

FOOD FUTURE DAY am 23. Oktober 2018 Programm

| Uhrzeit | Programmpunkt | Raum |
|----------------------|--|-------------------------|
| 08:00 – 08:30 | Anmeldung TeilnehmerInnen | Foyer HR |
| 08:30 – 10:00 | Präsentation studentischer Projekt- und Abschlussarbeiten vor der Jury | HR 05-6 |
| 09:30 – 09:50 | Begrüßung durch Dekan und Vizepräsident Prof. Dr. Bernd Lehmann | |
| 09:50 – 10:00 | Verleihung Campus-Preis des VdEW | |
| 10:00 – 14:30 | Unternehmensmesse | HR 01-2 |
| 10:00 – 17:00 | Job Wall | Foyer HR |
| 10:15 – 13:30 | Berufsbilder Live- Absolventen/innen berichten über ihren Berufseinstieg | HR 07-8 |
| 10:30 – 14:00 | Bewerbungsmappen-Check | HR 04 |
| 12:00 – 14:00 | Möglichkeit zum Mittagessen | HR 01-2, Mensa |
| 14:30 – 17:00 | <u>Fachprogramm:</u> | Raum |
| | Session 1: Jubiläumssession 10 Jahre Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion – Rückblick und Ausblick | Schmied im Hone, OT01-2 |
| | Session 2: Technologie und Qualität Einblick in die faszinierende Welt der Gewürze und Kräuter: Grundlagen, Technologie und praktische Demonstrationen | HD0010 |
| | Session 3: Entrepreneurship & Food Start-ups Neue Ideen richtig umsetzen | HR07-8 |
| | Session 4: Biotechnologie Better Food - The Future of Biotechnology | HR05-6 |
| | Session 5: Qualitätsfaktoren der Ernährung Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung | HD0011 |
| Ab 18:00 | Get-Together mit Bierausschank und kleinem Snack | Schmied im Hone |

Kurztexte Sessions:

Session 1: Jubiläumssession (nur für Alumni!)

10 Jahre Lebensmittelproduktion am Schmied im Hone

- Rundgang mit Sektempfang im neuen Gebäude mit alten und neuen Eindrücken
- Diashow alter Bilder
- Postersession „Highlights Lebensmittelproduktion – Was sind aktuelle Themen und was passiert zukünftig an unserem Standort?“
- „Alte“ und „neue“ Dozentinnen und Dozenten der Hochschule geben einen Rück- und Ausblick zum Hochschulstandort und dem Studium Lebensmittelproduktion
- Vorstellung des neuen Studiengangs Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel – jetzt drei Studienrichtungen unter einem Dach: Lebensmittelproduktion, Agri-Food Business und Agrar- und Biosystemtechnik

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. Jeder Teilnehmer kann sein Wissen anhand von sensorischen Tests abprüfen.

Session 3: Entrepreneurship & Food Start-ups

Neue Ideen richtig umsetzen

In der schnelllebigen Zeit von Heute, verändern sich die Marktbedingungen viel rasanter als noch vor wenigen Jahren. Künstliche Intelligenz, die Digitalisierung und die Internationalisierung verstärken diese Marktbeschleunigung zusätzlich. Geschäftsmodell die gestern noch tragfähig waren werden heute schon von neuen Startups überholt und das in allen Branchen. Die Möglichkeiten, die junge Menschen heute haben, ihre Kreativität und Ideen in die Tat umzusetzen waren wohl nie größer. Einrichtungen wie das DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.) und das Seedhouse (Startup Zentrum in Osnabrück für

Agrar,

Food und Digitales) unterstützen dabei Menschen auf ihrem Weg der Ideenverwirklichung.

In dieser Session sollen die Teilnehmer einen ersten Eindruck davon bekommen was in der Agrar- und Lebensmittelindustrie heute schon möglich ist und welche Hilfestellungen es dabei für neue Ideen gibt. Explizit stellen sich das DIL und das Seedhouse mit ihrem Angebot vor. Zusätzlich bekommen die Teilnehmer einen Praxiseinblick in die Umsetzung einer innovativen Lebensmittelneuheit. Das Food-Startup "Bugfoundation" plaudert aus dem Nähkästchen wie sie es aus der Hochschule zum ersten Hersteller von Burgern auf Insektenbasis geschafft haben.

