



**BACHELORSTUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE / LEBENSMITTELWIRTSCHAFT**  
**BACHELOR DEGREE COURSE IN FOOD TECHNOLOGY / FOOD ECONOMICS**



Hochschule Bremerhaven  $53^{\circ}32'N$   $08^{\circ}32'E$

University of Applied Sciences



LTW



## DIE HOCHSCHULE BREMERHAVEN:

## LEBEN IN BREMERHAVEN

BREMERHAVEN UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES:

LIVING IN BREMERHAVEN

⇒ Die Hochschule Bremerhaven ist eine Fachhochschule des Landes Bremen mit über 2.500 Studierenden. Ihr maritimes Profil verdankt die Hochschule am Meer nicht nur ihrer geographischen Lage direkt an der Mündung der Weser in die Nordsee, sondern auch ihrer Geschichte, die immer eng mit der Seefahrt verbunden war. Kennzeichnend für die Hochschule Bremerhaven ist der Campus mit seinem Ensemble aus architektonisch reizvollen historischen und neuen Gebäuden direkt im Zentrum der Stadt und unmittelbar am Wasser.

Bremerhaven mit seinen 118.000 Einwohnern liegt 60 Kilometer nördlich von Bremen und 90 Kilometer westlich von Hamburg. Schiffe, Häfen, Schleusen und Deiche geben Bremerhaven seinen besonderen Charakter.

Neben Studentenleben, Hochschulfeten und Kneipenmeile locken auch die zwölf Kilometer Badestrände Cuxhavens, der Nationalpark Wattenmeer und die Stadt Bremen.

⇒ Bremerhaven University of Applied Sciences is a university of the Federal State of Bremen and has over 2500 students. The university by the sea owes its maritime focus not just to its geographical position directly at the point where the River Weser flows into the North Sea, but also to its history which has always been closely linked to seafaring. Characteristic of Bremerhaven University of Applied Sciences is its campus with an ensemble of architecturally charming historical and new buildings in the heart of the city and right

on the waterfront.

Bremerhaven has 118.000 inhabitants and lies 60 km north of Bremen and 90 km west of Hamburg. Ships, ports, locks and dykes give Bremerhaven its special character. Apart from student life, university parties and dozens of pubs, the 12 km of beaches in Cuxhaven, the mud flats of the Wattenmeer National Park and the City of Bremen are further attractions.





## LEBENSMITTELTECHNOLOGIE / LEBENSMITTELWIRTSCHAFT FOOD TECHNOLOGY / FOOD ECONOMICS

⇒ **T**äglich nehmen wir Lebensmittel zu uns und vertrauen auf deren Qualität. Doch steckt hinter einem verkaufsfertigen Produkt mehr als nur die Abfüllung in eine ansprechende Verpackung. Dem Verbraucher ist beim Verzehr der Lebensmittel kaum bekannt, welch langen Weg diese von der landwirtschaftlichen Urproduktion über die Verarbeitung in Industrie- und Handwerksunternehmen bis hin zur Vermarktung über die verschiedensten Distributionskanäle durchlaufen. Auf jeder Wertschöpfungsstufe müssen die Produkte vielfältigen Kontrollen und Prüfungen standhalten, bevor wir Konsumenten diese im Lebensmitteleinzelhandel oder Fachgeschäft einkaufen können. Ausgeprägte Kenntnis über technologische Abläufe und fundiertes betriebs-

wirtschaftliches und Management-Know-how sind in den Unternehmen der Ernährungswirtschaft sehr eng miteinander verzahnt. Um eine ganzheitliche Qualifikation auf dem weiten Feld der Ernährungswirtschaft sicherzustellen, setzt der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft daher ganz bewusst auf die Kombination einer naturwissenschaftlichen Ausbildung mit dem Studium der Betriebswirtschaftslehre. Durch diese Verbindung erlernen Studierende sowohl den Lebensmittelentstehungs- und Verarbeitungsprozess, als auch auf Veränderungen des Marktes und der Verbrauchergewohnheiten zu reagieren. Für Absolventen ergibt sich hieraus ein breites Spektrum an Berufschancen innerhalb der Lebensmittelbranche.

