



### Masterstudium in Preneurship for Regenerative Food Systems

Vernetzung von Regeneration, Preneurship  
und Food Systemen | Seite 3

Aufbau Masterstudium | Seite 4

Studienformat | Seite 7

Kompetenzen & Berufsperspektiven | Seite 8

Auf einen Blick | Seite 11



Als Preneur:in für regenerative Food Systeme treiben Sie deren Vernetzung voran und tragen zur nachhaltigen Entwicklung der Lebensmittelwertschöpfung bei.

# Vernetzung von **Regeneration, Preneurship** und **Food Systemen**

## Ein interdisziplinäres Masterstudium

Die Agro Food Branche gehört, gemessen am Brutto sozialprodukt, zu den bedeutendsten Wirtschaftssegmenten in Europa<sup>1</sup>. Gleichzeitig steht sie auch in einer Hauptverantwortung in Bezug auf den erzeugten Umwelteinfluss und bringt viele soziale und ökonomische Herausforderungen mit sich.

### Preneurship

Der Begriff Preneurship leitet sich von Entrepreneurship, Intrapreneurship und Commonpreneurship ab. Im Studium lernen Sie alle Typen kennen und fokussieren sich im Segment Agro Food Project auf eine der drei Preneurship-Typen. **Mehr auf Seite 5 & 8.**



**Entrepreneurship** – als Gründer:innen selbstständig disruptive und systemverändernde Innovationen vorantreiben.



**Intrapreneurship** – als Initiant:innen und Koordinator:innen systemübergreifende Innovationsprozesse in etablierten Unternehmen führen.



**Commonpreneurship** – als Förder:innen und Treiber:innen gesellschaftliche Veränderungsprozesse gestalten.

## Unsere sechs Themenfelder

Das Masterstudium kombiniert für die gesamte Branche sechs relevante Themenfelder, welche Sie während des Studiums für ein vertieftes Systemverständnis miteinander vernetzen. Dadurch werden Sie befähigt, systemische Veränderungen anzustossen und nachhaltige Lösungen zu entwickeln.

### Wirtschaft & Preneurship

Fördern Sie als Preneur:in neuartige Business Modelle, die auf dem Markt bestehen können.

### Naturwissenschaft

Wenden Sie naturwissenschaftliche Methoden und Forschungserkenntnisse auf die Praxis an.

### Lebensmittelsysteme

Entwickeln Sie ein Verständnis für die komplexen Lebensmittelsysteme und identifizieren Sie die damit verbundenen Herausforderungen für innovative Lösungen.

### Innovation

Suchen, entwickeln und implementieren Sie kreative und innovative Lösungen und denken Sie bestehende Systeme neu.

### Nachhaltigkeit & Regeneration

Unterstützen Sie die nachhaltige Entwicklung der Agro Food Branche und bauen Sie regenerative Wertschöpfungsnetzwerke auf.

### Digitalisierung

Nutzen Sie neue Technologien und Digitalisierungsstrategien, um Ihre Ideen weiterzubringen



### Video zum Masterstudium

In diesem Video haben wir das Wichtigste zum Studium für Sie zusammengefasst. Schauen Sie sich das Video an unter: [zhaw.ch/lisfm/master-preneurship](https://zhaw.ch/lisfm/master-preneurship) oder scannen Sie den QR-Code:



<sup>1</sup>Leinert, L., Brand, F. S., & Duma, F. (2016). Branchenstudie Food – Kennzahlen, Struktur, Veränderungstreiber, und Entwicklungspotenziale der Schweizer Lebensmittelindustrie. Winterthur: ZHAW School of Management and Law.

# Aufbau des Masterstudiums

## Individuelle Kompetenzentwicklung

### Studiensaufbau

Der MSc in Preneurship for Regenerative Food Systems zeichnet sich durch das Open Curriculum und die damit verbundenen Individualisierungsmöglichkeiten aus. Insgesamt umfasst das Studium 90 Credits (ECTS).

