

## MANAGEMENTBILDUNG FÜR DIE NACHHALTIGE TRANSFORMATION UNSERER LEBENSMITTELPRODUKTION

Praxisorientiert und wissenschaftlich fundiert, werden Studierende mit Konzepten und Methoden des ökologischen und nachhaltigen Wirtschaftens in der Ernährungsbranche vertraut gemacht. Inhalte sind dabei nachhaltige Unternehmensführung und -kommunikation, Marktlehre, Qualitätsmanagement, Agrar- und Ernährungspolitik sowie sozial-ökologische Perspektiven auf Ernährungssysteme. Zahlreiche Profilmodule ermöglichen eine Vertiefung in Bereichen wie ökologische und regenerative Landwirtschaft, Nachhaltigkeit vom Acker bis zum Teller, regionale Wertschöpfungsräume, nachhaltiges Unternehmertum und Start-Ups, nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung/ Versorgungsmanagement, Nachhaltigkeitsstandards, Öko-Kontrolle, internationaler Handel, globale Wertschöpfungsketten und Ernährungssicherheit.

**»DER ERSTE UNIVERSITÄRE MASTERSTUDIENGANG IN DEUTSCHLAND, DER AUF DIE VERMITTLUNG VON ERNÄHRUNGSÖKONOMISCHEN FACHKENNTNISSEN UND METHODISCHEN KOMPETENZEN FÜR DAS NACHHALTIGE WIRTSCHAFTEN IN DER LEBENSMITTELBRANCHE SPEZIALISIERT IST.«**

Der Studiengang richtet sich an zukünftige Führungskräfte in der Lebensmittelwirtschaft, Sustainable Food Entrepreneure, Unternehmensgründer:innen oder Personen, die in Feldern wie der Unternehmensberatung oder Öko-Kontrolle den sozialgerechten Übergang zu einem gesünderen und nachhaltigeren Ernährungssystem mitgestalten wollen.

### MÖGLICHE BERUFSFELDER:

- Führungspositionen (mittlere und gehobene) in Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft,
- Steuerung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Nahrungsmittelproduktion und entlang von Wertschöpfungsketten,
- Nachhaltigkeitsberichterstattung und CSR-Kommunikationsabteilungen,
- Unternehmensberatungen für die strategische und operative Umsetzung der Sustainable Development Goals,
- Unternehmensverbände und NGOs mit Fokus auf Fragen der gesellschaftlichen Verantwortung der Ernährungsbranche,
- Politikberatung für die nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems,
- Kontroll- und Zertifizierungsorganisationen in den Bereichen Öko-Landwirtschaft, Tierwohl, fairer Handel, Nachhaltigkeitsstandards,
- Werteorientiertes Unternehmer- und Gründertum (Start-Ups, Food Entrepreneure).

Forschungsinteressierten Studierenden bietet sich nach dem Abschluss die Möglichkeit der Promotion. Sowohl eine fundierte Ausbildung in zukunftsweisenden Themenfeldern der nachhaltigen Ernährungswirtschaft als auch das große Modulangebot zu empirischen Forschungsmethoden und der Einsatz forschungsnaher Lernkonzepte schaffen die besten Voraussetzungen für wissenschaftliche Karrierewege.

Weitere Informationen und den Weg zum Bewerbungsportal finden Sie unter: [www.uni-giessen.de/ibae/newi](http://www.uni-giessen.de/ibae/newi)

### INFORMATIONEN- UND BERATUNGSANGEBOTE

Prof. Dr. Christian Herzig  
Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft  
Senckenbergstr. 3 | D-35390 Gießen  
Tel.: +49 641 99-37271

[newi.jlu](https://www.instagram.com/newi_jlu) | [newi@fb09.uni-giessen.de](mailto:newi@fb09.uni-giessen.de)



### MASTER OF SCIENCE (M.S.C.)

## NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

# FACHÜBERGREIFEND UND PRAXISORIENTIERT STUDIERN

Der interdisziplinäre Studiengang profitiert von der inhaltlichen Breite des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement, dem über 15 Institute und Arbeitsgruppen sowie über 40 Professuren angehören. Die Forschung und Lehre umfasst einerseits agrar- und ernährungsökonomische, -ökologische, -soziologische und -psychologische sowie kommunikationswissenschaftliche und beratungs- bzw. dienstleistungsorientierte Bereiche. Andererseits existieren umfassende ernährungs- und naturwissenschaftliche sowie produktionstechnische und lebensmittelanalytische Kompetenzen am Fachbereich.

