

# NieKE JOURNAL



Niedersächsisches Kompetenzzentrum  
Ernährungswirtschaft



FOOD CONFERENCE 2019  
**DIE VORBEREITUNGEN  
LAUFEN AN**

SEITE 3



EXPERTENINTERVIEW  
**WISSENSMANAGEMENT  
IN DER ERNÄHRUNGS-  
WIRTSCHAFT**

SEITE 4



ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT  
**NIEDERSÄCHSISCHES  
MINISTERIUM ZU GAST IN  
DER UNIVERSITÄT VECHTA**

SEITE 7

## KURS-ZUKUNFT: ERFOLGREICHER PROJEKTABSCHLUSS

### Unternehmen und Jugendliche auf Augenhöhe



Im Landkreis Cloppenburg ging die Oberschule Emstek gleich mit drei benachbarten, starken Unternehmen eine Lernpartnerschaft ein: Biofino, GS agri und NORDFRÖST. (von links): Doris Schröder (Geschäftsführerin NieKE), Landrat Johann Wimberg (Landkreis Cloppenburg), Kerstin Bocklage (Schulleiterin Oberschule Emstek), Britta Heine (Geschäftsführerin NORDFRÖST), Dr. Jürgen Tölke (Geschäftsführer Biofino), Cord Schiplage (Geschäftsführer GS agri) Foto: V. Beck

Schulen beziehen die lokale Wirtschaft vor Ort in den Unterricht ein. Firmen bieten einen Praxiseinblick in ihren Betriebs- und Berufsalltag. Im Mittelpunkt steht der Dialog über das Thema „Nachhaltigkeit“. Dabei fragen Jugendliche nach den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen der Betriebe und nach deren Lösungsansätzen.

Schüler\*innen können im Kontakt mit der Wirtschaft viel lernen: so gewinnen sie mit KURS-Zukunft motivierende und wertvolle Einblicke in soziale, ökologische und ökonomische Zusammenhänge des Tagesgeschäftes, sowie in die Arbeitswelt eines konkreten Unternehmens. Eines Unternehmens, an dem sie vielleicht täglich mit dem Fahrrad vorbeifahren und sich möglicherweise manchmal fragen, „was die da überhaupt machen“. Firmen können sich wiederum als attraktive Arbeitgeber präsentieren, die es in spannenden Projekten schaffen, Sympathiepunkte bei den Jugendlichen zu sammeln.

Wie Wirtschaft und Schule erfolgreich näher zusammenrücken können, zeigte die Initiative KURS-Zukunft in den letzten beiden

Jahren im Rahmen von insgesamt 18 besiegelten Kooperationsvereinbarungen. Das Fazit der bisherigen Projektphase ist, dass das Kooperationspotential zwischen Schulen und Wirtschaftsunternehmen zwar sehr groß, allerdings längst noch nicht ausgeschöpft ist. Das Bestreben der Initiative KURS-Zukunft ist es daher, Schule und Nachbarbetrieb in einen noch intensiveren Austausch zu bringen. Unser Ziel dabei: Partnerschaft auf Augenhöhe.

#### Schüler\*innen kreieren und verkosten Burger bei Recker Feinkost

Zum Start in die Zusammenarbeit entdeckten Schüler\*innen der Oberschule Rehden ihr neues Partnerunternehmen Recker Feinkost in Wetschen. Recker Feinkost beliefert ausgehend von seinen Unternehmensstandorten Wetschen und Bremen Hotellerie und Gastronomie als Lebensmittelvollsortimenter.

Wie immer machte Trainerin Anna Schaffrath die Jugendlichen fit für den Unternehmensbesuch. „Die Jugendlichen ohne Vorbe-



reitung ins Unternehmen zu schicken, ist wenig sinnvoll“, so Anna Schaffrath. „In Phase 1 des Workshops erhalten sie erste Einblicke in ihr Partnerunternehmen und wir entwickeln Fragen für den gemeinsamen Besuch, um uns den Zukunftsfragen des Unternehmens zu nähern. Unsere jungen Nachhaltigkeits-Expert\*innen befragen die Mitarbeiter\*innen zu den sozialen Herausforderungen, zu den Umweltauswirkungen der betrieblichen Tätigkeit und zu den wirtschaftlichen Aspekten“, so die Trainerin und sie fügt an: „Als Expert\*innen von den Mitarbeiter\*innen ernst genommen zu werden, das motiviert die Jugendlichen ungemein.“



Die Schüler\*innen der Oberschule Rehden entdecken ihr Partnerunternehmen. Foto: A. Schaffrath

Die Jugendlichen waren begeistert vom freundlichen Empfang bei Recker. Im Anschluss an eine Unternehmenspräsentation durften sie die Kommissionierung von Ware vom Bestelleingang bis zur Auslieferung nachvollziehen. Bei Kaffee und Tee kamen sie dann über ihre Fragen mit den Beschäftigten, darunter drei Azubis, sowie auch mit dem Geschäftsführer Klaus Recker ins Gespräch. Dabei erfuhren sie u.a., dass Recker Feinkost unter der Eigenmarke Sourcer Tee und Kaffee aus ökologischer Erzeugung im Angebot hat und dass die produzierenden Kleinbauern auch regelmäßig besucht werden. „Wir sind uns unserer sozialen und ökologischen Verantwortung sehr bewusst und leisten hiermit unseren Beitrag. Die Nachfrage von Produkten aus ökologischer Erzeugung ist im Hotellerie-Bereich zurzeit jedoch generell sehr gering, so dass den Kunden auch andere Produkte angeboten werden“ erklärte Klaus Recker.