In den Segmenten Navigation, Regenerative Preneurship, Agro Food Tech & Systems und Individual Skills erarbeiten Sie sich individuelles Wissen und Kompetenzen, welche Sie direkt im fünften Segment, dem Agro Food Project, zur Anwendung bringen können. Die fünf Segmente sind aufbauend konzipiert und lassen Raum für das Verfolgen persönlicher Entwicklungsziele.

### Modulbeschreibungen

Erfahren Sie mehr zu den einzelnen Modulen unter:  
[zhaw.ch/lsfm/master-preneurship](http://zhaw.ch/lsfm/master-preneurship)

## Studienssegmente

### Navigation

In zwei Modulen zum Start des Studiums erarbeiten Sie mit Ihren Mitstudierenden eine gemeinsame Wissensgrundlage. Im ersten Modul geht es um die Herausforderungen der Agro Food Branche, Nachhaltigkeit & Regeneration und unternehmerisches Handeln. Zusätzlich setzen Sie sich mit der Planung Ihres Studiums auseinander. Im zweiten Modul definieren Sie Ihren Project Case und bilden Teams für das Agro Food Project. **Mehr auf Seite 5.**

### Pflichtmodule: (Total 10 Credits)

- Navigation 1 – Fundamentals in Food Systems, Ecosystems and Regeneration, 6 Credits
- Navigation 2 – Fundamentals for Teams and Projects, 4 Credits

### Regenerative Preneurship

Ein Verständnis für Betriebswirtschaft und Innovationsprozesse befähigt Sie, unser heutiges Wirtschaftssystem zu verstehen und das darin enthaltene Regenerations- und Innovationspotenzial zu erkennen. In den beiden Pflichtmodulen lernen Sie Geschäftsmodelle zu entwickeln, Unternehmen zu führen und die Finanzen dabei im Blick zu behalten. Neben den Pflichtmodulen besuchen Sie zur Vertiefung Wahlpflichtmodule aus anderen Master-Studiengängen.

### Pflichtmodule: (Total 6 Credits)

- Regenerative Strategies and Innovation Processes, 3 Credits
- Regenerative Business Models and Finance, 3 Credits

**Wahlpflichtmodule: mind. ein Modul aus dieser Kategorie, insgesamt 25 Credits**

### Agro Food Tech & Systems

Sie werden mit den heutigen und zukünftig relevanten Technologien im Agro Food Wertschöpfungsnetzwerk vertraut gemacht und gewinnen eine holistische Perspektive auf die Branche. Sie setzen die erlernten Grundlagen zur Entwicklung neuartiger Ansätze im Lebensmittel-Wertschöpfungsnetzwerk um. Neben den Pflichtmodulen besuchen Sie als Vertiefung Wahlpflichtmodule aus anderen Master-Studiengängen.

### Pflichtmodule: (Total 6 Credits)

- Food Tech Architecture, 4 Credits
- Food Systems Architecture, 2 Credits

**Wahlpflichtmodule: mind. ein Modul aus dieser Kategorie, insgesamt 25 Credits**

### Individual Skills

Sie erhalten die Möglichkeit, sich unabhängig von den Schwerpunkten der anderen Segmente flexibel und individuell weiterzuentwickeln. Sie entscheiden selbst über die Gestaltung der Modulinhalte.

**Individual Skills Module: mind. 9 Credits**

### Disruption Days

Die Disruption Days finden zwei Mal während dem Studium statt. Während diesen Modulen wird Ihr Studienalltag bewusst unterbrochen und Sie stellen sich unbekanntem Herausforderungen. Sie eignen sich neue, praxisrelevante Kompetenzen an und wenden bereits vorhandene Kompetenzen aus dem Studium in verschiedenen Situationen an.

### Pflichtmodule: (Total 4 Credits)

- Personal Resilience, 2 Credits
- Corporate Case and Leadership, 2 Credits

## Agro Food Project & Masterthesis – der Fokus des Studiums

### Agro Food Project

Im fünften Segment des Studiums erarbeiten Sie über vier Semester mit einem interdisziplinären Team ein regeneratives Geschäftsmodell innerhalb der Agro Food Branche. Durch dieses Agro Food Project haben Sie die Möglichkeit, sich intensiv mit einer Problemstellung auseinanderzusetzen. Ausserdem sammeln Sie durch die Bearbeitung eines bestimmten Project Case erste Preneurship-Erfahrungen.

