

**FOOD  
FUTURE  
DAY / 23**

**Mittwoch,  
25.10.2023**



# Messekatalog

Unternehmensmesse

Berufsbilder Live

Campus Preis

Vorträge

Vorentscheid des German Food Startup Award



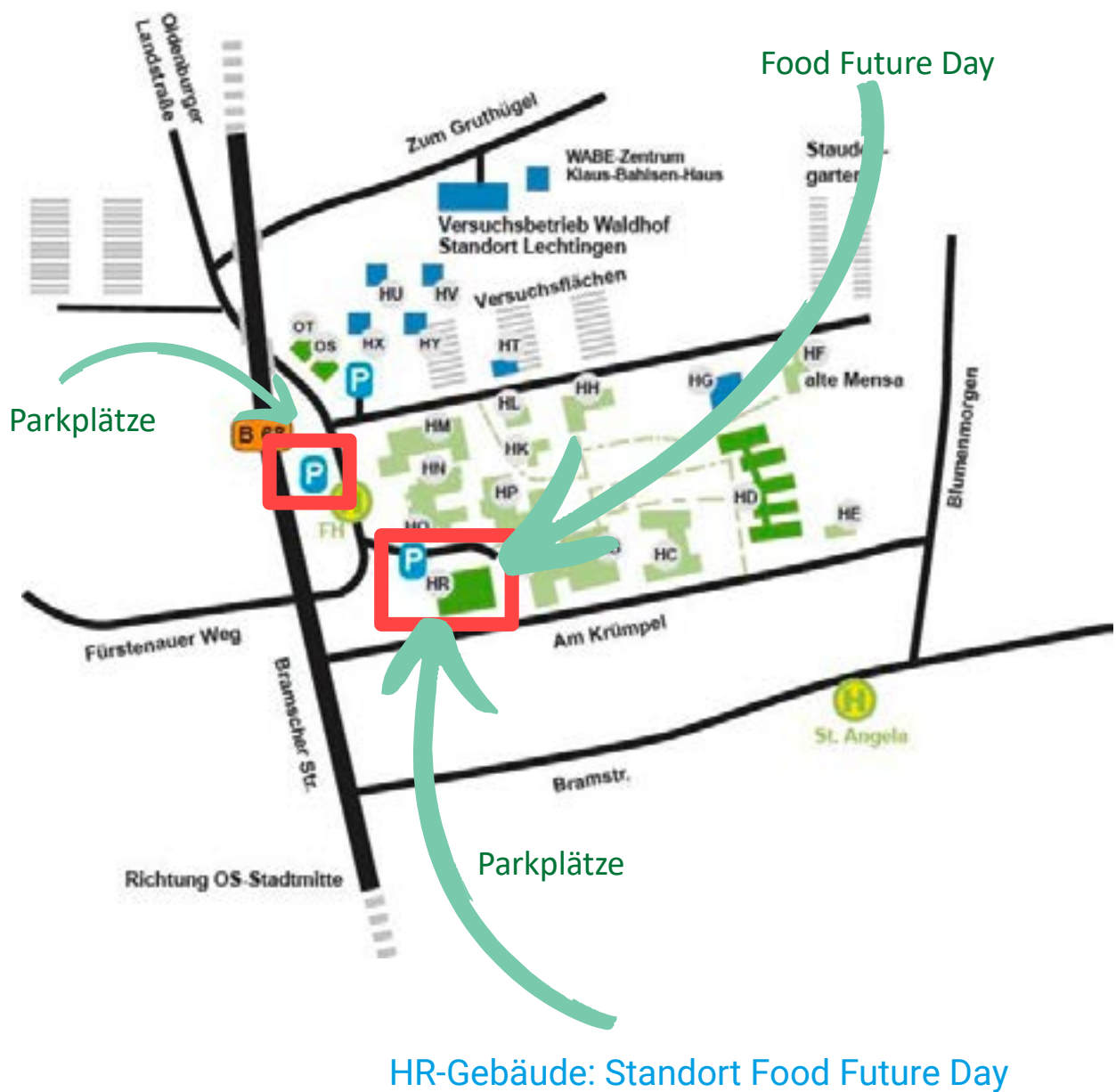
**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

In Kooperation mit:



# Willkommen zum Food Future Day 2023

Anfahrts- und Parkmöglichkeiten Hochschule Osnabrück, Standort Osnabrück - Haste



# Inhaltsverzeichnis

04	Grußwort Prof. Dr. A. Bertram
05	Programm
06	Gebäudeplan HR und Unternehmensmesse
07	Berufsbilder Live
08	Fachvorträge
09	Campus Preis
10	Vorentscheid des German Food Startup Award
11	Aussteller Übersicht
12	Firmenprofile
37	Die Hochschule Osnabrück
40	DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

# Grußwort PROF. DR. ANDREAS BERTRAM

## Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Food Future Day 2023,

ich möchte Sie herzlich zum Food Future Day willkommen heißen, den wir in diesem Jahr zum 13. Mal in Kooperation mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) veranstalten.

In den letzten Jahren hat sich die Lebensmittelbranche erheblich weiterentwickelt und steht heute vor neuen und spannenden Herausforderungen. Der Food Future Day ist unsere Gelegenheit, die Neugierde und Innovationskraft, die unsere Hochschule auszeichnet, in den Mittelpunkt zu stellen.

Das diesjährige Programm spiegelt die große Bandbreite der Lebensmittelbranche wider. Unsere Unternehmensmesse bietet 25 Ausstellern die Möglichkeit, sich zu präsentieren und gleichzeitig wertvolle Einblicke in die Welt der Jobs und Karrieremöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie zu bieten.

In unserem Programmpunkt „Berufsbilder Live“-Sitzung erfahren Sie aus erster Hand von unseren Absolventinnen und Absolventen, wie ihr Weg in die Berufswelt verlief. Diese persönlichen Geschichten sind nicht nur inspirierend, sondern vermitteln auch, wie vielfältig und dynamisch die Berufsmöglichkeiten in unserer Branche sind.

Ein weiterer Höhepunkt ist die Verleihung des Campus Preises des Verbandes der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW). Hier präsentieren Studierende ihre Projekt- und Abschlussarbeiten und bewerben sich um den Campus Preis. Diese Auszeichnung würdigt nicht nur herausragende Leistungen, sondern auch die Innovationskraft, die unsere Studierenden in die Lebensmittelbranche einbringen.

