Wir freuen uns auf Sie!

Studieren – Mitten in Deutschland

Was kommt danach?

Wirtschaftsingenieurinnen und -ingenieure bilden in der Lebensmittelindustrie eine wichtige Brückenfunktion. In Großkonzernen arbeiten sie an der Schnittstelle zwischen dem Marketing, der Produktentwicklung, der Produktion und dem Vertrieb. Sie initiieren, koordinieren und begleiten Innovationsprozesse von der Idee bis zum Markterfolg.

In kleinen und mittleren Unternehmen wirken sie vor allem direkt an der Entwicklung und Umsetzung von Neuerungen und Optimierungen mit.

Wirtschaftsingenieurinnen und -ingenieure sind ebenso gefragt in Beratungs- und Dienstleistungsunternehmen. Als Expertinnen und Experten führen sie im Auftrag von Lebensmittelfirmen Marktanalysen durch, beobachten Produkteinführungen und geben Impulse für Weiterentwicklungen.

Neben dem direkten Berufseinstieg qualifiziert der Bachelorabschluss für weiterführende Masterstudiengänge mit lebensmitteltechnologischem und/oder wirtschaftlichem Schwerpunkt.

Beratung

Studienfachberatung
Ansprechpartnerin Patricia Stirtzel
Telefon +49 151 46163645
E-Mail info@lt.hs-fulda.de

Zentrale Studienberatung
Ansprechpartnerin Anne Katharina Leßmann
Telefon +49 661 9640-1431
E-Mail anne.lessmann@verw.hs-fulda.de

Bewerbung und Immatrikulation

Studienbüro
Telefon +49 661 9640-1420
E-Mail bewerbung.application@hs-fulda.de
Internet hs-fulda.de/bewerbung

Postanschrift und Homepage des Studiengangs

Hochschule Fulda
Leipziger Str. 123 | 36037 Fulda

Internet hs-fulda.de/bscwil

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences

© Trostheimer Design.

09|22

Credits: Uli Mayer

LT W

Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel

Bachelor of Science (B. Sc.)

Kooperationsstudiengang der Fachbereiche
Lebensmitteltechnologie und Wirtschaft

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences

LT W

Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel

Bachelor of Science (B. Sc.)

»In diesem Studium lerne ich, Innovationen zu realisieren – von der Idee bis zum Markterfolg«

Alina Heering, 4. Semester

Um was geht's?

Innovationen sind ein bedeutender Wettbewerbsfaktor in der Lebensmittelindustrie. Neue Produktideen müssen im industriellen Maßstab umgesetzt und erfolgreich vermarktet werden. Aufgabe des Innovationsmanagements ist es, den gesamten Entwicklungsprozess systematisch zu planen und zu begleiten. Dafür werden interdisziplinäre Fachkräfte mit fundierten lebensmitteltechnologischen und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen gesucht. Das Bachelorstudium »Wirtschaftsingenieur/in Innovationsmanagement Lebensmittel« stellt genau diese Verknüpfung her.

Für wen ist das was?

Sie können sich für Betriebswirtschaftslehre genauso begeistern wie für die Entwicklung und Herstellung von Lebensmitteln? Dann treffen Sie mit diesem interdisziplinären Studiengang die richtige Entscheidung: Er ist der ideale Studiengang für alle, die an einer Schnittstelle zwischen Marktanalysen, betriebswirtschaftlichen Kalkulationen sowie der praktischen Umsetzung von Produktideen interessiert sind. Kreativität und logisches Denken sind gute Voraussetzungen für dieses Studium.

Wie läuft das Studium ab?

Das Studium startet jeweils zum Wintersemester und hat eine Regelstudienzeit von 7 Semestern. Inhaltliche Schwerpunkte des Studiums sind:

- Basiswissen in Naturwissenschaften, um Veränderungen bei der Herstellung von Lebensmitteln zu verstehen und gezielt beeinflussen zu können.
- Technisches und technologisches Verständnis, um die Umsetzung neuer Ideen auf großen Industrieanlagen zu begleiten.
- Betriebswirtschaftliches Wissen, um das Marktpotential von Lebensmittelinnovationen abschätzen zu können.
- Wissenschaftliches Arbeiten, um fundierte Literaturrecherchen durchführen sowie Ergebnisse kritisch analysieren und bewerten zu können.

Studienplan – Wirtschaftsingenieur/-in Innovationsmanagement Lebensmittel (B. Sc.)

1. Semester 30 Credits	2. Semester 30 Credits	3. Semester 30 Credits	4. Semester 30 Credits	5. Semester 30 Credits	6. Semester 30 Credits	7. Semester 30 Credits
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde	Sensorik	Statistik für Wirtschaftsingenieur*innen	Lebensmittelverbraucher- und -marktforschung	Entscheidungstraining/Unternehmensplanspiel	Praxisphase
Mathematik I	Mathematik II	Investition und Finanzierung	Kostenmanagement/Controlling	Produktentwicklung	Qualitätsmanagement	
Grundlagen Lebensmittelingenieurwesen	Lebensmittelmikrobiologie	Lebensmittelhygiene	Grundlagen und Physiologie der Ernährung	Lebensmittelrecht	Logistik	
Allgemeine Chemie	Organische Chemie	Projektmanagement und Prozessgestaltung in der LM-Industrie	LM-Produkt- und Innovationsmanagement	Haltbarmachung und Verpackung	Wahlpflichtmodul III	Bachelorthesis
Physik	Physikalische Chemie	Einführung in die Verfahrenstechnik	Businessplan/ Existenzgründung	Wahlpflichtmodul I	Wahlpflichtmodul IV	
Management in Lebensmittelunternehmen	Lebensmittel-technologie I	Lebensmittel-technologie II	Lebensmittel-mark-eting und -vertrieb	Wahlpflichtmodul II	Wahlpflichtmodul V	