Über die vier konsekutiven Semester ist es das Ziel regenerative Lösungsansätze und praxisorientierte Innovationen zu entwickeln, Prototypen am Markt zu testen und zum Schluss in einem Geschäftsmodell umzusetzen.

Die Kompetenzen, die Sie für Ihr Projekt zusätzlich benötigen, erarbeiten Sie sich während Ihres Studiums in den anderen Segmenten.

### Pflichtmodule: (Total 30 Credits)

- Agro Food Project 1 – Vision and Proposal, 4 Credits
- Agro Food Project 2 – Sustainable Business Model Canvas, 7 Credits
- Agro Food Project 3 – Business Model Development: Prototyping, Impact and Finance, 7 Credits
- Agro Food Project 4 – Business Plan, 2 Credits
- Masterthesis, 10 Credits

### Masterthesis – 10 ECTS

Die Masterthesis fokussiert sich auf eine (Teil-) Fragestellung aus Ihrem Agro Food Project und wird von allen Studierenden selbstständig verfasst. Die Masterthesis kann ab dem zweiten Modul des Agro Food Project verfasst werden.

### Ihr Projektteam

Während der Navigation bilden Sie ein Projektteam für das Agro Food Project, basierend auf Ihren gemeinsamen Interessen und komplementären Kompetenzen. Ihr Projekt profitiert von den interdisziplinären Hintergründen im Team und Sie können vom Wissen und den Erfahrungen Ihrer Teamkolleg:innen lernen.

Das Projektteam wird fachlich und methodisch durch eine:n Mentor:in unterstützt.

**Mehr auf Seite 7.**

### Case-Auswahl für das Agro Food Project

Ihren Project Case für das Agro Food Project wählen und entwickeln Sie während der Navigation.



Als **Entrepreneur:in** suchen Sie einen eigenen Project Case. Sie und Ihr Team entwickeln ein innovatives Geschäftsmodell und gründen daraus vielleicht später ein Start-up.



Als **Intrapreneur:in** möchten Sie in Unternehmen eine Veränderung auslösen. Sie können einen Case von unseren Wirtschaftspartner:innen oder einer Forschungsgruppe der ZHAW bearbeiten.



Als **Commonpreneur:in** ist Ihr Ziel, im Bereich der gesellschaftlichen Innovation soziale Initiativen zu verfolgen. Sie entscheiden sich für einen eigenen Case oder einen Case von Wirtschaftspartner:innen oder einer Forschungsgruppe.

	Individual Skills	Agro Food Tech & Systems	Regenerative Preneurship	Agro Food Project	
4. Semester				Agro Food Project 4 – Business Plan 2 Credits	Master Thesis 10 Credits
Disruption Days – Personal Resilience/Corporate Case and Leadership 2 Credits					
3. Semester	Individuell zusammen-gestellter Modulinhalt 9–12 Credits	Wahlpflichtmodule 25 Credits	Wahlpflichtmodule 25 Credits	Agro Food Project 3 – Business Model Development: Prototyping, Impact and Finance 7 Credits	
2. Semester		Food Systems Architecture 2 Credits	Regenerative Business Models and Finance 3 Credits	Agro Food Project 2 – Sustainable Business Model Canvas 7 Credits	
Disruption Days – Personal Resilience/Corporate Case and Leadership 2 Credits					
1. Semester		Food Tech Architecture 4 Credits	Regenerative Strategies and Innovation Processes 3 Credits	Agro Food Project 1 – Vision and Proposal 4 Credits	
Navigation 1 – Fundamentals in Food Systems, Ecosystems and Regeneration 6 Credits				Navigation 2 – Fundamentals for Teams and Projects 4 Credits	



Lernen Sie von und mit Ihren Mitstudierenden und entwickeln Sie gemeinsam Ideen und Lösungen für regenerative Lebensmittelsysteme.

