



FH Salzburg

Presse-Information

Weiterbildung: Kulinarik-Lehrgang an der FH Salzburg

Salzburg/Puch-Urstein, 25.01.2024 „Kulinarischer Tourismus“ heißt der neue Lehrgang, den die Fachhochschule Salzburg im Herbst vorgestellt hat. Inhaltlich reichen die Themen von Produktentwicklung, Innovation, Nachhaltigkeit und Kommunikation. Nun ist die Anmeldung für das Sommersemester möglich.

„Der berufsbegleitende Lehrgang richtet sich vor allem an Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie, Destinationsmanagement, Handel, Produktion und Medien“, erläutert FH-Professorin Eva Brucker. Ziel sei es, die vielen Möglichkeiten kulinarischer Produktentwicklung theoretisch wie praktisch kennen zu lernen und so das eigene Angebot attraktiver zu machen. Immerhin spiele die Kulinarik für mehr als die Hälfte aller Reisenden eine entscheidende Rolle bei der Wahl ihres Urlaubsziels.

Praxisorientiertes Wissen

„Das kreative und unternehmerische Potenzial ist bei vielen Anbietern noch gar nicht richtig ausgeschöpft“, ergänzt Rüdiger Niemz, Dozent an der FH und Mitinitiator des Lehrgangs. Dabei gehe es nicht nur um Fine Dining-Angebote, sondern um alle Formen des Essens und Trinkens. Kunden und Gäste erwarteten heute, dass sie nicht nur ein wohlschmeckendes Essen bekommen, sie seien auch an Herkunft und Geschichte, an Zusammenhängen und regionalen Traditionen interessiert.

Die Fachhochschule bietet im Lehrgang ein umfassendes, vielseitiges und vor allem auch praxisorientiertes Wissen rund um die Themen Genuss, Sensorik, Innovationsmanagement, Produktentwicklung und- Vermarktung. Es geht aber auch um Nachhaltigkeit, um Kooperationen und um die Besonderheiten spezifischer kulinarischer Traditionen – aus praktischer, kultureller und ökonomischer Perspektive.

Modular und berufsbegleitend

Zu den Dozentinnen und Dozenten gehören Expertinnen und Experten aus dem Bereich der Wissenschaft, aber auch namhafte Spitzenköche wie Andreas Döllner, Trendforscherinnen wie Hanni Rützler oder Kulturwissenschaftler und Gastrosophen wie Peter Peter. Die insgesamt zwei Lehrgänge sind modular aufgebaut und bestehen aus jeweils zwei

Technik
Gesundheit
Medien

Semestern. Sie können einzeln oder in Kombination belegt werden und sind für Berufstätige optimiert.

Weitere Infos, das vollständige Curriculum und Anmeldung (ab sofort bis zum 28. März 2024) unter: www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik

Bild © FH Salzburg

„Inhaltlich befassen sich die Studierenden mit den Themenbereichen Produktentwicklung, Innovation, Nachhaltigkeit und Kommunikation. Zudem lernen sie Esskulturen aus der ganzen Welt kennen sowie die wichtigsten Kulinariktrends von morgen - wissenschaftlich fundiert und mit vielen Beispielen aus der kulinarischen Praxis“, erklären Eva Brucker und Rüdiger Niemz (v.r.), die den neuen Lehrgang an der FH Salzburg entwickelt haben.

Praxisnah, forschungsstark und chancenreich: Die FH Salzburg bietet ihren 3.200 Studierenden in den Departments Angewandte Sozialwissenschaften, Business and Tourism, Creative Technologies, Gesundheitswissenschaften, Green Engineering and Circular Design und Information Technologies and Digitalisation beste akademische Ausbildung mit hohem Praxisbezug. Insgesamt werden 18 Bachelor- und 15 Master-Studiengänge sowie zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten. Mit dem Fokus auf Innovation in Forschung und Lehre sowie der internationalen Orientierung wird die FH Salzburg zur Vordenkerin und Initiatorin von zukunftsfähigen und relevanten Lösungen für Wirtschaft und Gesellschaft. Mehr auf www.fh-salzburg.ac.at

Weitere Fragen?

FH Salzburg, Karin Motzko (Tel. +43/676/847795502)

E-Mail: medien@fh-salzburg.ac.at Web: www.fh-salzburg.ac.at/medien/presse