmensgruppe Theo Müller .....                       | 40    |
| Vion Emstek GmbH .....                                     | 41    |
| Westfleisch SCE mbH .....                                  | 42    |
| Windel GmbH & Co. KG .....                                 | 43    |
| FARÜCHOC Schokoladenfabrik GmbH & Co. KG .....             | 44    |



**GEBÄUDE HR  
RAUM: HR 0001-2 UND FOYER**



**Geschmack & Technologie**

### **AVO-Werke August Beisse GmbH**

Die AVO-Werke August Beisse GmbH ist ein modernes, mittelständisches Unternehmen der Gewürzindustrie mit mehr als 600 Mitarbeitern. Ein starkes 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.

**Personalverantwortliche:** Julia Stenvers

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Industriestraße 7 · 49191 Belm

**Telefon:** 05406 / 508 0

**E-Mail:** bewerbung@avo.de

**Website:** www.avo.de/karriere

**Branche:** Lebensmittelbranche

**Produkte:** Gewürze

**Standort:** Belm, Tochterfirma in Mannheim

**Mitarbeiter:** ca. 650

**Absolventenbedarf 2019/2020:** nach Bedarf

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmittelproduktion, Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Wirtschaftsingenieurwesen und Technik sowie weitere relevante Fachrichtungen

#### **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                                 |



### **Biofino GmbH & Co. KG**

Die Biofino GmbH & Co. KG gehört zu den führenden Bio-Geflügelfleisch-Vermarktern in Deutschland. Neben Bio-Frischfleisch-Produkten von Hähnchen und Pute umfasst unser qualitativ hochwertiges Sortiment auch Bio-Convenience-Produkte und Bio-Geflügelwurst.

**Personalverantwortliche:** Martina Noack

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Europa Allee 7 · 49685 Emstek

**Telefon:** 04473 / 9413 0

**Telefax:** 04473 / 9413 11

**E-Mail:** info@biofino.de

**Website:** www.biofino.de

**Branche:** Ernährungsindustrie

**Produkte:** Bio-Geflügelfleisch, Bio-Convenience, Hähnchen und Pute

**Standort:** Emstek

**Umsatz in 2018:** > 40 Mio. €

**Mitarbeiter:** 120

**Absolventenbedarf 2019/2020:** nach Bedarf

**Gesuchte Fachrichtungen:** Agraringenieure, Lebensmitteltechniker

#### **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                                 |



### Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Die Conditorei Coppenrath & Wiese ist Deutschlands Marktführer für tiefgekühlte Torten, Kuchen, Brötchen und Desserts. In unserer hochmodernen Produktion können durch innovative Fertigungstechnik täglich bis zu 260.000 Sahnetorten hergestellt werden.

**Personalverantwortliche:** Rabea Kerstingjohänner

**Abteilung:** Strategisches Personalmanagement

**Adresse:** HansasträÙe 10 · 49497 Mettingen

**Telefon:** 05452 / 910 - 0

**E-Mail:** bewerbung@coppenrath-wiese.de

**Website:** www.coppenrath-wiese.de

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** tiefgekühlte Torten, Kuchen, Brötchen und Desserts

**Standorte:** Osnabrück und Mettingen

**Umsatz in 2018:** 399 Mio. €

**Mitarbeiter:** 2.800

**Absolventenbedarf 2019/2020:** k.A.

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmitteltechnologie, 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                                 |

CHR HANSEN

*Improving food & health*

### Chr. Hansen GmbH

Chr. Hansen ist als Partner und Anbieter von Produktlösungen für die Milch-, Fleisch-, Getränke-, Süßwaren- und Weinindustrie sowie als Spezialist im Bereich der Tierernährung und Pflanzenschutz bekannt. Unsere Vision ist die Verbesserung der Qualität von Lebensmitteln und der Gesundheit für Menschen auf der ganzen Welt.

**Personalverantwortliche:** Birgit Kramp

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Große Drakenburger Str. 93-97 · 31582 Nienburg / Weser

**Telefon:** 05021 / 963 - 0

**Telefax:** 05021 / 963 - 149

**E-Mail:** personalabteilung@chr-hansen.com

**Website:** www.chr-hansen.com

**Branche:** Biotechnologie

**Produkte:** natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe (z. B. Kulturen, Enzyme, natürliche Farblösungen)

**Standorte:** weltweit in über 30 Ländern; Konzernzentrale in Dänemark; Deutschland: in 31582 Nienburg und 35415 Pohlhem (bei Gießen)

**Umsatz in 2018:** weltweit über 1.097 Mio. €

**Mitarbeiter:** weltweit über 3.700, in Deutschland über 230

**Absolventenbedarf 2019/2020:** nach Absprache

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

#### 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                                 |



## DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft DMK Group verarbeitet mit rund 7.700 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland und den Niederlanden Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Das Produktportfolio reicht von Käse, Molkereiprodukten und Ingredients über Babynahrung, Eis und Gesundheitsprodukte bis hin zu Spezialfuttermitteln.