Nicht zuletzt eröffnen unsere Experten neue Perspektiven auf die Zukunft der Lebensmittelbranche in unseren Fachvorträgen, die sich dem übergeordneten Thema, Innovationen in der Lebensmittelindustrie: Zukunftsvisionen und Prozessoptimierung widmen. Es wird spannende Einblicke in die Entwicklungen und Herausforderungen bieten, die die Branche in den kommenden Jahren prägen werden.



Ich möchte allen Beteiligten, sei es den Organisatoren, Ausstellern, Dozierenden oder Studierenden, für ihr Engagement danken.

Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft der Lebensmittelbranche gestalten und den Food Future Day 2023 zu einem inspirierenden und bereichernden Ereignis machen.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'A. Bertram'. The signature is fluid and cursive, written on a white background.

Professor Dr. Andreas Bertram  
Präsident der Hochschule Osnabrück

# PROGRAMM

**FOOD  
FUTURE  
DAY / 23**

Mittwoch,  
25.10.2023

Uhrzeit	Programmpunkt	Raum
09:00 – 09:30	Anmeldung	Foyer HR
09:30 – 13:00	Unternehmensmesse	HR 0001/2 Foyer HR
09:30 – 13:00	Job-Wall	Foyer HR
10:15 – 12:45	Berufsbilder Live – Absolvent*innen berichten über ihren Berufseinstieg	HR 0004 - HR 0008
13:00 – 14:30	Campuspreis des VdEW	HR 0005/6
14:45 - 17:00	Fachvorträge zum Thema Innovationen in der Lebensmittelindustrie: <b>Zukunftsvisionen und Prozessoptimierung</b>	HR 0005/6
<b>Vortrag 1</b>	Lebensmittel der Zukunft – aus den Perspektiven des Lebensmittelhandwerks, des Managements und der Ernährung (Prof. Dr. Sabine Bornkessel, Prof. Dr. Shoma Berkemeyer, Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss)	
<b>Vortrag 2</b>	Light it up - Wie Schimmelpilze die Proteinwende zum Leuchten bringen (Katharina Ost, Promotionsstudentin im Labor für Lebensmittelbiotechnologie an der HSOS und WWU Münster)	
<b>Vortrag 3</b>	Operational Excellence bei der August Storck KG: Wie geht Prozessoptimierung heute? (Felix Berges, Maria Büter, Hannah Wibbelmann (alle August Storck KG))	
Ab 17:00	Halbfinale des German Food Startup Award und Get-together	Foyer HR 0005/6

# Gebäudeplan HR mit Unternehmensmesse



## Foyer

Job-Wall  
Unternehmensmesse  
Anmeldung

## Raum HR 0001/2

Unternehmensmesse

## Raum HR 0003

Getränkebar

## Raum HR 0004 - 0008

Berufsbilder Live

## Raum HR 0005/6

Campus Preis  
Fachvorträge  
Vorentscheid des German Food Startup Award

# Berufsbilder Live

Elf 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 Studierende bei der Anmeldung am Messetag.

Uhrzeiten: 10.15 – 12.45 Uhr

Raum: HR 0004, HR 0007, HR 0008

Absolvent/in	Unternehmen	Unternehmen
Kira Demming	Prinsen Berning Gruppe	Produktentwicklerin Proteinriegel
Jaqueline Jäger	Tönnies Unternehmensgruppe	Trainee Qualitätsmanagement
Marie-Luise Klausmeyer	AVO-Werke	Referentin für Marketingkommunikation
Karl Rasfeld	Leiber GmbH	Wissenschaftlicher Mitarbeiter in der F&E
Jonas Schlicht	Coppenrath & Wiese	Projektleiter Produktion
Sofie Schröder	Elea Technology GmbH	Biotechnologin
Philipp Zmijewski	Hochschule Osnabrück	Promotion

# Fachvorträge

## Vortrag 1:

Lebensmittel der Zukunft – aus den Perspektiven des Lebensmittelhandwerks, des Managements und der Ernährung

Mit: Sabine Bornkessel, Shoma Berkemeyer & Stephanie Krieger-Güss

Wann: 14:45 Uhr

Raum: HR 0005/6

## Vortrag 2:

Light it up - Wie Schimmelpilze die Proteinwende zum Leuchten bringen

Mit: Katharina Ost (Promotionsstudentin im Labor für Lebensmittelbiotechnologie an der HSOS und WWU Münster)

Wann: 15:30 Uhr

Raum: HR 0005/6

## Vortrag 3:

Operational Excellence bei der August Storck KG: Wie geht Prozessoptimierung heute?

Mit: Felix Berges, Maria Büter & Hanna Wibbelmann (alle August Storck KG)

Wann: 16:15

Raum: HR 0005/6



# Campus Preis

Der Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW) sponsert bereits zum 13. Mal in Folge den Campus Preis, der im Rahmen des FOOD FUTURE DAY am 25. Oktober 2023 an ausgezeichnete Projekt- und Abschlussarbeiten mit Schwerpunkt in der Ernährungswirtschaft verliehen wird.

Die Nominierten werden ihr Projekt in einem kurzen Vortrag vorstellen. Anschließend wird das Projekt, sowie der Vortrag von einer Jury sowie dem Publikum bewertet.

Der Campuspreis wird in der Zeit von **13:00 bis 14:30 Uhr** im Raum HR 0005/6 verliehen.



## PREISGELDER:

1. Platz: 700,- €
2. Platz: 300,- €
3. Platz: 200,- €

## Nominiert für den Campus Preis 2023 sind:

**Maximilian Kellershoff** – „Erhöhung des Jodgehaltes von Äpfeln mittels einer Blattdüngung in Abhängigkeit von der Fruchtposition am Baum“

**Felix Berges** – „Analyse und Reduzierung der Gewichtsschwankungen bei der Herstellung von tiefgekühlten Brötchen unter Anwendung von Six Sigma. Dargestellt am Beispiel der Conditorei Coppenrath & Wiese KG.“

**Saskia Kameier** – „Untersuchungen zur Wirkung von Vorbehandlungsverfahren auf die Keimreduktion und die enzymatische Proteinhydrolyse von Rapspresskuchen“

**Kevin Oldfield** – „Untersuchung der Wirksamkeit von Branntkalk zur Inaktivierung der Dauerstadien des Kartoffelkrebserregers *Synchytrium endobioticum* in verschiedenen Stoffsystemen als potenzielles Dekontaminationsverfahren in der Kartoffelproduktion“

**Julia Eichholtz** – „Optimization of egg yolk encapsulation by cold extrusion“

**Franziska Witte** – „Einfluss der Fütterung von Pflanzenkohle als Träger von Vitamin E auf den Gesundheitszustand von Milchkühen“

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



VERBAND DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT E.V.  
NIEDERSACHSEN • BREMEN • SACHSEN-ANHALT

AUF DEM FOOD-FUTURE-DAY  
17:00 UHR IM RAUM HR 0005/6  
**VORENTSCHEID  
GERMAN FOOD  
STARTUP AWARD**

## STARTUPS!

Ob alternative Proteine, neue Verfahren zur Herstellung oder das System der Kreislaufwirtschaft, 6 Startups präsentieren ihre Food-Innovationen.

