

# Kulinarischer Tourismus

Produktentwicklung und Innovation  
Nachhaltigkeit und Kommunikation

Modular aufgebaute Zertifikatslehrgänge  
mit akademischem Abschluss



Technik  
Gesundheit  
Medien

# Inhalte

FH-Prof<sup>in</sup>. Eva Brucker  
Wissenschaftliche Leiterin

»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.«

**Für mehr als die Hälfte aller Reisenden spielt das kulinarische Angebot eine entscheidende Rolle bei der Wahl ihres Urlaubsziels. Tendenz: steigend. Die Popularität von Kochsendungen und digitalen Food-Formaten, umfassende Reiseerfahrungen, das Interesse an nachhaltigen Liefer- wie Produktionsketten und die immer differenzierteren Essenspräferenzen haben allerdings zu ganz neuen Ansprüchen an den Tourismus geführt.**

Wer die Chancen attraktiver Kulinarik im touristischen Umfeld nutzen will, braucht dazu ein umfassendes, vielseitiges und praxisorientiertes Wissen rund um die Themen Genuss, kulinarische Geschichte, Produktentwicklung/-vermarktung, Nachhaltigkeit und natürlich auch um die Besonderheiten spezifischer oder regionaler Küchen – aus praktischer, kultureller, ästhetischer und ökonomischer Perspektive.

Mit zwei berufsbegleitenden und modularen Zertifikatslehrgängen bieten die FH Salzburg und Niemz Communications ein ganz neues Lehrgangskonzept für alle, die sich für die Entwicklung und Vermarktung kulinarischer Angebote im Tourismus interessieren.

## Zielgruppe

Die Lehrgänge wenden sich an ein vielfältiges Spektrum von Interessent\*innen, die den kulinarischen Tourismus zukunftsorientiert gestalten und implementieren möchten: Mitarbeiter\*innen aus Hotellerie, Gastronomie, DMOs, Reiseveranstalter, Eventorganisationen, Einzel-, Groß- und Internethandel; Lebensmittelproduktion, Landwirtschaft, Medien, Marketing, Wissenschaft.

Die Lehrgänge sind modular aufgebaut und bestehen aus jeweils zwei Semestern. Sie können einzeln oder in Kombination belegt werden.

**Kulinarischer Tourismus 1:**  
Produktentwicklung und Innovation

**Kulinarischer Tourismus 2:**  
Nachhaltigkeit und Kommunikation

**Ziel der Lehrgänge ist der Erwerb von umfangreichem Wissen und komplexer Fähigkeiten, u. a. in den folgenden Bereichen:**

- Kulinarische Trends, Konsumenten- und Tourismusforschung
- Produktgestaltung
- Planung, Gestaltung und Organisation kulinarischer Reisen, Touren und Packages
- Attraktionen: Märkte, Festivals, Events
- Kulinarische Kooperationen und Netzwerke
- Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität
- Kalkulation und Controlling
- Innovationsmanagement
- Marketing und Kommunikation
- Länderspezifische Kulinarik

## Karrierechancen

Die Absolvent\*innen verfügen über eine umfassende Expertise im Bereich des kulinarischen Tourismus und werden vorwiegend Positionen mit Führungsaufgaben einnehmen. Tätigkeitsbereiche sind u. a.:

- Entwicklung von kulinarischen Konzepten für Gastronomie, Hotellerie und Destinationen
- Kommunikation und Vermarktung
- Planung und Realisierung von Food-Touren
- Gestaltung von Partnerschaften zwischen Tourismus, Landwirtschaft, Produzent\*innen
- Fachspezifische Tätigkeiten in Journalismus und sozialen Medien



Alle Details und die detaillierten Lehrinhalte finden Sie unter:  
[www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik](http://www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik)

# Studienpläne

## Kulinarischer Tourismus 1

### Produktentwicklung und Innovation

1. Semester	ECTS 17,5 (SWS 8)	2. Semester	ECTS 17,5 (SWS 8)
Grundlagen Tourismus und Kulinarik	3 (1)	Trend-, Konsumenten- und Tourismusforschung	2 (1)
Kulinarik in Gastronomie und Destinationen	2 (1)	Innovationsmanagement im kulinarischen Tourismus	2 (1)
Sensorik und Ästhetik in der Kulinarik	2 (1)	Herausforderungen: Essenspräferenzen, Gesundheit, Diäten, Religion	2 (1)
Fallstudien Alpine und Nordic Cuisine	2 (1)	Chancen: Kuratiertes Essen, Neue Technologien, Qualität	2 (1)
Kulinarische Reisen, Touren und Packages	2 (1)	Prinzipien der Produktentwicklung im kulinarischen Tourismus	1 (1)
Foodmärkte, Festivals, Events	2 (1)	Businessplanung und Controlling	2 (1)
Attraktionen im kulinarischen Tourismus	2 (1)	Projekt: Produktentwicklung und Businessplan	4 (1)
Länderküche Europa	2,5 (1)	Länderküche Asien	2,5 (1)