⇒ **E**veryday, we consume food and trust in its quality. Yet there is more behind a ready-for-sale product than just its filling into attractive packaging. When eating the product, the consumer is scarcely aware of what a long journey this has had from original agricultural production via processing in industrial and craft enterprises to sale via the widest variety of distribution channels. At each step in the value chain, the products must stand up to manifold controls and checks before we consumers can buy them in the shops.

Pronounced knowledge of technological procedures and sound business administration and management know-how are very closely dovetailed in enterprises in the food sector. In order to ensure a holistic qualification in the broad field of food, the Bachelor degree in Food Technology/ Food Economics consciously focuses on a combination of a natural science education with the study of business administration. Through this linkage, students learn about both the food evolution and processing process as well as how to react to changes in market and consumer habits. The result is a broad spectrum of professional opportunities in the food sector for graduates.



## ZIELSETZUNG UND BESONDERHEITEN OBJECTIVES AND SPECIAL FEATURES

⇒ Der Bachelorstudiengang **Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft** ist durch den **Mix aus technologischer und wirtschaftlicher Ausbildung einzigartig in Deutschlands Hochschullandschaft**. Lebensmitteltechnologien und Lebensmittelwirtschaftler werden seit Jahren auf dem Arbeitsmarkt stetig nachgefragt. Neben dem fachlichem Studium mit seinen technologischen/naturwissenschaftlichen Inhalten werden Schlüsselkompetenzen in Personalwesen, Projektmanagement und soziale Kompetenz in Form von studentischen Projekt- und Gruppenarbeiten erlernt und trainiert. Hochschulabsolventen sollen am Ende ihres Studiums durch fundiertes wissenschaftliches Arbeiten und durch fachspezifisches Wissen und Können bestmöglich auf die

Berufspraxis vorbereitet sein.

Im Verlauf des Studiums wird auf einen engen Kontakt der Studierenden zu Professoren und Dozenten sowie zur Ernährungswirtschaft selbst Wert gelegt. In dieser spezifischen Relation von Theorie und Praxis erhalten die Studierenden ein Höchstmaß an berufsqualifizierenden Inhalten vermittelt.

| Drei Jahre Vollzeitstudium mit hohem Praxisbezug

| Abschluss mit dem Bachelor of Engineering (B.Eng.)

| Aufnahme von 90 Studierenden pro Jahr

| Integrierte Praxisphase von sechs Wochen im 6. Semester

| Schwerpunkte „Lebensmitteltechnologie“ / „Lebensmittelwirtschaft“

⇒ The Bachelor course in **Food Technology/ Food Economics** is unique in Germany's university landscape, thanks to the mix of technology and economics. For years, Food Technologists and Food Economists have been continuously in demand in the employment market. Apart from the specialist course with its technological / natural science components, key competencies in personnel management, project management and social skills are learned and trained in the form of students' projects and group work.

By the end of their course and through solid scientific work and specialist knowledge and abilities, graduates should be as best prepared as possible for practising their profession.

Throughout the course, value is placed on close contact between the students and the professors and lecturers as well as to the food sector itself. In this way, students are given the optimum ratio of theory and practice to qualify them for their profession.

| Three-year full-time course with a high level of practical content

| Qualification as Bachelor of Engineering (B.Eng.)

| Intake of 90 students per year

| Integrated six-week practical phase in the 6<sup>th</sup> term

| Areas of specialisation "Food Technology" and "Food Economics"

## EINSATZFELDER DER ABSOLVENTEN EMPLOYMENT OPPORTUNITIES FOR GRADUATES



⇒ Durch das vielfältige praxisorientierte Fächerspektrum und Spezialisierung auf einen Studienschwerpunkt können sich Studierende nach persönlichen Interessen, Vorbildung und Neigungen für ihren beruflichen Einstieg qualifizieren. Die Einsatzgebiete sind dabei so breit gefächert wie die Ernährungswirtschaft selbst: Ob in der Landwirtschaft und Futtermittelindustrie, im verarbeitenden Ernährungsgewerbe oder im Lebensmittelhandel, in Prüfungsinstitutionen, bei Anlagenherstellern oder Vermarktungsorganisationen, Verbänden und nationalen wie internationalen politischen Institutionen oder verwandten Branchen wie der Biotechnologie oder der Pharma- und Kosmetikindustrie: anspruchsvolle Berufe mit vielfältigen Aufstiegsmöglichkeiten ergeben sich hier

sowohl für die Lebensmittelwirtschaftler als auch für die Lebensmitteltechnologien.