## MINUTEN PITCHZEIT!

7 Minuten - die Chance, zu überzeugen, zu begeistern und die Vision in die Welt zu tragen. In der knappen Zeit wird gezeigt, warum die Idee es wert ist, gehört zu werden.

## FINALISTEN!

Drei Startups setzen sich beim Vorentscheid durch und pitchten auf der innovate!convention im großen Finale um den Sieg.

## INNOVATE!CONVENTION 23.11.2023

Die Innovate!convention mit Fokus auf Farm & Food bringt am 23. November 2023 in Osnabrück Vordenker und Möglichmacher zusammen. Mit einem vielfältigen Programm und viel Raum zum Netzwerken schmieden dort Pragmatiker und Visionären neue Kooperationen und bringen neue Projekte an den Start. Mit dabei: Das große Finale der innovate!awards. Die Gewinner erwarten Kontakte zu führenden VC's, ein Preisgeld von 3000€, Medienpräsenz und Austausch zu ausgewählten Branchenexperten.



**FÜR EUER LEIBLICHES WOHL  
IST GESORGT!**

- Taucht ein in die Welt der Startups
- Erlebt die neuesten Food-Innovationen
- Erweitert euer Netzwerk
- Gestaltet die Zukunft der Lebensmittelindustrie
- Lasst euch von den Gründerstories der Startups inspirieren.

### IHR MÖCHTET DAS FINALE NICHT VERPASSEN?

Euer rabattierter Ticketcode: FFD23

[Hier gehts zum Ticket!](#)

**WWW.INNOVATE-CONVENTION.DE**

# Aussteller Übersicht

AVO-Werke August Beisse GmbH

Bon Presso GmbH & Co. KG

Chr. Hansen GmbH

Conditorei Coppenrath und Wiese KG

DIL - Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

DMK Deutsches Milchkontor

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

Elea Technology GmbH

Emsland-Stärke GmbH

Foodjobs.de

Froneri Ice Cream Deutschland GmbH

Fuchs GmbH & Co. KG

GS agri eG

Gustav Berning GmbH & Co. KG

Heristo AG

Leiber GmbH

Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG

M Food Group / MicroTec

Rothkötter Unternehmensgruppe

Tönnies Central Services GmbH & Co. KG

Uhde High Pressure Technologies

Unternehmensgruppe Theo Müller Homann Feinkost GmbH

Vion GmbH

Westfleisch SCE mbH

WIGOS Wirtschaftsförderungsgesellschaft Osnabrücker Land mbH



**Geschmack & Technologie**

## AVO-Werke August Beisse GmbH

Die AVO-Werke sind ein modernes, mittelständisches Unternehmen der Gewürzindustrie mit mehr als 650 Mitarbeitern. Ein stark wachsendes Team, das mit innovativen Ideen und gutem Geschmack über die internationalen Grenzen hinausgewachsen ist und sich zu einem der führenden Gewürzspezialisten in Europa entwickelt hat.

**Personalverantwortliche/r:** Ricarda Muhle  
**Abteilung:** Personalabteilung  
**Straße/ Nr.:** Industriestraße 7  
**PLZ/ Ort:** 49191 Belm  
**Telefon:** 05406 508 0  
**E-Mail:** ricarda.muhle@avo.de  
**Website:** [www.avo.de/karriere](http://www.avo.de/karriere)  
**Branche:** Lebensmittelbranche  
**Produkte:** Gewürze  
**Standorte:** Belm  
**Anzahl Mitarbeitende::** ca. 650

### 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                                 |



# Bon Presso GmbH & Co. KG

Die Bon Presso ist eine hochmoderne Kaffeerösterei und Teil der Schwarz Produktion. Seit März 2022 werden in Rheine von rund 130 Mitarbeitern hochwertige Kaffeeprodukte für Lidl und Kaufland produziert.

**Personalverantwortliche/r:** Lisa Drees  
**Abteilung:** HR Business Partner  
**Straße/ Nr.:** Siemensstraße 10  
**PLZ/ Ort:** 48432 Rheine  
**Telefon:** 0173 9700 410  
**E-Mail:** L.Drees@Bon-Presso.com  
**Website:** <https://bon-presso.com/>  
**Branche:** Lebensmittel  
**Produkte:** Kaffee  
**Standorte:** Rheine  
**Anzahl Mitarbeitende::** 130  
**Gesuchte Fachrichtungen:** Anlagenbedienung, Elektronik & Mechatronik

## 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                                 |



## Chr. Hansen GmbH

Chr. Hansen ist ein internationales Biotechnologieunternehmen aus Dänemark. Wir entwickeln und produzieren weltweit Enzyme, Pre-/Probiotika und Kulturen für Lebensmittel, Pflanzenschutz und Tiergesundheit.

<b>Straße/ Nr.:</b>	Große Drakenburger Str. 93-97
<b>PLZ/ Ort:</b>	31582 Nienburg / Weser
<b>Telefon:</b>	05021 / 963 271
<b>E-Mail:</b>	recruiter_de@chr-hansen.com
<b>Website:</b>	<a href="http://www.chr-hansen.de">www.chr-hansen.de</a>
<b>Branche:</b>	Biotechnologie
<b>Produkte:</b>	Milchgerinnungsenzyme, Starterkulturen, pre- und probiotische Bakterienstämme, spezifische Reifungs- und Schutzkulturen
<b>Standorte:</b>	weltweit in über 30 Ländern; Konzernzentrale in Dänemark; Deutschland: in Nienburg/Weser, Pohlheim (bei Gießen), Bonn und Rheinbreitbach (bei Bonn)
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	ca. 3.700
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	nach Absprache
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie, Verfahrenstechnik o.ä.

