

Artikel-Presse.de Nachrichten im Mittelpunkt Das langjährige Presseportal artikel-presse bietet aktuelle Nachrichten und Pressemitteilungen aus ganz Deutschland. Jetzt Pressemitteilung kostenlos veröffentlichen

Kostenlose Pressemitteilungen
Presseportale
Pressemitteilung schreiben

KOSTENLOSE PRESSEMITTEILUNGEN PRESSEPORTALE PRESSEMITTEILUNG SCHREIBEN AGB IMPRESSUM

« Werbeagentur für Deutschland, die alles inklusive macht.

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener „Wissenschafts-Rezept“

Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum „Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung“ erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: „Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an – hier gibt es noch viel Potential.“ Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als „Taste the Culture“ bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. „Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie ‚lokal‘, ‚regional‘ und ‚biologisch‘ im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten“ erklärt Prof. Lund-Durlacher. „Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen.“ Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die

 RSS-Feed

Neueste Beiträge

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener „Wissenschafts-Rezept“

Werbeagentur für Deutschland, die alles inklusive macht.

Dr. Carolin Ebermann verstärkt das Göttinger eresult-Team

Scheidung in Baden-Baden ohne Anwalt – geht das?

„Gebäude sind dann schön, wenn sich die Menschen darin wohlfühlen“

Online-Presseverteiler

 PR-Gateway
by ADENION

- Auswahl aus über 250 Portalen
- Premium-Redaktionsverteiler
- 1-Klick-Sofort-Veröffentlichung
- interaktive Textanalyse

Jetzt kostenlos testen 

pr-gateway.de/kostenlos-testen

 Blog2Social
by ADENION

Ihre Blogartikel in Social Media
Plugin für WordPress



Jetzt downloaden

blog2social.de

 5 MINUTEN
für perfekte Online-Texte 

Kostenlose Presseportale

inar.de
go-with-us.de

Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: „Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen.“

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in „Taste the Culture“ ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der „Sustainable Food“-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Über die MODUL University Vienna

Die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, MSc, MBA und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale Wirtschaft und Management, Neue Medientechnologie, Public Governance und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Hospitality Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung in Englisch abgehalten. Der Campus der Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk.

Rückfragehinweis

Andreas Eder, MA
Leitung Universitätskommunikation
MODUL University Vienna
Am Kahlenberg 1
1190 Wien
T +43 / 1 / 3203555 104,
E andreas.eder@modul.ac.at
W www.modul.ac.at

Redaktion & Verbreitung:
PR&D – Public Relations for Forschung & Bildung
Mariannengasse 8
1090 Wien
Österreich
T +43 / 1 / 505 70 44
E contact@prd.at
W <http://www.prd.at>

Teilen Sie diesen Presseartikel

prmitteilung.de
artikel-presse.de

Kategorien

- [Aktuelle Nachrichten](#)
- [Arbeit/Beruf](#)
- [Auto/Verkehr](#)
- [Bau/Immobilien](#)
- [Bildung/Schule](#)
- [Börse/Anlage/Banken](#)
- [Bücher/Zeitschriften](#)
- [Computer/Internet/IT](#)
- [Energie/Natur/Umwelt](#)
- [Essen/Trinken](#)
- [Familie/Kinder](#)
- [Film/Fernsehen](#)
- [Finanzen/Wirtschaft](#)
- [Fotografie/Grafik](#)
- [Freizeit/Hobby](#)
- [Gesellschaft/Politik](#)
- [Gesundheit/Medizin](#)
- [Internationales](#)
- [Kunst/Kultur](#)
- [Marketing/Werbung](#)
- [Medien/Entertainment](#)
- [Mode/Lifestyle](#)
- [Musik/Kino/DVD](#)
- [Pressemitteilungen](#)
- [Rat und Hilfe](#)
- [Recht/Gesetz/Anwalt](#)
- [Regional/Lokal](#)
- [Reisen/Tourismus](#)
- [Shopping/Handel](#)
- [Sport/Fitness](#)
- [Telekommunikation](#)
- [Tiere/Pflanzen](#)
- [Veranstaltungen/Events](#)
- [Vereine/Verbände](#)
- [Versicherung/Vorsorge](#)
- [Wissenschaft/Forschung](#)
- [Wohnen/Einrichten](#)

Schlagwörter

[anlage](#) [Anwalt](#) [anwältin](#) [Ausbildung](#) [Banken](#)
[Bau/Immobilien](#) [Berlin](#) [Cloud](#) [Coaching](#) [Design](#)

Posted on 17. Mai 2017 by [jelittot](#). This entry was posted in [Pressemitteilungen](#). Bookmark the [permalink](#).