Die langjährige enge Zusammenarbeit mit regionalen und überregionalen Unternehmen der Ernährungswirtschaft sowie Weiterqualifizierungsmöglichkeiten z.B. im Bereich Qualitätsmanagement durch die Kooperation mit der TÜV Süd Akademie GmbH und praktische Projekte rund um Seafood- oder Convenience-Produkte ermöglichen es, Studierende im Studiengang LTW gezielt auf nationale und internationale Chancen und Herausforderungen vorzubereiten. Mit diesem spezifischen Angebot der Hochschule Bremerhaven wird ein wesentlicher Grundstein für den persönlichen Weg ins Berufsleben innerhalb einer faszinierenden Branche gelegt.

⇒ Through the wide spectrum of practice-oriented subjects and specialisation in a chosen course option, students can qualify for the start of their professional career according to their own interests, previous education and inclinations, whereby the areas of employment are as diversified as the food sector itself: In agriculture or the animal feed industry, in food-processing industry or the food trade, in test institutions, equipment manufacturers or sales organisations, associations, and national as well as international political institutions, or in related sectors such as biotechnology or the pharmaceuticals and cosmetics industry: Demanding professions with numerous possibilities for career advancement can be found here both for the Food Economists as well as for the Food Technologist.

Close co-operation for many years with food enterprises in the region and beyond as well as possibilities for further education, e.g. in the area of quality management via a partnership with TÜV Süd Akademie GmbH, and practical projects on topics revolving around seafood or convenience products make it possible for students in the Food Technology/Food Economics course to prepare themselves in a targeted manner for national and international opportunities and challenges. With this special course offer from Bremerhaven University of Applied Sciences, an important foundation is laid for students' individual careers in a fascinating sector.



## STUDIENAUFBAU STRUCTURE OF THE COURSE

⇒ In den ersten zwei Semestern werden Grundkenntnisse der Ingenieurs- und Naturwissenschaften vermittelt, welche in begleitenden Übungen und Praktika bereits auf das Feld der Lebensmittel angewendet werden. In den Fächern Mikrobiologie, Lebensmittelchemie und Technologie der Lebensmittel, Qualitätsmanagement sowie wirtschaftlichen Fächern wird auf die Vertiefungsphase hingeleitet. Zur Wahl stehen die Studienrichtungen Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwirtschaft.

Im sechsten Semester erarbeiten alle Studierenden eine Projektarbeit

in ihrem Studienschwerpunkt. Daran schließt die sechswöchige Praxisphase in einem Unternehmen an, die auch bereits ab dem vierten Semester absolviert werden kann. Den Abschluss bildet die Bachelorarbeit, die Studierende ebenfalls in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen schreiben können. Sowohl die Projektarbeit als auch die Praxisphase und Bachelorarbeit werden intensiv betreut und in Seminaren bzw. einem Kolloquium vor- und nachbereitet.

⇒ In the first two terms, basic engineering and natural science know-how is taught which is already applied to the area of food in parallel exercises and practical work. Work in the subjects of microbiology, food chemistry and technology of foodstuffs and quality management, as well as economics subjects, leads into the subsequent specialisation phase. Students can choose between two options: Food Technology or Food Economics.

In the sixth term, project work is foreseen for all students in their area of

specialisation. This is followed by the six-week practical placement in an enterprise, which can also be completed from the fourth term onwards. The course is concluded with the Bachelor thesis, which students can equally compile in co-operation with an enterprise. Students are given intensive coaching both in the project work as well as during the practical placement and the Bachelor thesis. All three elements are prepared and followed up in seminars or a colloquium.





