



Berner
Fachhochschule



Bachelor in Food Science & Management

Grün. Nachhaltig. Zukunftssicher.

► Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Das Studium mit Genussfaktor

- 2 Nahrungsmittel sind zentraler Bestandteil des menschlichen Lebens. Sie decken nicht nur Grundbedürfnisse ab, sondern sorgen gleichzeitig für Genuss. Unternehmen der Lebensmittelindustrie stehen vor der Herausforderung, stets innovativ sein zu müssen und den unterschiedlichen Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden. Diese wünschen gesunde, sichere und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Gefragt sind fundierte Kompetenzen zu Themen wie Lebensmitteltechnologie, -sicherheit, Ernährung und Digitalisierung verbunden mit betriebswirtschaftlichem und konsumwissenschaftlichem Know-how und dem Verständnis für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Genau das bringen Sie als Absolventin oder Absolvent des Bachelorstudiums in Food Science & Management mit.

Ihr Studium: Grün, nachhaltig und zukunftssicher

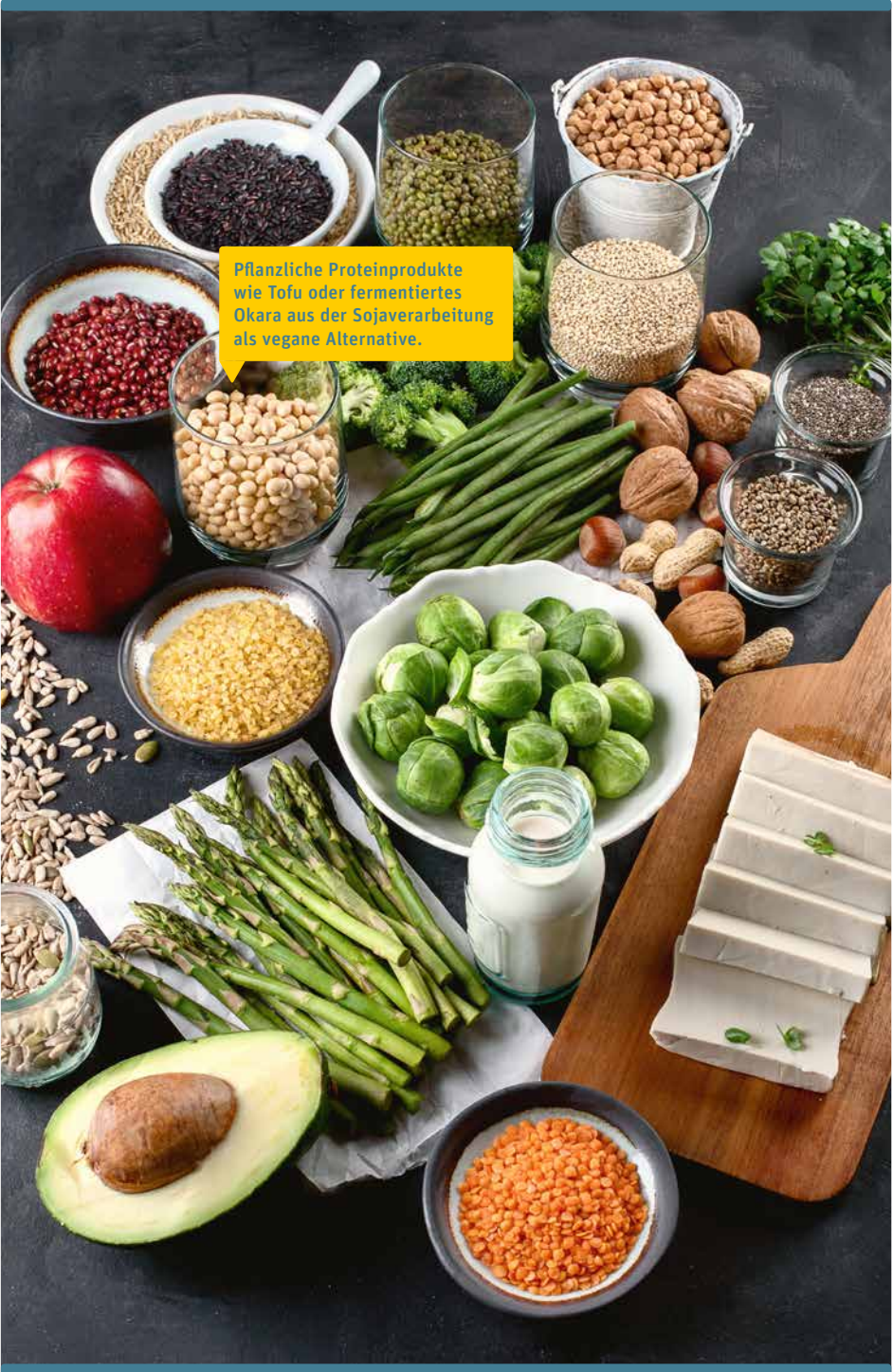
Die wichtigsten Schwerpunkte des Bachelorstudiums in Food Science & Management sind:

- Fokus auf das Thema Nachhaltigkeit;
- Lebensmittel stehen ab der ersten Studienwoche im Zentrum: von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Vertrieb bis hin zum Konsum und Ernährungsfragen;
- Vermittlung von Grundwissen zu digitalen Technologien;
- Hoher Praxisbezug in Form von Exkursionen, Versuchen in Labors und in der Technologiehalle sowie Projektarbeiten;
- Vielfältige Wahlmöglichkeiten im Vollzeit- oder Teilzeitstudium;
- Neue Unterrichtsmethoden: Eine ausgewogene Mischung aus Kontakt- und Fernunterricht unterstützt Sie optimal beim Erwerb Ihrer Kompetenzen.

Ihre Perspektiven: vielfältig und aussichtsreich

Das abgeschlossene Studium bietet Ihnen ein aussichtsreiches Spektrum an Berufsmöglichkeiten oder öffnet die Tür zu einem Masterstudium. Sie entwickeln neue Produkte, intelligente Technologien oder Prozesse, kümmern sich um Handel und Warenlogistik, überprüfen Hygienestandards in Produktion und Verkauf, evaluieren und optimieren Herstellungsverfahren oder erstellen Marketingkonzepte, um Produkte erfolgreich an die Konsument*innen zu bringen.

Pflanzliche Proteinprodukte wie Tofu oder fermentiertes Okara aus der Sojaverarbeitung als vegane Alternative.



Campus BFH-HAFL

Unterrichts- und Forschungslabore

Mikrobiologie, Chemie, Rheologie

Sensoriklabor, Sensorikküche

Liechtifeld

Versuchsfelder Agrarwissenschaften

Techniehalle

Lebensmittelverarbeitung



Nachhaltigkeit auf den Tisch bringen

Ideen zur Vermeidung von Food Waste sind gefragt und werden im Studium thematisiert. Es sind zahlreiche studentische Projekte entstanden, um Nebenströme aus der Lebensmittelproduktion zu verwenden und unnötigen Abfall zu vermeiden. Im Bild: Muda Säfte ausschliesslich aus Fruchtresten gepresst.



Neue Technologien einsetzen

Durch 3D-Druck-Anwendungen hergestellte Lebensmittel sind beispielsweise dort gefragt, wo ganz bestimmte sensorische, funktionelle oder ernährungsphysiologische Anforderungen bestehen.

Hauptgebäude

Aula, Bibliothek, Hörsäle, Labore, Mensa

Studierendenwohnheim

140 möblierte Einzelzimmer

Wertvolle Praxiserfahrung sammeln

Alle Studierenden entwickeln in Gruppen ein neues Lebensmittel. Der Prozess wird nach den Grundsätzen des Design-Thinkings gestaltet. Im Bild: Käse in Kugelformen lässt sich mittels Rotation in einer Schüssel einfacher schmieren.

Von zahlreichen Wahlmöglichkeiten profitieren

In den Minor-Programmen «Neue Technologien» und «Management und Leadership» erwerben Sie wertvolle Kompetenzen für Ihren Berufseinstieg oder um eigene Geschäftsideen zu entwickeln und sich selbständig zu machen.