Zum Schluss kreierte und verkostete die Jugendlichen noch leckere Burger – so wie es auch die Unternehmensexperten mit Lieferanten und Kunden tun. Natürlich gingen dem Verzehr der Eigenkreationen Fachgespräche voraus. Woher stammen die Rohstoffe, welche Produkte kommen bei den Kunden gut an? Ein nahrhafter Tag in allen Belangen.

### Die Verkoster – Schüler\*innen prüfen mit allen Sinnen

Bastian Kemmlage kam mit verschiedenen Fleischprodukten in den Profilkurs Gesundheit und Soziales der Stufe 10 der St.-Johannes-Schule Bakum. Er vertritt beim KURS-Zukunft Partnerunternehmen TULIP FOOD Company den Bereich Qualitätssicherung.

Beim Projekt „Die Verkoster“ ging es zunächst darum, dass die Schüler\*innen die mitgebrachten Lebensmittelprodukte mit allen Sinnen prüften. Geschmack, Geruch, Aussehen – auf einem Bewer-

tungsbogen sollten Sie ihre Kreuze machen. „Mit diesen Bewertungsbögen führen wir im Betrieb täglich die sensorische Prüfung der Produkte durch“, so der Unternehmensexperte.

Die Jugendlichen hatten den Auftrag, die mitgebrachten Fleischprodukte auf „Herz und Nieren“ zu untersuchen. Dabei reichte ein einfaches „das schmeckt mir“ bei weitem nicht aus. Welche Informationen erhalte ich anhand der Verpackung über den Inhalt? Maltodextrin – was ist denn das? Ist es generationengerecht, wenn Produktinformationen über einen QR-Code aufgerufen werden sollen? Die Fragen schossen nur so auf Herrn Kemmlage ein. Wie erfahre ich etwas über die Qualität des verwendeten Fleisches, woher stammt das Fleisch und welche Kräuter und Gewürze werden verwendet? Der Unternehmensexperte machte deutlich, dass nicht alle Inhaltsstoffe genau angegeben werden müssen, weil der Hersteller dann ja sein Rezept verraten würde. Und das ist schließlich ein Betriebsgeheimnis. Es müssen dagegen aber Inhaltsstoffe aufgeführt werden, die für gewisse Personengruppen Gesundheitsrisiken in sich bergen könnten, wie z. B. Stoffe, die Allergien auslösen könnten. Die Jugendlichen hatten aber auch Verbesserungstipps: „Der Text auf der Verpackung ist gut lesbar“, meinten einige, „aber die Fotos zum Produkt gefallen mir nicht so gut.“



Im Rahmen des Projektes „Die Verkoster“ prüfen die Schüler\*innen Lebensmittelprodukte mit allen Sinnen. Foto: A. Schaffrath.

„Die Verkoster“ ist ein Vertiefungsbaustein insbesondere für das Profildach Gesundheit und Soziales im Rahmen von KURS-Zukunft. Im Anschluss an einen ganztägigen Basisworkshop vertiefen die Jugendlichen die Fragen zu den Zukunftsthemen und Nachhaltigkeitsaspekten der Unternehmen. Dieser Baustein kann in vielen KURS-Zukunft – Lernpartnerschaften zur Anwendung kommen.

„Ich hätte übrigens nicht gedacht, dass KURS-Zukunft so schnell wirkt. Uns liegen bereits die ersten Bewerbungen von Schülerinnen und Schülern vor“, stellte der Unternehmensexperte am Schluss der Doppelstunde in der Schule zufrieden fest. (VB)

Interessierte Schulen und Unternehmen erhalten weiterführende Informationen unter [www.kurszukunft.net](http://www.kurszukunft.net) oder per Email an [verena.beck@uni-vechta.de](mailto:verena.beck@uni-vechta.de)

## SAVE THE DATE

# iFood Conference 2019 – Vorbereitungen laufen an



Der Beirat traf sich in Köln zur ersten Organisationssitzung. V.l. Dr. Volker Heinz (DIL e.V.), Hanni Rützler (futurefoodstudio), Clemens Hollah (DIL e.V.), Katharina C. Hamma (Koelnmesse), Fabio Ziemßen (METRO Wholesale & Food Specialist AG), Dr. Christian Janze (Ernst & Young), Dr. Klemens van Betteray (CSB System AG), Jörg Naumann (IBM), Anne Schumacher (Koelnmesse) und Christoph Minhoff (BVE). Foto: Koelnmesse/Maxi Uellendahl

