

LEBENSMITTELLOGISTIK UND -MANAGEMENT

Spannende Branche sucht vernetzt denkende Expert:innen

Konsument:innen haben beim Einkauf hohe Ansprüche: Lebensmittel müssen frisch, qualitativ hochwertig, nachhaltig produziert und am besten ständig verfügbar sein. Das gewährleisten Logistiker:innen und Manager:innen, die Menschen hinter den globalen Wertschöpfungsketten. Ihnen bietet die Lebensmittelindustrie ein vielfältiges und wachsendes Betätigungsfeld.

Gefragt sind Expertinnen und Experten an allen Punkten der Supply Chain, von der Herstellung bis hin zum Verkauf. Sie optimieren sowohl global als auch regional ausgerichtete Produktions- und Beschaffungsprozesse. Sie entwickeln innovative, kostenorientierte Verpackungs-, Lager-, Kommissionier- und Transportsysteme. Sie sind verantwortlich für das Qualitätsmanagement entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

BACHELOR-STUDIENGANG AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM: AUCH FÜR PRAKTIKER UND QUEREINSTEIGER

Auf genau diese Tätigkeiten in der Logistik, der Produktion und Betriebsführung bereitet Dich der Bachelor-Studiengang Lebensmittellogistik und -management an der Hochschule Geisenheim vor. Er vermittelt Dir praxisnah aktuelles Fachwissen rund um Entwicklung, Produktion und Verpackung, Lagerung und Transport sowie die Vermarktung von Lebensmitteln.

Das Studienangebot richtet sich sowohl an Abiturientinnen und Abiturienten mit Interesse an Lebensmitteln und Logistik als auch an Menschen mit einer abgeschlossenen Ausbildung aus dem Bereich des Lebensmittelhandwerks sowie an Industrie-, Handels- und Speditionskaufleute.

ATTRAKTIVE BERUFSAUSSICHTEN

Sichere Dir Deinen Platz in einem breit gefächerten Tätigkeitsfeld

Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs sind angehende Fach- und Führungskräfte einer dynamischen und zukunftssträchtigen Branche. Du hast die Wahl zwischen einer Vielzahl interessanter und abwechslungsreicher Karrierewege.



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

Die Lebensmittellogistiker:innen und -manager:innen sind in Produktions-, Handels- und Dienstleistungsunternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette gefragt – klassisch als Logistiker, im Prozess-, Qualitäts- und Produktmanagement. Weitere Tätigkeitsfelder finden sich im Einkauf, Controlling oder Marketing.

Beim Berufseinstieg profitierst Du von den Netzwerken, die Du Dir dank des intensiven Praxisbezugs während des Studiums aufgebaut hast.

FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Bachelor-Studiengang Lebensmittellogistik und -management im Überblick

Studienabschluss	Bachelor of Science [B.Sc.]
Regelstudienzeit	6 Semester
Studienbeginn	Wintersemester
Zulassungsbeschränkung	keine
Zulassungsvoraussetzung	Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife, Fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation [Meisterbrief, Techniker]
Studieren ohne Abitur	Möglich mit mittlerem Schulabschluss + dreijähriger Berufsausbildung mit Mindestdurchschnittsnote 2,5
Praxisanteile Studium	12 Wochen Praxisphase, Projekte und Exkursionen
Einschreibung	ab Mai bis Vorlesungsbeginn Wintersemester



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

KONTAKT

STUDIENFACHBERATUNG
Prof. Dr. Andreas Holzzapfel
 Studiengangsleiter
 Tel. +49 6722 502 451
 Andreas.Holzzapfel@hs-gm.de



Caroline Niet, B.Sc.
 Studiengangskoordination
 Tel. +49 6722 502 4563
 Caroline.Niet@hs-gm.de



Hochschule **GEISENHEIM** University
 Von-Lade-Str. 1
 D-65366 Geisenheim
 Tel. +49 6722 502 0
 www.hs-geisenheim.de
 @hsgeisenheim



Stand 09|2023

LEBENSMITTELLOGISTIK UND -MANAGEMENT (B.SC.)

Als Expert:in für die Lebensmittelbranche:
 Vernetzt denken,
 global handeln



INHALTE UND ABLAUF DEINES STUDIUMS

Fundiert, praxisnah und zukunftsorientiert

Planungsfragen der Logistik, betriebswirtschaftliche Aspekte der Unternehmensführung und die Grundlagen der Lebensmittelproduktion bilden die Basis Deines Studiums Lebensmittellogistik und -management. Du lernst verschiedene IT-Systeme der Warenwirtschaft kennen und setzt Dich mit Nachhaltigkeitsthemen auseinander. Weitere Fächer im Grundlagenstudium sind Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte, Warenkunde sowie Qualitäts- und Handelsmanagement.

