



Projektförderung:



Erfolgreicher FHWT-Projektabschluss mit Wiesenhof und Wolke

Die Studenten des Studiengangs „Betriebswirtschaft für die Ernährungsbranche“ der Fachhochschule für Wirtschaft und Technik (FHWT), Vechta schlossen das mit den Unternehmen Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH, Visbek-Rechterfeld, und Bäckerei Wolke GmbH & Co. KG, Dinklage, durchgeführte Innovationsprojekt „Produktentwicklungsprozess - Von der Idee zum marktreifen Produkt“ mit ausgezeichneten Ergebnissen ab. Bei diesem FHWT-Projekt handelt es sich um ein Bildungsmodellprojekt, das mit Unterstützung von Food Nordwest umgesetzt wurde und besonders auf die Ausbildung von qualifizierten Nachwuchskräften in der Ernährungsbranche abzielt.

Im Rahmen der Abschlussprüfung haben die Studenten ihre durchgeführten Projekte mit den neu entwickelten Lebensmitteln für den Geflügel- bzw. Backwarenmarkt präsentiert, inklusive abschließender Verkostung vor dem Prüfungskomitee der FHWT. Das Komitee, bestehend aus Prof. Dr. Jons Kersten, Präsident der FHWT, Prof. Dr. Norbert Meiners, Studienbereichsleiter der FHWT, Meike Bahlmann als Dozentin und Fachkoordinatorin, Christian Kircher von Food Nordwest sowie Vertretern der Unternehmen Wiesenhof und Wolke, zeigte sich begeistert von der Leistung der Studenten, dem hohen Engagement und der großen Motivation für diese Projekte. „Es ist bemerkenswert, was die Studenten zusammen mit den Unternehmen in der Kürze der Zeit auf die Beine gestellt haben und welch leckere, absolut zeitgemäße Ideen und Produkte dabei entstanden sind. Im Rückblick waren das zwei sehr spannende Projekte, die allen Beteiligten weitergeholfen haben“, so Christian Kircher. „Das Innovationsprojekt ist extra so strukturiert, dass die Vorgehensweise auf andere wissenschaftliche Institutionen und Fachrichtungen übertragen werden kann“.

Innerhalb von sechs Monaten haben die Studenten des Jahrgangs 2008 in ihrem Vertiefungsstudium innovative, marktreife Produkte einschließlich eines umfassenden Vermarktungskonzeptes für die Unternehmen Wiesenhof und Wolke entwickelt. Neben der Praxiserfahrung aus den eigenen Unternehmen, die als Partner der FHWT im Rahmen des dualen Studiums die Studenten beschäftigen, hatten die angehenden Fachkräfte so die Möglichkeit, einen tiefen Einblick in führende Unternehmen aus der Ernährungsbranche zu erhalten. Auch die Unternehmen waren beeindruckt von der Leidenschaft und vor allem dem weitreichenden Wissen der Studenten, das sie durch die Praxiserfahrung in ihrem dualen Studium mit in die Projekte eingebracht haben. Mit innovativen Ideen und zahlreichen neuen Ansätzen haben die Studenten mit Unterstützung und in enger Absprache mit den verschiedenen involvierten Unternehmens-Abteilungen und der FHWT-Projektbetreuerin Meike Bahlmann die Produktentwicklung bis zu den jetzt präsentierten marktreifen Produkten vorangetrieben.

Im Laufe des Projektes erlangten die Studenten einen tiefen, umfassenden Einblick in die internen Unternehmensabläufe während einer Neuproduktentwicklung und erlebten hautnah die enge Zusammenarbeit der einzelnen Bereiche, wie zum Beispiel Forschung & Entwicklung, Einkauf, Marketing, Vertrieb und der Geschäftsführung. „Für den Projekterfolg war es für die Studenten unerlässlich, sich mit den Chancen und Herausforderungen der beiden Unternehmen intensiv auseinander zu setzen und dadurch umfangreiche Kenntnisse über die Branchen und die Anforderungen der jeweiligen Märkte und Kundenbedürfnisse zu erwerben“, resümiert Meike Bahlmann.

Ansprechpartner FHWT:

FHWT Vechta , Rombergstraße 40, 49377 Vechta

Meike Bahlmann

Dozentin & Koordinatorin des Studiengangs

„Betriebswirtschaft für die Ernährungsbranche“

E-Mail: bahlmann@fhwt.de

Ansprechpartner Food Nordwest:

Food Nordwest, Cluster Ernährung in der Metropole Nordwest

Projektleitung Christian Kircher

Rombergstraße 53, 49377 Vechta

Tel.: 0 44 41 / 9237 – 63, Fax: 0 44 41 / 9237 - 21

E-Mail: kircher@food-nordwest.de

Internet: www.food-nordwest.de

Bildunterschrift:**auf diesem Bild:**

Studenten der FHWT Vechta, Herr Prof. Dr. Meiners (FHWT Vechta), Frau Bahlmann (FHWT Vechta), Herr Kircher (Food Nordwest), Herr Kleen, Herr Fresenborg (beide Wiesenhof Geflügel-Kontor), Frau Wolke, Herr Schneeweiss (beide Bäckerei Wolke)