Session 4: Biotechnologie

Better Food - The Future of Biotechnology

In der Session Biotechnologie werden exemplarisch Themen dieser facettenreichen Querschnittstechnologie aufgegriffen, um die zukünftige Bedeutung der Biotechnologie für den Bereich der Lebensmittelherstellung zu verdeutlichen. Das erste Thema mit zwei Vorträgen greift eines der wohl wichtigsten Werkzeuge der Biotechnologie auf, die Enzyme. Herr Prof. Dr. Ralf Günter Berger (Gottfried Wilhelm-Leibniz-Universität Hannover) wird in die Enzyme einführen und Beispiele für deren Nutzung in der Lebensmittelherstellung unter dem neuen Aspekt der Bioökonomie vorstellen. Im Anschluss daran wird Herr Dr. Michael Büring (Chr. Hansen GmbH) beispielhaft Einblicke in die industrielle, mikrobielle Herstellung von Enzymen geben. Das zweite Themengebiet mit zwei Vorträgen beschäftigt sich mit dem stetig wachsenden Bereich der mikrobiellen Kulturen. Die Anwendung lebender Mikroorganismen in der Lebensmittelkette birgt ein enormes Potenzial, wie z.B. bei der Herstellung fermentierter Lebensmittel und zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit. In dem Vortrag von Dr. Tobias Neddermann (Frutarom Production GmbH) wird die Herstellung von Reinstämmen und daraus hergestellter Starter- bzw. Schutzkulturen für den Fleischbereich vorgestellt. Daran schließt sich der Vortrag von Herrn Geert Hagmann (Ernst Böcker GmbH) an, in dem die Nutzung traditioneller Fermentationsprozesse zur Produktion von Startern für die Herstellung von Sauerteigen erläutert wird.

Session 5: Qualitätsfaktoren der Ernährung

Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung

In diesem Jahr widmet sich die Session „Qualitätsfaktoren der Ernährung“ der Gemeinschaftsverpflegung. Vielfältige Aspekte sind dabei zu berücksichtigen, wobei in den letzten Jahren Standards und damit verbundene Zertifizierungen immer größere Bedeutung erlangt haben. Auf der einen Seite wünschen sich Verbraucher*innen eine hohe Qualität der angebotenen Speisen, sind aber oft nicht bereit, hohe Beträge dafür aufzuwenden. Dieser Herausforderung widmet sich der erste Vortrag von Dr. Silke Lichtenstein (bissweise Consulting) mit dem Titel "Viel für wenig Geld" war gestern: Standardisierte Qualität in der Gemeinschaftsgastronomie“. Wie Standards in der Gemeinschaftsverpflegung konkret im Unternehmen umgesetzt werden können, beleuchtet Asha Marquardt (apetito) im Anschluss daran genauer mit dem Vortrag „Umsetzung der DGE Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung und Essen auf Rädern“.

Absolventen Berufsbilder Live

| Absolvent/in | Unternehmen | Arbeitsbereich |
|--------------------|---|--|
| Eleonore Bensmann | Fuchs Gewürze GmbH | Junior Sales Managerin Discount/Private Label |
| Sarah Engelmann | Meat Cracks Technologie GmbH | Produktentwicklerin |
| Vanessa Völkel | Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH | Lebensmitteltechnologin, Schwerpunkt Vertrieb |
| Maximilian Nolte | Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG | Internationaler Einkauf |
| Cornelius Adolf | KHS GmbH | Produktmanager |
| Lutz Weckesser | Coppenrath & Wiese KG | Prozessbegleiter |
| Aron Steinemann | Steinemann Holding GmbH & Co. KG | Projektmanager |
| Maj-Britt Feldhaus | Heristo AG | |

Teilnehmende Unternehmen

Referenzfirmen



Medienpartner