Die globale Lebensmittelproduktion ist im stetigen Wandel: Technologische Entwicklungen und sozioökonomische Veränderungen prägen und verändern das wirtschaftliche Handeln ständig. Sogenannte Megatrends setzen neue Maßstäbe für die Lebensmittelindustrie. Insbesondere bei Waren des täglichen Bedarfs ergibt sich aus der Digitalisierung, neuen Produktionskonzepten, veränderten Bedürfnissen der Verbraucher und aktuellen Konzepten der Nachhaltigkeit eine große Chancenvielfalt. In den letzten Jahren hat sich die Innovative Food Conference zu einem viel beachteten Networking-Event für Lebensmitteltechnologien, -hersteller und -händler entwickelt.

Die fünfte Innovative Food Conference findet am 7. Oktober 2019 auf der Anuga in Köln, der weltgrößten Fachmesse für Ernährung, statt. Im Mittelpunkt steht der internationale Dialog zu Innovationen im Food-Bereich. Führende Experten der Bereiche Food Future, Food System Consultants, Entscheider aus Industrie und Handel sowie Lebensmitteltechnologien teilen ihr Know-how.

### Digitalisierung – Produktion – Verbrauch – Vertrieb

Die fortschreitende Digitalisierung hat maßgebliche Auswirkungen auf die Lebensmittelindustrie und eröffnet neue Vertriebskanäle. Neue attraktive und nachhaltige Produkte werden entwickelt und Bestehende weiter optimiert – diese Innovationskraft stützt sich auch auf die fortschreitende Digitalisierung. Die Digitalisierung bringt ein hohes Potenzial für die wirtschaftliche und logistische Zusammenarbeit mit sich, sodass die Effizienz des gesamten Food Systems gesteigert wird. Auf der iFood Conference 2019 bieten sich die neusten Einblicke in die wirtschaftlichen Auswirkungen und Möglichkeiten, sowie den Innovationen im Zuge der Digitalisierung.

### Herausforderung der globalen Wertschöpfungsketten

Die Erzeugung von Lebensmitteln vollzieht sich in Wertschöpfungsketten, entlang derer Rohstoffe unter Verwendung von Energie umgewandelt und transportiert werden. Die sich verändernden weltweiten Lebensmittelmärkte stellen alle Akteure ent-

lang der Wertschöpfungskette vor neue Herausforderungen. Es werden immer höhere Anforderungen an Logistik, Prozesssteuerung und Produktqualität gestellt, sodass sich bei der Lebensmittelproduktion, dem Markenmanagement und Vertrieb ständig die Frage nach dem Status Quo wiederholt. Welche Ursachen und Auswirkungen haben diese Veränderungen? Welche Strategien sind erfolgsversprechend? Und welche Maßnahmen sind geeignet, um für kosteneffektive Herstellungs- und Vertriebskosten zu sorgen und gleichzeitig den hohen Qualitätsstandards gerecht zu werden? Diese Fragen stehen bei der iFood Conference 2019 im Blickpunkt unserer Referenten.

### Sustology – Konzepte für Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln

Die Nachhaltigkeit in ihrer ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Dimension ist zur stärksten Antriebskraft für Innovationen und zu einem starken Verkaufsargument für Lebensmittel geworden. Ethik, Tierschutz, Ressourceneffizienz und Authentizität sind nur einige Begriffe die beim öffentlichen Diskurs über die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln immer mehr im Fokus stehen. Die Nachhaltigkeit ist zu einem Instrument geworden, welches von Marktteilnehmern und Interessengruppen genutzt wird, um Verschiebungen in der Wahrnehmung vorzunehmen und den Begriff auf bestimmte Art und Weise darzustellen. Bei der iFood Conference 2019 wird das komplexe Thema Nachhaltigkeit aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet. Die Referenten vertiefen den Einblick und bieten fachkundige Perspektiven aus wirtschaftlicher, technologischer und markenorientierter Sicht.