## ALLGEMEINES GRUNDSTUDIUM: GENERAL FOUNDATION COURSE:

1. Semester 1 <sup>st</sup> term	2. Semester 2 <sup>nd</sup> term	3. Semester 3 <sup>rd</sup> term
ANALYSIS 1	LINEARE ALGEBRA	LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE
PHYSIK 1	ANALYTISCHE CHEMIE	LEBENSMITTELTECHNIK
ALLGEMEINE UND PHYSIKALISCHE CHEMIE	GRUNDLAGEN MIKROBIOLOGIE	PROZESSHYGIENE UND HYGIENIC DESIGN
EINFÜHRUNG IN DIE LT/LW	PHYSIK 2	QUALITÄTSMANAGEMENT
ROHSTOFFKUNDE	GRUNDLAGEN LEBENSMITTEL-CHEMIE	LEBENSMITTELRECHT
GRUNDLAGEN VWL/BWL	ERNÄHRUNGSLEHRE	LEBENSMITTEL-ANALYTIK I
RHETORIK UND SOZIALE KOMPETENZ	GRUNDLAGEN LEBENSMITTELTECHNIK	BUCHFÜHRUNG/JAHRESABSCHLUSS
FACHSPRACHE ENGLISCH 1	FACHSPRACHE ENGLISCH 2	GLOBAL FOOD MARKETS/INTERN. MANAGEMENT

## SPEZIALISIERTES HAUPTSTUDIUM: SPECIALISED ADVANCED COURSE:

### STUDIENRICHTUNG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE: FOOD TECHNOLOGY:

4. Semester 4 <sup>th</sup> term	5. Semester 5 <sup>th</sup> term	6. Semester 6 <sup>th</sup> term
LEBENSMITTEL-ANALYTIK 2	SENSORIK	PROJEKT LEBENSMITTEL-TECHNOLOGIE
LEBENSMITTELPHYSIK	LEBENSMITTELVERFAHRENSTECHNIK	PRAXISPHASE
ALLG. TECHNOLOGIE/PFLANZL. LEBENSMITTEL	LEBENSMITTELQUALITÄT UND -UNTERSUCHUNG	BACHELORARBEIT
ALLG. TECHNOLOGIE/TIERISCHE LEBENSMITTEL	WAHLMODULE	BEGLEITSEMINAR ZUR BACHELORARBEIT
ALLG. TECHNOLOGIE/CONVENIENCE-/SEA FOOD		
BIOTECHNOLOGIE		

### STUDIENRICHTUNG LEBENSMITTELWIRTSCHAFT: FOOD ECONOMICS:

GRUNDLAGEN DER LOGISTIK/MATERIALWIRTSCHAFT	SENSORIK	PROJEKT FOOD MANAGEMENT
INVESTITION UND FINANZIERUNG	PROJEKTMANAGEMENT	PRAXISPHASE
FOOD MARKETING	FOOD MARKETING 2	BACHELORARBEIT
KOSTEN-LEISTUNGSRECHNUNG	PRODUKTINNOVATION/MARKTFORSCHUNG	BEGLEITSEMINAR ZUR BACHELORARBEIT
WAHLMODUL	CONTROLLING/ANWENDERSCHULUNG SAP	
PERSONALWESEN/FÜHRUNG	WAHLMODULE	





## SPEZIALISIERUNG / VERTIEFUNGSBEREICHE AREAS OF SPECIALISATION

⇒ Nach dem zweiten Semester entscheiden sich die Studierenden für einen Studienschwerpunkt:

⇒ **Lebensmitteltechnologie:** Verfahrenstechnik, Lebensmittelchemie und -analytik, Mikrobiologie sowie die Produkttechnologie der Lebensmittel tierischer/pflanzlicher Herkunft werden im Laufe des Studiums mit speziellen Lebensmittelbereichen wie Wurst- und Fleischwaren, Brot und Backwaren, Süßwaren, Obst- und Gemüseprodukten, alkoholischen und alkoholfreien Getränken, „Seafood“ oder speziellen „Convenience“-Produkten theoretisch wie praktisch verbunden. Die entsprechende

Anlagentechnik wird erlernt, welche u. a. in der Projektarbeit an konkreten Beispielen angewendet werden soll.