# Studienformat

## Ihr individualisierbares Studium

### Individual Study Journey



Das offene Format des Studiums (Open Curriculum) erlaubt es Ihnen, sich auf Ihre individuelle Kompetenzentwicklung zu fokussieren und das Studium auf Ihre persönlichen Ziele auszurichten. Mit der Individual Study Journey erarbeiten Sie zu Beginn des Studiums Ihren persönlichen Studienplan.

### Open Curriculum

In den Segmenten Agro Food Tech & Systems und Regenerative Preneurship haben Sie die Möglichkeit, im Rahmen von maximal 25 Credits Module anderer Studiengänge zu besuchen. So erhalten Sie die Möglichkeit, Ihre persönlichen Interessen und Entwicklungsziele individuell weiterzuentwickeln. Zusammen mit dem Segment Individual Skills bietet Ihnen das Open Curriculum vielfältige und interdisziplinäre Entwicklungsmöglichkeiten. **Mehr auf Seite 4 & 5.**

### Teilzeitstudium

Die Regelstudienzeit für 90 Credits (ECTS) ist auf vier Semester ausgelegt. Dadurch können Sie von Anfang an während Ihres Masterstudiums einer Teilzeitbeschäftigung nachgehen. Sie sind auch frei, Ihr Studium auf mehr Semester zu verteilen, um einem höheren Teilzeitpensum nachzugehen.

### 4 – o Bildungskonzept

In Ihrem Studium wird eine Vielfalt von Lernformen genutzt, um Ihnen verschiedene Zugänge zu Ihrer individuellen Kompetenzentwicklung zu ermöglichen.

**Online** – Grundlagen individuell, orts- und zeitunabhängig erarbeiten.

**Onsite** – Vertiefung und Auseinandersetzung mit dem vorgängig erlernten Fachwissen durch den Austausch mit Dozierenden, Mitstudierenden, Branchenexpert:innen und Forschenden.

**On the job** – Transfer des erarbeiteten Wissens in praxisorientierte Handlungskompetenzen durch Fragestellungen aus der Branche.

**Offline** – Reflexion der erarbeiteten, erlernten und erfahrenen Kompetenzen, losgelöst vom regulären Studienalltag oder zusammen mit Ihrem Coach (u.a. in den Disruption Days).

Wir fördern eine offene Feedbackkultur und eine Kultur des positiven Scheiterns.

### Persönliche Begleitung

#### Coaching

Während des Studiums werden Sie von einem Coach begleitet. Der Coach unterstützt Sie in Ihrer persönlichen Kompetenzentwicklung und in der Reflexion Ihrer Individual Study Journey.

#### Mentoring

Ein:e Mentor:in begleitet Sie und Ihr Team bei fachlichen und methodischen Fragen während Ihrem Agro Food Project. Die Wahl des:er Mentor:in hängt von Ihrem Case im Agro Food Project ab – so können Mentor:innen zum Beispiel aus Forschungsgruppen der ZHAW stammen, Dozierende sein oder von Wirtschaftspartner:innen kommen.

#### Zulassung zum Studium

Direkt zum Studium zugelassen sind alle Bachelor-Absolvent:innen aus einem fachnahen Bereich mit Abschlussnote  $\geq 4.75$  (siehe Box). Auch Master-Absolvent:innen aus fachnahen Bereichen qualifizieren sich für die direkte Zulassung. Für alle weiteren Bewerbenden gibt es die Möglichkeit, über eine Eignungsabklärung zugelassen zu werden.

## Kontakt

Haben Sie Fragen zum Studium? Ich freue mich über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.



Maya Ladner,  
Studiengangleitung MSc PREFS  
+41 58 934 57 03  
msc-prefs@zhaw.ch

### Bereiche fachnaher Bachelor- oder Masterabschlüsse:

- Umweltwissenschaften
- Lebensmittelwissenschaften
- Wirtschaftswissenschaften
- Agrarwissenschaften
- Ernährungswissenschaften
- Biotechnologie
- Hospitality Management
- Facility Management

# Kompetenzen & Berufsperspektiven

## Vielfältige Berufschancen dank einem vernetzten und interdisziplinären Verständnis der Food Systeme

### Ihre neuen Kernkompetenzen

Als Absolvent:in des Masterstudiums in Preneurship for Regenerative Food Systems bringen Sie unter anderem folgende Kernkompetenzen mit:

- Sie können die Vernetzung von Menschen zur Lösung von globalen Herausforderungen der Agro Food Branche vorantreiben.
- Sie haben ein breites Verständnis des Potenzials von Nachhaltigkeit und Regeneration im Kontext der Lebensmittelbranche und können innovative Lösungen für regenerative Systeme konzipieren.
- Sie besitzen vertiefte Kenntnisse der zentralen Technologien und Prozesse der Lebensmittelindustrie.
- Sie treiben die Entwicklung und Umsetzung von wissenschaftsbasierten und praxisorientierten Lösungen im unternehmerischen Kontext eigenmotiviert und selbstorganisiert voran.
- Sie können Geschäftsmodelle für neue Ideen oder für die Veränderung von Prozessen aufstellen und hinterfragen.
- Sie sind geübt, in interdisziplinären Teams zusammenzuarbeiten.

Durch das individualisierbare Studium können Sie selbständig weitere Kompetenzen entwickeln, welche Sie als relevant für Ihre zukünftige Karriere und persönliche Weiterentwicklung erachten. **Mehr auf Seite 7.**

### Berufsperspektive als Food-Preneur:in

Mit den drei unterschiedlichen Preneurship-Typen haben Sie auch in Ihrer Berufswahl verschiedene Möglichkeiten. Sie können neue Produkte, Technologien und Geschäftsmodelle entwickeln, Prozesse umgestalten und Wertschöpfungsnetzwerke anders denken.



### Entrepreneurship

Sie machen sich selbstständig als Entrepreneur:in und gründen Ihr eigenes Unternehmen oder steigen in einem Start-up mit ein. Unter anderem bieten sich Ihnen nach dem Studium folgende Positionen an:

- (Mit-)Gründer:in eines Start-ups
- Leitende oder andere zentrale Funktionen in Start-ups auf operativer und strategischer Ebene (z.B. Markt- und Unternehmensentwicklung, Produkt- und Technologieentwicklung)



### Intrapreneurship

Nach Ihrem Studium können Sie als Intrapreneur:in in verschiedenen Fach-, Vernetzungs- oder Führungspositionen arbeiten. Unter anderem bieten sich Ihnen nach dem Studium folgende Positionen an:

- Projektmanagement
- Beratung und Strategieentwicklung
- Supply Chain und Product Management
- (Lebensmittel-)Technologie- und Prozessentwicklung
- Innovationsmanagement
- Unternehmensentwicklung



### Commonpreneurship

Als Commonpreneur:in können Sie gesellschaftliche Veränderungen vorantreiben und wissen, was es hierfür benötigt. Sie gründen dazu eine eigene gemeinnützige Organisation, arbeiten bei bereits existierenden Organisationen oder engagieren sich in der Bildung. In diesem Bereich ist auch die Beratung von anderen Unternehmen um deren Regenerationspotenzial zu verwirklichen zentral.

Unter anderem bieten sich Ihnen nach dem Studium folgende Positionen:

- (Mit-)Gründer:in einer gemeinnützigen Organisation
- Leitende oder andere zentrale Funktionen in gemeinnützigen Organisationen auf operativer und strategischer Ebene (z.B. Fundraising & Stakeholder Management, Marketing & Kommunikation, Internationale Zusammenarbeit, Produkt- und Technologieentwicklung)
- Beratung und Strategieentwicklung



Ein systemisches Verständnis der gesamten Lebensmittelwertschöpfung steht im Zentrum des Masters, denn es bildet die Basis für nachhaltige Lösungen in der Agro Food Branche.

# Über uns

## Die ZHAW

Die ZHAW ist eine der führenden Schweizer Hochschulen für Angewandte Wissenschaften. Sie arbeitet anwendungsorientiert und wissenschaftlich in Lehre, Forschung, Weiterbildung, Dienstleistung und Beratung. Die ZHAW besteht aus acht Fachdepartementen an drei Standorten (Wädenswil, Winterthur, Zürich). Derzeit sind über 14000 Studierende an der ZHAW eingeschrieben.