### Innovationsprogramme – Nutzen des Wissensdreiecks

Strukturierte Förderprogramme unterstützen die Integration von Wissen und steigern die Innovationsfähigkeit in geografischen Gebieten und Regionen. Für die Organisation gemeinsamer strategischer Aktivitäten sind klar definierte Ziele für ein Netzwerk von Partnerorganisationen notwendig und führen so zu konkreten Ergebnissen. Der Austausch neuer Erkenntnisse und guter neuer Vorgehensweise lässt sich durch eine verlässliche Zusammenarbeit auf eine Vielzahl von Umgebungen und Branchen übertragen. Eine ausgezeichnete Partnerschaft zwischen führenden Hochschuleinrichtungen, Forschungsorganisationen und Unternehmen sowie regionalen politischen Entscheidungsträgern und öffentlichen Einrichtungen, bietet dafür ein starkes Fundament der Initiierung neuer Innovationsprogramme. Unsere Referenten bei der iFood Conference 2019 werden ihr Wissen und ihre Erfahrungen über Innovationsprogramme und den notwendigen Mitteln für den Erfolg solcher Programme teilen. Darüber hinaus können die Besucher erfahren, wie Unternehmen und Organisationen bei diesen relevanten Kooperationsmodellen teilhaben und profitieren können. (MW)

**DISCOVERING  
MEGA TRENDS  
IN FOOD**

NEXT IFOOD CONFERENCE  
**ANUGA, COLOGNE,  
7 OCTOBER 2019**



## MEHR ALS EIN ABSCHLUSS!

## Der Zertifikatskurs Qualitätsmanagement geht im Jahr 2019 in die dritte Runde



Das Kompetenzteam des Zertifikatskurs Qualitätsmanagement in den Vorbereitungen für das Jahr 2019. Foto: DIL e.V.

Es ist ein für die Region beispielloses Projekt im Bereich der berufsbegleitenden Weiterbildung von Fachkräften – der Zertifikatskurs Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel. Startschuss für diesen Kurs war im März 2017 mit dem ersten Jahrgang, entstanden durch die Kooperation zwischen dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) und der Professional School der Hochschule Osnabrück. Mittlerweile neigt sich der zweite Jahrgang 2018 dem Ende zu. In über 300 Präsenzstunden lassen sich die Teilnehmer\*innen aus Unternehmen der Ernährungswirtschaft insbesondere von den Experten des DIL, der Hochschule Osnabrück, amtlichen Stellen sowie zum Beispiel auch aktiven Auditoren weiterbilden.

### Vorbereitungen für 2019

Die Initiatoren des Zertifikatskurses bereiten sich derzeit intensiv auf das kommende Jahr vor. Das Konzept, praxisnahes Wissen aus den Bereichen der Qualitätsmanagementsysteme, Qualitätssicherung und Recht durch Referenten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden zu vermitteln, ist aufgegangen und soll 2019 weiter ausgebaut werden. Das im Vergleich zu Hochschulprogrammen kompakte Weiterbildungsangebot wurde gut angenommen.

Um das Weiterbildungsprogramm zukünftig noch attraktiver zu gestalten, ist die Einrichtung eines Alumni-Netzwerks geplant. DIL-Vorstand Dr. Volker Heinz hierzu: „Wir haben im Verlauf festgestellt, dass die Studierenden das Programm nicht nur als Abschluss betrachten, sondern vielmehr als den Eintritt in ein kommunikatives Netzwerk. Hier können die Beziehungen untereinander sowie die Kontakte zu den Mentoren weiter gepflegt und ausgebaut werden. Auf diese Weise profitieren unsere Studierenden auch nach ihrem Abschluss von einem starken Netzwerk.“ (SB)

Weitere Informationen  
[www.qm-food-and-feed.de](http://www.qm-food-and-feed.de)

## EXPERTENINTERVIEW MIT ANJA GIESKE-HELMSEN Wissensmanagement in der Ernährungswirtschaft



Im Interview: Anja Gieske-Helmsen, Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. Foto: Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.

NieKE sprach mit Frau Gieske-Helmsen von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. in Hannover zum Thema „Wissensmanagement in der Ernährungswirtschaft“. Frau Gieske-Helmsen ist Diplom-Agraringenieurin, gelernte Landwirtin und Wissensbilanz-Moderatorin. Sie ist Ansprechpartnerin für die Bereiche Markt- und Organisationsentwicklung, Marketingberatung und Wissensmanagement.

Im NieKE-Interview erläutert Anja Gieske-Helmsen, dass Wissensmanagement den systematischen Umgang mit Wissen bezeichnet, welcher in der Ernährungsindustrie eine wichtige Rolle spielt. Aufgrund der zunehmenden Komplexität sowie Schnelligkeit der Prozesse in einem Unternehmen, müssen Mitarbeiter/innen Wissen gewinnen, sichern, verteilen und anwenden. Zudem muss Wissen bewertet und zu Wissens- und Unternehmenszielen formuliert werden, damit es auch strategisch für die Unternehmensentwicklung genutzt werden kann.

Zu den wesentlichen Herausforderungen für die Ernährungswirtschaft gehören der demografische Wandel, der absehbare Fachkräftemangel sowie die Digitalisierung. Diese erhöhen den Druck, sich mit den Themenfeldern des Wissensmanagements zu befassen. Dabei betont Anja Gieske-Helmsen, dass vor allem kleine und mittelständische Unternehmen sich häufig aus Zeit- und Kostengründen scheuen, mit Wissensmanagement anzufangen. Die Marketinggesellschaft bietet den Unternehmen und Organisationen der Branche unternehmensspezifische Inhouse-Beratung, Informationsveranstaltungen und Crash-Kurse. Sie steht als externe Prozessbegleiterin, Moderatorin, Netzwerkerin und Treiberin zur Verfügung.