Aufbau und Inhalte des Studiums

- 6 Bereits ab der ersten Studienwoche stehen die Lebensmittel im Zentrum. Sie lernen die verschiedenen Stationen einer nachhaltigen und innovativen Lebensmittelkette kennen: Von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Vertrieb bis zum Konsum. Ihre Vorkenntnisse aus der Maturität wenden Sie an, um sowohl die naturwissenschaftlichen Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung als auch die wirtschaftlichen Zusammenhänge in der Lebensmittelbranche zu verstehen.

Ab dem zweiten Studienjahr wählen Sie eine von drei Vertiefungen und ergänzen diese mit Wahlmodulen oder einem Minor-Programm zu Themen wie Digitalisierung, Leadership oder Klimawandel. In den zwei Semesterarbeiten sowie in der Bachelor-Abschlussarbeit bearbeiten Sie aktuelle Forschungsfragen oder konkrete Fragestellungen aus der Praxis.

Vertiefungen, Wahlmodule sowie studentische Arbeiten umfassen zusammen über 40 Prozent des Studiums und erlauben Ihnen damit eine flexible, auf Ihre Interessen abgestimmte Spezialisierung.



In vielen Projekten und auch Semester- oder Bachelorarbeiten besteht die Möglichkeit zur Entwicklung von innovativen Produkten.



Theorie praktisch angewandt: zum Beispiel im Labor.

Zusätzliche Kompetenzen mit Minors

Innerhalb der von Ihnen gewählten Vertiefung haben Sie die Möglichkeit, einen der vier Minors «Management und Leadership», «Unterricht und Beratung», «Neue Technologien» oder «Klimawandel und nachhaltige Landnutzung» zu besuchen. Mit diesen können Sie sich weitere wertvolle Fach- und Methodenkompetenzen aneignen, um nach dem Studium betriebswirtschaftliche Verantwortung zu übernehmen, zu unterrichten oder als Berater/in tätig zu sein.

Flexibles Modulsystem

Der Studienplan ist vollständig modular. Das gibt Ihnen grosse Wahlmöglichkeiten. Je nach persönlicher Neigung und beruflichen Absichten können Sie ein sehr breit gefächertes oder stärker spezialisiertes Studium absolvieren. Die Modulinhalt sind an den Kompetenzen ausgerichtet, welche die Berufswelt fordert. Daher werden sie regelmässig überprüft und angepasst. Dank der hohen Flexibilität des Modulsystems wird auf Neuerungen in Wissenschaft und Praxis rasch reagiert.

Mehr zum Aufbau des Studiums und den Modulen finden Sie auf der Webseite.



Vertiefung Consumer Science & Marketing

9

Für den langfristigen Erfolg eines Unternehmens der Lebensmittelbranche ist es zentral, den Bedürfnissen der Konsument*innen gerecht zu werden sowie neue Trends frühzeitig zu erkennen. In der Vertiefung Konsumwissenschaften und Marketing lernen Sie, wie sich diese Wünsche analysieren lassen und wie Sie daraus Konzepte und Produkte entwickeln können, die auf dem Markt gefragt sind. Sie eignen sich ein tiefgehendes Wissen in den Bereichen Marktforschung, Produktinnovation und Marketing an und befassen sich eingehend mit Themen wie Konsumentenpsychologie, Verpackungsdesign und digitalen Marketingmethoden.

Die wichtigsten Studieninhalte sind:

- Konsumverhalten
- Von Megatrends zu Food Trends
- Marktforschung
- Marketingstrategie und -instrumente
- Produkt- und Category-Management
- Verpackungsgestaltung
- Einsatz von digitalen Technologien im Marketing
- Strategische Führung

Ihre Karriere-Chancen

Mit Ihrem Studienabschluss sind Sie bestens darauf vorbereitet, eine leitende Position in der Lebensmittelbranche zu übernehmen. Ihre möglichen Aufgaben sind äusserst vielfältig. Sie sind beispielsweise als Produktmanager*in verantwortlich für ein Produkt oder eine Produktgruppe und deren Marketingaktivitäten, gestalten konkrete Marketingmassnahmen, kümmern sich um die Markenführung, beschäftigen sich mit den finanziellen Fragen zu Produktkategorien, übernehmen die strategische Führung des Marketings oder leiten Projekte in der Marktforschung.



