



Berner  
Fachhochschule



## Bachelorstudium Food Science & Management

► 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 Konsument/innen gerecht zu werden. Dafür brauchen sie gut ausgebildete Spezialist/innen, die nicht nur über fundierte naturwissenschaftliche und technologische Kenntnisse, sondern auch über Kompetenzen im Bereich des Managements, der Konsumwissenschaften und des Marketings verfügen. Genau das bringen die Bachelor-Absolventinnen und -Absolventen in Food Science & Management mit – sie sind deshalb gefragte Fachkräfte auf dem Arbeitsmarkt.

## Ihr Studium: einmalig und praxisnah

Im Studium Food Science & Management erhalten Sie die theoretischen Grundlagen für Ihre künftige Berufstätigkeit und erarbeiten sich Ihr Wissen auch in unmittelbarem Bezug zur Praxis. Schweizweit einmalig ist die Verbindung der klassischen Lebensmitteltechnologie mit betriebswirtschaftlichem und konsumwissenschaftlichem Know-how in einem einzigen Studiengang. Das ermöglicht es Ihnen, eine ganzheitliche Sicht auf die Aufgaben in der Lebensmittelindustrie zu entwickeln. Das Studium bietet Ihnen zudem die Chance, sich in einem abwechslungsreichen Gebiet zu spezialisieren. Ab dem zweiten Studienjahr wählen Sie eine der drei Vertiefungen:

- Konsumwissenschaften & Marketing
- Lebensmittelwirtschaft
- Technologie

## Ihre Perspektiven: vielfältig und aussichtsreich

Das abgeschlossene Studium bietet Ihnen ein aussichtsreiches Spektrum an Tätigkeiten – oder öffnet die Tür zu einem Masterstudium. Sie entwickeln neue Produkte, 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.

# «Tolle Leute für tolle Jobs»

## Wie sind die Berufschancen von Lebensmittelingenieurinnen und -ingenieuren?

Sehr gut. Selten finden wir in der Berufsbildung eine so gute Übereinstimmung zwischen dem Studieninhalt und dem Bedürfnis der Wirtschaft nach praxisnah ausgebildeten Fachkräften wie bei Food Science & Management. Die innovative und interdisziplinäre Verzahnung rückt die Ausbildung nahe an die wirtschaftliche Realität.

## Coop stellt immer wieder Bachelor-Absolventinnen und -Absolventen der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL an. Was zeichnet sie aus?

Die Ausbildungsinhalte passen hervorragend für die Branche Detailhandel. Die Phase der Einarbeitung neuer Mitarbeitenden, verbunden mit der Unsicherheit, ob sie in eine Aufgabe und Funktion passen oder nicht, ist teuer für ein Unternehmen. Personelle Fehlentscheide können wir verhindern, wenn Aufgaben, Kompetenz und Verantwortung für beide Seiten klar sind. Die Profile der HAFL-Absolventinnen und -Absolventen passen optimal zu unseren Anforderungen. Flexibilität, Vernetzung, ganzheitliche Ansätze und Managementkompetenzen sind im geschäftlichen Alltag wichtige Themen.

## Wie bewähren sie sich im Beruf?

Ausgezeichnet: Die breite und fundierte Ausbildung, gepaart mit Spezialistenwissen ist eine grossartige Grundlage, um den Anforderungen im Job rasch gerecht werden zu können. Von der Persönlichkeit des Einzelnen, der Einzelnen hängt ab, mit welchem Willen und Engagement sie das Erlernte umsetzen. Lehre und Studium bilden die Grundlage – Lust und Leidenschaft muss man mitbringen. Und manchmal auch etwas Geduld: Studienabsolventinnen und -absolventen ohne Berufserfahrung benötigen in der Regel mehr Zeit für die Einarbeitung.

## Empfehlen Sie das Studium in Food Science & Management an der HAFL aufgrund dieser Erfahrungen weiter?

Ja, unbedingt. Das zügige Vorankommen im Berufsleben bis hin zur Übernahme von Fach- und Führungsverantwortung ist in unserem Unternehmen bereits mehrfach gelungen.



**Bruno Maeder**  
Coop, Marketingleiter  
der Verkaufsregion Bern

# Aufbau und Inhalte des Studiums

- 4 Alle Studierenden lernen die Grundlagen der Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik, Lebensmittelchemie, Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, Humanernährung sowie Produkt- und Verpackungsentwicklung kennen.

Im ersten Studienjahr erwerben Sie sich neben diesem Basiswissen auch allgemeine Kompetenzen für Ihr weiteres Studium und Ihre berufliche Zukunft. Dazu zählen Volks- und Betriebswirtschaftslehre, Privatrecht, Biologie, Chemie, Projektmanagement, Mathematik und Statistik sowie Sprachen und Kommunikation.

