



# BWL Foodmanagement bei

Im **BWL- Food Management Studium** bei uns wirst Du nicht nur die theoretischen Aspekte eines Studiums mitnehmen, sondern direkt in die Umsetzung am Arbeitsplatz übergehen und herausfinden, was DIR persönlich am besten Gefällt.

Du spezialisierst dich auf das Thema „Food“ – im ersten Jahr werden ernährungswissenschaftliche Konzepte und Fragen behandelt. Im zweiten Jahr werden die einzelnen Warengruppen näher beleuchtet. Ob Gemüse, Käse, Obst oder Milchprodukte, Brot, Fisch oder Bier und Wein – hier ist für Food-Liebhaber alles dabei.

## Dein Hauptgericht:

- **Verkauf/ On Tour:** Du bist bei Caterings und Events ganz vorne mit „on stage“. Schrittweise erlernst du die Event-Koordination und übernimmst im Laufe Deiner Praxisphasen immer mehr Verantwortung.
- **Verwaltung:** Du erhältst einen Überblick zu allen anstehenden Themen. Dabei lernst Du insbesondere die Abteilungsbereiche Marketing, Vertrieb und Buchhaltung kennen.
- **Warenwirtschaft & Produktion:** Du erhältst einen Einblick in unsere Produktions-Prozesse und wirkst dabei mit, wie die benötigten Waren hergestellt werden und diese zum richtigen Zeitpunkt in der richtigen Menge verfügbar sind.

## Sideorders, die wir uns von Dir wünschen:

- Du hast Deine Fachhochschulreife sowie Deine Führerscheinprüfung (B/idealerweise BE) erfolgreich abgeben bekommen.
- Die Themen **BWL, Lebensmittel und Ernährung** sind ganz nach Deinem Geschmack.
- **Loyalität und Zuverlässigkeit** sind für Dich so wichtig wie das Salz in der Suppe.
- **Eigeninitiative, Teamfähigkeit und Einsatzbereitschaft** gehören für Dich zu den Grundzutaten.
- **Organisiert, selbstständig und strukturiert** zu Arbeiten ist für dich das Gelbe vom Ei.

## Unsere Toppings:

- Wir lassen Dich nicht im eigenen Saft schmoren: Mit unserem Onboarding-Konzept wirst du Schritt für Schritt in neue Aufgaben eingeleitet.
- Mit uns ist gut Kirschen Essen: Wir sind ein hochmotiviertes und aufgeschlossenes Team mit viel Spaß bei der Arbeit.
- Du kannst Deinen Senf dazugeben: Wir stehen für eine kommunikative Unternehmenskultur und sind offen für neue Ideen.
- **Liebe geht durch den Magen:** Die „I love Mauldsch Kreationen“ werden von uns nicht nur zubereitet und verkauft, sondern natürlich auch von uns gegessen.