

**foodactive ZU GAST BEI**  
**der Hochschule für Angewandte Wissenschaften**



**am 17. September 2019, 13.30 / 14.30 Uhr,**

HAW Bergedorf, Fakultät Life Sciences, Eingang Ulmenliet 20, 21033 Hamburg, Raum 0.43

Sie sind auf der Suche nach jungen, motivierten und qualifizierten Fachkräften für Ihr Unternehmen? Sie haben Interesse daran zu erfahren, welche Kompetenzen wir als angehende ÖkotrophologInnen mitbringen, in welche Richtungen geforscht wird und welche Fähigkeiten und Inhalte an der HAW Hamburg vermittelt werden?

Dann sind Sie am 17. September genau richtig an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

**Nutzen Sie die Möglichkeit:**

- mit Studierenden und Absolventen in direkten Kontakt zu treten,
- Einblicke in Forschungslabore zu bekommen,
- Forschungs- und Entwicklungsprojekte mit Studierenden umzusetzen und
- Ihre nächsten Young Professionals zu akquirieren.

**Das erwartet Sie:**

- junge, dynamische und kompetente zukünftige Arbeitskräfte
- Vorträge von Lehrenden, Studierenden und UnternehmensvertreterInnen
- direkte Kontakte und entspannte Kennlern-Gespräche mit Absolventen und Studierenden
- Führungen durch die Labore der Hochschule
- Kontaktbörse / gezieltes Match-Making:
  - o Gesuche für Praktikumsplätze, Bachelor- oder Masterarbeiten oder einem zukünftigen Arbeitsplatz
  - o Senden auch Sie uns vorab Ihre Gesuche zu, so daß wir vor Ort ein gezieltes Treffen ermöglichen

Ein Studium an der HAW Hamburg hebt sich durch den praxisorientierten Fokus von anderen Hochschulen ab. Dadurch können Studierende ihr theoretisches Wissen direkt umsetzen und die Umstellung in die Arbeitswelt fällt leichter.

**Programm:**

13:30 Uhr Führungen durch die Labore für:

- Lebensmittelchemie
- Ernährungswissenschaften
- Lebensmitteltechnikum
- Sensorik

14:30 Uhr Vorträge von Lehrenden und UnternehmensvertreterInnen zu folgenden Themen:

- *Geschäftsführung:*  
Prof. Dr. Birgit Peters (Professorin für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, HAW)  
Karl-Heinz Krämer (Block Foods AG)
- *Produktentwicklung:*  
Frau Prof. Dr. Andrea Bauer (Professorin für Sensorik und Produktentwicklung, HAW)  
Dorota Kollien (Bösch Boden Spies)
- *Marketing:*  
Prof. Dr. Christoph Wegmann (Professor für Food Marketing / Lebensmittelmarketing, HAW)  
Janina König (Kale & Me GmbH)
- *Qualitätssicherung:*  
Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn (Professorin für Lebensmittel-Mikrobiologie & -  
Toxikologie, HAW)  
Marco Klaiber (Eisbär Eis GmbH)

Im Anschluss Diskussionsrunde mit Studierenden

16:30 Uhr Gemeinsames Get-together bei Heiß- und Kaltgetränken sowie Snacks

**Anmeldung für die Veranstaltung** auf der Webseite unter:

[https://www.foodactive.de/events/foodactive\\_haw/](https://www.foodactive.de/events/foodactive_haw/)

**“Das Kleingedruckte”:**

Für foodactive Mitglieder, Food Academy Mitglieder und Süderelbe AG Aktionäre ist die Teilnahme kostenfrei.

Für Nicht-Mitglieder und Nicht-Aktionäre betragen die Teilnahmekosten 50 Euro zzgl. MwSt. Der Betrag wird vollständig an den „Verein zur Förderung der Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg“ gespendet. Die Anmeldung ist verbindlich. Die Rechnungen werden nach Anmeldung versandt.

Mit der Anmeldung erkennen Sie “Das Kleingedruckte” an und stimmen der Bearbeitung ihrer Daten im Rahmen dieser Veranstaltung zu.

Sollten Sie nicht damit einverstanden sein, daß Fotos von Ihnen gemacht werden, teilen Sie dies bitte dem Veranstalter schriftlich vor der Veranstaltung mit.