« [Werbeagentur für Deutschland, die alles inklusive macht.](#)

[Deutschland](#) [E-Commerce](#) [Energie](#) [Essen/Trinken](#)
[Event](#) [Fachanwalt](#) [Gesundheit/Medizin](#) [Hamburg](#)
[Hotel](#) [Informationstechnologie](#) [Internet](#) [Kinder](#)
[Kommunikation](#) [Marketing](#) [Messe](#) [Mittelstand](#) [Musik](#)
[PR-Gateway](#) [Pressemitteilungen](#)
pressrelations
[Rechtsanwalt](#) [rechtsanwälte](#) [Rechtsanwältin:](#)
[Reise](#) [Reisen/Tourismus](#) [Sicherheit](#) [Smartphone](#)
[Social Media](#) [Software](#) [trends](#) [Unternehmen](#)
[Urlaub](#) [Versicherung](#) [Weiterbildung](#) [Wellness](#)

[AGB](#) [Nutzungsbedingungen und Datenschutz](#) [Impressum](#)

88 Mio Tonnen Lebensmittel landen im Müll

Stopp der Verschwendung!

Die EU will für einen bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln sorgen. Aber auch Unternehmen und private Initiativen treten gegen die Wegwerfmentalität ein - aus moralischen und finanziellen Gründen.



In den auf Hochglanz getrimmten Regalen der Supermärkte locken viele „Verführer“: Frisches Obst und Gemüse, Wurst, Fleisch, Fisch, Geflügel, diverse Fertiggerichte und und und ...

„Kaufen!“ lautet das Motto der Überflussgesellschaft. Aber oft ist das Auge größer als der Hunger, was folgende Zahlen belegen: Schätzungen des Europäischen Parlaments zufolge werden in der EU jährlich 88 Mio Tonnen an Lebensmittel verschwendet. Das entspricht umgerechnet einer Menge von 173 kg pro Person. In der Alpenrepublik sieht die Bilanz sogar noch schlechter aus: „Alleine in Österreich wirft jede Person pro Jahr im Schnitt mehr als 200 kg Nahrungsmittel weg, das sind landesweit fast 1,8 Mio. Tonnen“, weiß Elisabeth Köstinger, Agrarsprecherin der ÖVP im EU-Parlament.

Hohe Kosten

Dass hier rasch gegengesteuert werden sollte, liegt schon aus rein wirtschaftlichen Kalkulationen aber auch ökologischen Überlegungen auf der Hand: Der Gegenwert, der in der EU vergeudeten Lebensmittel beläuft sich laut der Expertin auf immerhin 143 Mrd€ jährlich. Außerdem sind wir mit einer enormen Verschwendung von wertvollen und oft knappen Ressourcen wie Wasser, Boden, Arbeitszeit oder Energie konfrontiert. Daraus ergeben sich laut UNO erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt: Die Nahrungsmittelvergeudung trägt mit ihrer weltweiten CO₂-Bilanz, die etwa 8 % der gesamten vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen entspricht, nicht Unerheblich zum Klimawandel bei. Ein drastisches Beispiel: Für jedes produzierte Kilo Lebensmittel werden 4,5 kg CO₂ in die Atmosphäre ausgestoßen.

Die Verschwendung zu reduzieren, ist aber nicht nur im

Hinblick auf Wirtschaft und Umwelt eine notwendige Aufgabe, sondern auch eine moralische Pflicht: Nach Angaben der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen leiden weltweit 793 Mio Menschen an Unterernährung. Laut Eurostat konnten sich im Jahr 2014 rund 55 Mio Bürger sogar in den vergleichsweise reichen EU28-Ländern jeden zweiten Tag keine nahrhafte Mahlzeit leisten.

Politik handelt

Das EU-Parlament hat jetzt reagiert und in der Vorwoche Maßnahmen vorgeschlagen, um die Vergeudung in der EU

bis 2025 um 30 % und bis 2030 sogar 50 % zu verringern. So wird die EU-Kommission u.a. dazu aufgefordert, die Beschränkungen für Lebensmittelspenden aufzuheben und die Verwirrung bezüglich der Angaben zum „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (MHD) und zum „Verbrauchsdatum“ von Lebensmitteln zu beenden. Hier wird ein wesentlicher Nerv getroffen, wie ein Greenpeace-Langzeitcheck zur Haltbarkeit von Lebensmitteln untermauert: „Der Test beweist, was wir ohnehin vermutet hatten: Viele Angaben zum MHD sind offensichtlich völlig unrealistisch. Zigtausende Ton-

nen Lebensmittel wandern also umsonst in den Müll. Dagegen muss sofort etwas unternommen werden“, heißt es seitens der Umweltschutzorganisation. Laut der Untersuchung waren etwa Joghurt, Soja-Joghurt und Tofu 12 Wochen (!) über dem MHD in Wirklichkeit noch in einwandfreiem Zustand.

