



Programm für das erste Halbjahr 2014
GASTROSOPHISCHE AKADEMIE

Anmeldungen an Ulrike Weinmann
weinmann@gastrosophie.at - Tel. +43(0)662.8044.4793



EAT DESIGN – DER SPEISEAKT ALS DESIGNTE HANDLUNG

Ein Vortrag von Martin Hablesreiter & Sonja Stummerer

Do, 6. März 2014, 11 – 13 Uhr, Salzburg
€ 89,-/Person

Anmeldung
bis
20.02.2014

Weshalb nehmen wir stundenlang unbeweglich auf Stühlen Platz und akzeptieren die Tatsache, dass uns ausschließlich 40/60 cm Raum zur persönlichen Verfügung stehen? Und wie ist es möglich, dass mit diesen Tischzuchten – also mit Hilfe von Designgegenständen – Hierarchie und Patriarchat aufrecht erhalten werden? Ach ja, und was ist eigentlich der gute Geschmack und wer definiert ihn überhaupt? Ziel dieses Vortrages ist es, zu hinterfragen, warum der alltägliche Speiseakt eine designte Handlung ist und welche Gestaltungsparameter das Essen beeinflussen.

**VERANTWORTUNGSBEWUSSTES WIRTSCHAFTEN –
GASTROSOPHISCHE KRITERIEN EINER GUTEN UNTERNEHMENS PHILOSOPHIE**

Ein Vortrag von Dr. Harald Lemke

Mo, 7. April 2014, 15 – 17 Uhr, Salzburg
€ 89,-/Person



Anmeldung
bis
20.03.2014

Das globale Wirtschaftsgeschehen braucht eine neue Philosophie. Erfolgreiche Unternehmen berücksichtigen immer öfter ökologische und soziale Kriterien – nicht zuletzt deshalb, weil ethische Themen für die Kunden insbesondere im Lebensmittelbereich an Wert gewinnen. Verantwortungsbewusste Unternehmen sehen darin eine Chance und stellen sich dieser Herausforderung. Die Umstellung auf eine gastrosophisch ausgerichtete Unternehmensphilosophie erfordert meist zahlreiche Veränderungen von der Produktentwicklung über Fortbildung bis zur Außendarstellung.



ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT

Ein Seminar mit Univ.-Prof. Dr. Karl-Michael Brunner

Mo, 12. Mai 2014, 9 – 17 Uhr, Salzburg, max. 10 Teilnehmer
€ 390,- für Mitglieder des Forum Gastrosophie / € 550 für Nicht-Mitglieder

Anmeldung
bis
25.04.2014

Konsumenten legen zunehmend Wert auf nachhaltige Lebensmittel. Dies zeigt sich in unzähligen Ernährungspraktiken mit Nachhaltigkeitstendenzen. Viele Unternehmen reagieren bereits darauf, tun sich jedoch schwer, diese Zielgruppe zu erfassen. Denn Forschung zeigt, dass es den, auf eine bestimmte Gruppe festgelegten nachhaltigen Ernährungsstil nicht gibt. Wie definiere ich dennoch eine Zielgruppe?

Dieses Seminar hilft, Zielgruppen besser zu verstehen, ihre Einteilung kritisch zu hinterfragen das Produktsortiment zu reflektieren.

SENSORIK – DEM GUTEN GESCHMACK AUF DER SPUR

Ein Seminar mit Dr. Eva Derndorfer

Di, 27. Mai 2014, 9 – 17 Uhr, Salzburg, max. 10 Teilnehmer
€ 390,- für Mitglieder des Forum Gastrosophie / € 550 für Nicht-Mitglieder

Anmeldung
bis
09.05.2014

Sensorik ist mehr als Verkosten! Sensorische Methoden kommen in der Lebensmittelindustrie (Produktentwicklung, Qualitätskontrolle) zum Einsatz, liefern aber auch für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wertvolle Erkenntnisse.

In diesem Seminar lernen Sie Hintergründe über die Sinneswahrnehmung und professionelle Analyse von Lebensmitteln kennen. In praktischen Übungen schulen Sie Ihre Sinne, lernen ihre Stärken als Verkoster kennen und optimieren Ihre Verkostungstechnik. Ebenso lernen Sie das verbale Beschreiben von Lebensmitteln.