Am Fachbereich sind international und national ausgerichtete Zentren angesiedelt, die vielfältige Einblicke und Möglichkeiten zur Mitarbeit bieten. Hierzu zählen z.B. das Zentrum für Nachhaltige Ernährungssysteme (ZNE) der JLU Gießen, an dem die Transformation unserer Ernährungssysteme untersucht und mitgestaltet wird: [www.uni-giessen.de/zne](http://www.uni-giessen.de/zne). Langjährige Exzellenzzentren sind auch das Zentrum für internationale Entwicklungs- und Umweltforschung (ZEU) und das exceed-Zentrum „SDGnexus“. Weitere Lehr- und Forschungseinrichtungen sind der universitätseigene, nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftete Gladbacher Hof sowie die am Fachbereich ausgegründete, regionale Gießener Brauerei. Des Weiteren haben die Studierenden des MSc Nachhaltige Ernährungswirtschaft mit Hilfe der NABU Stiftung Hessisches Naturerbe das Projekt „Streuobstwiese“ am Wetzlarer Berg initiiert – und verbinden auf diese Weise das Lernen über regionale Wertschöpfungsräume, saisonale Ernährung, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und gemeinschaftsgetragenes Wirtschaften mit der Praxis.

## INTERNATIONALE ERFAHRUNGEN

Lernen Sie die Vielfalt Europas und der Welt kennen und machen Sie Gebrauch vom internationalen Hochschul-Netzwerk der JLU – mit über 215 Erasmus-Partnerhochschulen. Verbringen Sie z.B. Ihr 3. Semester an einer dieser Universitäten und lassen Sie sich Ihre akademischen Leistungen anrechnen. Das Erasmus-Programm bietet eine finanzielle Unterstützung, eine Befreiung von Studiengebühren der Gasthochschulen und die Möglichkeit von begleitenden Sprachkursen. Oder lernen Sie die zahlreichen internationalen Studierenden an der JLU kennen – in den englischsprachigen Modulen oder in Veranstaltungen wie der International Networking Week.

# ZUKUNFTSFÄHIGE ERNÄHRUNGSSYSTEME MITGESTALTEN

Das Zusammenwirken der Professuren, Institute und Zentren macht es möglich, dass der M.Sc. Nachhaltige Ernährungswirtschaft alle Stufen der Nahrungsmittelproduktion abdeckt (landwirtschaftliche Produktion, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung) und Fragestellungen einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion inter- und transdisziplinär behandelt. Mit Hilfe abwechslungsreicher Lehrformate werden enge Bezüge des Studiums zur „realen Welt“ in der Wirtschaft und Gesellschaft hergestellt. Hierzu zählen die Einbindung von Gastreferent:innen aus der Lebensmittelwirtschaft, Lehrfallstudien, Service Learning Seminare und Exkursionen. Studierende lernen auf diese Weise Lösungen für aktuelle Herausforderungen unserer heutigen Lebensmittelproduktion zu entwickeln, die Ökonomie, Ökologie und Soziales in Einklang bringen.

## DAS UMFANGREICHE ANGEBOT EINER ÜBER 400-JÄHRIGEN VOLLUNIVERSITÄT

Die JLU Gießen bietet als Volluniversität mit den grundlegendsten wissenschaftlichen Fachbereichen ein anregendes Umfeld und vielfältige Möglichkeiten. Enge Bezüge zu Fragen des nachhaltigen Wirtschaftens in der Ernährungsbranche haben beispielsweise die Medizin und Veterinärmedizin, Politikwissenschaften, Soziologie, Geschichts- und Kulturwissenschaften sowie die Rechts- und Wirtschaftswissenschaften.



## AUFBAU

Der Studiengang setzt sich aus 20 Modulen zusammen, die individuell zusammengestellt werden können:

8 KERNMODULE im Pflichtbereich (jeweils 6 CP),  
8 PROFILMODULE im Wahlbereich (jeweils 6 CP) ODER  
6 PROFILE und ein PRAKTIKUM (entspricht 12 CP),  
eine schriftliche MASTERARBEIT (entspricht 24 CP).

## PROFILMODULE

Studierende können aus dem gesamten Profilmodulkatalog des Fachbereichs auswählen.



[Zum Studienaufbau](#)

Die Hälfte der Lehrveranstaltungen ist verbindlich vorgeschrieben (Kernmodule), die andere Hälfte kann aus dem gesamten Lehrangebot des Fachbereichs und zum Teil aus anderen Fachrichtungen der JLU Gießen gewählt werden (Profilmodule). Hierdurch ist eine Vertiefung in verschiedene Richtungen des nachhaltigen Wirtschaftens in der Ernährungsbranche möglich. Anstelle von 2 Profilmodulen (Wahlbereich) kann auch ein Praktikum in der Ernährungsbranche mit dem Schwerpunkt des nachhaltigen Wirtschaftens geleistet werden.

