

Se preferisci prenotare solo il volo, paghi solo il volo.



Se preferisci prenotare solo il volo, paghi solo il volo.



Se preferisci prenotare solo il volo, paghi solo il volo.



GOURMETWELTEN

Das Genussportal

NEWS RESTAURANTS HOTELS REISEN WEIN LIFESTYLE BERLIN TERMINE REZEPTE

NEWS

08. April 2014

Food Management trifft auf Wein am Campus Heilbronn

Neue Qualifizierungswege durch Kooperation der Weinwirtschaft mit dem Studiengang BWL-Food Management am Campus Heilbronn

Zunehmender Kostendruck, ein wachsender Importmarkt und preissensible Kunden - die nächsten Jahre stellen hohe Anforderungen an die württembergische Weinwirtschaft. Gleichzeitig macht sich in der Nachwuchssuche der demografische Wandel bemerkbar.

Das ist auch Hermann Hohl, dem Präsidenten des Weinbauverbands Württemberg nicht entgangen. Daher nahm er Kontakt zum Studiengang Food Management am Campus Heilbronn der DHBW Mosbach auf. Bei der Studiengangsleiterin Prof. Sabine Woydt rannte er damit offene Türen ein: „Der starke Wettbewerb in der Weinbranche fordert andere Bildungswege, von den zukünftigen Betriebsleitern wird mehr erwartet. Um am Markt erfolgreich zu sein, ist ein fundiertes betriebswirtschaftliches und kundenorientiertes Wissen notwendig“, so Woydt.

Zukünftige Food Manager spielen die gesamte Klaviatur des komplexen Themas Weinabsatz. Sie verstehen den Discounter-Kunden, begreifen aber auch, dass für den Käufer im Luxussegment Wein ein Genusslebnis darstellt. Sie beherrschen enge Kostenstrukturen und Preissegmentierungen, aber auch die sozialen, geschichtlichen und kulturellen Hintergründe des jahrtausendealten Kulturguts. Themen wie Traditionen, Authentizität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind nicht nur Randpunkte im Lehrplan, sondern Kernbotschaften des Studiums.

Ein eigener Weinkeller und herausragende Weinfachleute als Dozenten führen die Studierenden zu einem vertieften Verständnis für Marktchancen, Unternehmens- und Vertriebsformen, Produktion und Präsentation von Wein. Das neue kulinarische Entwicklungszentrum bietet den Heilbronner Food-Studenten hervorragende Lehrbedingungen: Im Sensoriklabor werden die olfaktorischen und gustatorischen Sinne geschult, um Wein und andere Lebensmittel anhand von Aussehen, Geruch und Geschmack bewerten zu können.

Das Thema Wein spielt am Campus Heilbronn schon jetzt eine besondere Rolle. Otto Geisel, Schirmherr und Initiator des 2007 gegründeten Studiengangs, ist seit langem Lehrbeauftragter im Studiengang und hat die stärkere Verankerung des Themas Wein begleitet.

Kontakte für die Zukunft knüpfen

DIE RACHE DES CHAMPAGNERS IST SÜß



Restaurants & Hotels am Kurfürstendamm

Partner von DUM

ÖSTERREICH

GENIES RIES

Wein

HOPPA BE

WALDORF

STEIN

LEA L

POM

Von der Rebe bis in Regal: Der Studiengang BWL-Food Management begleitet den Weg der Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Studierenden erfahren, welche Schritte notwendig sind, damit aus einer Traube ein gutes Produkt entsteht. Die Kompetenz für die nachgelagerten Wertschöpfungsstufen in Handel, Gastronomie und Hotellerie ist notwendig, um die Anforderungen der Kunden besser zu verstehen. Der Ansatz bietet einen anderen entscheidenden Vorteil: Die Food-Manager von morgen sitzen bereits jetzt mit ihren zukünftigen Kooperationspartnern und Kunden im Kursraum und können schon im Studium ein wertvolles Netzwerk aufbauen.