**Personalverantwortliche:** Nicole Schrötter

**Abteilung:** HR-Recruiting und Employer Branding

**Adresse:** Flughafenallee 17 · 28199 Bremen

**Telefon:** 0421 / 243 2300

**E-Mail:** nicole.schroetter@dmk.de

**Website:** www.dmk.de

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** H-Milch, Käse, Molkereiprodukte, Ingredients, Babynahrung, Eis, Gesundheitsprodukte, Spezialfuttermittel. Bekannte Marken: MILRAM, Osterland, Oldenburger, Humana Babynahrung, Intact Traubenzucker, NORMI Kälbernahrung

**Standorte:** > 20 Standorte in Deutschland und in den Niederlanden

**Umsatz in 2018:** 5,6 Mrd.

**Mitarbeiter:** 7.700

**Absolventenbedarf 2019/2020:** Lebensmittelproduktion/-technologie, Ökotronologie, Verfahrenstechnik

**Gesuchte Fachrichtungen:** Verfahrenstechniker, Molkereieingenieure, Ökotronologie, Wirtschafts- und Ingenieurwissenschaften, Lebensmitteltechnologie

### 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                                 |



## Döhler GmbH

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.

**Personalverantwortliche:** Caroline Celik

**Abteilung:** Human Ressource

**Adresse:** Riedstraße 7-9 · 64295 Darmstadt

**Telefon:** 06151 / 306 0

**E-Mail:** caroline.celik@doehler.com

**Website:** www.doehler.com

**Branche:** Lebensmittel- und Getränkeindustrie

**Produkte:** natürliche Ingredients, Ingredient Systems und integrierte Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie (mehr dazu auf unserer Homepage)

**Standorte:** Darmstadt, Dahlenburg, Neuenkirchen, Neuss, Eisleben, Schwalmtal und weltweit über 90 Standorte

**Mitarbeiter:** weltweit ca. 7.000

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 20+

**Gesuchte Fachrichtungen:** Ökotronologie, Lebensmittel- Getränketechnologie, Lebensmittelwirtschaft, BWL, Management oder vergleichbar

### 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 |



## Elea GmbH

Wir sind weltweit der führende Anbieter von Pulsed Electric Field (PEF)-Systemen für die Lebensmittel-, Getränke- und Forschungsbranche. Wir entwerfen, bauen und installieren PEF-Anlagen für eine Vielzahl von Anwendungen und Produkten. Beispiele hierfür sind die Pommes- und Kartoffelchips-Industrie oder auch die Safterstellung. Hierbei kann die PEF-Technologie für Saftextraktion oder auch zur Haltbarkeitsverlängerung eingesetzt werden. Ein Schwerpunkt unserer Arbeit liegt auf der Forschung und Entwicklung. Seit unserer Gründung 2012 haben wir bereits über 125 Elea PEF-Systeme weltweit installiert. Wir ermöglichen pro Semester drei bis vier nationalen und internationalen Studierenden, ihre Bachelor- oder Masterarbeit über diverse industriell relevante PEF-Behandlungsanwendungen bei uns zu erstellen.

**Personalverantwortlicher:** Dr. Stefan Töpfl

**Abteilung:** Geschäftsführung

**Adresse:** Professor-von-Klitzing-Str. 9 · 49610 Quakenbrück

**Telefon:** 05431 / 92629 70

**E-Mail:** info@elea-technology.com

**Website:** www.elea-technology.com

**Branche:** Anlagenbau für die Lebensmittelindustrie

**Produkte:** PEF-Systeme für die Lebensmittelverarbeitung

**Standorte:** Quakenbrück, Deutschland

**Umsatz in 2018:** 10 Mio. €

**Mitarbeiter:** 20

**Absolventenbedarf 2019/2020:** Stellen für Abschlussarbeiten

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmitteltechnologie und verwandte Fachrichtungen

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

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



## 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.

**Personalverantwortlicher:** Jan Lambers-Heerspink

**Abteilung:** Qualitätskontrolle / Forschung + Entwicklung / Technisches Büro

**Adresse:** Emslandstraße 58 · 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, Wittlingen, Cloppenburg, Hagenow

**Umsatz in 2018:** ca. 600 Mio. €

**Mitarbeiter:** 1.200

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 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**

Eurofins ist ein internationales Life-Science-Unternehmen und ein weltweit führender Anbieter von Analytik für die Bereiche Lebensmittel und Umwelt sowie für pharmazeutische und kosmetische Produkte als auch Anbieter von agrarwissenschaftlichen Auftragsforschungs-Dienstleistungen.