Im späteren Studienverlauf kannst Du Dich passend zu Deinem Interesse und Karrierewunsch spezialisieren:

- Der Schwerpunkt Frischproduktlogistik deckt die nachhaltige Frischprodukterzeugung, die Verarbeitung und Lagerung der Produkte nach der Ernte und ressourcenschonende Verpackungstechnologien ab.
- Im Profil Supply Chain Management stehen Produktions- und Prozessmanagement sowie die IT-gestützte Optimierung und Steuerung von Wertschöpfungsketten im Fokus.
- Vertiefende Kenntnisse in Marketing, Organisation und Mitarbeiterführung erwirbst Du im Schwerpunkt Lebensmittelmanagement.

Vorlesungen werden durch Praxisprojekte und Planspiele ergänzt, in denen Du Lösungen für reale Problemstellungen erarbeitest. Im Rahmen von Exkursionen und einer Praxisphase im Unternehmen schaust Du hinter die Kulissen der Lebensmittelbranche. Im sechsten Semester schließt Du Dein Studium als Lebensmittellogistiker:in mit der Bachelor-Thesis ab.

DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK

1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER	4. SEMESTER	5. SEMESTER	6. SEMESTER
Logistik I (6 CP)	Logistik II (4 CP)	Supply Chain Management (6 CP)	Logistik der Frischprodukte (4 CP)	Berufspraktisches Studium, mind. 12 Wochen (12 CP)	
Betriebswirtschaftslehre I (6 CP)	Betriebswirtschaftslehre II (6 CP)	Grundlagen Marketing (4 CP)	Handelsmanagement (4 CP)	Profil Projektmodul (9 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte (6 CP)	Grundlagen der Pflanzen- und Tierproduktion (6 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung (4 CP)	Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelrecht (6 CP)		
Warenkunde und Sensorik (6 CP)	Lebensmittelqualität und Sicherheit (4 CP)	Qualitätsmanagement und Standards (4 CP)	Profil Modul 1 (6 CP)	Profil Modul 2 (6 CP)	Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Mathematik und Statistik I (6 CP)	Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)	Digitalisierung (6 CP)	Nachhaltige Entwicklungen in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)	Wahlmodule (18 CP)	
	Mathematik und Statistik II (6 CP)	Fach- und Wirtschaftsenglisch (6 CP)			
		Recht (6 CP)			

Logistik

Management

Ergänzende Pflicht- und Wahlmodule

Profilstudium (Wahl eines Profils; alternativ Studium ohne Profil mit Belegung eines Projekts und Wahl aus dem Modulkatalog)

Lebensmittelproduktion

CP: Credits Points

WAHLMODULE

- Anerkannte Leistungen/ „Studium Generale“ (max. 6 CP)
- Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP)
- Beratungsmethodik (3 CP)
- Business Plan (3 CP)
- Business Simulation (3 CP)

- E-Commerce (2 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP)

- Fachfremdsprache Französisch (6CP)
- Fachfremdsprache Italienisch (6 CP)
- Fachfremdsprache Spanisch (6 CP)
- Große Exkursion (3 CP)
- Grundlagen der Fachfremdsprache Niederländisch (3 CP)
- Investition und Finanzierung (6 CP)
- Seminar Aktuelle Themen (3 CP)

- World Wine Markets (4 CP)
- Module anderer Profile (6 CP)

PROFILE

	SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	LEBENSMITTEL-MANAGEMENT	FRISCHPRODUKT-LOGISTIK
Modul 1	Produktions- und Prozessmanagement (6 CP)	Marketingmanagement für Lebensmittel (6 CP)	Lebensmittelproduktion und Logistik in Entwicklungsländern (6 CP)
Modul 2	IT-gestützte Supply Chain Optimierung und Steuerung (6 CP)	Organisation, Führung, Personal (6 CP)	Nacherntephysiologie, Lagerung und Verpackungstechnologie (6 CP)
Projektmodul	Projekt SCM (9 CP)	Projekt Marketing (9 CP)	Projekt Frischproduktlogistik (9 CP)

DER STUDIENORT GEISENHEIM

Persönliche Betreuung in bester Lage zwischen Weinbergen und dem internationalen Rhein-Main-Gebiet

Die praxisnahe Ausbildung an der Hochschule Geisenheim genießt weltweit einen hervorragenden Ruf. Der Campus zwischen Rhein und Weinbergen überzeugt mit einmaliger Lage: Im Rhein-Main-Gebiet mit über fünf Millionen Verbrauchern und dem Waren-Drehkreuz Flughafen Frankfurt hast Du direkten Zugang zu den großen Playern der Lebensmittelbranche.

Geisenheimer Besonderheiten sind die individuelle Betreuung der Studierenden und der Anwendungsbezug im Studium. Das engmaschige Partner-Netzwerk der Hochschule ermöglicht Dir, in Studienaustauschprogrammen oder Praktika auf der ganzen Welt Erfahrungen zu sammeln.

