



Berner
Fachhochschule



Bachelor-Studium Food Science & Management

► Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Das Bachelor-Studium: Ihre Karriere in der Welt der Lebensmittel

Willkommen in der World of Food! Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Lebensmittel und entdecken Sie, wie sie hergestellt, vermarktet und nachhaltig weiterentwickelt werden.

Unser interdisziplinäres Studium vermittelt Ihnen fundiertes Wissen aus den Lebensmittelwissenschaften und bietet Ihnen die Chance, die Zukunft des Ernährungssystems aktiv mitzugestalten.

Studienschwerpunkte

Von der Idee bis ins Supermarktregal – das Studium Food Science & Management deckt die ganze Lebensmittel-Welt ab. Sie lernen, wie faire, gesunde und nachhaltige Produkte entwickelt, produziert und vermarktet werden. Auch die Führung eines Unternehmens oder Start-ups gehört dazu – praxisnah, zukunftsorientiert und mitten in der World of Food.

Studieninhalte

An der BFH-HAFL spezialisieren Sie sich in einer der drei Vertiefungen: Consumer Science & Marketing, Food Business oder Technology. Sie setzen sich mit Themen wie Nachhaltigkeit, Lebensmittelsicherheit, Innovation und Digitalisierung auseinander – und lernen dabei, kreativ zu denken und unternehmerisch zu handeln.

Dank des starken Praxisbezugs und der breiten Perspektive entlang der gesamten Agro-Food-Wertschöpfungskette sind Sie bestens vorbereitet für Ihre Zukunft in der Lebensmittelbranche.

Im Studium Food Science & Management treiben Sie die Nachhaltigkeit der Lebensmittelentwicklung voran!

Vertiefungen nach Ihren Interessen

Gestalten Sie Ihr Studium im Bereich der Lebensmittelwissenschaften nach Ihren Wünschen. Nach dem Grundstudium spezialisieren Sie sich in einer der drei Vertiefungen. In diesem Fachgebiet schreiben Sie in der Regel auch die Bachelorarbeit.

Consumer Science & Marketing

In dieser Vertiefung lernen Sie, wie innovative Food-Produkte entwickelt und vermarktet werden – von Marktforschung über Social Media Marketing bis hin zu Verpackungsdesign und Konsumtrends.

Food Business

Diese Vertiefung zeigt, wie Lebensmittel nachhaltig entlang der gesamten Wertschöpfungskette gemanagt werden – mit Fokus auf Lieferketten, internationale Märkte, Digitalisierung und moderne Technologien.

Technology

Diese Vertiefung fokussiert moderne Produktionstechnologien – von nachhaltiger Verarbeitung bis zu KI-gestützter Lebensmittelherstellung in der Praxis.

Praxisnah innovative
Produkte entwickeln



Sichere Berufsperspektiven

Lebensmittel sind mehr als Energiequelle – sie bedeuten Genuss, Kultur und Emotionen. Die Ansprüche an die Food-Branche steigen: Gesunde, sichere und nachhaltige Produkte sind gefragt. Das Bachelorstudium Food Science & Management bereitet Sie darauf vor – mit Know-how in Technologie, Ernährung, Sicherheit, Digitalisierung, Betriebswirtschaft und Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. So sind Sie bestens gerüstet für den Arbeitsmarkt.



Karriere mit Verantwortung – als Einkäufer*in in der World of Food

Das Studium bereitet Sie auf vielfältige und verantwortungsvolle Aufgaben in der Lebensmittelbranche vor. Ob bei internationalen Konzernen, regionalen KMU, Start-ups oder im Handel – Ihre Kompetenzen sind gefragt.

Mögliche Funktionen sind zum Beispiel

- Betriebsleiter*in
- Einkäufer*in
- Laborleiter*in
- Marktforscher*in
- Produkt-Manager*in und Category-Manager*in
- Produktionsleiter*in

und viele weitere Karrieremöglichkeiten in der dynamischen World of Food!

Perspektiven

Bereit für spannende Fach- und Führungsaufgaben?

Ihr Studium – so individuell wie Sie

Der Studienplan des BSc ist vollständig modular. Das gibt Ihnen grosse Wahlmöglichkeiten. Je nach persönlichen Interessen und beruflichen Absichten können Sie ein sehr breit gefächertes oder ein 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 rasch auf Neuerungen in Wissenschaft und Praxis reagiert.

