

Was soll ein Food Manager können?

Anliegen des Studiengangs Food Management

Gründungsziele des dualen Studiengangs Food Management 2007

Ein Studienangebot für das „Genießerland Baden-Württemberg“ entwickeln, das

- die „Kulinaristik“ (von lat. culina = die Küche) in den Mittelpunkt stellt
- das Bewusstsein schärft für
 - Essen und Ernährung als Kulturgut
 - die Entstehungsvoraussetzungen von Lebensmittelqualität
 - regionale Traditionen in Anbau und Verarbeitung von Lebensmitteln
 - die gesellschaftliche Bedeutung von Biodiversität und Verzehrritualen
 - Notwendigkeit und Möglichkeit fairer Preise und guter Qualität

Der Qualifizierungsanspruch

Ein Food Manager ist ein Kaufmann, der die Belange aller Beteiligten der Lebensmittel-Wertschöpfungskette kennt, versteht und nutzen kann.

Der Food Manager sucht und erzeugt gute Produkt- wie Servicequalität und macht sie durch Einsatz moderner betriebswirtschaftlicher Methoden (z.B. in den Bereichen Planung, Controlling, Personal, Marketing) wirtschaftlich erfolgreich. Er ist insbesondere fit in den Bereichen: Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Relevanz des Wirtschaftens mit Lebensmitteln.

Berufsbild

Kaufmännische Berufsfelder in der Lebensmittelwirtschaft

- Funktionsaufgaben im Bereich Einkauf, Controlling, Warenwirtschaft, Personal, Marketing ...
- Leitungsaufgaben, wie z.B. Team-, Produktbereichs-, Filialleitung
- Projektmanagement z.B. für kulinarische Events, Markteinführung

Beispiele:

- Einkauf, Qualitätssicherung im Handel, Food Scouting
- Betreuung Online-Shop o.ä. Vertriebswege, Vertriebsplanung, Kunden- und Mitarbeiterschulungen
- Assistenz der Geschäftsleitung
- Markt- oder Marktbereichsleitung Obst & Gemüse, Filialleitung Bäckerei/ Metzgerei
- Organisator/in Presse & Öffentlichkeitsarbeit/ Marktforschung/ Beschaffungscontrolling
- Personalkoordination Messe & Events

USP

Food Manager kombinieren ein Studium der Wirtschaftswissenschaften mit Grundlagen der Kultur- und Ernährungswissenschaften und erwerben anderthalb Jahre Berufspraxis in der Lebensmittelwirtschaft.

Food Manager sind gut vernetzt, weil sie in kleinen Lerngruppen als Mitarbeiter/innen verschiedener Unternehmen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette zu Kooperation und Wissenstransfer ermutigt werden. Sie blicken über den Tellerrand einer exquisiten Küche oder eines hart kalkulierten Preises hinaus, können Zusammenhänge erkennen und daraus erfolgreiche Geschäftsideen entwickeln.