⇒ **Lebensmittelwirtschaft:** Neben einer Weiterbildung in speziellen Disziplinen der Lebensmitteltechnologie steht die betriebswirtschaftliche und Managementausbildung im Vordergrund: Food Marketing, Investition und Finanzierung, Controlling, Personalwesen, Logistik und Projektmanagement werden im Kontext der Ernährungswirtschaft gelehrt und in Seminaren an Fallbeispielen und einer Projektarbeit praktisch umgesetzt.

⇒ After the second term, students choose an area of specialisation:

⇒ **Food Technology:** Process engineering, food chemistry and analysis, microbiology as well as the product technology of foodstuffs of animal/plant origin are linked during the course, both in theory and in practice, with special areas of food such as meat and meat products, bread and baked goods, confectionery, fruit and vegetable products, alcoholic and non-alcoholic drinks, seafood or special convenience products. Students learn about the relevant

equipment which is to be used, amongst others, in concrete examples in the project work.

⇒ **Food Economics:** Apart from further education in special food technology disciplines, training in business administration and management are to the forefront: Food marketing, investment and financing, controlling, personnel management, logistics and project management are taught in the context of the food economics and put into practice in seminars, using case studies and project work.

## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN ADMISSION CONDITIONS



⇒ **Zulassungsvoraussetzung ist die Fachhochschulreife.** Europäische und US-amerikanische Schulabschlüsse werden meist gleichwertig anerkannt. Bei Schulabschlüssen aus anderen Ländern müssen die Zeugnisse der Prüfstelle ASSIST vorgelegt werden ([www.uni-assist.de](http://www.uni-assist.de)). Weitere Informationen über Sonderzulassung können beim Immatrikulationsamt der Hochschule Bremerhaven erfragt werden.

Sehr gute Deutschkenntnisse sowie Grundkenntnisse der englischen Sprache werden für das Studium vorausgesetzt. Sofern Deutsch nicht die Muttersprache ist, müssen Deutschkenntnisse durch offizielle Sprachzerti-

fikate nachgewiesen werden. Im Laufe des Studiums werden zusätzlich Module zur fachsprachlichen Verständigung und Vertiefung der Sprachkenntnisse angeboten. Bewerbern, die keine fachspezifische Ausbildung erfahren haben, wird ein Praktikum vor dem Beginn des Studiums empfohlen. So kann das spätere Studien- und Arbeitsfeld bereits frühzeitig durch praktische Erfahrung erlebt werden und gute Orientierung für das Studium Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft geben.

⇒ **Students wishing to be admitted to the course must generally hold an entrance qualification which permits admission to a university degree course.** European and US American school-leaving certificates are generally recognised. School-leaving certificates from other countries must be submitted to the ASSIST office for checking ([www.uni-assist.de](http://www.uni-assist.de)). Information about the possibility of special admission conditions can be obtained from the Admissions Office of Bremerhaven University of Applied Sciences.

Very good knowledge of German and basic knowledge of English are a condition for admission to the course. If German is not your native language, you

are required to provide proof of German language skills by submitting official language certificates. During the course, additional modules are available to develop students' understanding of specialist terminology and to consolidate their language skills. A practical internship prior to the course is recommended for those applicants with no previous relevant education so that the later course topic and field of employment can be experienced in practice from an early stage – a good means of orientation for the Food Technology/Food Economics course.



## BEWERBUNG APPLICATION

⇒ Um sich für den Studiengang **Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft** zu bewerben, muss das entsprechende Bewerbungsformular vollständig ausgefüllt und mit allen erforderlichen Anlagen versehen rechtzeitig zum Ende der Bewerbungsfrist dem Immatrikulationsamt der Hochschule vorgelegt oder per Post zugesandt werden. Das Formular ist bei der Studienberatung oder auf der Homepage der Hochschule Bremerhaven erhältlich.

Bewerbungstermine und weitere Fristen sind auf der Homepage der Hochschule zu finden oder können bei der Studienberatung erfragt werden. 90 Studienplätze stehen jährlich zur Verfügung.

Ausländische Interessierte sollten - neben der Bewerbung an die Hochschule - rechtzeitig die weiteren Einreisebestimmungen beachten. Hier gibt die Deutsche Botschaft in den jeweiligen Ländern nähere Auskünfte ([www.auswaertiges-amt.de](http://www.auswaertiges-amt.de)).