Welche Angebote und Aktivitäten die Marketinggesellschaft hierzu bietet, welchen Einfluss das Wissensmanagement auf den Erfolg eines Unternehmens ausübt und welche Empfehlungen Gieske-Helmsen für die Unternehmen der Ernährungsindustrie aus Niedersachsen für die Zukunft hat, können Sie im vollständigen Interview mit Frau Anja Gieske-Helmsen auf [www.ernaehrungswirtschaft.de](http://www.ernaehrungswirtschaft.de) nachlesen. (SF)

## NIEKE-WORKSHOP

## „Lebensmittelkrisen mit effektivem QM begegnen“

Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft begleitet die niedersächsische Food-Branche in verschiedenen Themen mit dem Ziel einer nachhaltigen und bio-basierten Wirtschaft. Dabei geben die Aktivitäten im Bereich Lebensmittelsicherheit in Kombination mit dem Qualitätsmanagement wichtige Impulse für den langfristigen Erfolg der Branche. Auf diese Weise fördert die Landesinitiative wissensbasierte, nachhaltige Entwicklungen in der niedersächsischen Ernährungswirtschaft. Dazu veranstaltete die Landesinitiative Ernährungswirtschaft am 12. September 2018 den Workshop zum Thema „Lebensmittelkrisen mit effektivem QM begegnen“ am DIL in Quakenbrück. Im Rahmen des Qualitätsmanagement Workshops wurden sowohl anspruchsvolle rechtliche Grundlagen als auch die wissenschaftlichen Grundlagen der Kommunikation, die zu einer gelungenen Krisenbewältigung im Unternehmen führen, miteinander verbunden. Die Teilnehmer\*innen erhielten Einblicke in die Krisenkommunikation im Agri Food Business sowie in die Risikobewertung von Lebensmitteln und beschäftigten sich

u.a. mit den Fragen: „Wann ist ein Lebensmittel im rechtlichen Sinne unsicher?“ und „Was sind die Folgen?“.

Prof. Dr. Matthias Kussin der Hochschule Osnabrück thematisierte in seinem Vortrag die Krisenkommunikation im Agrifood Business. Dabei ging er speziell auf die Themen „Die Krise als Normalfall“, „Die Grenzen von Risikokommunikation“ und „Die Potentiale von Krisenkommunikation“ ein. Aufbauend darauf referierte Dr. Markus Grube der KWG Rechtsanwälte aus Gummersbach über die Risikobewertung von Lebensmitteln. Dabei führte Grube die unterschiedlichen Gefahrenquellen und die Rechtsfolgen bei nicht gegebener Sicherheit bzw. Verkehrsfähigkeit auf. Anhand von verschiedenen Fallbeispielen diskutierten die Teilnehmer\*innen nach einer Aufklärung des Lebensmittelsicherheitsbegriffs sowie des Begriffs der Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels interaktiv über die Einstufung verschiedener Lebensmittel als „sicher“ oder „nicht sicher“. (SF)

## NETZWERKTREFFEN

## Jahrestagung 2018 der FEI beim DIL in Quakenbrück



Die Akteure der FEI-Jahrestagung 2018: Dr. Martin Steinhaus, Dr. Volker Heinz, Prof. Dr. Jörg Hinrichs, Dr. Mario Jekle, Dr. Volker Häusser, Dr. Götz Kröner, Prof. Dr. Harald Rohm, Prof. Dr. Frank-Jürgen Methner und Prof. Dr. Erwin Märklbauer. Foto: FEI, Bonn

Vom 4. bis 6. September fand die Jahrestagung des Forschungsbereiches der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) beim DIL in Quakenbrück statt. FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser konnte für das Jahr 2017 erneut Rekordergebnisse in der Förderbilanz vorstellen. Insgesamt koordinierte der FEI im vergangenen Jahr 131 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung mit einem Gesamtvolumen von 49,3 Mio. Euro. Seit der Gründung des DIL im Jahr 1983 konnten insgesamt 90 IGF-Projekte in Quakenbrück gemeinsam mit dem FEI realisiert werden.

Die jährlich wechselnde Jahrestagung fand dieses Jahr unter dem Motto „Herausforderungen der Praxis und Beiträge Indus-

trieller Gemeinschaftsforschung“ statt. Dr. Volker Heinz eröffnete das Netzwerktreffen als Vorstandsvorsitzender des DIL mit einem Vortrag über den Einfluss von Rezeptur und Verarbeitung von Fleischprodukten auf die ökologische Bilanz und den ökologischen Fußabdruck und erläuterte die Lebenszyklusanalyse (LCA) von Fleisch und Fleischwaren.

