

10 Jahre BWL-Food Management



Als vor 10 Jahren der Gedanke reifte, ein duales Studienangebot Food Management ins Leben zu rufen, war es unser Ziel, Genuss, Kultur und Tradition mit ökonomischen Erfordernissen und Verantwortung in Einklang zu bringen. Die Studierenden sollten ihr Bewusstsein für Essen und Ernährung schärfen und lernen, die Entstehungsvoraussetzungen von Lebensmittelqualität mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln zu verknüpfen.

Mit dieser Verbindung von Betriebswirtschaft, Nachhaltigkeit und Kulinarik war der Studiengang 2007 ein absolutes Novum und schloss eine Bedarfslücke in der Lebensmittelbranche. Die Absolventen verfügen über eine fundierte kaufmännische Qualifikation, ergänzt um Grundlagen der Kultur- und Ernährungswissenschaften.

Mittlerweile suchen Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelbranche gezielt nach diesem Stellenprofil: Erzeugerbetriebe, das Lebensmittelhandwerk, Industrie, Handel und Gastronomie bilden ihren Nachwuchs an der DHBW Heilbronn aus. Der Studiengang gibt nicht nur tiefe Einblicke in die Marktmechanismen und die Wertschöpfungskette der Lebensmittelbranche, sondern beschäftigt sich mit hochaktuellen Fragen: Wie lassen sich

Ökonomie und Ökologie vereinbaren? Woran erkennt man gutes Essen? Wie beeinflussen die „4G – Gewissen, Gesundheit, Genuss und Glaubwürdigkeit“ – das zukünftige Konsumentenverhalten?

In unserem Symposium zum 10jährigen Jubiläum des Studiengangs BWL-Food Management greifen wir einen vielfältigen Reigen aus dem Studienangebot auf. Es ist uns gelungen, Bio-Pioniere der ersten Stunde sowie herausragende Akteure aus unterschiedlichen Feldern der Lebensmittelbranche für diesen Tag nach Heilbronn zu holen und für Sie interessante Fallbeispiele zusammenzustellen.

Hierbei präsentieren wir Ihnen auch zwei ganz aktuelle Projekte aus unserer Lehre: Mit der als Genossenschaft gegründeten Lehrfirma „Culinary Coffee e.G.“ stellen sich unsere Studierenden den Herausforderungen des Kaffee-Röstens und der Vermarktung ihres Produkts, der „Bildungsbohne“. Mit den Rezepten aus unserem Jubiläums-Kochbuch können Sie das „leckerste Studium der Welt“ demnächst in der heimischen Küche ausprobieren.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und gemeinsame Stunden voller Genuss, interessanter Informationen, anregender Dialoge und neuer Erkenntnisse!

Prof. Dr. Nicole Graf und das Team des Studiengangs
BWL-Food Management

Lernen Sie zwei der vielfältigen Projekte des Studiengangs BWL-Food Management kennen:

Lehrfirma Culinary Coffee e.G.



Ein studiengangübergreifendes Projekt, in dem sich in den nächsten Jahren neben Studierenden aus BWL-Food Management auch Studierende aus den Studiengängen BWL-Handel oder BWL-Dienstleistungsmanagement in der Lebensmittelbranche und insbesondere beim Rösten, Vermarkten und Verkosten von Kaffee versuchen werden. Von der Webseite über die sozialen Medien bis hin zur Pressearbeit, vom Businessplan über die Röstseminare und Verkäufe – die Leitung der Firma liegt ganz in der Hand der Studierenden. Jede/r kann für 20 Euro eine Mitgliedschaft erwerben und unsere „Bildungsbohne“ zu günstigen Konditionen genießen.

Das leckerste Studium der Welt – 26 Rezepte aus 10 Jahren



Von schwäbisch-bodenständig bis exotisch-verspielt: Unsere Food Manager sind nicht nur ausgezeichnete BWL'ler und setzen sich mit Nachhaltigkeit und Kulinarik auseinander – sie erkunden auch die Praxis der Lebensmittel und haben für das vorliegende Kochbuch ihre Lieblingsrezepte gekocht und in Szene gesetzt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren, Nachkochen und Genießen!

