

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zh  
aw**

**Life Sciences und  
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation**

## **High Potentials**

**Unsere Masterstudierenden  
bei Ihnen im Teilzeit-Pensum**

Berufsbegleitend zum MSc Life Sciences  
in Food and Beverage Innovation,  
ZHAW Wädenswil

# UNSERE MASTERSTUDIERENDEN IHR MEHRWERT

## Die Herausforderungen

Wechselndes Konsumverhalten sowie gesellschaftliche Veränderungen rufen nach neuen, innovativen Lösungen im Lebensmittel- und Getränkebereich. Erfolgreiche Unternehmen müssen sich diesen Herausforderungen stellen. Doch...

- wer in Ihrer Firma hat Zeit, sich vertieft mit der Analyse von Problemen und der Entwicklung von Lösungsansätzen zu beschäftigen?
- wer bringt in Ihrer Firma Know-how um neue Technologien und aktuelle Forschungsergebnisse ein?
- wer beurteilt und evaluiert in Ihrem Unternehmen Produkt- und Verfahrens-Neuentwicklungen?
- wer setzt in Ihrer Organisation Produkt- und Prozess-Innovationen nachhaltig um?

## Unsere Lösung

Masterstudierende mit der Vertiefung **«Food & Beverage Innovation»** sind genau dazu in der Lage. Sie studieren oft in Teilzeit (drei Semester in drei Jahren) und suchen Möglichkeiten während dieser Zeit ihr Wissen und Können in die Praxis einzubringen. Es sind High Potentials – top ausgebildet, initiativ und teamfähig. Ihr Projekt ist bei unseren Masterstudierenden und in unseren Forschungsgruppen bestens aufgehoben.

Eine Masterstudentin oder ein Masterstudent ist eine qualifizierte Fachperson (Bachelor auf dem Weg zum Master), die Ihr Unternehmen mit aktuellem Wissen bereichern kann. Die Studierenden und damit auch Sie als Unternehmen haben während des ganzen Studiums Zugang zur Top-Infrastruktur an der ZHAW.

Ausserdem werden die Studierenden von Fachpersonen aus unserem Institut begleitet, was Ihnen als Unternehmen erstklassiges Know-how garantiert.

Die Masterstudierenden lernen Innovation als ganzheitlichen Vorgang kennen und entwickeln daher neue Produkte und Prozesse nachhaltig – von den Rohmaterialien bis zur Auslieferung. Als Unternehmen können Sie so Ihr Projekt oder Ihre Fragestellung auslagern. Unsere Expertise bringt Sie weiter!

## Ihr Nutzen

Unsere High Potentials sind ausgezeichnete und motivierte Bachelor in Lebensmitteltechnologie, die sich im Masterstudium ein vertieftes und dennoch breites Fachwissen aneignen. Sie sind in einem der untenstehenden Forschungsbereiche innerhalb des ZHAW-Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation integriert und arbeiten gezielt an der Fragestellung, für die Sie als Unternehmen eine Lösung suchen:

- Lebensmittel- und Getränketechnologie
- Verfahrenstechnik und Verpackung
- Lebensmittelmikrobiologie
- Sensorik
- Aroma und Inhaltsstoffe
- Nachhaltigkeit und Energie
- Supply Chain Management
- Ernährung und Konsumverhalten
- Qualitätsmanagement

Als Unternehmen erhalten Sie Masterstudierende mit aktuellem Wissensstand und Zugang zu Expertise der ZHAW-Fachleute sowie zur modernen Infrastruktur in Wädenswil.

Gerne informieren wir Sie detailliert über die Möglichkeiten und bringen Sie mit den Masterstudierenden der Vertiefung «Food & Beverage Innovation» zusammen.



**«Ich finde ein Teilzeit Masterstudium kombiniert mit einer Anstellung bei einem Lebensmittelbetrieb ideal. Diese Kombination mit Berufserfahrung ist, was sich heutige Unternehmen wünschen.»**

*Pascal Hürlimann, Masterabsolvent, Vertiefung Food and Beverage Innovation*

A close-up photograph of a mechanical press cutting a wafer. The press is a vertical metal rod with a flat, rectangular cutting head. It is positioned above a wafer that is being cut. The wafer is a thin, circular, golden-brown wafer with a porous, crumbly texture. The background is blurred, showing other parts of the press and some light reflections.

## Kontakt

**ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften**

Life Sciences und Facility Management  
Dr. Sandra Burri, Leiterin Mastertiefung  
Food and Beverage Innovation  
Grüentalstrasse 14, 8820 Wädenswil / Schweiz

Tel. +41 58 934 55 47  
sandra.burri@zhaw.ch

[www.zhaw.ch/ilgi/master](http://www.zhaw.ch/ilgi/master)

