

INTERREG-PROJEKT FOOD2020

Das deutsch-niederländische Kooperationsprojekt FOOD2020 unterstützt kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) der Ernährungswirtschaft in der Grenzregion Deutschland-Niederlande in finanzieller und fachlicher Hinsicht bei der Umsetzung von innovativen Ideen.

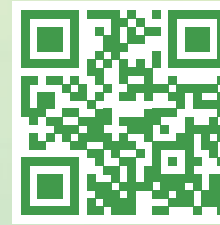
Weitere Infos: www.food2020.eu



Referenzfirmen



FOOD FUTURE DAY / 17



Dienstag, 24.10.2017
Hochschule Osnabrück

NEHMEN SIE AM FOOD FUTURE DAY TEIL UND...

- ... begegnen Sie Ihren Nachwuchskräften von morgen.
- ... begeistern Sie Studierende, Absolventinnen und Absolventen für eine Karriere in der Lebensmittelbranche.
- ... erfahren Sie mehr über freie Stellen, Traineeprogramme, Praktika und Projekte für Abschlussarbeiten.
- ... tauschen Sie sich mit anderen über die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie aus.

TERMIN

Dienstag, 24.10.2017, 8:30 - 17:00 Uhr
ab 17:00 Uhr gemeinsamer Ausklang

VERANSTALTUNGSORT

Hochschule Osnabrück / Campus Haste
Gebäude HR, HA, HB
Oldenburger Landstraße 24
49090 Osnabrück

VERANSTALTER

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

KONDITIONEN

Standgebühr für Aussteller (Messestand 9m²) 600€

Die Teilnahme ist für Besucherinnen und Besucher kostenlos. Um eine Anmeldung wird gebeten. Weitere Infos zur Anmeldung, Anfahrtsplan sowie Tipps zur Vorbereitung finden Sie unter www.food2020.eu

FOOD FUTURE DAY / 17

Dienstag, 24.10.2017
Hochschule Osnabrück

www.food2020.eu



FOOD FUTURE DAY / 17

Dienstag, 24.10.2017
Hochschule Osnabrück

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.

„**DER FOOD FUTURE DAY ALS ETABLIERTE PLATTFORM ERMÖGLICHT UNTERNEHMEN, FACHKRÄFTEN, JOBEINSTEIGERN SOWIE STUDIERENDEN DIE CHANCE ZUM NETWORKEN, AUSTAUSCHEN UND PRÄSENTIEREN.**“



ZIELGRUPPEN

Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Fachkräfte regionaler Lebensmittelbetriebe, Studierende, Absolventinnen und Absolventen (grenzüberschreitend) der:

- Lebensmittelproduktion
- Lebensmitteltechnologie
- Verfahrenstechnik
- Bioverfahrenstechnik
- Ökotoxikologie
- Wirtschafts- und Ingenieurwissenschaften

CAMPUS-PREIS DES VDEW



Der Verband der Ernährungswirtschaft (VdEW) stellt den Campus-Preis, der die besten studentischen Projekt- oder Abschlussarbeiten auszeichnen wird.

Eine Jury wählt vor Ort unter den eingereichten und präsentierten Vorschlägen diejenigen Arbeiten aus, die hinsichtlich Innovation, Kreativität und Marktorientierung als herausragend zu bezeichnen sind.

8:30 - 10:00 Uhr
Raum HR 5/6

FFD BERUFSBILDER LIVE



Acht Absolventinnen und Absolventen berichten über ihren Berufseinstieg und können den Studierenden auf Augenhöhe Tipps und Tricks für einen erfolgreichen Einstieg geben, da ihr eigener Start ins Berufsleben erst ein bis zwei Jahre zurück liegt.

10:15 - 13:15 Uhr
Raum HR 7 und HR 8

BEWERBUNGSMAPPENCHECK



In Einzelgesprächen erhalten Studierende, Absolventinnen und Absolventen von den Personalverantwortlichen der teilnehmenden Unternehmen wertvolle Tipps für ihre Bewerbungsunterlagen.

10:30 - 14:00 Uhr
Raum HR 4

FFD RECRUITING EVENT



Die Lebensmittelbranche gehört zu den größten in Deutschland, Europa und der Welt – ein enormer Jobmarkt, der gerade Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteigern vielfältige Karrieremöglichkeiten bietet. Für Unternehmen stellt die gezielte Ansprache qualifizierter Nachwuchskräfte einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil dar.

Der **FOOD FUTURE DAY** holt Arbeitgeber und Studierende sowie Absolventinnen und Absolventen an einen Tisch und ermöglicht beiden Seiten einen schnellen und unverbindlichen Kontakt.

10:00 - 14:30 Uhr
Raum HR 1/2

FFD SESSIONS



Im Rahmen des Branchentreffpunkts finden fünf parallele Sessions statt, in denen zu folgenden Themenfeldern referiert und diskutiert wird:

- **Session Markt**
Stellenwert der Wirtschaftsingenieurausbildung für die Marktorientierung von Unternehmen
- **Session Produktion**
Aktuelle Themen aus Controlling, Produktion und Logistik
- **Session Technologie und Qualität**
Recycling und Verwertung von Lebensmittelverpackungen
- **Session Qualitätsfaktoren der Ernährung**
„Qualität ist das beste Rezept“ – welche Qualitätsfaktoren machen Lebensmittel erfolgreich?
- **Session Biotechnologie**
Produkt- und Prozessinnovationen in der Getränketechnologie

14:30 - 17:00 Uhr
Räume werden vor Ort bekannt gegeben