### 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                                 |



# Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Die Conditorei Coppenrath & Wiese ist Deutschlands innovativer Marktführer für tiefgekühlte Torten, Kuchen und Brötchen. Beste Qualität mit höchstem Genusslebnis zu verbinden, ist der Schlüssel zum beständigen Erfolg. Die wichtigste Zutat sind dabei stets unsere ca. 3.000 Mitarbeitenden.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Kristin Knüppel
<b>Abteilung:</b>	Personalmanagement
<b>Straße/ Nr.:</b>	Hansastr. 10
<b>PLZ/ Ort:</b>	49497 Mettingen
<b>Telefon:</b>	05452 9109 657
<b>E-Mail:</b>	kristin.knueppel@coppenrath-wiese.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.coppenrath-wiese.de">www.coppenrath-wiese.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelindustrie
<b>Produkte:</b>	tiefgekühlte Torten, Kuchen, Brötchen und Kleinteile
<b>Standorte:</b>	Mettingen und Osnabrück
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	ca. 3.000
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Wirtschaftsingenieurwesen Agrar- und Lebensmittel, 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                                 |





## DMK Group

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft mit rund 6600 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Marken wie MILRAM, Oldenburger, Unikaas, Alete bewusst und Humana genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Aus einer der größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels und mit einem Umsatz von 5,5 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Irina Appelhoff
<b>Abteilung:</b>	CoE Recruiting
<b>Straße/ Nr.:</b>	Flughafenallee 17
<b>PLZ/ Ort:</b>	28199 Bremen
<b>Telefon:</b>	0152 3778 0433
<b>E-Mail:</b>	irina.appelhoff@dmk.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.dmk.de">www.dmk.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittel, Molkerei
<b>Produkte:</b>	Käse, Molkereiprodukten, Ingredients, Babynahrung, Eis, Molkenprodukte, veganen Produkten
<b>Standorte:</b>	20 Standorte (am nächsten ist Georgsmarienhütte)
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	6.600
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Entwicklung- und Produktion etc.

### 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                                 |





## EDEKA Zentrale

Bei uns haben Sie die Möglichkeit an zentraler Stelle mit am dynamischen Wachstum zu arbeiten. In der EDEKA-Zentrale erwarten Sie vielfältige, komplexe Aufgaben. Für Studierende, Absolvent:innen und Berufserfahrene, die Lebensmittel genauso wie besondere Herausforderungen lieben, bieten wir hervorragende Karrierechancen – vom Praktikum, über das Traineeprogramm bis hin zum Direkteinstieg. Bei uns sind Sie an der richtigen Stelle, um sich mit Kompetenz und besonderem Engagement für hohe und höhere Aufgaben zu qualifizieren. Als einer von Deutschlands führenden Arbeitgebern und Ausbildern haben wir ein persönliches Erfolgsrezept: Optimale Mitarbeiterförderung von der Ausbildung bis hinein in Führungspositionen. Lassen Sie sich auf den Geschmack bringen.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Ann-Sophie Bünten
<b>Abteilung:</b>	Personalmarketing
<b>Straße/ Nr.:</b>	New-York-Ring 6
<b>PLZ/ Ort:</b>	22297 Hamburg
<b>Telefon:</b>	040 6377 5467
<b>E-Mail:</b>	ann-sophie.buente@edeka.de
<b>Website:</b>	<a href="https://verbund.edeka/karriere/">https://verbund.edeka/karriere/</a>
<b>Branche:</b>	Handel
<b>Standorte:</b>	Hamburg
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	ca. 1.800 in der EDEKA-Zentrale
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	20-25
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Einkauf (Food/Nonfood), Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Controlling, Finanz-Rechnungswesen, Marketing, Supply Chain Management u.v.m.

### 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                                 |

# Elea Technology GmbH

Elea is the world's leading provider of Pulsed Electric Field Systems (PEF) to the food, beverage & scientific sectors. PEF changes the physical structure of fresh produce resulting in significant increases in yield, freshness, flavour and nutritional preservation – plus savings in time and energy.

**Personalverantwortliche/r:** Claudia Siemer  
**Abteilung:** R&D  
**Straße/ Nr.:** Professor-von-Klitzing Straße 9  
**PLZ/ Ort:** 49610 Quakenbrück  
**Telefon:** 05431 9262 970  
**E-Mail:** c.siemer@elea-technology.com  
**Website:** <https://elea-technology.de/>  
**Branche:** Maschinenbau und Technologieanbieter  
**Produkte:** Pulsed Electric Field (PEF) Technologie-Systeme  
**Standorte:** Quakenbrück  
**Anzahl Mitarbeitende::** 27  
**Absolventenbedarf 2023/24:** 2-3  
**Gesuchte Fachrichtungen:** Bachelor-/Master Student R&D

## 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 type="checkbox"/> Sonstiges                                 |

## 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.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Jan Lambers-Heerspink
<b>Abteilung:</b>	Qualitätskontrolle / Forschung + Entwicklung / Technisches Büro
<b>Straße/ Nr.:</b>	Emslandstraße 58
<b>PLZ/ Ort:</b>	49824 Emlichheim
<b>Telefon:</b>	05943 81-0
<b>E-Mail:</b>	info@emsland-group.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.emsland-group.de">www.emsland-group.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelzulieferer, Zulieferer für die weiterverarbeitende Industrie
<b>Produkte:</b>	Produkte für die weiterverarbeitende Industrie, u.a. im Bereich Nahrungsmittel, Klebstoffe, Textil, Bauzusatzstoffe
<b>Standorte:</b>	Emlichheim, Wietzendorf, Golßen, Kyritz, Wittingen, Cloppenburg, Hagenow
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	1.400
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	2-3
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	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                      |

## foodjobs GmbH

foodjobs ist das Jobportal der Lebensmittelbranche. Als Dein Karrierebegleiter bieten wir Dir passende Job-Angebote und viele nützliche Tipps. Für Kandidat:innen ist alles kostenlos: Jobs, Praktika, Unternehmensprofile, Infos zu Gehältern, Arbeitsrecht, Bewerbungstipps, Webinare, CV-Check.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Bianca Burmester
<b>Abteilung:</b>	Geschäftsführerin
<b>Straße/ Nr.:</b>	Kaarster Weg 19
<b>PLZ/ Ort:</b>	40547 Düsseldorf
<b>Telefon:</b>	0211 9576 4770
<b>E-Mail:</b>	info@foodjobs.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.foodjobs.de">www.foodjobs.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelbranche
<b>Produkte:</b>	Jobs, Praktika, Bewerbungstipps
<b>Standorte:</b>	Düsseldorf und Deutschlandweit
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	5
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Alle

### Wir bieten in unserem Unternehmen:

- |  |  |
|--|--|
| <input 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                                 |



# Froneri

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.