**Personalverantwortliche:** Ines Mischke

**Telefon:** +49 (0)40 / 492 941 100

**E-Mail:** bewerbung@eurofins.de

**Website:** www.eurofins.de, Stellenangebote unter:  
<https://careers.eurofins.com/de/>

**Branche:** Analytik-Dienstleistungen Food

**Produkte:** Analytik-Dienstleistungen

**Standorte:** Deutschland- und weltweit

**Umsatz in 2018:** 4,2 Mrd. €

**Mitarbeiter:** 45.000 Mitarbeiter in über 800 Laboren

**Absolventenbedarf 2019/2020:** Wir sind stets auf der Suche nach neuen Kollegen (m/w/d) bspw. für die Bereiche Kundenbetreuung, Messtechnik, F&E, Laborbereich, IT, Finance

**Gesuchte Fachrichtungen:** u.a. Lebensmittelchemie, Chemie, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Betriebswirtschaftslehre u.v.m.

### **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 checked="" type="checkbox"/> Praktika      | <input type="checkbox"/> Sonstiges                                 |



## **foodjobs GmbH**

foodjobs.de ist das Jobportal für die Lebensmittelwirtschaft. foodjobs.de ist somit Karrierebegleiter für alle, die in der Lebensmittelbranche ein- und aufsteigen möchten, insbesondere in den Bereichen Produktion und Technik, QM/QS, F&E sowie Marketing und Vertrieb.

**Personalverantwortliche:** Bianca Burmester

**Abteilung:** Geschäftsführung

**Adresse:** Kaarster Weg 19 · 40547 Düsseldorf

**Telefon:** 0211 / 957 647 70

**Telefax:** 0211 / 957 647 79

**E-Mail:** info@foodjobs.de

**Website:** www.foodjobs.de, www.facebook.com/foodjobs.de,  
www.twitter.com/foodjobs\_de, www.instagram.com/foodjobs.de

**Branche:** Lebensmittel, Ingredients, Maschinen- und Anlagenbau

**Produkte:** Praktika, Stellenangebote, Job-Agent, Bewerbungstipps, Unternehmensprofile, Infos zu Praktikantengehältern, Einstiegsgehältern und Gehältern für Fach- und Führungskräfte

**Standorte:** Düsseldorf und überall, wo es Internet gibt

**Absolventenbedarf 2019/2020:** nach Bedarf

**Gesuchte Fachrichtungen:** Alle Fachrichtungen

### **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 type="checkbox"/> Sonstiges                                 |



## 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.

**Personalverantwortlicher:** Claus-Peter Richter

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Eduard-Pestel-Straße 15 · 49080 Osnabrück

**Telefon:** 0541 / 99 99 - 160

**Telefax:** 0541 / 99 99 - 202

**E-Mail:** personal@de.froneri.com

**Website:** www.froneri.de

**Branche:** Lebensmittelhersteller

**Produkte:** Speiseeis und Tiefkühlbackwaren

**Standorte:** 22 Standorte weltweit

**Umsatz in 2018:** ca. 2,5 Mrd. €

**Mitarbeiter:** > 12.000

**Absolventenbedarf 2019/2020:** Ja

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmittelproduktion

### 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: Werkstudenten, Semesterjobs |



## GS agri eG

Als starker Partner der Landwirtschaft betreut die GS agri eG ihre Mitglieder und Kunden ganzheitlich in der gesamten Nährstoff- und Produktionskette und ist mit ihren Baustoff-Zentren, den Tankstellen und Haus- und Gartenmärkten auch für Privatkunden ein wichtiger Rund-um-Dienstleister.

Durch unsere Spezialisten, unsere kompetenten Berater im Außendienst und unser flächendeckendes Netz an Geschäftsstellen, profitieren unsere Kunden von einem optimalen Service. Mit etwa 390 Mitarbeitern an 21 Standorten stehen wir für Nähe, fachliches Know-How und Service sowie für eine große Verbundenheit zum Unternehmen, zur Landwirtschaft und zur Region.

