

Sie interessieren sich für Essen und Trinken?



Sie wollen lernen woraus und wie wichtige Lebensmittel und Inhaltsstoffe hergestellt und zubereitet werden?

Sie wollen herausfinden, ob in Ihnen ein Unternehmensgründerin/eine Unternehmensgründer schlummert?

Dann besuchen Sie die Vorlesung

Produktkonfektionierung in Lebensmitteltechnik und Pharmazie

Gemeinsam mit Prof. Dr. Eckhard Weidner und M.Sc. Diana Keddi werden Sie in Gruppenarbeit einen Businessplan erstellen. Am Beginn der Vorlesung wird in einem Kreativworkshop („World Cafe) ein Ideenpool für eine Unternehmensgründung im Bereich **Vegane Lebensmittel** erarbeitet. Die Bewertung der Ideen durch die Gruppe führt uns zum Produkt, für dessen Herstellung und Vermarktung wir eine Firmengründung vorbereiten. In Einzelgruppen werden Teilkapitel eines Businessplans erstellt: Markt, Gründung, Marketing, Produkt Design und Entwicklung, Technologie, Rechtsfragen und Nachhaltigkeit, Finanzplan, Koordination und Erstellung des Businessplans. Inhalte eines maximal 4 seitigen Teilkapitels sowie die 15 minütige Präsentation jeder Gruppe werden bewertet und zählen als Prüfungsleistung.

Begleitet wird die Gruppenarbeit durch eine Vorlesung, die in die Grundlagen der Lebensmitteltechnik einführt. Schwerpunkte liegen auf mechanischen und thermischen Verfahren, deren Anwendung anhand ausgewählter Lebens- und Genussmittel (Getreide, Kaffee, Äpfel, Tee, Schokolade, Naturstoffextrakte.....) erläutert wird. Ergänzend werden Aspekte der Geschmacksbewertung, Lebensmittelsicherheit, Fertigungssicherheit, Patente/Lizenzen etc behandelt.

Voraussetzung für die Teilnahme ist der Abschluss Ihres Bachelors. Zur Teilnahme melden Sie sich bitte bis zum **19.4.2017** bei Diana Keddi per E-Mail (keddi@vvp.rub.de) oder kommen Sie am 20.4.2017 um 11:00 in den Vorlesungsraum IC 03/448-410. Die Gruppengröße ist aus inhaltlichen Gründen begrenzt, bei mehr Anmeldungen als Plätzen wird gelost. Die Anwesenheit an der ersten Vorlesung am **20.04.2017** ist Pflicht. Im Anschluss werden die Teilnehmenden verbindlich über FlexNow angemeldet.