Ab dem zweiten Studienjahr vertiefen Sie Ihre Kenntnisse gezielt und spezialisieren sich in einer der drei Vertiefungen (ab Seite 6). Dazu kommen Wahlmodule sowie zwei Semesterarbeiten. Mit der Bachelorarbeit schliessen Sie Ihr Studium ab.



Resultat aus einem Modul für Lebensmittelinnovationen: Apérogebäck mit Ras el-Hanout.



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.

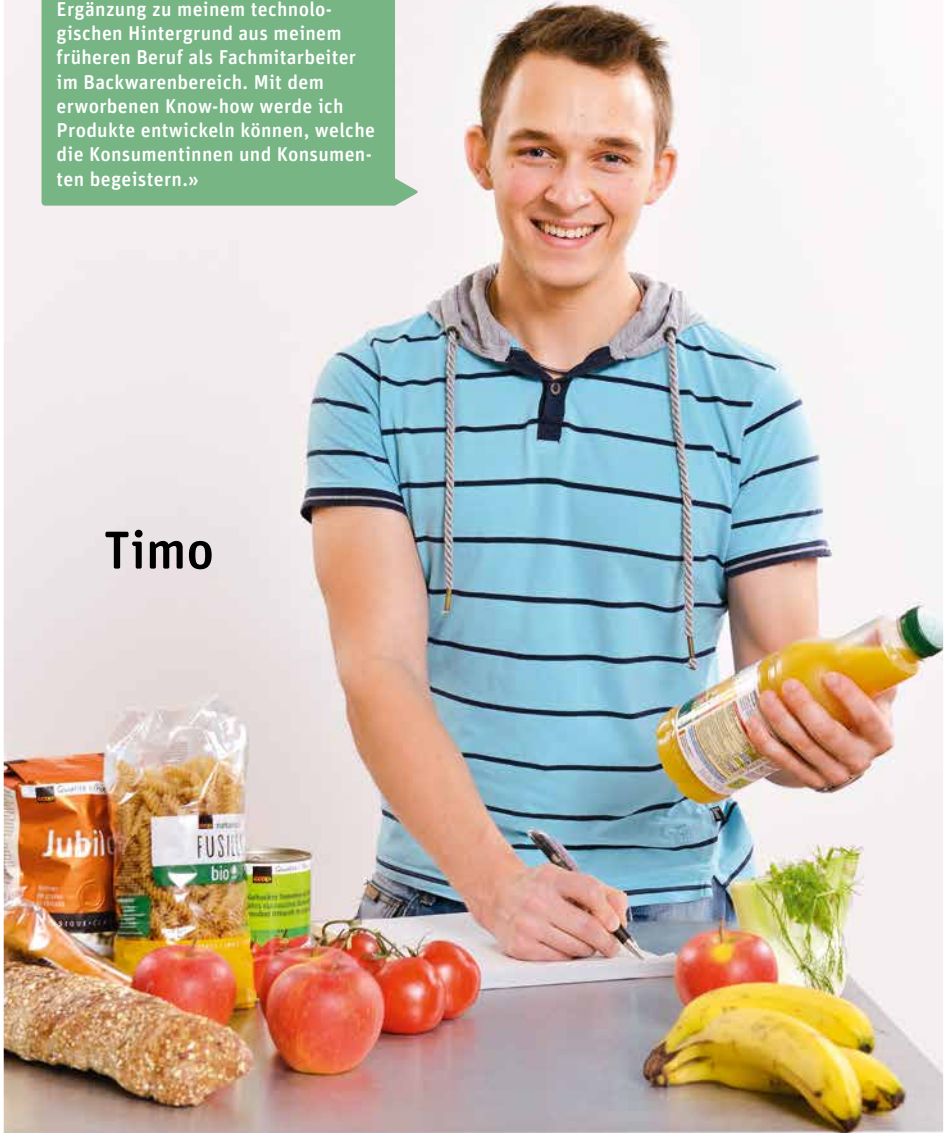
### Flexibles Modulsystem

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 Modulinhalte 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 findet sich auf der HAFL-Website unter «Aufbau des Studiums».

«Die Vertiefung ist für mich eine Horizonterweiterung und eine gute Ergänzung zu meinem technologischen Hintergrund aus meinem früheren Beruf als Fachmitarbeiter im Backwarenbereich. Mit dem erworbenen Know-how werde ich Produkte entwickeln können, welche die Konsumentinnen und Konsumenten begeistern.»