**Personalverantwortliche/r:** Alena Evers  
**Abteilung:** Human Ressources  
**Straße/ Nr.:** Eduard-Pestel-Str. 15  
**PLZ/ Ort:** 49080 Osnabrück  
**Telefon:** 0541 9999 160  
**E-Mail:** personal@de.froneri.com  
**Website:** <https://froneri.de/karriere/>  
**Branche:** Lebensmittel/ Süßwaren  
**Produkte:** Speiseeis  
**Standorte:** Osnabrück/Uelzen  
**Anzahl Mitarbeitende::** 10.000 (weltweit)  
**Absolventenbedarf 2023/24:** tbd  
**Gesuchte Fachrichtungen:** Finanzen, Vertrieb, Marketing, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement

## 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                                 |

## Fuchs GmbH & Co. KG

Die Fuchs Gruppe ist das weltweit größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. Fuchs, Ostmann, Bamboo Garden und Kattus – das sind nur einige unserer nationalen Marken, die aus den Gewürz- und Feinkostregalen der Supermarktlandschaft nicht wegzudenken sind.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Jana Rott
<b>Abteilung:</b>	Personalabteilung
<b>Straße/ Nr.:</b>	Dieter-Fuchs-Straße 10
<b>PLZ/ Ort:</b>	49201 Dissen
<b>Telefon:</b>	05421 309-0
<b>E-Mail:</b>	bewerbung@fuchs.de
<b>Website:</b>	<a href="https://fuchsgruppe.com/de/">https://fuchsgruppe.com/de/</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelindustrie
<b>Produkte:</b>	Gewürze und Feinkost
<b>Standorte:</b>	in Deutschland: Dissen (Niedersachsen) und Schönbrunn (Thüringen)
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	über 3.300 weltweit
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	nach Bedarf
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Ökotrophologie, Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/ Lebensmittel, Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft

### 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                      |



Gemeinsam  
wachsen.

## GS agri eG

Wir, die GS agri eG, sind eine Genossenschaft mit rund 470 Mitarbeitern. Mit unseren Kompetenzbereichen GS agri, GS bio, GS Raiffeisenmarkt, GS energie und GS bau stehen wir für Nähe und Wachstum im gesamten Raum Weser-Ems. Neben unseren vier Mischfutterwerken (konventionell und bio) und dem Vertrieb von Brennstoffen, sind wir auch durch unsere vielzähligen Haus- und Gartenmärkte sowie den Baumärkten nah an unseren Kunden.

**Personalverantwortliche/r:** Jana Scholz  
**Abteilung:** Personal & Marketing  
**Straße/ Nr.:** Raiffeisenstr. 4  
**PLZ/ Ort:** 49685 Schneiderkrug  
**Telefon:** 04447802506  
**E-Mail:** bewerbung@gs-genossenschaft.de  
**Website:** [www.gs-genossenschaft.de](http://www.gs-genossenschaft.de)  
**Branche:** Tierfutterhersteller und Landhandel  
**Produkte:** Tierfutter und Landhandel  
**Standorte:** 27  
**Anzahl Mitarbeitende::** 475  
**Absolventenbedarf 2023/24:** 2-3  
**Gesuchte Fachrichtungen:** Agrarspezifische Studiengänge, Betriebswirtschaftslehre o.ä.

### 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                                 |

## Gustav Berning GmbH & Co. KG

Die Prinsen Berning Gruppe vereint zwei verschiedene Unternehmen: Gustav Berning in Georgsmarienhütte (Deutschland) und Prinsen in den Niederlanden. Kernkompetenz der Prinsen Berning Gruppe ist die Herstellung von Active Nutrition Produkten. Die Gustav Berning GmbH und Co. KG hat eine über 100-jährige Kompetenz in der Süßwaren-Herstellung und ist heute spezialisiert auf die Herstellung von Riegelwaren wie z.B. Proteinriegel, Vegane Riegel, Low Sugar Riegel und Mahlzeiterersatzriegel.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Larissa Möller
<b>Abteilung:</b>	Human Ressources
<b>Straße/ Nr.:</b>	Alte Heerstraße 1
<b>PLZ/ Ort:</b>	49124 Georgsmarienhütte
<b>Telefon:</b>	05401 8640 31
<b>E-Mail:</b>	lmoeller@prinsenberning.com
<b>Website:</b>	<a href="http://www.prinsenberning.com">www.prinsenberning.com</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelindustrie
<b>Produkte:</b>	Proteinriegel
<b>Standorte:</b>	Georgsmarienhütte, Niederlande
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	340

### 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                                 |



## heristo aktiengesellschaft

Als familiengeführtes Unternehmen in vierter Generation haben wir, die heristo aktiengesellschaft, uns zu einer sehr erfolgreichen Gruppe entwickelt. Mit mehr als einem Dutzend Unternehmen gehören wir zu den umsatzstärksten Unternehmensgruppen der deutschen Nahrungsmittelindustrie und zu den größten Herstellern von Heimtiernahrung in Europa. Bei uns findet jeder seine Berufung und kann sich als Teil einer starken Gruppe in vielfältigen Aufgabengebieten bewähren und entwickeln. Wir bieten Studierenden aus verschiedenen Fachrichtungen, wie Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Informatik und BWL, spannende Perspektiven für die Zukunft.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Bernt Heimann
<b>Abteilung:</b>	Human Resources
<b>Straße/ Nr.:</b>	Parkstr. 44-46
<b>PLZ/ Ort:</b>	49214 Bad Rothenfelde
<b>Telefon:</b>	05424 299 0
<b>E-Mail:</b>	recruiting@heristo.com
<b>Website:</b>	<a href="http://www.heristotogether.de">www.heristotogether.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittel
<b>Standorte:</b>	Bad Rothenfelde, Bremen, Hamburg, Köln, München, Ottersberg, Sassenberg
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	3.200
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Informatik, BWL

### 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                                 |



## Leiber GmbH

Leiber veredelt Bierhefe zu innovativen Produkten für Mensch und Tier. Für unsere Kunden forschen wir in eigenen Laboren und entwickeln passgenaue Produktlösungen für gesunde Ernährung, biotechnologische und landwirtschaftliche Anwendungen. Diese Produkte liefern wir zuverlässig in exzellenter Qualität – und praktizieren so schon seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Magdalena Brosda
<b>Abteilung:</b>	Human Resources
<b>Straße/ Nr.:</b>	Hafenstraße 24
<b>PLZ/ Ort:</b>	49565 Bramsche
<b>Telefon:</b>	05461 9303 744
<b>E-Mail:</b>	m.brosda@leibergmbh.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.leibergmbh.de">www.leibergmbh.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebens- und Futtermittel
<b>Produkte:</b>	Veredelung von Bierhefe
<b>Standorte:</b>	Bramsche, Engter, Polen
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	ca. 200
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	keine Planstelle, ggf. Nachbesetzung bei Fluktuation

