

# 10 gute Gründe für Food Management

## Kurz-Info des Studiengangs BWL-Food Management

Stand 20.11.2013

### 1. **Weltweit einzigartiges Studienangebot durch**

- Integration von wissenschaftlicher und praktischer Ausbildung im dualen System
- Verbindung kaufmännischer Kenntnisse mit Qualitätswissen über Lebensmittel und Ernährung

### 2. **Solide BWL-Qualifikation ergänzt um Kultur- und Naturwissenschaften**

- **Warenkunde:** Fleisch und Fisch, Backwaren und Molkereiprodukte, Obst und Gemüse, Wasser, Bier, Wein, Kaffee und Tee, Kräuter und Gewürze
- **Farm to Fork:** Landwirtschaftliche Produktion, Lebensmittelhandel, Frischelogistik und Lagerwirtschaft, Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- **Kulturwissenschaft:** Kulturgeschichte der Ernährung, Soziologie des Essens, Nachhaltigkeit, CSR, Kulinarische Rhetorik, Konzepte der Agrar- und Ernährungspolitik
- **Lebensmittelsicherheit:** Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften, Kennzeichnungspflichten, Verbraucherschutz, Qualitätsstandards, IFS und HACCP
- **Naturwissenschaft:** Ernährungslehre und Salutogenese, Mikrobiologie, Küchenpraxis, Diätetik in Medizin und Sport, Ernährungspädagogik und Sensorik
- **Schlüsselqualifikationen:** Präsentationskompetenz, Motivations- u. Kommunikationspsychologie, Kundenorientierung, Projektmanagement, Unternehmenssimulation, Gesprächsführung, Debatte

### 3. **Lernen „über den Tellerrand“**

- alle Kurse mit einem gesunden Branchen-Mix der Lebensmittelwirtschaft.
- Lernen mit und Kontakt zu vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsstufen
- Erfahrungsaustausch mit KollegInnen anderer Studienrichtungen

### 4. **Kleine Lerngruppen zw. 25-35 Studierende je Kurs**

### 5. **Eigene Forschungslabore (ab Mai 2014)**

- Sensoriklabor, Mikrobiologische Labor, Versuchsküche, Servicelabor, Eye Tracking Labor

### 6. **Wachsendes Alumni-Netzwerk mit Partnern aus allen Lebensmittelbranchen**

- Kontakt über: [www.kulinaristen.net](http://www.kulinaristen.net)

### 7. **Professionalität und Qualität**

- Fundierte Erfahrungen als erste duale Hochschule seit 1974, Food Management seit 2007
- Praxiserfahrene DozentInnen, die sich nachweislich im gelehrten Fach spezialisiert haben
- Staatliche Einrichtung, zertifizierter Abschluss (CERTQUA), QMS (ISO 9001:2000)

### 8. **Individuelle Betreuung von Studierenden und Beratung von Partnerfirmen**

### 9. **Zahlreiche Zusatzveranstaltungen und Lernprojekte**

- Exkursionen zu Partnerbetrieben, Lebensmittelmesse, mehrtägige Studienfahrten uvm.
- Lernprojekte wie Weinkeller, Running Dinner, Konsumentenbefragung, Studienfirma
- Zusatzausbildungen auf Wunsch der Dualen Partner, z.B. AdA-Schein, EFQM-Assessor...

### 10. **Kompetentes, engagiertes Team an der DHBW Heilbronn**

Unsere zentrale Mailadresse: [fm-hn@dhbw-mosbach.de](mailto:fm-hn@dhbw-mosbach.de)  
Oder Ihr persönlicher Kontakt: Sekretariat: MauDee Oroszy und Katja Seng, Tel. 07131 1237-255  
Studiengangsleitung Heilbronn: Prof. Dr. Sabine Woydt  
[woydt@dhbw-mosbach.de](mailto:woydt@dhbw-mosbach.de), Tel. 07131 1237-164,