## Das Departement

Das Departement Life Sciences und Facility Management (LSFM) befindet sich in Wädenswil am linken Zürichseeufer. Hier wird in den Bereichen Umwelt, Ernährung/Lebensmittel, Gesundheit und Gesellschaft gelehrt und geforscht. Das Aus- und Weiterbildungsangebot umfasst Bachelor- und Masterstudiengänge und ein breites Weiterbildungsprogramm. Rund 1800 Studierende sind aktuell in Wädenswil immatrikuliert.



Environment | Food | Health | Society  
Unsere Kompetenzen in Life Sciences und Facility Management.

## Bachelor, Master und Weiterbildung

Das Bachelorstudium führt zur Berufsbefähigung und vermittelt praxisorientiertes Fachwissen, Allgemeinbildung sowie Arbeitsmethodik. Das konsekutive Masterstudium führt zur Spezialisierung in der angestammten Studienrichtung und zum Erwerb von Zusatzqualifikationen. An der ZHAW in Wädenswil werden vier Masterprogramme angeboten: Life Sciences, Real Estate und Facility Management, Preneurship for Regenerative Food Systems und Umwelt und Natürliche Ressourcen. Permanente Weiterbildung und sein Wissen à jour zu halten, sind heute wichtige Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg. An der ZHAW gibt es massgeschneiderte und auf die Praxis bezogene Kurse, Tagungen und Weiterbildungsstudiengänge.

## Forschung und Entwicklung

In Zusammenarbeit mit Wirtschaft, Behörden, Verbänden und anderen Forschungsinstituten führen unsere Institute anwendungsorientierte Forschung durch und erbringen Dienstleistungen für Dritte. Die enge Zusammenarbeit mit externen Auftraggebern sichert den Wissens- und Technologietransfer zwischen Hochschule und Praxis. Unsere Geräte und Ausrüstungen sind auf dem neuesten Stand der Technik und Technologie. Moderne Labors, Versuchs- und Produktionsanlagen ermöglichen die kompetente Bearbeitung von anwendungsorientierten Forschungs- und Entwicklungsprojekten.

### Partnerschaften des Studiengangs

Der Masterstudiengang wird in Zusammenarbeit mit mehreren Departementen der ZHAW durchgeführt:

- Departement Life Sciences and Facility Management
- School of Management and Law
- Departement für Angewandte Psychologie

Verschiedene Partner:innen aus der Lebensmittelindustrie stellen ihr Praxiswissen zur Verfügung und unterstützen Studierende im Agro Food Project.