**Personalverantwortliche:** Jana Scholz

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Raiffeisenstraße 4 · 49685 Schneiderkrug

**Telefon:** 04447 / 802 - 506

**Telefax:** 04447 / 802 - 952

**E-Mail:** jana.scholz@gs-agri.de

**Website:** www.gs-agri.de

**Branche:** Mischfutterhersteller, Landhandel

**Produkte:** Mischfutter, Landwirtschaftlicher Bedarf

**Standorte:** Zentrale: Schneiderkrug; weitere Standorte in Altenoythe, Börger, Bösel, Cloppenburg, Garrel, Gehlenberg, Goldenstedt, Großenkneten, Höltinghausen, Langförden, Lastrup, Leeste, Lönigen, Lohne, Molbergen, Nutteln, Peheim

**Umsatz in 2018:** > 350 Mio. €

**Mitarbeiter:** 390

**Absolventenbedarf 2019/2020:** Nach Bedarf

**Gesuchte Fachrichtungen:** Wirtschaftsingenieure im Agri- und Hortibusiness

### 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                                 |



### heristo aktiengesellschaft

Die heristo aktiengesellschaft ist als familiengeführte Unternehmensgruppe in den Bereichen Fleischveredelung, Feinkost, Heimtiernahrung und Groß- und Außenhandel von Nahrungsmitteln im deutschen und im internationalen Markt präsent, mit einem breiten Spektrum von Leistungen. Sie gehört zu den umsatzstärksten Unternehmen der deutschen Nahrungsmittelindustrie, den größten europäischen Herstellern von Heimtiernahrung und den weltweit agierenden Handelsunternehmen.

**Personalverantwortliche:** Carina Plogmann

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Parkstraße 44 - 46 · 49214 Bad Rothenfelde

**Telefon:** 05424 / 299 - 0

**Telefax:** 05424 / 299 - 200

**E-Mail:** info@heristo.de

**Website:** www.heristo.com

**Branche:** Lebensmittel

**Standorte:** u.a. Bad Rothenfelde, Sassenberg-Füchtorf, Bremen, Ottersberg, Cuxhaven

**Mitarbeiter:** Gruppenweit in Deutschland über 3.000

**Absolventenbedarf 2019/2020:** nach Bedarf

**Gesuchte Fachrichtungen:** Verschiedene u.a. Wirtschaftswissenschaften und Informatik

#### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges



### Appel Feinkost GmbH & Co.KG

Appel Feinkost GmbH & Co.KG ist eine Tochtergesellschaft der heristo-Unternehmensgruppe, die zu den führenden Nahrungsmittelherstellern zählt. Als Spezialist für Fisch- und Feinkostprodukte steht Appel seit 1879 für höchste Qualität, die wir unseren 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an unserem Sitz in Cuxhaven zu verdanken haben. Durch sie wird unser Erfolg als Anbieter auf dem europäischen Markt gesichert.

**Personalverantwortlicher:** Mario Ahrens

**Abteilung:** Personalwesen

**Adresse:** Neufelder Schanze · 27472 Cuxhaven

**Telefon:** 04721 / 605 229

**E-Mail:** Bewerbungen@appel-feinkost.de

**Website:** www.appel-feinkost.de

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** Fischdauerkonserven

**Standorte:** Cuxhaven

**Mitarbeiter:** 350

**Absolventenbedarf 2019/2020:** variabel

**Gesuchte Fachrichtungen:** k.A.

#### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges



### Buss Fertiggerichte GmbH

Buss – Echter Genuss. Als führender Hersteller für Fertiggerichte in Konserven und Schalen sowie gekühlten Fertiggerichten steht die Zufriedenheit unserer Kunden für uns an erster Stelle.

**Personalverantwortliche:** Kristina Petersen

**Abteilung:** Human Resources

**Adresse:** Am Damm 26 · 28870 Ottersberg

**Telefon:** 04205 / 99 - 0

**E-Mail:** info@buss.de

**Website:** www.buss.de

**Branche:** Lebensmittel

**Produkte:** gekühlte und ungekühlte Fertiggerichte

**Standorte:** Ottersberg

**Mitarbeiter:** ca. 370

**Absolventenbedarf 2019/2020:** variabel

**Gesuchte Fachrichtungen:** variabel

#### 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                                 |



### saturn petcare gmbh

Wir, die saturn petcare gmbh, sind ein Unternehmen der heristo Gruppe und produzieren und vertreiben Heimtiernahrung. Gemeinsam mit mehr als 700 Mitarbeitern an den Produktionsstätten in Bremen und Hattem (NL) verfolgen wir das Motto „Sorgfalt wie für Babynahrung“ bei der Herstellung von Nassnahrung, Trocken und Snackprodukten für Hunde und Katzen. Mit unserer Vertriebspräsenz in weltweit über 30 Ländern sind wir heute einer der erfolgreichsten Hersteller für Heimtiernahrung im Private Label Bereich.

