

A woman with blonde hair tied back, wearing a white lab coat over a plaid shirt and white gloves, is carefully examining a red tomato in a greenhouse. The background is filled with green tomato plants and some ripe red tomatoes. At the top of the page, there is a horizontal bar with colored segments: red, green, orange, blue, and grey.

Duales Studium in der Fachrichtung
Lebensmittelmanagement
Bachelor of Arts

Be FRESH. Be KÖHRA.

KÖHRA
Das Frische-Rezept

Duales Studium in der Fachrichtung Lebensmittelmanagement (Bachelor of Arts)

Ausbildungsinhalte

- Grundlagen zur Unternehmensführung
- Kennenlernen aller Bereiche im Betrieb (u.a. Produktion, Einkauf, Lager)
- Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen
- Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln
- Beschaffung, Handelsmanagement und Vertriebsmanagement
- Bewertung von Lebensmittelqualität
- Innovationsmanagement und Produktentwicklung
- Lebensmittelensorik und Verbraucherpsychologie

Was wir bieten!

- Förderung der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Attraktive Zusatzangebote und partnerschaftliche Zusammenarbeit
- Gemeinsame Aktivitäten wie Teamabende, Sportveranstaltungen und Firmenfeste
- Sehr gute Chancen auf eine unbefristete Übernahme



Voraussetzungen

- Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife
- Gute Noten in Biologie und Mathematik

Fähigkeiten und Kompetenzen

- Sehr großes Interesse an wirtschaftlichen Zusammenhängen sowie an Lebensmitteln
- Strukturiertes und lösungsorientiertes Arbeiten
- Hohe Leistungsbereitschaft und Serviceorientierung
- Verantwortungsbewusstsein
- Querdenker und innovativer Kopf

Ausbildungsdauer und -ort

- 3 Jahre an der Berufsakademie in Dresden / KÖHRA als Praxispartner

Warum entscheiden sich Jugendliche für diesen Beruf?

Wem ein Hochschulstudium zu trocken und eine Ausbildung nicht genug ist, für den ist das Duale Studium der goldene Weg. Wenn dich wirtschaftliche Aspekte wie Grundlagen der Unternehmensführung oder die Wertschöpfungskette in Verbindung mit Lebensmitteln besonders interessieren, dann bist du bei uns genau richtig!

Mehr Infos unter: www.koehra.de

Fragen zum Stellenangebot? Herr Uhlrich hilft immer gern weiter unter Tel.: 0342 93 53 31 96