

Master für Großküchenplanung



Foto: Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Noch bis zum 15. Juli sind Bewerbungen für das kommende Wintersemester 2018/2019 für den Masterstudiengang 'Facility and Process Design' Vertiefungsrichtung 'Planung von Großküchen' an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen möglich.

Prof. Dr. Peter Schwarz, Herausgeber eines der wichtigsten Fachbücher für die Planung von gewerblichen Großküchen, ist im Studiengang für diesen Bereich verantwortlich. Er ist davon überzeugt, dass die globale Entwicklung im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zunehmend Fach- und Führungskräfte erfordere, die über eine ganzheitliche Sicht der Anlagen verfügen und den gesamten Lebenszyklus der gewerblichen Küchen betrachten. Zusätzlich seien Kenntnisse im Prozessmanagement für die Planung und den Betrieb der Anlagen nötig. 'Die Branche der Fachplaner für Großküchen, aber auch Hersteller von Geräten und Händler suchen händeringend hochqualifizierten Nachwuchs', macht Schwarz deutlich. 'Mit Abschluss des Masterstudiengangs sind unsere Absolventen bestens für die Planung und Auslegung gewerblicher Küchen sowie für deren Betrieb und Bewirtschaftung gerüstet.' Die Großküchenplanung sei ein interdisziplinärer Prozess, bei dem eine Reihe von Spezialisten und Fachleuten beteiligt sind. Der Masterstudiengang bilde Generalisten aus, die die vielfältigen Aufgabenstellungen innerhalb des Planungs- und Betriebsprozesses koordinieren können. Dazu werde ein grundlegendes Verständnis für den Gesamtzusammenhang von Planungs- und Betriebsablauf vermittelt.

In weiteren Modulen geht die Vertiefung 'Planung von Großküchen' auch auf moderne Gerätetechnik, spezielle Planungserfordernisse an die technische Gebäudeausrüstung sowie

Logistik- und Automatisierungsstrategien ein. Die hygienischen und gesetzlichen Rahmenbedingungen sind dabei von zentraler Bedeutung. Absolventen der Vertiefungsrichtung "Planung von Großküchen" bekommen zusätzlich das Zertifikat "Großküchenfachplaner VdF" vom Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung (VdF) verliehen.

Mit seiner Vertiefungsrichtung "Planung von Großküchen" wendet sich der Master Facility and Process Design an Absolventen verschiedener Bachelorstudiengänge, zum Beispiel: "Lebensmittel, Ernährung, Hygiene", Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie mit technischer Ausrichtung, Ernährung und Versorgungsmanagement, Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering oder von ähnlichen Studiengängen. Der Studiengang umfasst drei Semester Regelstudienzeit für Absolventen eines siebensemestrigen Bachelorstudiums. Für Studierende mit einem sechssemestrigen Bachelorstudium verlängert sich die Regelstudienzeit um ein Semester. Die Bewerbung zum Studium ist über die unten stehende Internetseite der Hochschule möglich. Fragen zur Zulassung sowie inhaltliche Fragen zum Masterstudiengang beantwortet