# Masterstudium Preneurship for Regenerative Food Systems Auf einen Blick

<b>Kernkompetenzen</b>	Sie treiben den dringend notwendigen System Change voran für nachhaltige und regenerative Agro Food Systeme. Als Food-Preneur:in vernetzen Sie Stakeholder und initiieren, entwickeln und implementieren Geschäftsmodelle für regenerative Lebensmittelsysteme. <b>Mehr auf Seite 8.</b>
<b>Titel</b>	Master of Science (MSc) ZHAW in Preneurship for Regenerative Food Systems
<b>Individualisierung &amp; Preneurship</b>	Sie gestalten Ihr Studium dank Open Curriculum individuell und passen den Studiensinhalt auf Ihre Fähigkeiten, Interessen und Ziele an. Mit dem Agro Food Project wählen Sie, ob Sie eher als Entrepreneur:in, als Intrapreneur:in oder als Commonpreneur:in unterwegs sein wollen. Sie tauschen sich regelmässig mit Ihren Peers aus und profitieren von interdisziplinären Inputs. <b>Mehr auf Seite 4, 5 &amp; 7.</b>
<b>Partnerschaften</b>	Das Masterstudium wird von diversen Wirtschaftspartner:innen, Branchenexpert:innen und brancheninteressierten Personen unterstützt. Hinzu kommt eine vielfältige Auswahl an Bildungspartner:innen.
<b>Bildungsmethode</b>	Verschiedene innovative Lehr- und Lernmethoden werden eingesetzt, um Ihnen als Student:in ein spannendes, abwechslungsreiches und agiles Studieren zu ermöglichen. <b>Mehr auf Seite 7.</b>
<b>Agro Food Project &amp; Masterthesis</b>	Im Fokus Ihres Studiums steht das umfassende Agro Food Project, welches Sie im interdisziplinären Team über vier Semester bearbeiten. Sie erarbeiten Ihren Project Case selbstständig und treiben das Projekt selbstorganisiert und eigenmotiviert zusammen mit Ihrem Team voran. Sie schliessen das Agro Food Project mit einer individuellen Masterthesis zu einer vertiefenden Fragestellung ab. <b>Mehr auf Seite 4 &amp; 5.</b>
<b>Studienmodell</b>	Das Studium umfasst 90 Credits (ECTS) und dauert im Regelstudium vier Semester. Sie können berufs begleitend studieren und passen Ihr Arbeitspensum Ihren Bedürfnissen an. Es sind auch Varianten von fünf oder mehr Semester möglich (empfohlene berufliche Tätigkeit von 30 bis maximal 60 Stellenprozent). <b>Mehr auf Seite 7.</b>
<b>Unterrichtsort &amp; Sprache</b>	Wädenswil, teilweise auch in Winterthur, Zürich und an weiteren Orten möglich. Das Studium wird überwiegend auf Englisch durchgeführt. Einzelne Wahlpflichtmodule können auf Deutsch angeboten werden.
<b>Aufnahmebedingungen &amp; Zulassungsverfahren</b>	Die Informationen zu den Aufnahmebedingungen und dem Zulassungsverfahren finden Sie auf der Website <b><a href="http://www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship">www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship</a></b>
<b>Studienbeginn</b>	Studienbeginn ist jeweils im Frühlingsemester, der Anmeldeschluss ist der 31. Oktober.
<b>Studiengebühr</b>	Semestergebühr CHF 720 ; für Studierende, deren Wohnsitz zu Studienbeginn nicht in der Schweiz ist, zusätzlich CHF 500. Detaillierte Kostenübersicht unter <a href="http://www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship">www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship</a>
<b>Kontakt</b>	Maya Ladner, Studiengangsleitung & -beratung +41 58 934 57 03; <a href="mailto:msc-prefs@zhaw.ch">msc-prefs@zhaw.ch</a>

# Studieren und forschen in Wädenswil: praxisnah, kreativ, leidenschaftlich und reflektiert.

Die ZHAW ist eine der führenden Schweizer Hochschulen für Angewandte Wissenschaften. Am Departement Life Sciences und Facility Management sind derzeit über 1800 Studierende immatrikuliert und rund 600 Mitarbeitende beschäftigt. Unser Angebot umfasst Bachelor- und Masterstudiengänge und ein breites Weiterbildungsangebot.

Mit unseren Kompetenzen in Life Sciences und Facility Management leisten wir auf den Gebieten Environment, Food, Health einen wichtigen Beitrag zur Lösung unserer gesellschaftlichen Herausforderungen und zur Erhöhung unserer Lebensqualität. Forschungsstarke Institute in den Bereichen Applied Digital Life Sciences, Biotechnologie, Chemie, Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Real Estate & Facility Management sowie Umwelt und natürliche Ressourcen leisten dazu ihren Beitrag in Form von Forschung, Entwicklung und Dienstleistung.



**Environment | Food | Health | Society**  
Unsere Kompetenzen in Life Sciences  
und Facility Management.

ZHAW Campus Reidbach / Einsiedlerstrasse

ZHAW Campus Reidbach / Seestrasse

Wohnhaus für Studierende

ZHAW Campus Grüental

## Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für  
Angewandte Wissenschaften  
Life Sciences und Facility Management  
Grüentalstrasse 14  
Postfach  
8820 Wädenswil/Schweiz  
+41 58 934 59 61

[msc-prefs@zhaw.ch](mailto:msc-prefs@zhaw.ch)  
[www.zhaw.ch/lsfm/master](http://www.zhaw.ch/lsfm/master)

Besuchen Sie uns



bilden und forschen  
wädenswil