

Dein duales Studium BWL Food Management (m,w,d)

Du hast das Abitur oder die Fachhochschulreife und möchtest gerne studieren? Am liebsten ein Studium, das die Themen BWL und Lebensmittel bzw. Ernährung in Theorie und Praxis verbindet? Dann bist Du bei uns richtig!

Wir sind Partner der dualen Hochschule Baden-Württemberg am Campus Heilbronn und bilden Dich im Studiengang BWL Food Management aus. Bei uns im schwäbischen Remstal bei Stuttgart spürt man täglich Leidenschaft und Freude am Metzgerhandwerk. Unser Familienunternehmen besteht seit 1925 mit der 4. Generation, die ins Unternehmen eingetreten ist. Wir stehen für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren mit Rohstoffen ausschließlich aus Baden-Württemberg.

Wir investieren in Mensch und Natur.

Das heißt für uns: Handwerkliche Tradition mit allen Mitarbeitern innovativ neu definieren und dabei den respektvollen Umgang mit unserer Natur aktiv leben.

Mit ca. 60 Mitarbeitern in der Produktion und 20 Mitarbeitern im Verkauf produzieren und beliefern wir unser eigenes Fachgeschäft, den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und Fleischereifachgeschäfte.

Deine Herausforderung:

- 6 Theoriesemester am Campus in Heilbronn (jeweils 3 Monate), in denen Du verschiedenste BWL-Module (z.B. Unternehmensführung, Marketing oder Rechnungswesen) und Vertiefungsmodule im Bereich Food (z.B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit oder Warenkunde) belegst.
- 6 Praxissemester bei uns im Unternehmen (jeweils 3 Monate). Du wirst bei uns alle Unternehmensbereiche von der Produktion, Verpackung, Versand bis zum Verkauf und der Verwaltung durchlaufen.
- Du erstellst Projektarbeiten und am Ende Deines 3-jährigen Studiums Deine Bachelorthesis.
- Du unterstützt uns im operativen Arbeitsalltag.
- Du betreust Projekte in allen Unternehmensbereichen in Eigenverantwortung und nach Vorgabe.

Das kannst Du von uns erwarten:

- Eine attraktive Vergütung i.V.m. einem abwechslungsreichen und praxisorientierten Studium.
- Flache Hierarchien und kurze Kommunikationswege. Dadurch hast Du die Möglichkeit wirklich etwas zu bewegen und an großen Veränderungen teilzunehmen.
- Nach dem Studium bieten wir Dir einen sicheren, unbefristeten Arbeitsplatz und attraktiven Aufstiegsmöglichkeiten zum Teamleiter.
- Einkaufen zu attraktiven Mitarbeiterkonditionen.
- Interne Workshops im Bereich Hygiene, Warenkunde und in Abhängigkeit Deiner bevorzugten Vertiefung im Studium.

Deine Interessen, Fähigkeiten & Kenntnisse:

- Du hast das Abitur oder die Fachhochschulreife.
- Du bist an qualitativ hochwertigen Fleisch- & Wurstwaren interessiert.
- Kooperative und faire Zusammenarbeit im Team ist Dir wichtig.
- Du besitzt ein gesteigertes Bewusstsein für Sauberkeit und Hygiene.
- Eigenständiges, eigenverantwortliches Arbeiten zählt zu Deinen Stärken.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltvorstellung direkt an: bewerbung@thomas-kurz.de • Thomas Kurz e.K. - Schlachthausstraße 7 - 73614 Schorndorf • 07181/977750

Wir freuen uns auf Sie!

AUSGEZEICHNET. EHRlich. SCHWÄBISCH.