



## **Catering und Hospitality Services (B.Sc.)**

Gastronomie erleben –  
Versorgung neu denken.

**Studieren in Teilzeit**

**Hochschule Niederrhein**  
University of Applied Sciences



**Oecotrophologie**  
Faculty of Food, Nutrition  
and Hospitality Sciences

# Catering und Hospitality Services

**Das Studium „Catering und Hospitality Services“ bietet Ihnen die Basis dafür, Verpflegungs- und Versorgungsangebote zukunftsorientiert zu managen.**

## **Verpflegung (Catering)**

Zum Beispiel in Betrieben der Gemeinschafts- und Systemgastronomie

## **Versorgung (Hotellerie-Leistungen bzw. Hospitality)**

Zum Beispiel in Hotels, Krankenhäusern oder Pflegeheimen

Tätigkeiten im mittleren Management erfordern ein breit angelegtes Fachwissen. Dafür ist das Studium multidisziplinär angelegt. Hierzu zählen so unterschiedliche Fächer wie Betriebswirtschaft, Ernährungswissenschaft und Mathematik sowie fachspezifische Inhalte des Catering- und Hospitality-Bereichs, zum Beispiel Systeme der Speisenzubereitung im Verpflegungsbereich, Fragen rund um das Personal- und Qualitätsmanagement sowie Fragen der betrieblichen Gesundheitsförderung.

# Studieren in Teilzeit

## **Für wen eignet sich ein Teilzeitstudium?**

- // Berufsbegleitend für beispielsweise Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Köchinnen und Köche, SystemgastronomInnen, HauswirtschafterInnen
- // Für Personen mit Familienverpflichtungen
- // In Kombination mit einem Trainee-Vertrag eines Unternehmens

## **Wie ist das Studium aufgebaut?**

Während des Semesters sind Sie an zwei vorher bekanntgegebenen Wochentagen an der Hochschule. Je nach persönlicher Situation schließen Sie nach 8 bis 10 Semestern das Studium mit einem Bachelor of Science ab.

## **Perspektiven nach dem Abschluss**

In der Außerhausverpflegung und -versorgung werden zunehmend Fach- und Führungskräfte mit akademischem Background gesucht. Typische Tätigkeiten unserer Absolventinnen und Absolventen sind:

- // Assistenz der Geschäftsführung
- // Consulting
- // Food&Beverage-Management
- // Hauswirtschaftsleitung
- // Marketing und Vertrieb
- // Personalentwicklungsmanagement
- // Projekt- und Produktmanagement
- // Qualitäts-, Hygiene- und Arbeitsschutzmanagement
- // Restaurant- und Großküchenleitung



## Ihre Ansprechpartnerin

**Meike Hamacher, Dipl. oec. troph.**

Studienberatung und Koordination des Studiengangs  
Catering und Hospitality Services

Flexible Sprechzeiten nach Vereinbarung möglich.

Rheydter Str. 232 | 41065 Mönchengladbach

Telefon: 02161 186-5407

E-Mail: [meike.hamacher@hs-niederrhein.de](mailto:meike.hamacher@hs-niederrhein.de)

**Weitere Informationen unter**

[www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie/studium/  
b-sc-catering-und-hospitality-services](http://www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie/studium/b-sc-catering-und-hospitality-services)