

Food Franchise Management (dual)

Duale Hochschule Sachsen – Staatliche Studienakademie Plauen
Bachelor of Arts



Über das Studienangebot

Die Studienrichtung **Food Franchise Management** kombiniert ein betriebswirtschaftliches Studium mit aktuellen Methoden-, Sprach-, Sozial- und IT-Kompetenzen. Grundlagen der Allgemeinen Betriebs- und Volkswirtschaftslehre, Marktforschung, Rechnungswesen und Controlling sowie Wirtschaftsrecht bilden die Basis.

Inhalte wie Warenkunde, Prozess- und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Service Management, Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen sowie Projektmanagement zeichnen die Studienrichtung aus. Neben Wirtschaftsenglisch erfolgt der Erwerb mindestens einer weiteren Fremdsprache für berufspraktische Anwendungen. Darüber hinaus wird die interkulturelle Kommunikation und Kompetenz gestärkt sowie Fähigkeiten in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen und im Qualitätsmanagement vermittelt.

In enger Zusammenarbeit mit dem Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) wurde die Studienrichtung entwickelt und erstmalig 2018 angeboten. Seitdem entwickelt sich dieses spezifische Branchenangebot kontinuierlich weiter. Deutschlandweit kooperieren zahlreiche Franchise-Unternehmen mit der Dualen Hochschule Sachsen.

Zu den Praxispartnern zählen bekannte Unternehmen aus der Systemgastronomie. Die Studieninteressenten bewerben sich direkt bei einem Unternehmen und erhalten ihren Studienvertrag u.ber die Dauer des dualen Studiums. Die sechs Praxisphasen im Rahmen des dualen Studiums werden bei diesem Unternehmen absolviert.

Die jeweils aktuelle Praxispartnerliste finden Sie [hier](#).

Die Studierenden absolvieren ein dreijähriges duales Bachelorstudium, mit jeweils abwechselnd sechs theoretischen und sechs berufspraktischen Studienabschnitten. Der Abschluss **Bachelor of Arts** ermöglicht den sofortigen Berufseintritt oder die Aufnahme eines Masterstudiums. Der Studiengang ist akkreditiert und mit dem Qualitätssiegel der FIBAA zertifiziert.

Darüber hinaus können folgende Weiterbildungen während des Studiums absolviert werden:

- "Ausbildung der Ausbilder" (Ada-Schein) in Zusammenarbeit mit der IHK
- TÜV-Zertifikate im Bereich Qualitätsmanagement
- Fakultative Teilnahme an Schnupper- und Fremdsprachkursen und Fachtutorien
- Fachtagungen und Veranstaltungen zu aktuellen wirtschaftlichen Themen
- Internationale Studienreisen

Kurzinfo

180 ECTS-Credits

Studiendauer: 6 Semester

Studienbeginn: Wintersemester, 01. Oktober



Kontakt

Staatliche Studienakademie
Plauen
Schloßberg 1
08523 Plauen

Telefon: + 49 3741 5709-120
(Zentrale: -201)

E-Mail: hi.plauen@dhsn.de

Studienleiter

Prof. Dr. Juliane Kellner-Fuchs
Telefon: +49 3741 5709-121
E-Mail: juliane.kellner.fuchs@dhsn.de

Studieninhalte

- Allgemeine betriebswirtschaftliche Grundlagen (Service Management, E-Business, Rechnungswesen, Wirtschaftsmathematik, Angewandte Marktforschung)

- Digitale und Soziale Kompetenz
- Systemgastronomie-Management
- Wissenschaftliches Arbeiten
- Wirtschaftsenglisch •Betriebs- und volkswirtschaftliche Grundlagen (Finanzierung, Steuerlehre, Organisation und Personal, Mikro- und Makroökonomie)
- Wirtschaftsrecht
- Digitalisierung und Angewandte KI
- Warenkunde
- Lebensmittelsicherheit und -recht
- Wirtschaftsenglisch •Betriebswirtschaftliche Grundlagen (Personal- und Unternehmensführung, Logistik, Einkauf, Global Supply Chain Management)
- Interkulturelle Kommunikation und Kompetenz
- Projektmanagement Franchise-Business
- Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen
- **Wahlpflichtmodule**
 - Kommunikation, Gesprächsführung und Konfliktmanagement
 - Unternehmensgründung und Geschäftsmodellentwicklung
 - Social Media Marketing
 - International Retailing (EN)
 - Ernährungswissenschaften
- 2. Fremdsprache
- Bachelorarbeit

Berufsfelder und Chancen

Das Tätigkeitsfeld der Absolventinnen und Absolventen umfasst eine Vielzahl betriebswirtschaftlich geprägter Leitungsfunktionen in Franchise-Unternehmen und Zentralen. Dazu zählen neben der Übernahme der Position als Assistenz der Geschäftsführung oder stellvertretende bzw. hauptverantwortliche Restaurantleitung zahlreiche weitere verantwortungsvolle Positionen in folgenden Unternehmensbereichen:

- Planung, Steuerung, Administration
- Service Management
- Human Resource Management
- Projektmanagement
- Marketing und Vertrieb
- Prozess-, Qualitäts- und Hygienemanagement
- Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen

Wirtschaftswissenschaften