**Personalverantwortliche:** Janka Buchmann

**Abteilung:** Human Resources

**Adresse:** Senator-Mester-Straße 1 · 28197 Bremen

**Telefon:** 0421 / 5269 - 0

**E-Mail:** info@saturn-petcare.de

**Website:** www.saturn-petcare.de

**Branche:** Tiernahrung

**Produkte:** Hunde- und Katzenfutter

**Standorte:** Bremen, Hattem (NL)

**Mitarbeiter:** ca. 640 in Bremen, ca. 220 in Hattem (NL)

**Absolventenbedarf 2019/2020:** variabel

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmittel-/Prozesstechnologie, Produktions-/Energietechnik, Wirtschaftswissenschaften

#### 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                                 |



## Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH

Die Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH ist mit über 650 Mitarbeitern am Standort in Sassenberg-Füchtorf ein sehr erfolgreich agierendes Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Bereits seit über 100 Jahren profitieren unsere Kunden von unserer Erfahrung in der Produktion von Wurstwaren sowie dem Know-how bei der Entwicklung neuer Produkte und der Erforschung neuer Geschmackstrends.

**Personalverantwortlicher:** Ralf Beermann

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Stockmeyer-Str. 1 · 48336 Sassenberg

**Telefon:** 05426 / 82 134

**Telefax:** 05426 / 82 116

**E-Mail:** karriere@stockmeyer.de

**Website:** www.stockmeyer.de/karriere

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** Wurstwaren

**Standorte:** Sassenberg-Füchtorf

**Mitarbeiter:** 650 Mitarbeiter

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 3

**Gesuchte Fachrichtungen:** k.A.

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

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



Qualität seit 1888

## H. Kemper GmbH & Co. KG

Wir sind ein erfolgreich arbeitendes Unternehmen der Fleischwarenindustrie in den Landkreisen Osnabrück und Cloppenburg mit ca. 1.450 Mitarbeitern in zurzeit fünf Betriebsstätten. Die hohe Qualität unserer Produkte, innovative Fertigungsmethoden sowie ein leistungsfähiges Mitarbeiterteam bilden die Grundlage unseres stetigen Wachstums.

**Personalverantwortlicher:** Marcus Rieger

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Hauptstr. 2 · 49638 Nortrup

**Telefon:** 05436 / 520

**Telefax:** 05436 / 52200

**E-Mail:** bewerbung@kemper-nortrup.de

**Website:** www.kemper-nortrup.de

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** Fleisch- und Wurstwaren

**Standorte:** Nortrup und Cloppenburg

**Umsatz in 2018:** ca. 350 Mio. €

**Mitarbeiter:** ca. 1.450

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 5

**Gesuchte Fachrichtungen:** Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion, Lebensmitteltechnik, Elektrotechnik, Maschinenbau, Automatisierungstechnik und Verfahrenstechnik.

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

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



## Meat Cracks Technologie GmbH

Meat Cracks Technologie GmbH vertreibt Gewürzmischungen, funktionelle Additive sowie Starter- und Schutzkulturen für die Fleischwarenindustrie. Mit innovativen Speziallösungen verschaffen wir unseren Kunden weltweit einen echten Technologievorsprung.

**Personalverantwortlicher:** k.A.

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Rienshof 2 · 49439 Steinfeld-Mühlen

**Telefon:** 05492 / 96 09 - 0

**Telefax:** 05492 / 96 09 29

**E-Mail:** info@meatcracks.de

**Website:** www.meatcracks.de

**Branche:** Lebensmittel

**Produkte:** Gewürzmischungen, funktionelle Additive, Starter- und Schutzkulturen

**Standort:** Steinfeld-Mühlen

**Mitarbeiter:** 100

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 3 - 4

**Gesuchte Fachrichtungen:** Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Fleischtechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion

### 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                                 |



## MODUS Consult AG

Die 1995 gegründete MODUS Consult AG bietet integrative, ganzheitliche Leistungen aus einer Hand. Von ERP und CRM über DMS und BI bis zu Systemberatung und -technik basieren unsere Lösungen und unser Know-how auf der Erfahrung von über 20 Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit mit über 1.000 Kunden. Mit unseren zertifizierten Branchenlösungen auf Basis von Microsoft Dynamics setzen wir als Microsoft Gold Partner höchste Qualitätsansprüche an uns und an die gemeinsam mit unseren Partnern geschaffenen Lösungen.