### 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                                 |

## Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG

Seit 1895 fußt das Unternehmenskonzept der Weinrich Schokoladenfabrik auf den drei Eckpfeilern „Tradition“, „Anspruch“ und „Verantwortung“. Schon immer ist es unser Ziel, erprobte, erstklassige Rezepturen mit den Anforderungen der heutigen Zeit in Einklang zu bringen – immer mit dem Blick auf unsere Verantwortung gegenüber Mensch und Natur. So (er)leben wir in unserer Schokoladenwelt eine spannende Mischung aus Tradition und Trend – jeden Tag, jedes Jahr und bestimmt noch einige weitere Jahrhunderte. Um eine gute Schokolade herzustellen, sind zwei Dinge erforderlich: qualifizierte Mitarbeitende sowie die ausschließliche Verwendung bester Rohstoffe.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Angelika Meyer
<b>Abteilung:</b>	Personal
<b>Straße/ Nr.:</b>	Diebrocker Str. 17
<b>PLZ/ Ort:</b>	32051 Herford
<b>Telefon:</b>	05221 910 0
<b>E-Mail:</b>	bewerbungen@weinrich-schokolade.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.weinrich-schokolade.de">www.weinrich-schokolade.de</a>
<b>Branche:</b>	Süßwarenindustrie
<b>Produkte:</b>	Schokolade
<b>Standorte:</b>	Herford
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	450

### 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                                 |



## M FOOD GROUP® // MicroTec

Unser Familienunternehmen fokussiert sich auf individuelle Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, Additiven und Gewürzmischungen. Spezialisiert auf die Lebensmittelindustrie, sind wir langjähriger Partner führender europäischer Hersteller.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Sonja Rohe
<b>Abteilung:</b>	Personal
<b>Straße/ Nr.:</b>	Rienschhof 2
<b>PLZ/ Ort:</b>	49439 Steinfeld-Mühlen
<b>Telefon:</b>	05492 55700 100
<b>E-Mail:</b>	<a href="mailto:karriere@m-foodgroup.de">karriere@m-foodgroup.de</a>
<b>Website:</b>	<a href="http://www.m-foodgroup.de">www.m-foodgroup.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelproduktion
<b>Produkte:</b>	Starter- und Schutzkulturen, funktionelle Additive, Gewürzmischungen
<b>Standorte:</b>	Steinfeld-Mühlen
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	130
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	5
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelproduktion, Ökotrophologie, Mikrobiologie, Biotechnologie, Bioverfahrenstechnik, Fleischtechnologie

### 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                                 |



# Raps Fresh GmbH

Raps Fresh verarbeitet frische und TK-Rohstoffe in Heiß- und Kaltherstellungen zu pastösen Würzungen für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie. Die Produktentwicklung steht der Industrie durch langjährige Erfahrung bei der Ideenfindung neuer Produkte zur Seite.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Johannes Zapf
<b>Straße/ Nr.:</b>	Rothenfelder Str. 57
<b>PLZ/ Ort:</b>	33775 Versmold
<b>Telefon:</b>	05423 9479-0
<b>E-Mail:</b>	info_fresh@raps.com
<b>Website:</b>	<a href="http://www.raps.com">www.raps.com</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelbranche
<b>Produkte:</b>	Rohstoff-Pasten, Pestos, Füllungen, Saucen, Zubereitungen Chutneys, Toppings
<b>Standorte:</b>	Kulmbach (Bayern), Versmold (NRW)
<b>Anzahl Mitarbeitende::</b>	60 (in Versmold)
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	1
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	BioVerfahrenstechnik, Wirtschaftsingenieurwesen LM-produktion, Ökotrphologie

## 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                                 |

## Rothkötter Unternehmensgruppe

Die Herstellung von Lebens- und Futtermitteln ist einer der verantwortungsvollsten Jobs auf dieser Welt. Mit etwa 4.500 Mitarbeitern arbeitet die Rothkötter Unternehmensgruppe tagtäglich an dieser Aufgabe - und das mit der neusten Technologie und höchsten Qualitätsstandards.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Marlene Podschaske
<b>Abteilung:</b>	Personalentwicklung
<b>Straße/ Nr.:</b>	Im Industriepark 1
<b>PLZ/ Ort:</b>	49733 Haren (Ems)
<b>Telefon:</b>	05932 997 50
<b>E-Mail:</b>	personalentwicklung@el-fg.de
<b>Website:</b>	<a href="https://karriere.rothkoetter.de/">https://karriere.rothkoetter.de/</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittel
<b>Produkte:</b>	Hähnchenfleischprodukte, Mischfutter (Schwein und Hähnchen)
<b>Standorte:</b>	Meppen, Haren, Wietze, Boizenburg, Dohren, Börger
<b>Anzahl Mitarbeitende:</b>	>4.500
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	3
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Landwirtschaft, Wirtschaftsingenieurwesen, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, angewandte Geflügelwissenschaften, Bioverfahrenstechnik, Verfahrenstechnik, Elektrotechnik

### 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                                 |



## Tönnies Unternehmensgruppe

Die Tönnies Unternehmensgruppe ist einer der führenden und modernsten Lebensmittel-Produzenten in Deutschland. Tag für Tag versorgt das Familienunternehmen aus Rheda-Wiedenbrück Millionen Menschen mit hochwertigen Produkten. Neben tierischen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Schnitzel oder Filet produziert die Gruppe auch vegetarische und vegane Alternativen, Saucen, Suppen, Salate und vieles mehr. Mit knapp zwei Millionen Verbraucherkontakten pro Tag sind unsere Produkte Bestandteil vieler Gerichte in deutschen sowie internationalen Küchen. Unser Anspruch: Wir wollen einer der nachhaltigsten Lebensmittelproduzenten Europas werden. Mit unserer Nachhaltigkeits-Agenda t30 haben wir uns einen klaren und messbaren Fahrplan für die kommenden Jahre gegeben. Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ist dabei ein wichtiges und festes Mitglied des Erfolgs. Nur als starkes Team können wir den Anforderungen der hochmodernen und nachhaltigen Lebensmittelproduktion in Deutschland gerecht werden.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Ulrich Lieber
<b>Abteilung:</b>	Recruiting
<b>Straße/ Nr.:</b>	In der Mark 2
<b>PLZ/ Ort:</b>	33378 Rheda-Wiedenbrück
<b>Telefon:</b>	05242 9613 947
<b>E-Mail:</b>	ulrich.lieber@toennies.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.toennies.de">www.toennies.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittel
<b>Produkte:</b>	tierische Lebensmittel, vegane-, vegetarische Alternativen Saucen, Suppen, Salate und vieles mehr
<b>Standorte:</b>	<b>Deutschland:</b> Rheda-Wiedenbrück, Sögel, Weißenfels, Kellinghusen, Bamberg, Kempten, Wilhelmshaven, Badbergen, Steinfeld, Meppen, Böklund, Delmenhorst, Satrup, Versmold, Gütersloh, Dissen, Suhl, Zerbst, Chemnitz. <b>Dänemark:</b> Brörup, Thisted. <b>Belgien:</b> Hulshout, Ichtegem. <b>Spanien:</b> La Mata de los Olmos. <b>Polen:</b> Slawa, Morgi, Slubice, Grodzisk Wielkopolski. <b>United Kingdom:</b> Coventry, Malton, Eye, Harlow, Bury St Edmunds, Walsall. <b>Frankreich:</b> Vire. <b>Österreich:</b> Traun. <b>Italien:</b> Vignola
<b>Anzahl Mitarbeitende:</b>	15.200
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmittelproduktion, BWL