Rund 140 Teilnehmer konnten bei dem Netzwerktreffen neben dem Eröffnungsvortrag bei weiteren Referenten von den Technischen Universitäten Dresden, Berlin, der Technischen Universität München, mit dem Leibniz Institut für Lebensmittel-Systembiologie sowie der Universität München zuhören. (MW)



## FOOD FUTURE DAY 2018

## Branchentreffpunkt in Osnabrück



Der Food Future Day an der Hochschule Osnabrück bot ein interessantes Rahmenprogramm. Foto: S. Fortmann



An der Jobwall war für Studierende und Absolventen ein umfangreiches Angebot an Stellenanzeigen von Unternehmen der Lebensmittelbranche zu finden. Foto: S. Fortmann

Am 23. Oktober 2018 veranstalteten das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und die Hochschule Osnabrück den 8. FOOD FUTURE DAY. Der Campus Haste in Osnabrück wurde an diesem Tag zu einem Treffpunkt der Lebensmittelbranche, bei dem Wissenschaft auf Wirtschaft sowie Studierende auf Fachkräfte trafen.

Mit 24 Ausstellern aus der Lebensmittelindustrie ist der FOOD FUTURE DAY eines der größten Recruiting Events der Lebensmittelbranche. Mehr als 300 Studierende, Absolventen und Fachkräfte nutzten dies als Plattform, um Kontakte mit potentiellen Arbeitgebern zu knüpfen und Interesse an offenen Stellen, Traineeprogrammen oder Praktika mit Abschlussarbeiten zu zeigen. Für die Teilnehmer\*innen bot dabei die Jobwall ein umfangreiches Angebot an tagesaktuellen Stellenangeboten der Aussteller vom Praktikum bis zum Direkteinstieg. Auch die Unternehmen konnten gezielt Kontakte knüpfen, qualifizierte Nachwuchskräfte ansprechen und Karrieremöglichkeiten in ihrem Unternehmen aufzeigen.

Das Recruiting Event wurde durch ein spannendes Rahmenprogramm komplettiert. Nach der Präsentation verschiedener stu-

dentischer Projekt- und Abschlussarbeiten vor einer Jury wurden die besten Arbeiten mit dem Campus-Preis des Verbandes der Ernährungswirtschaft (VdEW) ausgezeichnet. Hierbei wählte die Jury vor Ort die drei besten Arbeiten heraus, die hinsichtlich Innovation, Kreativität und Marktorientierung als herausragend zu bewerten sind. Unter dem Programmpunkt „Berufsbilder Live“ berichteten acht Absolventen über ihren Berufseinstieg, der erst ein bis zwei Jahre zurückliegt. Die Studierenden erhielten dadurch auf Augenhöhe Tipps und Tricks für einen erfolgreichen Einstieg in das Berufsleben. Beim Bewerbungsmappencheck nutzten viele Teilnehmer\*innen die Chance, sich direkt von den Personalverantwortlichen der teilnehmenden Unternehmen beraten zu lassen. Im Anschluss an die Unternehmensmesse fanden am Nachmittag fünf parallele Fachvorträge zu den Themen Technologie und Qualität, Entrepreneurship und Food Start-ups, Biotechnologie, Qualitätsfaktoren der Ernährung sowie zu dem Jubiläumsthema 10 Jahre Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion im Rück- und Ausblick statt.

Am 22. Oktober 2019 findet bereits der 9. FOOD FUTURE DAY an der Hochschule Osnabrück statt. (SF)

## SAVE THE DATE

## Plant proteins: Alternative sources and applications

Die Nachfrage nach vegetarischen und speziell veganen Proteinen in unterschiedlichsten Lebensmittelapplikationen ist nach wie vor ungebrochen, was sich auch in der Fülle an Produktinnovationen zeigt. Dabei stellt der erfolgreiche Einsatz dieser Proteine bei vielen Lebensmitteln immer komplexere Anforderungen an die technologische Funktionalität der Proteine, um dem Verbraucher die gewohnte Produktqualität liefern zu können.

Unter dem Titel „Plant proteins: Alternative sources and

applications“ veranstaltet das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück am 11. April 2019 einen Workshop, auf dem neue Entwicklungen bei Pflanzenproteinen vorgestellt und diskutiert werden.

Im Fokus des Workshops stehen neben Quellen für alternative Proteine deshalb auch Anwendungen für verschiedene Produkte mit den entsprechenden Anforderungen an die Funktionalität der Proteine. (GS)

## IGW BERLIN

## Landesinitiative Ernährungswirtschaft präsentiert sich auf der Internationalen Grünen Woche

Die Internationale Grüne Woche (kurz IGW) findet vom 18.-27. Januar 2019 nun schon zum 84. Mal statt. Seit dem Gründungsjahr 1926 ist sie einzigartig als internationale Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Darüber hinaus bietet die IGW ein Rahmenprogramm mit einer Vielzahl an Symposien, Seminaren, Kongressen und Ausschusssitzungen.

