

Mach` Dein STUDIUM bei einem
der besten Metzger Deutschlands

DUALES STUDIUM - BWL FOOD MANAGEMENT

in unserem Fleischerhandwerks-
betrieb in Bramsche und der
DHBW Heilbronn



Sechs Theoriephasen an der DHBW Heilbronn und sechs Praxisphasen in unserem Ausbildungsbetrieb verzahnen sich zu einer soliden Qualifizierung für alle betriebswirtschaftlichen Aufgaben in der Lebensmittelwirtschaft.

In den Praxisphasen durchläufst Du bei uns verschiedenen Abteilungen von der Produktion, über den Vertrieb/Verkauf bis zur Verwaltung/Organisation und Marketing.

Neben BWL-Fächern wie Rechnungswesen, Marketing und Personal lernst Du im Studium den Farm-to-Fork-Prozess kennen, die wichtigsten Warengruppen, Fragen des Verbraucherschutzes und der Qualitätssicherung in der Lebensmittelbranche, gesundheitliche, psychologische und soziologische Aspekte der Ernährung.

Ein besonderes Highlight ist das Sensoricum der DHBW, eine Laborlandschaft, in der praktische Versuche rund um Sensorik, Produktentwicklung und Marktforschung das wissenschaftliche Erarbeiten von Themen ergänzen.

Das Studium schließt mit einem **Bachelor of Arts (B.A.) in Betriebswirtschaftslehre** mit der Vertiefung **Food Management** ab. Absolventen sind qualifiziert für Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelwirtschaft; sie sind gefragt für alle Positionen, bei denen man planen, organisieren, umsetzen oder Erfolge gestalten muss.

Was Du mitbringen solltest:

- (Fach-)Abitur, oder als Bewerber ohne Abitur: einen Meisterbrief, einen qualifizierten Berufsabschluss mit Berufserfahrung oder staatl. gepr. Techniker oder Betriebswirt
- Organisationstalent
- Verantwortungsbewusstsein
- Ausgeprägte Kundenorientierung
- Kontaktfähigkeit und sicheres Auftreten
- Mathematisches Verständnis

Was Du von uns erwarten kannst:

- Ausbildungsvergütung über Tarif während des gesamten Dualen Studiums
- Begleitung während der gesamten Ausbildungsdauer durch einen Ausbildungslotsen
- sorgfältige Einarbeitung
- nach gutem Abschluss, Möglichkeit der Übernahme und Weiterbildung
- vermögenswirksame Leistungen (VWL)
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterrabatt
- kostenfreies Frühstück
- kostenfreies Mineralwasser

Die Studiendauer beträgt in der Regel 3 Jahre.

Freu Dich auf ein abwechslungsreiches und interessantes Studium.

Bei uns wird das Fleischerhandwerk noch groß geschrieben - durch unsere hauseigene Schlachtung und der ständigen Qualitätskontrolle werden Frische, Qualität und Geschmack unserer Produkte sowie die Sicherheit für den Verbraucher garantiert. Dafür verarbeiten wir nur ausgesuchte Tiere aus streng kontrollierter Aufzucht und Haltung von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Umgebung von Bramsche - eben mehr **KLASSE STwATT MASSE!**

Wir sind ein **FAMILIENBETRIEB** mit über **180-JÄHRIGER TRADITION**, der nun schon in **6. GENERATION** **INHABERGEFÜHRT** wird. Wir legen Wert auf eine sachliche Kommunikation und eine gute Unternehmenskultur. Die Geschäftsführung hat für jeden Mitarbeiter ein offenes Ohr. Wir streben eine langfristige Zusammenarbeit mit unseren Auszubildenden und Mitarbeitern an - der Großteil von ihnen ist bereits mehrere Jahrzehnte bei uns tätig.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbung an: bewerbung@sostmann.de
oder Sostmann Feinkost-Fleischerei, Münsterstraße 26, 49565 Bramsche, Tel. 05461/99550.