

Viele gute Gründe sprechen
für die Hochschule
Weihenstephan-Triesdorf:
**alle Infos in unserem
allgemeinen HSWT-Flyer**

Euer Kontakt

Studienfachberaterin Prof. Dr. Ulrike Machold

T +49 9826 654-208

E ulrike.machold@hswt.de

Allgemeine Studienberatung

T +49 9826 654-108

E studienberatung.triesdorf@hswt.de

Detailinformationen Lebensmittelmanagement

(z. B. Zulassungsvoraussetzungen, Termine und
Studieninhalte) unter:

www.hswt.de/lg





UNSER STUDIENGANG

Wir vermitteln Lebensmittelqualität von Anfang an

Unsere Studentinnen und Studenten wissen, warum die Qualität der Lebensmittel ihren Ursprung schon in der Landwirtschaft hat. Und wie sie bewahrt oder verbessert werden kann. Sie lernen, Verfahren der Lebensmittelherstellung zu nutzen und zu entwickeln, damit Umwelt, Natur, Tiere und Menschen möglichst wenig beeinträchtigt werden. Aber ohne die Wirtschaftlichkeit geht es in diesem Studium nicht. Daher erwerben sie das nötige Know-how in Betriebswirtschaft, Produktentwicklung und Marketing. Auch Managementmethoden zur Entscheidungsfindung, Planung und Kommunikation gehören zum breiten Fächerspektrum.

EURE CHANCE

Qualitätsstudium für die Fach- und Führungskräfte von morgen

Lebensmittelmanagern stehen alle Türen offen: ob Einkauf, Produktentwicklung, Vertrieb, Produkt- oder Qualitätsmanagement, ob bei Rohstoffherzeugung, Lebensmittelherstellung oder im Handel. Ihre Stärke ist das prozessorientierte Denken vom Landwirt bis in die Regale der Supermärkte. Genau dies brauchen sie, um den zukünftigen gesellschaftlichen Anforderungen an den Umwelt-, Natur- und Tierschutz Rechnung zu tragen. Ihre Expertise ist in allen Bereichen der nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft sehr gefragt: Themen wie Rückverfolgbarkeit, CO₂-Fußabdruck oder eine sozialverträgliche Erzeugung der Inhaltsstoffe machen den Unterschied für zukünftige Arbeitgeber.

»Die Lebensmittelindustrie hat sich in den vergangenen Jahren dynamisch entwickelt und ist wirtschaftlich wie kulturell [...] von großer Bedeutung.«

Branchenstudie Lebensmittelindustrie, IHK

DAS HOCHSCHUL+

Der Studiengang Lebensmittelmanagement

- + kooperiert mit dem Bildungszentrum Triesdorf: Wie die heimische Landwirtschaft funktioniert, wird quasi vor der Haustür demonstriert.
- + zeichnet sich durch einen hohen Praxisanteil bei der Vermittlung der Lebensmittelherstellung und -analytik aus.
- + bietet die Möglichkeit, sich auf Lebensmittel tierischer oder pflanzlicher Herkunft zu spezialisieren und sich über Wahlmodule individuell zu profilieren.
- + lässt Bewerber mit entsprechender beruflicher Qualifikation ohne Hochschulreife zu.
- + wird auch dual als Verbundstudium oder Studium mit vertiefter Praxis angeboten.
- + Ist eine gute Basis für ein anschließendes Masterstudium. Die HSWT bietet hierfür zwei passende Optionen an: Den Master Lebensmittelqualität in den Studienrichtungen ‚Produktsicherheit‘ und ‚Produktentwicklung‘ sowie die Studienrichtung ‚Management von Wertschöpfungsketten‘ des Studiengangs Agrarmanagement.