### 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                                 |



# Uhde High Pressure Technologies GmbH

Uhde High Pressure Technologies GmbH (thyssenkrupp) ist auf Hochdrucktechnologien für Anwendungen bis 14.000 bar spezialisiert. Uhde arbeitet mit seinen Kunden zusammen und unterstützt sie in allen Projektphasen. Von der Machbarkeitsstudie, dem Design, der Fertigung bis zur Installation und dem Service. Hochdruckkomponenten (Reaktoren, Ventile, Pumpen usw.) und schlüsselfertige Lösungen (überkritische Fluidextraktion und Hochdruckbehandlungsmaschinen) werden in Deutschland unter Einhaltung relevanter internationaler Standards hergestellt. Das globale Lieferanten- und Servicenetzwerk von Uhde bietet schnelle Antworten und kostengünstige Lösungen für die Chemie-, Werkstoff-, Pharma- sowie Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

**Personalverantwortliche/r:** Matthias Zeidler (HR)  
**Abteilung:** diverse (Vertrieb, Konstruktion, Service, etc.)  
**Straße/ Nr.:** Buschmühlenstr. 20  
**PLZ/ Ort:** 58093 Hagen  
**Telefon:** 02331 967 - 0  
**E-Mail:** info@uhde-hpp.com  
**Website:** [www.uhde-hpp.com](http://www.uhde-hpp.com)  
**Branche:** Anlagenbau  
**Produkte:** Hochdruckanlagen  
**Standorte:** Hagen  
**Anzahl Mitarbeitende:** 300  
**Absolventenbedarf 2023/24:** <https://jobs.thyssenkrupp.com/de>  
**Gesuchte Fachrichtungen:** aktuell Bedarf auf <https://jobs.thyssenkrupp.com/de>

## 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                                 |





# Unternehmensgruppe Theo Müller Homann Feinkost GmbH

Arbeiten bei HOMANN bedeutet Teil eines regional verwurzelten Familienunternehmens und international wachsenden Lebensmittelkonzerns zu sein. HOMANN Feinkost steht für Tradition, Markenqualität und guten Geschmack. Als Teil der Unternehmensgruppe Theo Müller ergänzt HOMANN mit bekannten Submarken wie Nadler, Hamker und Weser-Feinkost das Portfolio im Bereich Dressings, Saucen, Fisch & Feinkost. Genauso vielfältig wie unsere Marken sind unsere Mitarbeitenden, die sie prägen. Sie sorgen dafür, dass unsere Produkte in die Flasche, übers Band und die Straßen bis in den Handel gelangen. Mit ihren frischen Ideen, ihrer Leidenschaft und ihrem einzigartigen Wissen tragen sie dazu bei, unserer Mission jeden Tag ein kleines Stückchen näherzukommen: Nämlich Geschmack in das Leben der Menschen zu bringen. Wir suchen Kolleginnen und Kollegen, die diese Reise gemeinsam mit uns gehen. Die genauso mutig und neugierig sind wie wir. Und die den Blick über den Flaschenrand wagen, um Veränderung und Innovation zu treiben. Werde auch Du Teil unserer vielfältigen Arbeitswelt und entdecke unsere Einstiegsmöglichkeiten für Studierende und Berufseinsteiger. Vom Produktentwickler über IT-Experte bis hin zum Key Account Manager und Marketingmitarbeiter – mit über 200 verschiedenen Berufen und Ausbildungsmöglichkeiten bieten wir eine große Bandbreite an Karriere- und Entfaltungsmöglichkeiten. Überrascht, dass wir viel mehr sind als Du gedacht hast? Überzeug dich selbst und besuche uns an unserem Messestand beim FOOD FUTURE DAY. Wir freuen uns auf Dich!

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Franziska Kleemann
<b>Abteilung:</b>	Recruiting
<b>Straße/ Nr.:</b>	Heinrich-Hamker-Straße 20
<b>PLZ/ Ort:</b>	49152 Bad Essen
<b>Telefon:</b>	05472 772 253
<b>E-Mail:</b>	franziska.kleemann@homann.de
<b>Website:</b>	<a href="https://careers.muellergroup.com/Homann/?locale=de_DE">https://careers.muellergroup.com/Homann/?locale=de_DE</a>
<b>Branche:</b>	FMCG, Lebensmittel
<b>Produkte:</b>	Dressing, Saucen, Fisch & Feinkost
<b>Standorte:</b>	Bad Essen/ Lintorf, Rogätz
<b>Anzahl Mitarbeitende:</b>	ca. 600
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	20-30 Gesuchte Fachrichtungen: Produktentwicklung, Marketing, IT und viele weitere spannende Bereiche

## 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                                 |



## Vion Food Group

Vion ist ein internationaler Hersteller von Fleisch, Fleischerzeugnissen und pflanzlichen Alternativen mit Produktionsstandorten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien. Vion hat Vertriebsunterstützungsbüros in sechzehn Ländern weltweit. Unsere vier Business Units Pork, Beef, Food Service und Retail liefern frische und gefrorene 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, Deutschland und Belgien ebenso wie in anderen Ländern der Welt. Unser Hauptsitz befindet sich im niederländischen Boxtel. Wir sind uns deutlich bewusst, dass unser Erfolg wesentlich vom Einsatz, vom Engagement, von der Motivation und natürlich auch vom Wohlergehen unserer Mitarbeiter abhängt. Wir bieten unseren Mitarbeitern gute und wettbewerbsfähige Arbeitsbedingungen. Wir investieren in die Aus- und Fortbildung unserer Mitarbeiter und bieten ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Katrin Pfüetzenreuter
<b>Abteilung:</b>	Human Resources
<b>Straße/ Nr.:</b>	Rudolf-Diesel-Str. 10
<b>PLZ/ Ort:</b>	86807 Buchloe
<b>Telefon:</b>	0824 1503 373
<b>E-Mail:</b>	katrin.pfuetzenreuter@vionfood.com
<b>Website:</b>	<a href="https://www.vionfoodgroup.com/de/">https://www.vionfoodgroup.com/de/</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelherstellung
<b>Produkte:</b>	Fleisch/ Fleischersatzprodukte
<b>Standorte:</b>	gesamt 29 in DE, NL und Belgien
<b>Anzahl Mitarbeitende:</b>	ca. 12.300
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelmanagement, Qualitätsmanagement etc.