Die niedersächsische Agrarwirtschaft und auch die Lebensmittelindustrie sind durch die Veredlungswirtschaft geprägt. Diese zieht einerseits eine hohe Wertschöpfung und andererseits Probleme und Herausforderungen nach sich, sodass dies oftmals in einer kritischen Darstellung der Branche resultiert. In diesem Jahr präsentiert sich die LI EW vom 22.-24. Januar 2019, zusammen mit dem DIL und dem Seedhouse aus Osnabrück erstmals auf der Grünen Woche in Berlin. Die Messebeteiligung ist auf dem Food-

Start-up-Stand Niedersachsen in Halle 20 auf der IGW geplant. Hierbei präsentiert die niedersächsische Einrichtung nicht einzelne Unternehmen, sondern Niedersachsen insgesamt als Exzellenzstandort für technische und wirtschaftliche Innovationen im Lebensmittelbereich mit einer gründerfreundlichen Kultur. Niedersachsen möchte dabei die öffentliche Wahrnehmung des niedersächsischen Lebensmittelsektors abseits tradierter Images anregen. Der Messestand wird durch das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert. (SF)



## GUTES ESSEN FÜR ALLE? ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT

## Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kultur zu Gast in der Universität Vechta



Die Wissenschaft im Gespräch. Foto: S. Fortmann

Am 28. November 2018 war das Niedersächsische Ministerium für Wissenschaft und Kultur mit seiner Veranstaltungsreihe „Forschung made in Niedersachsen“ zu Gast in der Universität Vechta. Die Veranstaltungsreihe unter der Schirmherrschaft von Wissenschaftsminister Björn Thümler, bei der regelmäßig wissenschaftliche Experten unterschiedlicher Disziplinen aufeinander treffen und gemeinsam ein aktuelles Thema aus ihrer jeweiligen Fachperspektive betrachten, fand unter dem Titel „Gutes Essen für alle? Ernährung der Zukunft“ statt. Nach der Begrüßung der knapp 200 Teilnehmer\*innen von Prof. Dr. Burghart Schmidt, Präsident der Universität Vechta und Björn Thümler diskutierten die Teilnehmer\*innen unter der Moderation von Jan-Martin Wiarda

(Journalist für Bildung und Wissenschaft) mit niedersächsischen Wissenschaftler\*innen aus den Bereichen Soziologie, Lebensmitteltechnik, Wirtschaft und Ethik sowie Physik und Sensorik über Fragen rund um das Thema Ernährung heute und in Zukunft. Mitdiskutierten Prof. Dr. Eva Barlösius (Professorin für Makrosoziologie und Sozialstrukturanalyse am Institut für Soziologie der Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover), Prof. Dr. Peter Holl (Deputy Head of Brussels Office, Senior Manager EU Programmes, EIT Food, Europäische Wissens- und Innovationsgemeinschaft für einen zukunftssicheren Lebensmittelsektor, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik), Prof. Dr. Nick Lin-Hi (Professor für Wirtschaft und Ethik an der Fakultät 1 – Bildungs- und Gesellschaftswissenschaften der Universität Vechta) sowie Prof. Dr. Arno Ruckelshausen (Professort für Physik und Sensorik an der Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik an der Hochschule Osnabrück).

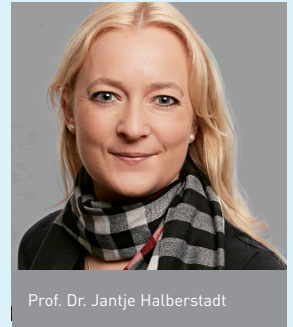
Im Anschluss wurden alle Gäste zu einem Imbiss und weiteren Gesprächen eingeladen. Folgende regionale Aussteller präsentierten den Gästen im Food-Court kulinarische Innovationen: DIL e.V., ELO-Frost GmbH & Co. KG, Kalieber GmbH, Kvegks UG, Landbäckerei Diekhaus, Rügenwalder Mühle GmbH & Co. KG, Studentenwerk Osnabrück sowie Fleischerei Lübbe mit „Test-Burgern“ der Wiesenhof GmbH. Als Appetitmacher war die wissenschaftliche Mini-Kochshow „Vom veganen All-in-Meal-Replacement bis zur Sterneküche der Zukunft“ mit Thomas Bühner, mit drei Michelin-Sternen dekoriertes Spitzenkoch aus Osnabrück und PD Dr. med. Thomas Ellrott, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen vor Ort. (SF)

