



FH Salzburg

Presse-Information

Neuer Lehrgang „Kulinarischer Tourismus“

Salzburg/Puch-Urstein, 19.07.2023. **Im November startet der erste von zwei Zertifikatslehrgängen „Kulinarischer Tourismus“ an der FH Salzburg. Das insgesamt viersemestrige Weiterbildungsangebot richtet sich an alle, die sich für die Entwicklung, Umsetzung und Vermarktung innovativer und wirtschaftlich erfolgreicher kulinarischer Angebote im Tourismus interessieren.**

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.

„Innovative Kulinarik ist ein hochattraktiver USP für touristische Angebote im In- und Ausland. Wer hier das nötige Wissen und entsprechende Erfahrung mitbringt, kann seine Kreativität gestaltend ausleben und wesentliche Akzente für ein erfolgreiches und interessantes Berufsleben setzen“, erklärt die wissenschaftliche Leiterin des Lehrgangs, Eva Brucker.

Die gemeinsam mit dem Gastrosophen Rüdiger Niemz entwickelten und gestalteten Lehrgänge wenden sich vor allem an Mitarbeiter*innen aus Hotellerie, Gastronomie, DMOs, Reiseveranstalter, Eventorganisationen, Handel, Lebensmittelproduktion, Landwirtschaft, Medien, Marketing und Wissenschaft.

„Koch- und Kulinarikshows in allen Medien, aber auch umfassende Reiseerfahrung, das Interesse an möglichst nachhaltigen Liefer- wie Produktionsketten und die immer differenzierteren Essenspräferenzen haben zu ganz neuen Ansprüchen an den Tourismus geführt“, sagt Rüdiger Niemz, „hier wollen wir gemeinsam mit unseren Studierenden ganz genau hinschauen, überzeugende Antworten kennenlernen und auch selbst entwickeln.“

Die Lehrgänge sind modular aufgebaut und bestehen aus zwei Teilen mit jeweils zwei Semestern; sie können einzeln oder als Ganzes belegt werden und führen nach vier Semestern zum Abschluss „Akademische*r Expert*in im Kulinarischen Tourismus“.

Weitere Infos: www.fh-salzburg.ac.at/studium/bt/kulinarischer-tourismus

Facts:

- **Studienform:** berufsbegleitender Präsenzlehrgang mit Online-Anteilen
- **Dauer pro Lehrgang:** 2 Semester (je Semester 8 SWS/17,5 ECTS)
- **Abschluss nach 2 Semestern:** Zertifizierte*r Expert*in im kulinarischen Tourismus, **nach 4 Semestern:** Akademische*r Expert*in im kulinarischen Tourismus
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Kosten pro Lehrgang:** 5.200 Euro (inkl. 20% USt.)

Technik
Gesundheit
Medien

- **Unterrichtszeiten:** Eine Blockwoche pro Semester, 2 – 3 Lehrveranstaltungsblöcke an Montagen und Dienstagen in den touristischen Nebensaisonzeiten, Online-Lehrveranstaltungen und eine Exkursion

Bild © FH Salzburg/istockphoto

Im Herbst 2023 startet der erste von zwei Zertifikatslehrgängen „Kulinarischer Tourismus“ an der FH Salzburg. Inhaltlich geht es bei den Weiterbildungsangeboten u.a. um die Themenbereiche Produktentwicklung, Innovation, Nachhaltigkeit und Kommunikation.

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. Mit dem Fokus auf Innovation in Forschung und Lehre sowie der internationalen Orientierung wird die FH Salzburg zur Initiatorin zukunftsfähiger Lösungen für Wirtschaft und Gesellschaft. Mehr auf www.fh-salzburg.ac.at

Weitere Fragen?

FH Salzburg, Karin Motzko (Tel. +43/50 2211-1077 bzw. +43/676/847795502)

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