

• Kunde

Duale Hochschule in Baden.Württemberg

Mit Theorie und Praxis zum Erfolg
Das duale Studienkonzept der DHBW mit dem Wechsel zwischen Theorie- und Praxisphasen ist einzigartig in Deutschland. Die Studierenden lernen während ihres dreijährigen Studiums immer abwechselnd für drei Monate an ihrem DHBW Standort beziehungsweise bei ihrem Dualen Partner und bekommen dadurch theoretische und praktische Inhalte integriert vermittelt

Hauptsächliche Snack-Anbieter



• Aufgabe

Lehrauftrag an der Dualen Hochschule in Baden-Württemberg/ Stuttgart

- Ab Frühjahr 2011 lehrt Annette Mützel von foodservice solutions - Wiesbaden an der Dualen Hochschule Stuttgart. Sie konnte als Dozentin für den Bereich „Food“ / „Nahrungsmittelwirtschaft“ im Bachelor-Studiengang „BWL - Handwerk“ gewonnen werden.
- Im Fokus der praxisnahen Vorlesungen von Annette Mützel steht der Außer-Haus-Markt. Aktuelle Daten sowie Einblicke in die Marktsegmentierung legen den inhaltlichen Grundstein. Auch die großen Unterschiede zwischen Bäckerei und Gastronomie werden erörtert. Im nächsten Schritt geht es um zentrale Erfolgsfaktoren in der Foodservice-Branche: Spezialisierung, Markenbildung- und Pflege, Qualitätssicherung und Verkaufssteuerung. Top-aktuelle Markteinblicke verspricht zudem die Unterrichtseinheit rund um Konsumententrends. Hier befassen sich die Studierenden mit Ernährungsforschung, Verbraucher-, Mega- und Produktrends sowie Entwicklungstendenzen. Erfolgreiche Konzeptbeispiele zeigen auf, was gerade angesagt ist und veranschaulichen wie Trends gewinnbringend umgesetzt werden. Wie bringe ich mein Unternehmen weiter voran? Antwort auf diese Frage enthält die Vorlesungseinheit "Strategische Entwicklung". Zentrale Schlüsselbegriffe in diesem Zusammenhang: Umsatzwachstum, Positionierung und Zielgruppensegmentierung sowie die Eröffnung neuer Geschäftsfelder. Basierend auf ihren eigenen Erfahrungen in System-, Marken- und Handelsgastronomie zeigt Mützel darüber hinaus die Möglichkeiten der Multiplikation, Marktdurchdringung und Markterweiterung (u.a. durch Produkterweiterung, -entwicklung und -Produktneueinführung) auf.



Erfolgreiche Konzepte

1. Fast Casual
2. Coffee Shops
3. Bakery Cafés
4. Convenience Shops
5. Snack Shops
6. Moderne Technik
7. Social Media