**Personalverantwortlicher:** Boris Itkis

**Abteilung:** Human Resources

**Adresse:** James-Watt-Str. 6 · 33334 Gütersloh

**Telefon:** 05241/9217 - 127

**Telefax:** 05241/9217 - 400

**E-Mail:** boris.itkis@modusconsult.de

**Website:** www.modus-karriere.de

**Branche:** IT

**Produkte:** Branchenlösungen auf Basis von Microsoft Dynamics

**Standorte:** Gütersloh, Bonn, Bremen, Erlangen, Neckarsulm, Stuttgart und Villingen-Schwenningen

**Mitarbeiter:** 300

**Absolventenbedarf 2019/2020:** ja

**Gesuchte Fachrichtungen:** Betriebswirtschaft, Wirtschaftsingenieurwesen (Lebensmittelproduktion und Agrar/Lebensmittel), (Wirtschafts)-Informatik

### 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                                 |



## H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH

Wir sind ein westfälisches Familienunternehmen, bei dem sich seit drei Generationen alles um die Wurst dreht. Unsere Philosophie lautet: Qualität, Handwerkskunst und Innovation für unsere Kunden. Unsere Bodenständigkeit - gepaart mit einer internationalen Ausrichtung - bietet sowohl jungen als auch erfahrenen Fachkräften individuelle Karrierewege. Jede berufliche Weiterentwicklung, oftmals auch fachbereichs- und unternehmensübergreifend, wird unterstützt durch ein bedarfsorientiertes Angebot an Personalentwicklungsmaßnahmen. Um auch zukünftig der Innovationsführer im Bereich Fleisch- und Wurstwaren zu sein, bieten wir immer wieder unterschiedliche Einstiegsmöglichkeiten in die Reinert Unternehmensgruppe an. Auf den nachfolgenden Seiten erfahren Sie mehr zu unseren Einstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten, zu unseren offenen Stellenausschreibungen sowie zu uns als Arbeitgeber.

**Personalverantwortliche:** Mara Bentlage

**Abteilung:** Personal

**Adresse:** Mittel-Loxten 37 · 33775 Versmold

**Telefon:** 05423 / 966 - 142

**Telefax:** 05423 / 966 - 8142

**E-Mail:** mara.bentlage@reinert.de

**Website:** www.reinert.de

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** Reinert Sommerwurst, Bärchen-Wurst, HerzensSACHE, Chambelle, etc.

**Standort:** Versmold, Neuenkirchen-Vörden, Brunsbek, Lörrach, Brasov/Rumänien

**Umsatz in 2018:** ca. 340 Mio. €

**Mitarbeiter:** ca. 1.200

**Absolventenbedarf 2019/2020:** variabel

**Gesuchte Fachrichtungen:** BWL, Lebensmitteltechnologie

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges



## Rothkötter Unternehmensgruppe

Die Rothkötter Unternehmensgruppe wurde 1959 gegründet und hat sich an sechs norddeutschen Standorten auf die Produktion von Schweine- und Hähnchenfutter sowie auf die Hähnchenfleischerzeugung spezialisiert. Die Hähnchenverarbeitungsbetriebe Emsland Frischgeflügel in Haren und Celler Land Frischgeflügel in Wietze versorgen große Lebensmitteleinzelhändler und weiterverarbeitende Betriebe in Deutschland und ganz Europa mit frischen und gefrorenen Hähnchenteilstücken.

**Ansprechpartnerinnen:** Johanna Bögemann & Heike Woesthoff

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Im Industriepark 1 · 49733 Haren (Ems)

**Telefon:** 05932 / 9975 - 0

**Telefax:** 05932 / 9975 - 621

**E-Mail:** karriere@rothkoetter.de

**Website:** www.rothkoetter.de/karriere

**Branche:** Lebensmittel, Landwirtschaft, Geflügel

**Produkte:** Mischfutter, Hähnchenfleischprodukte

**Standorte:** Haren, Meppen, Wietze, Boizenburg, Dohren

**Mitarbeiter:** 3.000

**Absolventenbedarf 2019/2020:** ja, in verschiedenen Bereichen

**Gesuchte Fachrichtungen:** Agrar, Lebensmittel, Technik, Verwaltung, Produktion, Logistik

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges: siehe Karriereflyer auf der Homepage [www.rothkoetter.de/karriere](http://www.rothkoetter.de/karriere)



### Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG

Die Unternehmensgruppe führt unter dem Dach der Sauels Aktiengesellschaft 14 Unternehmen mit mehr als 700 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 Fertigenüs und Convenience-Produkten, der Vertrieb von nationalen und internationalen Spezialitäten sowie das Deli Bistro Konzept zur betrieblichen Komplettverpflegung bilden unser umfangreiches Geschäftsfeld.