Vertiefung Food Business

11

In dieser Vertiefung erwerben sie sich das Basiswissen über die Lebensmittelverarbeitung und verknüpfen es mit betriebswirtschaftlichen und technologischen Aspekten. Sie beschäftigen sich mit den Beschaffungsmärkten der Lebensmittelindustrie und lernen diese zu analysieren. Weiter eignen Sie sich das entsprechende Rüstzeug an, um ganzheitliche Unternehmenskonzepte zu entwickeln und erfolgreich umzusetzen, Wertschöpfungs-systeme zu untersuchen und zu optimieren sowie innovative Produkte erfolgreich zu vermarkten. Dabei haben Sie stets im Auge, dass Ihre Lösungen betriebswirtschaftlich sinnvoll und technologisch machbar sowie nachhaltig sind.

Die wichtigsten Studieninhalte sind:

- Rohstoffe und Beschaffung
- Supply Chain Management und Logistik
- Produkt- und Category-Management
- Einsatz von digitalen Technologien
- Verhandlungsführung und Key Account Management
- Internationale Lebensmittelwirtschaft
- Investitionsrechnung und Finanzierung
- Strategische Führung
- Nachhaltigkeitsbewertung in Nahrungsmittelsystem

Ihre Karriere-Chancen

Der Studienabschluss in Food Science & Management mit der Vertiefung Lebensmittelwirtschaft öffnet Ihnen die Türen für eine grosse Palette an Aufgaben. Sie beschaffen beispielsweise die besten und nachhaltig hergestellten Rohstoffe und Produkte für Ihr Unternehmen, handeln mit Grossverteilern, Gastronomieketten oder Industriekunden gute Preise und Konditionen aus oder widmen sich dem Handel und den damit verbundenen Kommunikationsmassnahmen. Vielleicht leiten Sie aber auch einen Produktionsstandort, beschäftigen sich im Controlling mit den Unternehmenszahlen oder sorgen für reibungslose Abläufe im Bereich von Lagerhaltung und Transport.



Vertiefung Technology

13

Wenn Sie sich für die Vertiefung Technology entscheiden, erwartet Sie ein breit gefächertes und abwechslungsreiches Studium. Sie setzen sich mit den Anforderungen an die Rohstoffe auseinander, sammeln Erfahrungen in der Produktentwicklung, lernen unterschiedliche Prozesstechniken kennen und erarbeiten sich ein vertieftes Wissen in den Bereichen Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Auch methodisch eignen Sie sich wichtige Kompetenzen an, so dass Sie verschiedene Fragestellungen analysieren und praxistaugliche Lösungen entwickeln können.

Sie lernen die grundlegenden Prozesse in der Lebensmitteltechnologie für unterschiedliche Produktgruppen kennen. Neben den theoretischen Kenntnissen spielen die praktischen Versuche in unserer Technologiehalle eine wichtige Rolle. Eine besondere Herausforderung besteht darin, intelligente Prozesse für die nachhaltige Nutzung von Nebenströmen der Lebensmittelherstellung sowie pflanzenbasierter Lebensmittel zu entwickeln.

Die wichtigsten Studieninhalte sind:

- Technologien zur Herstellung von Obst- und Gemüseprodukten, Backwaren, Milchprodukten, Fleischerzeugnisse usw.
- Nachhaltige Ressourcennutzung
- Minimale Lebensmittelverarbeitung
- Produktionskonzepte nachhaltiger Lebensmittel
- Daten, Prozesse, Sensoren

Ihre Karriere-Chancen

Aufgaben in der Privatwirtschaft stehen Ihnen nach Studienabschluss ebenso offen wie Jobs in der angewandten Forschung. Sie entwickeln auf Laborebene innovative Produktideen, die später auch bei Konsument*innen gut ankommen. Mit ihrer Praxiserfahrung haben Sie die Möglichkeit, höhere Funktionen in Forschung und Entwicklung oder im Qualitätsmanagement zu übernehmen und damit in der strategischen Führung einer Unternehmung mitzuarbeiten. Oder Sie übernehmen die Leitung eines Labors und kümmern sich um die permanente Qualitätssicherung für bestehende und neue Produkte.

International studieren

14



Nicole Benninger war Austauschstudentin an der Universität Politècnica de València in Spanien.