## TERMINE

- 17. bis 19. Januar 2019**  
**11. GLOBAL FORUM FOR FOOD AND AGRICULTURE**  
Berlin  
[www.gffa-berlin.de](http://www.gffa-berlin.de)
- 18. bis 27. Januar 2019**  
**INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE**  
Berlin  
[www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)
- 21. Januar 2019**  
**FARM & FOOD 4.0**  
Berlin  
[www.farm-and-food.com](http://www.farm-and-food.com)
- 11. bis 16. Februar 2019**  
**NORDDEUTSCHE OBSTBAUTAGE**  
Jork  
[www.norddeutsche-obstbautage.de/](http://www.norddeutsche-obstbautage.de/)
- 13. bis 16. Februar 2019**  
**BIOFACH**  
Nürnberg  
[www.biofach.de](http://www.biofach.de)
- 19. bis 23. Februar 2019**  
**DIDACTA – BILDUNGSMESS**  
Köln  
[www.didacta-koeln.de/didacta/index-2.php](http://www.didacta-koeln.de/didacta/index-2.php)
- 19. bis 20. Februar 2019**  
**DLG-WINTERTAGUNG**  
Hannover  
[www.dlg-wintertagung.de](http://www.dlg-wintertagung.de)
- 26. bis 27. Februar 2019**  
**MOLKEREIKONGRESS 2019**  
München  
[www.conferencegroup.de/kongresse/lebensmittel-ernaehrung/molkereikongress-2019](http://www.conferencegroup.de/kongresse/lebensmittel-ernaehrung/molkereikongress-2019)
- 15. bis 19. März 2019**  
**INTERNORGA-MESSE**  
Hamburg  
[www.internorga.com/](http://www.internorga.com/)
- 19. bis 21. März 2019**  
**KTBL-TAGE 2019**  
Darmstadt  
[www.ktbl.de/inhalte/themen/ueber-uns/projekte/fachtagung0/](http://www.ktbl.de/inhalte/themen/ueber-uns/projekte/fachtagung0/)
- 20. bis 22. März 2019**  
**32. DEUTSCHER LEBENSMITTELRECHTS-TAG**  
Wiesbaden  
[www.wgfl.de/lebensmittelrechtstag.html](http://www.wgfl.de/lebensmittelrechtstag.html)

Weitere Termine im Veranstaltungskalender unter  
[www.ernaehrungswirtschaft.de](http://www.ernaehrungswirtschaft.de)

## IN EIGENER SACHE



Prof. Dr. Jantje Halberstadt

Nach der positiven Evaluation der Landesinitiative Ernährungswirtschaft im Frühjahr 2017 erfolgte die Ausschreibung Ende August 2018 durch das Niedersächsische Wirtschaftsministerium. Die Universität Vechta hat sich gemeinsam mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. um die Fortführung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft für den Zeitraum 01.01.2019 – 31.12.2021 mit Option auf ein Jahr Verlängerung beworben. Bei Drucklegung dieses Journals stand die Entscheidung zur Ausschreibung noch offen. Die Wissenschaftliche Leitung werden im Falle einer positiven Entscheidung ab 01.01.2019 Frau Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Universität Vechta und Herr Dr.-Ing. Volker Heinz, DIL e.V. übernehmen.

Frau Prof. Dr. Jantje Halberstadt hat den Ruf an die Universität Vechta für die Professur „Ökonomie der Nachhaltigkeit“ zum 01.01.2019 angenommen. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich Management und Unternehmertum unter besonderer Berücksichtigung von Sustainability bzw. Social und Eco Entrepreneurship. In trans- und interdisziplinären Projekten werden gesellschafts-unternehmerische Ansätze in Verbindung mit unterschiedlichen Fokusbereichen untersucht. Insbesondere wird auf Schnittstellen zu Themen der IKT, Agrarwirtschaft, Gesundheit und Ernährung sowie Kultur und Bildung gearbeitet. Bis Ende 2018 ist Frau Prof. Dr. Halberstadt Juniorprofessorin für Social Entrepreneurship an der Leuphana Universität Lüneburg. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Frau Prof. Dr. Halberstadt in der LI Ernährungswirtschaft. (DS)

### Impressum

Herausgeber und v.i.S.d.P. NieKE, Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen.



**Universität Vechta**  
**Institut für Strukturforschung**  
**Und Planung in agrarischen**  
**Intensivgebieten**  
Driverstraße 22, 49377 Vechta  
Tel. 04441 15-343  
Fax 04441 15-465  
[info@nieke.uni-vechta.de](mailto:info@nieke.uni-vechta.de)

[www.ernaehrungswirtschaft.de](http://www.ernaehrungswirtschaft.de)  
**Deutsches Institut für**  
**Lebensmitteltechnik e. V.**  
Professor-von-Klitzing-Straße 7  
49610 Quakenbrück  
Tel. 05431 183-0  
Fax 05431 183-114  
[info@dil-ev.de](mailto:info@dil-ev.de)  
[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)



**Niedersachsen. Klar.**

**Beiträge:** Verena Beck (VB), Sabine Bornkessel (SB), Sophia Fortmann (SF), Doris Schröder (DS), Gerdfried Senkler (GS), Marek Witkowski (MW)

**Layout/Prepress:** Running Frames GmbH

**Druck:** CSW Caritas-Sozialwerk, Dinklage. Auflage: 1500 Exemplare