**Personalverantwortlicher:** Christian Forch

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Teilmansfeld 6 · 47906 Kempen

**Telefon:** 03628 / 5858 - 103

**Telefax:** 02845 / 800 - 178

**E-Mail:** bewerbung@sauels.de

**Website:** www.sauels.de

**Branche:** Lebensmittel und Verpflegung

**Produkte:** Schinkenprodukte, Brühwurstprodukte, Gemeinschafts- und Einzelverpflegung

**Standorte:** Kempen/Tönisberg, Barchfeld, Arnstadt, Bernburg

**Mitarbeiter:** ca. 700

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 4

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaften

#### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges



### 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:** Elisabeth Maag

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Paulinenweg 12 · 33780 Halle (Westf.)

**Telefon:** 05201 / 12 8186

**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:** über 6.000 weltweit

**Absolventenbedarf 2019/2020:** je nach Fachbereich unterschiedlich

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

#### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- Freie Stellen
- Ausbildungsplätze
- Traineeprogramme
- Projekte für Abschlussarbeiten
- Praktika
- Sonstiges



### Unternehmensgruppe Theo Müller

Mit Sicherheit hat jeder Deutsche fast täglich eines unserer Produkte auf dem Tisch, ob als Milcherzeugnis, Feinkostsalat oder als Zutat, die wir für andere Segmente der Lebensmittelindustrie zuliefern, wie etwa den Käse für die Pizza oder Molkenpulver für die Säuglingsnahrung. Auch international prägen wir die Branche – ob im United Kingdom, in Polen oder in Italien. In zahlreichen Segmenten sind unsere Produkte die Nummer 1 im Markt. Sie wollen mit uns über den Tellerrand hinaus blicken und in einem unserer Unternehmen mit anpacken? Dann können Sie hier nach Ihrer Wunschposition suchen. Eine Unternehmensgruppe – verschiedene Standorte, viele Bereiche. Wir bieten Ihnen facettenreiche Möglichkeiten und freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

**Personalverantwortliche:** Julia Burkhard

**Abteilung:** Talent Supply Human Resources

**Adresse:** Zollerstraße 7 · 86850 Aretsried

**Telefon:** +49 8236 999 - 8659

**E-Mail:** talent.supply@muellergroup.com

**Website:** www.muellergroup.com/karriere

**Branche:** Lebensmittelindustrie

**Produkte:** Feinkost, Dressing, Verpackungen, Frisch und H-Milch, Molkereiprodukte (Joghurt, Desserts, Milchmodiggetränke, Buttermilch, Käse, Butter, Milch- und Molkeprodukte)

**Standorte:** Dissen (bei Osnabrück), Aretsried (bei Augsburg), Freising (bei München), Leppersdorf (bei Dresden) sowie weitere Standorte international

**Umsatz in 2018:** 6 Mrd. €

**Mitarbeiter:** rd. 24.000 weltweit

**Absolventenbedarf 2019/2020:** variabel

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmitteltechnologie, Ingenieurwesen, Verfahrenstechnik, Verpackungstechnologie, Wirtschaftswissenschaften oder weitere relevante Fachrichtungen

#### Wir bieten in unserem Unternehmen:

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



### Vion Emstek GmbH

Die Vion Emstek GmbH liegt im Oldenburger Münsterland, in einer der wichtigsten europäischen Produktionsregionen für Schweinefleisch. Im Schnitt beträgt die Entfernung vom Stall zum Vion-Betrieb nur 50 Kilometer. Es werden wöchentlich rund 70.000 Schweine geschlachtet und zerlegt. Der Erfolg basiert auf hoher Produktivität, Wertschöpfung und einem ausgefeilten Qualitätssicherungssystem. Das moderne Fleischzentrum mit schlanker Organisationsstruktur beliefert die Fleischwarenindustrie nicht nur in Deutschland und Europa sondern auch in Asien.