## Kulinarischer Tourismus 2

### Nachhaltigkeit und Kommunikation

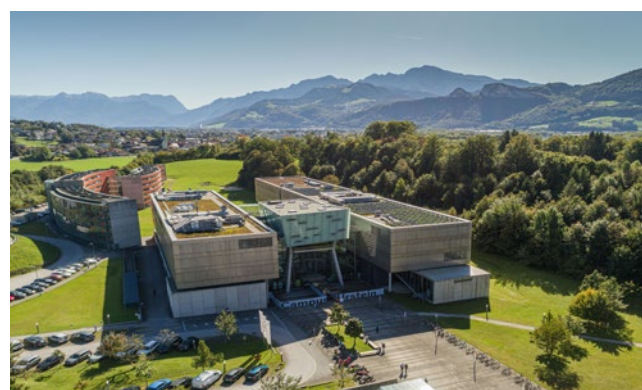
1. Semester	ECTS 17,5 (SWS 8)	2. Semester	ECTS 17,5 (SWS 8)
Nachhaltigkeit und Verschwendung	2 (1)	Kulinarik im klassischen Marketing-Mix	2 (1)
Exkursion Nachhaltigkeit	3 (1)	Kulinarik im Social Media-Marketing	2 (1)
Slow Food und andere Bewegungen	2 (1)	Fallstudien: Image- und Markenbildung	2 (1)
Authentizität, Saisonalität, Glocalisation	2 (1)	Foodjournalismus	2 (1)
Partnerschaften: Landwirtschaft, Tourismus, Gastronomie	2 (1)	Infotainment in TV und Film	2 (1)
Qualitätsstandards und Zertifizierungen	2 (1)	Crossmediales Storytelling im kulinarischen Tourismus	1 (1)
Fallstudien: Perspektiven regionaler Entwicklungen	2 (1)	Projekt: Kommunikationskonzept	4 (1)
Länderküche Afrika	2,5 (1)	Länderküche Amerika	2,5 (1)

ECTS: European Credit Transfer and Accumulation System  
 SWS: Semesterwochenstunden

Die abgebildeten Studienpläne sind exemplarische Übersichten.

## FH Salzburg - Campus Urstein

Die FH Salzburg bietet mit 33 Studiengängen und einem attraktiven Weiterbildungsangebot beste akademische Ausbildung mit hohem Praxisbezug, die den Anforderungen von Wirtschaft und Gesellschaft entspricht. Erfahrenes und qualifiziertes Lehrpersonal aus Wissenschaft und Praxis garantiert eine Ausbildung auf höchstem Niveau.



# Bewerbung & Aufnahme

Rüdiger Niemz, M.A., MA Gastrosophie  
Executive Partner  
Zertifikatslehrgang »Kulinarischer Tourismus«

»Typische Speisen und Getränke vermitteln Touristen einen sinnlichen und intensiven Eindruck von der Region, in die sie reisen. Man schmeckt, wo und bei wem man isst und ist.«

**Studienart:** berufsbegleitend

**Dauer pro Lehrgang:** 2 Semester

eine Blockwoche pro Semester, 2-3 Lehrveranstaltungsblöcke  
jeweils montags und dienstags (in Nebensaisonzeiten) +  
online-Lehrveranstaltungen

**Abschluss:** Zertifikat »Expertin / Experte für kulinarischen Tourismus«  
bzw. »Akademische/r Expertin / Experte für kulinarischen T ourismus«  
(bei Abschluss beider Lehrgänge)

**Lehrgangsplätze / Jahr:** 25

**Kosten pro Lehrgang:** 5.200 Euro (inkl. 20% USt.)

+ ÖH-Beitrag für 2 Semester

**Zugangsvoraussetzungen:**

- Fachspezifische Ausbildung im Bereich Tourismus, Einzel-, Groß- und Internethandel; Lebensmittelproduktion, Landwirtschaft, Medien, Marketing, Wissenschaft

**Aufnahmeverfahren:**

- Online Bewerbung und Upload aller notwendigen Dokumente unter [www.fh-salzburg.ac.at/onlinebewerbung](http://www.fh-salzburg.ac.at/onlinebewerbung)
- Einzelgespräch

Aktuelle Termine und Fristen finden Sie auf unserer Website.

**Weiterführende Informationen**

[www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik](http://www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik)

[www.niemz.at](http://www.niemz.at)

**Kontakte**

Fachhochschule Salzburg GmbH  
Urstein Süd 1, 5412 Puch / Salzburg  
T +43 50 2211-1351  
[office.bt@fh-salzburg.ac.at](mailto:office.bt@fh-salzburg.ac.at)  
[www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik](http://www.fh-salzburg.ac.at/kulinarik)



NIEMZ COMMUNICATIONS  
Technoparkstr. 4, 5310 Mondsee  
T +43 6232 37179  
[kulinarik@niemz.at](mailto:kulinarik@niemz.at)  
[www.niemz.at](http://www.niemz.at)



Lernen Sie  
uns näher kennen:



Eine Einrichtung von:



Fotocredits

Titelbild: Burak.Sur/iStockfoto.com

Innenseite 1: Rawpixel Ltd./iStockfoto.com

Innenseite 2: FH Salzburg