### 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

Westfleisch ist der zweitgrößte Fleischvermarkter in Deutschland und fünftgrößter in Europa, mit einem Konzernumsatz von rund 3 Milliarden Euro. 30 Prozent der Produkte werden in 40 Länder weltweit exportiert. Wir stellen uns den Anforderungen an hochwertige Lebensmittel als Grundlage für unser qualitatives Wachstum. Die Basis unseres Erfolges sind unsere rund 7.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, mit denen wir gemeinsam die Zukunft der Ernährungsindustrie gestalten.

<b>Personalverantwortliche/r:</b>	Lina Collet
<b>Abteilung:</b>	Personalentwicklung & Recruiting
<b>Straße/ Nr.:</b>	Fridtjof-Nansen-Weg 5a
<b>PLZ/ Ort:</b>	48155 Münster
<b>Telefon:</b>	0251 493 1162
<b>E-Mail:</b>	jobs@westfleisch.de
<b>Website:</b>	<a href="http://www.westfleisch.de">www.westfleisch.de</a>
<b>Branche:</b>	Lebensmittelindustrie
<b>Produkte:</b>	Fleischvermarktung
<b>Standorte:</b>	Münster, WestfalenLand Münster, Hamm, Coesfeld, Oer-Erkenschwick, Bönen, Lübbecke
<b>Anzahl Mitarbeitende:</b>	7.200
<b>Absolventenbedarf 2023/24:</b>	20
<b>Gesuchte Fachrichtungen:</b>	Qualitätsmanagement, Prozessoptimierung, IT, Data-Analytics, Produktionstechnik, Prozesseffizienz, Technik

### 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                                 |



# WirtschaftsWunderregion Landkreis Osnabrück

Die „WirtschaftsWunderregion Landkreis Osnabrück - Da staunst'e!“ ist eine Fachkräfte-Initiative des Fachkräftebüros des Landkreises Osnabrück, unterstützt von der WIGOS Wirtschaftsförderungsgesellschaft Osnabrücker Land mbH.

**Personalverantwortliche/r:** Sandra Schürmann  
**Abteilung:** Fachkräftebüro der WIGOS  
**Straße/ Nr.:** Am Schölerberg 1  
**PLZ/ Ort:** 49082 Osnabrück  
**Telefon:** 0541 501 4718  
**E-Mail:** schuermann@wigos.de  
**Website:** <https://www.da-staunste.de/>  
**Gesuchte Fachrichtungen:** Alle, da wir stellvertretend für die Unternehmen des Landkreises Osnabrück suchen.

## 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                                 |

# Hochschule Osnabrück

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 2.300 Studierende in 18 Bachelor- bzw. 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.

## 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 vorgelegerten 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 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 Ernährungs-wissenschaft – 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.



# DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut mit rund 200 Expert\*innen der Lebensmitteltechnologie und den Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit und hat ca. 200 Mitglieds-



unternehmen aus der Ernährungswirtschaft und anderen angrenzenden Bereichen. Zusammen mit unseren Partnern wird das aus der Forschung gewonnene Wissen in die Praxis übertragen. Die eng vernetzten Forschungsabteilungen des DIL sammeln Wissen, um für unsere Partner praxisnahe Lösungen zu entwickeln. Mit Anwendungszentren für Produkt- und Prozessentwicklung, einem Zentrum für Lebensmittelphysik, Mikrobiologie und chemische Analytik, sowie dem Maschinenbau bietet das DIL der Lebensmittelwirtschaft die gesamte Bandbreite an Expertise. Mit dem Food Science & Technology Campus Artland ist das DIL das Zentrum eines expandierenden Ökosystems, das Wissenschaftler\*innen, Forschung und Unternehmen anzieht, um die Ernährung von Morgen sicherzustellen.

## **Master-Studiengang Food Process and Product Engineering**

Seit Oktober 2022 bietet das DIL in Kooperation mit der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover den Master-Studiengang Food Process and Product Engineering an.

Das Programm vermittelt den Studierenden ein prozessorientiertes Verständnis vom Tier bis zum Lebensmittel („from farm to fork“) entlang der gesamten Produktionskette und in ihrer ganzen Komplexität. Der Masterstudiengang Food Science wird vollständig in englischer Sprache unterrichtet und bereitet die Studierenden auf ein Promotionsstudium und eine berufliche Laufbahn in der Agrar- und Ernährungswirtschaft vor.

<https://master-foodscience.com/>

## **Zertifikatskurs Qualitätsmanagement**

Für Fachkräfte der Lebensmittelwirtschaft bietet das DIL in Zusammenarbeit mit der Hochschule Osnabrück jährlich einen Zertifikatskurs Qualitätsmanagement für Lebens- und Futtermittel an. Die Weiterbildung setzt sich aus den drei Modulen „Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierung“,

„Analytische Untersuchungsmethoden“ und „Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel“ zusammen. Dabei sollen die Teilnehmer sowohl ihr Grundwissen in den verschiedenen Bereichen vertiefen als auch aktuelle Forschungsergebnisse und Praxisanwendungen kennen lernen. Das erlernte Wissen findet in Fallbeispielen und Praxiseinheiten direkte Anwendung.

<https://www.qm-food-and-feed.de>



# **FOOD FUTURE DAY / 23**

**Mittwoch,  
25.10.2023**

## **Ansprechpartner:**

**Hochschule Osnabrück**

**Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur**

**Anke Riemenschneider  
Tel.: 0541 969-5269**

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

**Professional School**

**Meike Mork-Bojes  
Tel.: 0541 969-3662**

**E-Mail: [m.mork@hs-osnabrueck.de](mailto:m.mork@hs-osnabrueck.de)**

**Weitere Informationen:**

**[www.hs-osnabrueck.de/food-future-day/](http://www.hs-osnabrueck.de/food-future-day/)**