**Personalverantwortliche:** Carsten Lohaus, Annela Reimers, Simone von Dreele

**Abteilung:** HR / Personalwesen

**Adresse:** Wilhem-Bunsen-Str. 15 · 49685 Emstek

**Telefon:** 04473 / 807 - 0

**Telefax:** 04473 / 807 - 101

**E-Mail:** karriere.emstek@vionfood.com

**Website:** www.vion-karriere.de www.vionfoodgroup.com

**Branche:** Lebensmittelproduktion

**Produkte:** Fleischprodukte (Schwein)

**Standorte:** siehe www.vionfoodgroup.com

**Mitarbeiter:** 11.900

**Umsatz in 2018:** 4,7 Mrd. €

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 2

**Gesuchte Fachrichtungen:** Qualitätsmanagement, 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                                 |



## Westfleisch SCE mbH

Die Westfleisch-Unternehmensgruppe ist einer der führenden Fleischvermarktern in Deutschland und Europa. Die Kernkompetenz liegt in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Veredelung. Westfleisch beschäftigt über 3.000 Mitarbeiter und erzielte 2017 einen Umsatz von rund 2,7 Mrd. Euro. Westfleisch: Direkt von Bauern.

**Personalverantwortlicher:** Oliver Reich

**Abteilung:** Konzernleiter Personal

**Adresse:** Brockhoffstr. 11 · 48143 Münster

**Telefon:** 0251 / 493 - 1115

**Telefax:** 0251 / 493 - 1122

**E-Mail:** oliver.reich@westfleisch.de

**Website:** www.westfleisch.de

**Branche:** Produktion von Frischfleisch und Fleischprodukten

**Produkte:** Frischfleischteilstücke, SB-Convience Produkte, Roh-, Brüh- und Kochwurst.

**Standorte:** Bakum, Coesfeld, Dissen, Gelsenkirchen, Hamm, Lübbecke, Münster, Oer-Erkenschwick.

**Umsatz 2018:** 2,6 Mrd. €

**Mitarbeiter:** ca. 5.000

**Absolventenbedarf 2019/2020:** 10

**Gesuchte Fachrichtungen:** Lebensmittelproduktion, Fleischtechnologie, Agrarwissenschaft, IT, QM

### 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                                 |



## WindeL GmbH & Co. KG

Die WindeL GmbH & Co. KG ist ein international tätiger Hersteller von Süßwaren-Geschenkartikeln mit den Geschäftsbereichen WindeL und Confiserie Heidel. Sie ist das Stammunternehmen der familiengeführten WindeL Group mit den Kernkompetenzen Süße Präsente, Schokolade und Kaffee.

**Personalverantwortliche:** Laura Hiltenkamp

**Abteilung:** Personalabteilung

**Adresse:** Hafeningstraße 6 · 49090 Osnabrück

**Telefon:** 0541 / 9181 - 0

**Telefax:** 0541 / 9181 - 222

**E-Mail:** jobs@windeL-candy.com

**Website:** www.windeL-candy.com

**Branche:** Süßwarenindustrie

**Produkte:** Süße Präsente

**Standorte:** Osnabrück

**Mitarbeiter:** ca. 230

**Absolventenbedarf 2019/2020:** ja

**Gesuchte Fachrichtungen:** Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion, BWL/Wirtschaftswissenschaften

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

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



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 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.



Fotos: Hochschule Osnabrück

## 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 Forschungsanstalten 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.

### **ZUKUNFTSOFFENSIVE FÜR DIE DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHE LEBENS- MITTELWIRTSCHAFT: FOOD2020 PHASE II LÄUFT**

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? FOOD2020 hat darauf Antworten.

Phase II des deutsch-niederländischen Kooperationsprojekts läuft seit Juli 2018. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. ist Koordinator des zweieinhalb-jährigen Projektes. FOOD2020 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 4,4 Mio. Euro werden 19 Innovationsprojekte zu den Themenfeldern Nachhaltigkeit, Gesunde Lebensmittel, Ernährungssicherheit, Lebensmittelsicherheit und Soziale Innovation gefördert. In 7 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 Clean Label behandelt.

FOOD2020 wird im Rahmen des INTERREG-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das MWIDE NRW, dem Niedersächsischen 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 FOOD2020  
DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.  
Telefon: 05431/183-287  
E-Mail: [c.kircher@dil-ev.de](mailto:c.kircher@dil-ev.de)



Unterstützt durch



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



*provincie* Drenthe

provinsje fryslân  
provincie fryslân

provincie  
Gelderland



provincie limburg



Provincie Noord-Brabant

provincie Overijssel



INTERREG  
Deutschland  
Nederland



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

Weitere Informationen: [www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)