**Timo**





# Vertiefung Konsumwissenschaften & Marketing

7

Für den langfristigen Erfolg eines Unternehmens der Lebensmittelbranche ist es zentral, den Bedürfnissen von Konsument/innen gerecht zu werden sowie neue Trends frühzeitig zu erkennen. In der Vertiefung Konsumwissenschaften & Marketing lernen Sie, wie sich diese Wünsche analysieren lassen und 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, Ernährung und Lebensmittelensorik. Die wichtigsten Studieninhalte sind:

- Konsumentenverhalten und Food Trends
- Ernährung und Gesellschaft
- Marktforschung
- Marketingstrategie und -instrumente
- Angewandtes Produkt- und Category-Management
- Verpackungsgestaltung
- Wirtschaftsrecht im Kontext der Lebensmittelbranche
- Strategische Unternehmensplanung

## 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.

«Das Studium ermöglicht mir eine ganzheitliche Sicht auf die Lebensmittelbranche. So kann ich bei betriebswirtschaftlichen Überlegungen auch technologische Aspekte mit einbeziehen.»



Judith



# Vertiefung Lebensmittelwirtschaft

9

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, Wertschöpfungsketten 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 sind. Die wichtigsten Studieninhalte sind:

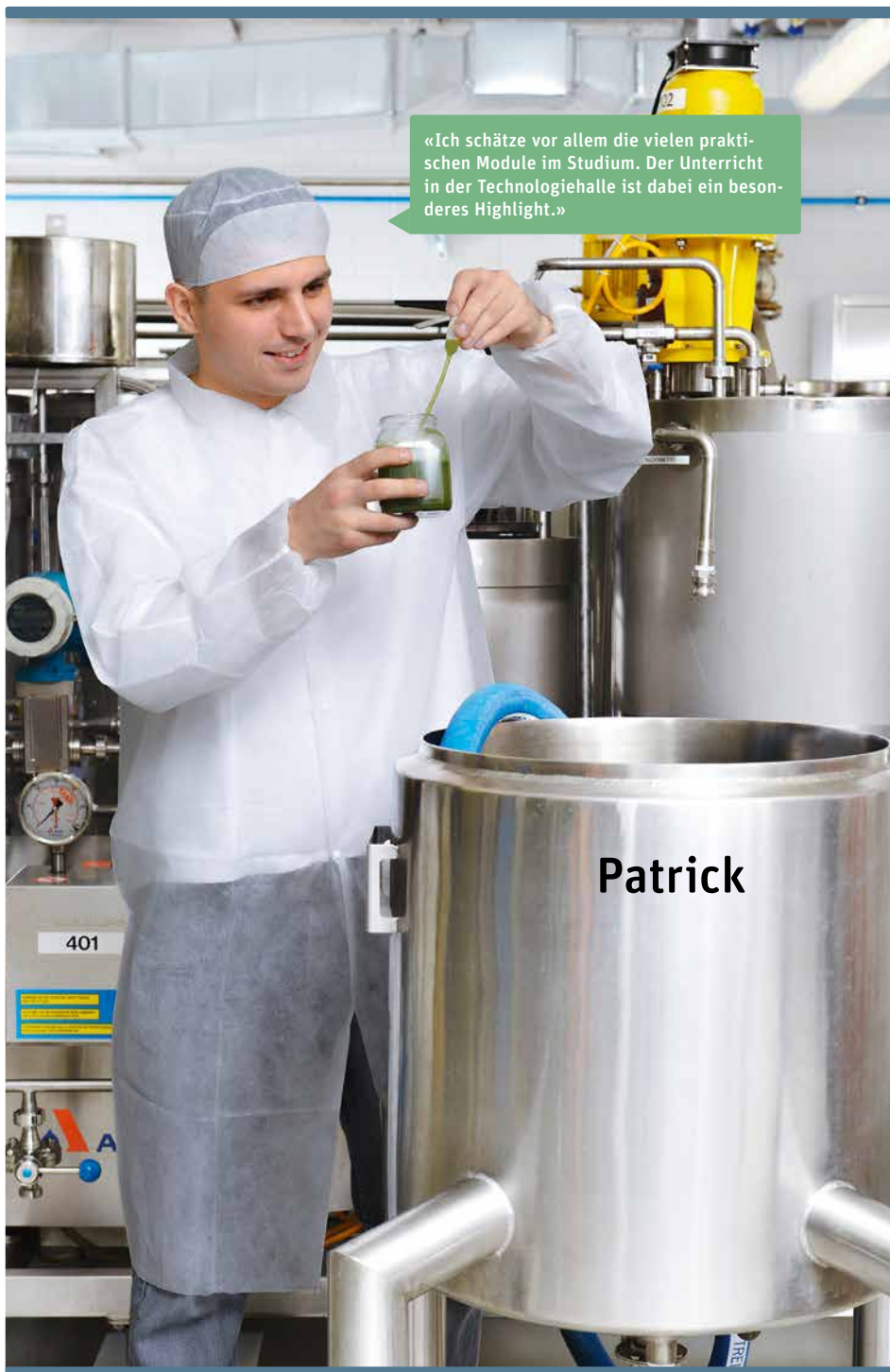
- Rohstoffe und Beschaffung
- Supply Chain Management und Logistik
- Angewandtes Produkt- und Category-Management
- Verkauf
- Internationale Lebensmittelwirtschaft
- Wirtschaftsrecht im Kontext der Lebensmittelbranche
- Investitionsrechnung und Finanzierung
- Strategische Unternehmensplanung