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

Spezialisierungen (Minor)

Mit den Minor-Programmen ergänzen Sie gezielt Ihre Kompetenzen für die Lebensmittelwissenschaften:

- Klimawandel
- Entrepreneurship
- Neue Technologien
- Unterricht und Beratung

Individuell

Sie entscheiden
über Vertiefung
und Spezialisierung!

Forschung und Praxis

Lehre, Praxis und Forschung sind bei uns eng verknüpft. Im Studium können Sie in folgenden Forschungsgebieten Erfahrung sammeln:

- Biokonversion und Schutzkulturen
- Innovationsmanagement, Sensorik und Ernährung
- Lebensmittelprozesstechnologie und nachhaltige Innovation
- Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmittelsystemen

**Sie wählen. Sie vertiefen. Sie gestalten.
Wir begleiten Sie dabei – mit Beratung
und Know-how.**



BFH-HAFL-Campus

Deshalb sollten Sie sich für dieses Studium entscheiden

Die BFH-HAFL bringt langjährige Erfahrung in Forschung und Lehre mit und ist bestens vernetzt in der Agro-Food-Welt. Mit dem Bachelor in Food Science & Management sind Sie startklar für eine sinnvolle Karriere mit Zukunft.

Der Bachelorabschluss in Food Science & Management an der BFH-HAFL ist berufsbefähigend und ermöglicht Ihnen einen direkten Start in eine sinnhafte und interessante berufliche Karriere.

Und nicht zuletzt: Das Studium macht Spass! Umgeben von modernen Labors und einer grossen Technologiehalle erwarten Sie praxisnahe Projekte und ein attraktiver Campus mit vielen Möglichkeiten zum Ausgleich neben dem Studium.

Infoveranstaltungen und persönliche Beratung

Besuchen Sie eine Infoveranstaltung oder lassen Sie sich persönlich zum Studium beraten.

bfh.ch/hafl/infoveranstaltungen-fsm

Terminvereinbarung für ein persönliches Beratungsgespräch

Kevin Hegg, Studiengangsleitung

kevin.hegg@bfh.ch, +41 31 848 54 64



Jetzt für eine
Infoveranstaltung
anmelden!

Das Studium auf einen Blick

Fokus	Fundiertes Wissen über Lebensmitteltechnologie und die Zukunft des Ernährungssystems
Profil	– Verknüpfung zwischen Technologie und Wirtschaft – Lebensmittel im Zentrum – Vermittlung von Grundwissen zu digitalen Technologien – Hoher Praxisbezug – Fokus auf Nachhaltigkeit
Vertiefungen	Consumer Science & Marketing, Food Business und Technology
Berufsprofile	Sie entwickeln innovative Produkte, optimieren Prozesse, sorgen für Qualität/Hygiene und bringen Lebensmittel erfolgreich auf den Markt.
Studienform	Vollzeitstudium (6 Semester) Teilzeitstudium (7–10 Semester)
Unterrichtssprache	Die Hauptstudiensprache ist Deutsch. Alle Unterlagen, sowie Prüfungen und Arbeiten sind in beiden Sprachen möglich.
Mobilität	Auslandsemester möglich
Studienort	Zollikofen
Berufsbefähigung	ja
Kosten	Die detaillierten Angaben zu den Studiengebühren finden sich auf: bfh.ch/gebuehren
	
Studienbeginn	jeweils im September
Vorstudienpraktikum	12 Monate Berufspraktikum bei fehlender Berufserfahrung
Zulassung	– berufliche Grundausbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis in einem dem Studiengang verwandten Beruf und Berufsmaturität – Gymnasiale Maturität mit einjähriger relevanter Berufserfahrung (z.b unser Vorstudienpraktikum) – Fachmaturität mit einjährigem Vorstudienpraktikum
Anmeldung	jeweils bis 30. April
Titel/ Abschluss	Bachelor of Science in Food Science & Management
Aufbauende Master-Studiengänge	MSc Food Nutrition and Health MSc Circular Innovation and Sustainability

Berner Fachhochschule

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

Telefon +41 31 910 21 11
office.hafl@bfh.ch

linkedin.com/showcase/bfh-hafl
instagram.com/bfh_hafl
tiktok.com/@bfh_hafl
facebook.com/hafl.bfh
youtube.com/bfh_hafl



bfh.ch/bsc-food-science