Vom Weinberg in die Vorlesung

Die Stärke des Studiums ist ganz eindeutig der duale Ansatz. Die Studierenden erhalten ein breit gefächertes BWL-Wissen von Personalführung, Kostenrechnung, Einkauf, Marketing und Vertrieb. Das Praxiswissen Weinbau und Kellerwirtschaft wird direkt im Betrieb gelehrt. Ergänzt wird das betriebswirtschaftliche Know-How an der Hochschule durch Warenkunde, Ernährungswissenschaft und Kulturaspekte. Der intensive Studienplan sieht einen dreimonatigen Wechsel von den Theorieblöcken am Bildungscampus und den Praxisphasen im Unternehmen vor. Nach drei Jahren schließen die Food Manager ihr Studium mit dem international anerkannten Bachelor of Arts ab, aufgrund der Einstufung als Intensivstudium ist der Abschluss mit 210 ETCS-Punkten akkreditiert. Mit den Firmen Di Gennaro Feinkost- und Weinimport, Jacques' Wein-Depot und der DIVINO Genossenschaft bilden bereits jetzt klangvolle Namen der Branche am Campus Heilbronn im Studiengang Food Management aus. Werner Bader, Geschäftsführer des Weinbauverbands Württemberg e.V., freut sich: „Wir springen auf einen mit Erfolg fahrenden Zug auf und sind zuversichtlich, dass das Ganze auch für unsere Branche eine Erfolgsgeschichte wird.“

Beste Karrierechancen

„Mit dem Studium BWL-Food Management bieten wir jungen engagierten Menschen eine attraktive Perspektive in der Weinbranche und machen das Thema Wein auch für AbiturientInnen aus der Region hochinteressant“, freut sich Campusleiterin Prof. Nicole Graf. Hermann Hohl, Präsident des Weinbauverbandes, sieht es ähnlich: „Für unsere Weinbetriebe ist die Verbindung von Theorie und Praxis ideal. Mit dem dualen Studium Food Management sprechen wir ganz neue Bewerbergruppen an.“ Er ist sich sicher, dass den Absolventen am Campus Heilbronn für eine Karriere in der Weinwirtschaft alle Wege offen stehen.

 Gefällt mir 0

 g+1 0

 Twittern 0

[« Zurück](#)

Kommentare (0)

Keine Kommentare gefunden!

Neuen Kommentar schreiben

Name:

E-Mail-Adresse:

Kommentar:



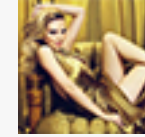
Lavazza Kalender 2014



first floor Photograph by Kerstin zu Pan

KATEGORIEN

[Lifestyle & Luxus](#)



Champagner, Fashion und Design



Bars & Drinks

Whisky, Wodka, Gin, Cognac und Amaro



Große Gewächse

VDP Große Gewächse aus 2010 bis 2007



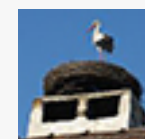
Bier & Brau

Bierklassiker und Traditionen



Bordeaux-Report

Die Jahrgänge 2009, 2008 und 2005



Genussgipfel Österreich

Weingipfel Österreich

Anzeige



KOLUMNEN



Unterwegs

von Honza Klein



Insiderei

von Robert Kropf



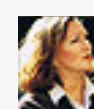
Kulinarisches Interview

von Jens Darsow



Best of Donhauser

von Rose Marie



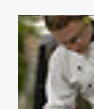
Genuss-Mail

von Gabriele Redden



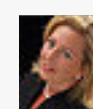
Wasser 1x1

von Jerk Riese



Cookinaria

von Jan-Göran Barth



Küchentricks

von Karin



BLOGGEREI

KATEGORIEN

Jan-Göran Barth	Drinks & Cocktails	WASSER 1x1 mit Sommelier Jerk Riese
BORDEAUX REPORT	Genussgipfel Österreich	Genuss-Mail von Gabriele Redden
Olivenöl-Kompendium mit Conrad Bölicke	Bier & Brau	Insiderei
Kulinarisches Interview	Grosse Gewächse	Best of Donhauser
Mail aus München	Honza Klein unterwegs	FREUNDE des KUDAMMS
HOTELS	NEWS	RESTAURANTS
LIFESTYLE	REISEN	WEIN
TERMINE	MARKT	BERLIN
	REZEPTE	

GOURMETWELTEN Newsletter

abonnieren

[Impressum](#)

[Referenzen](#)

[Media-Daten](#)