## 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 Rohstoffe und Produkte für Ihr Unternehmen, handeln mit Detaillisten, 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.

«Ich schätze vor allem die vielen praktischen Module im Studium. Der Unterricht in der Technologiehalle ist dabei ein besonderes Highlight.»

**Patrick**



# Vertiefung Technologie

11

Wenn Sie sich für die Vertiefung Technologie 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 Kenntnisse an, so dass Sie verschiedene Fragestellungen analysieren und praxistaugliche Lösungen entwickeln können.

Milch- und Fleischprodukte bilden einen besonderen Schwerpunkt. An ihnen lassen sich exemplarisch zahlreiche wichtige Verfahren und Technologien zeigen. Während Ihres Studiums können Sie zudem Ihre theoretischen Erkenntnisse direkt in der Technologiehalle der HAFL praktisch erweitern und anwenden. Die wichtigsten Studieninhalte sind:

- Milchgewinnung und -verarbeitung
- Käsetechnologie
- Fleischerzeugung und -verarbeitung
- Technologie von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft
- Analytik
- Mechanische und thermische Verfahrenstechnik
- Prozesstechnologie
- Ernährungsphysiologische Aspekte der Lebensmittelzusammensetzung und -verarbeitung

## 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 einer gesammelten Praxiserfahrung haben Sie die Möglichkeit, höhere Funktionen in Forschung & 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

12



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

«Bereits bevor ich mein Studium an der 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 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 Universitat 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 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 HAFL fördert die Mobilität ihrer Studierenden. Der Auslandsaufenthalt findet idealerweise im 4. oder 5. Semester statt und dauert zwischen drei Monaten und einem Jahr.

# 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 gleichwertige schulische Vorbildung (z.B. Fachmittelschulabschluss oder einen von der HAFL anerkannten Abschluss einer Höheren Fachschule)

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

## Sprachen

Deutsch und Französisch sind beides Unterrichtssprachen an der HAFL. Sie müssen neben sehr guten Kenntnissen der einen (mind. Niveau B2/C1 des Europäischen Sprachenportfolios) auch über gute Kenntnisse der zweiten Sprache verfügen (mind. Niveau B1, empfehlenswert B2).

## 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 Ausbildungstage an der HAFL vervollständigen Ihr Praktikum.

Detaillierte Informationen zum Vorstudienpraktikum:

- ▶ [www.hafl.bfh.ch](http://www.hafl.bfh.ch) ▶ Bachelor Lebensmitteltechnologie ▶ Vorstudienpraktikum

# Auf einen Blick

## 14 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 Website der HAFL.

### Kosten

– Anmeldegebühr (einmalig bei Immatrikulation)	CHF 100.–
– Studiengebühr	CHF 750.–/Semester
– Prüfungsgebühr	CHF 80.–/Semester
– Pauschalbeitrag für Unterrichtsunterlagen etc.	CHF 100.–/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).

### 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 Lebensmitteltechnologie» 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 12 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](http://www.hafl.bfh.ch/veranstaltungen)



# Studieren auf dem grünen Campus

15

Nahe bei der Stadt Bern und doch mitten auf dem Land: Die Lage des Campus der 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 130 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 HAFL haben Sie die Wahl zwischen:

- MSc in Life Sciences – Food, Nutrition and Health
- MSc in Life Sciences – Agrar- und Waldwissenschaften unter anderem mit den Studienschwerpunkten:
  - Wertschöpfungsketten und ländliche Entwicklung
  - Nachhaltige Produktionssysteme

# Weitere Informationen

## **Berner Fachhochschule**

Hochschule für Agrar-, Forst-  
und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

[www.hafl.bfh.ch](http://www.hafl.bfh.ch)

## **Kontakt**

Prof. Stefan Bürki

Studiengangleiter

Telefon +41 31 910 21 11

E-Mail [stefan.buerki@bfh.ch](mailto:stefan.buerki@bfh.ch)