⇒ To apply for the course in **food technology/food economics**, applicants must complete in full the relevant application form and either submit it in person or send it by post together with all the necessary documents before the closing date to the Admissions Office of the University. The form can be obtained either from the Student Counselling Centre or the homepage of Bremerhaven University of Applied Sciences.

Centre. 90 course places are available per year.

In addition to their application to the University, interested applicants from abroad should pay attention in good time to immigration regulations. Further information can be obtained from the German Embassy in the respective countries ([www.auswaertiges-amt.de](http://www.auswaertiges-amt.de)).

Closing dates for applications and other deadlines are published on the University's homepage or can be obtained from the Student Counselling





## KOOPERATIONEN UND WEITERBILDUNG PARTNERSHIPS AND FURTHER EDUCATION

⇒ Die Hochschule Bremerhaven unterhält Kooperationen mit ausländischen Partnerhochschulen. Im Studiengang Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft (LTW) besteht enge und teils langjährige Zusammenarbeit mit der Hochschule TECOMAH in Jouy-en-Josas (Frankreich), mit der University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV) in Cluj Napoka (Rumänien), der Maritimen Hochschule in Gdingen (Polen), dem Letterkenny Institute for Technology (Irland), der Niels Brock Business College in Kopenhagen (Dänemark), der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Fachabteilung „Lebensmitteltechnologie“ in Wädenswil (Schweiz) und der Berner Fachhochschule Schweizerische Hochschule für Landwirt-

schaft. Auslandsaufenthalte in Form von Auslandspraktika oder Auslandssemestern sind ausdrücklich erwünscht, dabei berät und unterstützt die Studierenden das Internationale Office der Hochschule.

Masterprogramme: Absolventen können sich nach ihrem Abschluss oder nach einiger Zeit in der Berufstätigkeit für die Masterprogramme der Hochschule Bremerhaven bewerben. Für Lebensmitteltechnologien bieten sich die Masterstudiengänge „Biotechnologien“, „Maritime Technologien“ und „Process Engineering and Energy Technology“ an; Studierenden mit Studienschwerpunkt Lebensmittelwirtschaft steht das Masterprogramm „Change Management in kleinen und mittelständischen Unternehmen“ für ihre Weiterqualifizierung offen.

⇒ Bremerhaven University of Applied Sciences has a co-operation agreement with foreign partner universities. In the Food Technology/Food Economy course, it has worked closely, and in some cases for very many years, with TECOMAH University in Jouy-en-Josas (France), with the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV) in Cluj Napoka (Romania), Gdansk Maritime University (Poland), the Letterkenny Institute of Technology (Ireland), the Niels Brock Business College in Copenhagen (Denmark), Bern University of Applied Sciences/Swiss College of Agriculture.

Periods spent abroad in the form of practical placements and study terms are expressly encouraged. The University's International Office provides advice and assistance for students.

Master programmes: Having completed their Bachelor degree or after a period of time in a profession, students may apply for the Master programmes at Bremerhaven University of Applied Sciences. For Food Technologists, the Master degree courses in "Biotechnologies", "Maritime Technologies" and "Process Engineering and Energy Technology" are available; for students who have specialised in the area of Food Economy, there is the opportunity in the Master degree programme in "Change Management in Small and Medium-sized Enterprises" to gain a further qualification.



**DIE HOCHSCHULE BREMERHAVEN:  
BREMERHAVEN UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES:**

**STUDIERN AM MEER  
STUDYING BY THE SEA**

**Kontakte und Adressen:**

**Studienberatung**

Telefon +(49) 471 - 4823-556

Email [info@hs-bremerhaven.de](mailto:info@hs-bremerhaven.de)

**Immatrikulations- und Prüfungsamt**

Telefon +(49) 471 - 4823-126

Email [studsek@hs-bremerhaven.de](mailto:studsek@hs-bremerhaven.de)

**Leiter des Studiengangs**

Prof. Dr. Maria Koch

Telefon +(49) 471 - 4823-192

Email: [mkoch@hs-bremerhaven.de](mailto:mkoch@hs-bremerhaven.de)

Internet

[www.hs-bremerhaven.de](http://www.hs-bremerhaven.de)