«Bereits bevor ich mein Studium an der BFH-HAFL in Angriff nahm, wusste ich, dass ich ein Auslandsemester machen will. Andere Länder, Sprachen und Kulturen fand ich schon immer sehr spannend. Valencia war als Destination früh gesetzt. Deshalb habe ich vom ersten Semester an das Wahlfach Spanisch an der BFH-HAFL belegt.

Der Einstieg war trotzdem nicht einfach. Vor allem die persönliche Stundenplanung war eine Herausforderung. Es sind aber nicht die Schwierigkeiten, die mir in Erinnerung geblieben sind. Vielmehr sind es die Bekanntschaften zu vielen anderen Austauschstudierenden. Alle waren in derselben Situation, in einem fremden Land. Wir waren wirklich eine Gruppe Gleichgesinnter. Aber auch Spanien mit seinen Menschen und seiner Kultur hat mich in seinen Bann gezogen. Ich habe in einer WG mit zwei Spanierinnen und einem Franzosen zusammengewohnt. So konnte ich voll ins spanische Leben eintauchen.

Von meinem Semester an der Universität Politècnica de València habe ich fachlich profitiert und viel Neues gelernt. Zudem fand ich es bereichernd, die Sichtweise anderer Dozierenden zu einem Thema kennen zu lernen. Und da einem die besuchten Vorlesungen im Ausland voll angerechnet werden, konnte ich mein Studium an der BFH-HAFL nahtlos weiterführen. Ich würde mich jederzeit wieder für ein Auslandsemester entscheiden. Und auch eine Rückkehr nach Spanien ist geplant, wenn auch nur, um Freunde zu besuchen und weitere Gebiete des Landes zu erkunden.»

«Ich fand es bereichernd, die Sichtweise anderer Dozierenden kennen zu lernen.»

Auslandsaufenthalt

Die BFH-HAFL fördert die Mobilität ihrer Studierenden. Der Auslandsaufenthalt findet im 3. oder 4. Semester statt. Er dauert ein Semester, in Ausnahmefällen zwei.

Zulassungsbedingungen

Um Food Science & Management studieren zu können, müssen Sie gewisse schulische und berufliche Voraussetzungen erfüllen:

Schulische Voraussetzung

- Sie verfügen über eine eidgenössische Berufsmaturität oder
- eine eidgenössisch anerkannte gymnasiale Maturität oder
- eine Fachmaturität oder
- eine gleichwertige schulische Vorbildung (einen von der HAFL anerkannten Abschluss einer Höheren Fachschule HF)

Berufliche Voraussetzung

- Sie haben eine Berufslehre in einem verwandten Beruf abgeschlossen oder
 - ein begleitetes Vorstudienpraktikum in der Lebensmittelbranche absolviert.
- Eine Übersicht über die verwandten und teilweise verwandten Berufe, eine Liste der anerkannten Abschlüsse Höherer Fachschulen sowie weitere Informationen zur Zulassung finden Sie auf der Website.

Die BFH-HAFL prüft im Einzelfall, welche Vorbildung als gleichwertig beurteilt wird, sowie sämtliche Bewerbungen aus dem Ausland.

Sprachen

Sie werden auf Deutsch und Französisch unterrichtet. Sie wählen Deutsch oder Französisch als Studiersprache. In dieser müssen Sie mindestens über das Niveau C1 des Europäischen Sprachenportfolios verfügen. Der Unterricht findet in sprachlich gemischten Klassen statt. Es stehen Unterlagen in beiden Sprachen zur Verfügung. Sie können alle Kompetenznachweise/Prüfungen in Ihrer Studiersprache absolvieren.

Vorstudienpraktikum

Wenn Sie zwar über die nötige schulische Vorbildung verfügen, Ihnen aber die Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche fehlt, müssen Sie ein zwölfmonatiges Vorstudienpraktikum absolvieren. Bei einer Ausbildung in einem teilweise verwandten Beruf oder mit längerer Praxiserfahrung in der Lebensmittelbranche kann sich das Praktikum verkürzen. Während Ihres Praktikums in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche erhalten Sie einen vertieften Einblick in den Berufsalltag und sammeln unentbehrliches Fachwissen für Ihr späteres Studium. Theoretische Ausbildungs- tage an der BFH-HAFL vervollständigen Ihr Praktikum.