10:00 Uhr **Get-together**

Eintreffen in der neuen Aula und Registrierung

10:30 Uhr **Begrüßung**

PROF. DR. NICOLE GRAF, Rektorin der DHBW Heilbronn

11:00 Uhr **Impulsvortrag**

Sensory Management – Von der Wissenschaft zum „Added Value“

DR. DIRK MINKNER, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Sensorik e.V.

11:45 Uhr **Impulsvortrag**

Scheitern als Chance

PETER KOWALSKY, Gründer von Bionade und INJU

12:30 Uhr **Mittagspause**

Kleiner Mittagssnack im Foyer

13:30 Uhr **Projektvorstellung**

Das leckerste Studium der Welt – 26 Rezepte aus 10 Jahren

PROF. DR. CARSTEN KORTUM, Studiengangsleiter BWL-Food Management

13:45 Uhr **Impulsvortrag**

Bio – Quo Vadis? 30 Jahre im Einsatz für die Nachhaltigkeit

GEORG SCHWEISFURTH, Geschäftsführer Gut Sonnenhausen GmbH & Co. KG

14:30 Uhr **Impulsvortrag**

Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit - wissenschaftliche Fakten und öffentliche Wahrnehmung

PROF. DR. DR. GERHARD RECHKEMMER, Präsident und Professor i.R., Max Rubner-Institut (MRI) Karlsruhe

15:15 Uhr **Projektvorstellung**

Culinary Coffee e.G., die erste Lehrfirma an der DHBW Heilbronn

PROF. DR. CARSTEN KORTUM, Studiengangsleiter BWL-Food Management

15:30 Uhr **Kaffeepause**

Kaffee und Kuchen von Culinary Coffee e.G.

15:45 Uhr **Podiumsdiskussion**

„Bio für Alle? Aktuelle Trends in Handel und Gemeinschaftsverpflegung“

MARKUS BERDYSZAK, Geschäftsführer der Panorama Hotel- und Service GmbH

RUDOLF BÜHLER, Gründer und Aufsichtsratsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)

OTTO GEISEL, Institut für Lebensmittelkultur Otto Geisel GmbH

PROF. DR. NICOLE GRAF, Rektorin der DHBW Heilbronn

GEORG SCHWEISFURTH, Geschäftsführer Gut Sonnenhausen GmbH & Co. KG

16:30 Uhr **Gelegenheit zur Führung über den Bildungscampus (optional)**

Kurzfristige Programmänderungen behalten wir uns vor.



Bernhard J. Lattner, Heilbronn

ANMELDUNG

Teilnahme: Die Teilnahme ist für Branchenvertreter kostenlos.

Termin: 19. September 2017, 10 Uhr

Ort: Bildungscampus West, Neue Aula

Navigationsadresse:

Parkhaus Bildungscampus West
Weipertstr. 51
74076 Heilbronn

CHRISTINE BRUNNER

Programm-Management Studiengang BWL-Food Management

Tel. +49 7131 1237 162

E-Mail: 10JahreFM@heilbronn.dhbw.de

Wir bitten um Anmeldung bis 11. September 2017



Veranstalterinfo

Die Duale Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) ist die erste duale, praxisintegrierende Hochschule in Deutschland. Mit mehr als 34.000 Studierenden und über 120.000 Alumni ist die DHBW die größte Hochschule des Landes.

Die DHBW Heilbronn ist das jüngste Mitglied unter dem Dach der Dualen Hochschule Baden Württemberg. Mit aktuell über 50 Partnerunternehmen ist die DHBW Heilbronn der größte Ausbildungspartner des Handels im Bereich dualer Studien-

gänge. Mehr als 1.200 Studierende sind derzeit in den BWL-Studiengängen Handel, Dienstleistungsmanagement und Food Management eingeschrieben.

Als aktiver Gestalter der Wissensstadt Heilbronn befindet sich die DHBW Heilbronn auf dem modernen Bildungscampus der Dieter Schwarz Stiftung und verfügt über ein neues Laborzentrum, das DHBW Sensoricum.