Detaillierte Informationen zum Vorstudienpraktikum finden Sie auf der Webseite.

Auf einen Blick

16 Anmeldung

Anmeldefrist ist der 30. April des Jahres, in dem Sie Ihr Studium beginnen möchten. Bei einer späteren Anmeldung ist die Aufnahme im selben Studienjahr nicht gewährleistet. Anmelden können Sie sich auf der Webseite.

Kosten

– Anmeldegebühr (einmalig bei Immatrikulation)	CHF 100.–
– Studiengebühr	CHF 750.–/Semester
– Prüfungsgebühr	CHF 80.–/Semester
– Pauschalbeitrag für Unterrichtsunterlagen etc.	CHF 50.–/Semester
– Pauschale für die Benutzung der Infrastruktur	CHF 85.–/Semester
– Sport, Kultur und soziale Einrichtungen der BFH	CHF 24.–/Semester
– Vereinigung Studierende BFH	CHF 15.–/Semester

Hinzu kommen Kosten für Lehrmittel, Fachliteratur, Verbrauchsmaterial, Exkursionen, etc. (variabel, CHF 100.– bis 400.– /Semester).

Die meisten Kantone gewähren den Studierenden unter bestimmten Voraussetzungen Stipendien. Entsprechende Gesuche sind zu Beginn des Studiums direkt an die zuständigen Stellen der Wohnsitzkantone zu richten. Es existieren ebenfalls diverse private Stiftungen, welche Stipendien gewähren.

Dauer und Abschluss

Das Studium in Food Science & Management umfasst 180 ECTS. Als Vollzeitstudium dauert es sechs Semester. Mit dem abgeschlossenen Studium erlangen Sie den Titel «Bachelor of Science in Food Science & Management» der Berner Fachhochschule.

Teilzeit

Ein Teilzeitstudium ist möglich. Dadurch können Sie neben dem Studium einer Erwerbstätigkeit nachgehen, familiäre Verpflichtungen wahrnehmen, etc. Sie müssen aber in der Regel mindestens 14 ECTS (statt der normalen 30 ECTS) pro Semester erwerben.

Infoveranstaltungen

Die HAFL führt im Verlauf des Jahres verschiedene Informationsveranstaltungen durch. Dabei haben Sie die Gelegenheit, sich genauer zu informieren, mit Dozierenden, Studierenden oder Absolvent/innen ein Gespräch zu führen – oder selbst am Unterricht teilzunehmen. Die aktuellen Daten finden Sie unter:

► www.hafl.bfh.ch/veranstaltungen

Studieren auf dem grünen Campus

17

Nahe bei der Stadt Bern und doch mitten auf dem Land: Die Lage des Campus der BFH-HAFL ist attraktiv. Nach einer 10-minütigen S-Bahn-Fahrt sind Sie im Zentrum der Hauptstadt mit ihrer breiten Palette an Freizeitmöglichkeiten. Aber auch auf dem Campus selbst sind Sie gut bedient. Das Angebot reicht von Beachvolleyball über Pool, Grillplätze, Ping-Pong bis zum Fitnessraum mit Kletterwand, etc.

Der Campus grenzt an Feld und Wald. Die Infrastruktur umfasst neben zahlreichen modernen Labors und einer Technologieshalle eine grosse Bibliothek, eine Mensa sowie eine Küche für Studierende. Hinzu kommt ein Studierendenwohnheim mit 140 möblierten Einzelzimmern.

Mit dem Master in die Forschung und Führung

Beabsichtigen Sie, nach dem Bachelor-Abschluss ein Masterstudium zu machen und sich damit für anspruchsvolle Kaderpositionen oder eine Laufbahn in der Forschung zu qualifizieren? An der BFH-HAFL haben Sie die Wahl zwischen:

- MSc in Life Sciences – Food, Nutrition and Health
- MSc in Life Sciences – Agrarwissenschaften
- MSc in Life Sciences – Waldwissenschaften

Weitere Informationen

Berner Fachhochschule

Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL
Länggasse 85
3052 Zollikofen
www.bfh.ch/hafl

Kontakt

Kevin Hegg
Studiengangleiter
Telefon +41 31 848 54 64
kevin.hegg@bfh.ch



www.bfh.ch/bsc-lebensmittelwissenschaften