Hier sind also neben der Politik auch Produzenten und Konsumenten gefragt. Löblich ist etwa, dass einige Lebensmittelmärkte mit Sozialinitiativen wie der „Wiener Tafel“ oder „Grufit“ kooperieren. Die Wiener Tafel bspw. rettet bis zu 3 Tonnen Lebensmittel pro

Tag vor dem Müll und versorgt mit Warenspenden von Handel, Industrie und Landwirtschaft 19.000 Armutsbetroffene in 117 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien. Unter den Spendern finden sich unter anderem die Riesen Interspar, Metro, Lidl oder Rewe.

Sparen hilft allen

Einen interessanten Weg ist auch der in ländlichen Gebieten etablierte Unimarkt gegangen: Der Einzelhändler verzichtet komplett auf Multipack-Aktionen (3 Artikel zum Preis von 2 etc), weil solche Angebote erfahrungsgemäß

dazu animieren, zu viel zu kaufen - als Resultat wandern dann wieder vermehrt Produkte in den Müll. „Kein Kunde ist gezwungen, mehr Mengen von einem Produkt zu kaufen, als er tatsächlich benötigt, um den günstigeren Preis zu bekommen“, so Unimarkt.

Somit sorgt der achtsame Umgang mit Lebensmitteln für eine Entlastung der Umwelt und kann mit entsprechenden Initiativen ärmere Menschen unterstützen. Letztlich freut sich die eigene Geldbörse: Denn Waren zu kaufen, die man dann wieder vergewirft, ist wirklich kein intelligentes Investment. Harald Kolerus

NACHHALTIGER TOURISMUS

Forschungsergebnisse und Know-how von Wiener Tourismus-Universität sind international sehr gefragt

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO - der United Nations World Tourism Organization - zum „Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung“ erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet - mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Dagmar **Lund-Durlacher**: „Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 % der Urlaubsgäste wichtig - und 60 % deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges

Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an - hier gibt es noch viel Potential.“ Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als „Taste the Culture“ bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau **Gürsel Tonbul** Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. „Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie ‚lokal‘, ‚regional‘ und ‚biologisch‘ im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten“, erklärt Lund-Durlacher. „Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende

Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen.“ Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe - also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Lund-Durlacher: „Reisende

auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen.“

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in „Taste the Culture“ ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus ste-

henden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkei Reisen, Öger Tours.

Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der „Sustainable Food“-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, internationale anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

red.



Stiften Sie Zukunft!

Die Jugend Eine Welt gemeinnützige Privatstiftung fördert langfristig und nachhaltig Projekte zur Armutsbekämpfung und Bildungsförderung. Werden Sie selbst Stifter oder machen Sie eine Zustiftung. **Dabei entscheiden Sie, welche Projekte Sie fördern möchten.**

JUGEND EINE WELT

Wir informieren Sie gerne:

Partner von



You are logged in as PRD [Logout]

Search in PressReleases Go

URLAUB & REISEN

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener "Wissenschafts- Rezept"

FACEBOOK

businesspress24
344 likes

Like Page Share

Be the first of your friends to like this

ADVERTISING

Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Wien, 17. Mai 2017 – Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

ID: 1456490

(businesspress24) - Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum "Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung"

erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: "Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an – hier gibt es noch viel Potential." Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als "Taste the Culture" bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. "Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie 'lokal', 'regional' und 'biologisch' im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten" erklärt Prof. Lund-Durlacher. "Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen." Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

WHO IS ONLINE

All members:	7 961
Register today:	0
Register yesterday:	0
Members online:	1
Guests online:	69

Newest member is:

[ChristenQu](#)

Onlinelist

PRD

Userinfo



[Private messages](#)

[Messenger](#)**PRESS RELEASES (ENGLISH)**

Categories:

- [Administration](#)
- [Agricultur & Woodwork](#)
- [Arts & Culture](#)
- [Automobile industry](#)
- [Banking & Insurance](#)
- [Biotechnology](#)
- [Chemical industry](#)
- [Education](#)
- [Electronics](#)
- [Energy industry](#)
- [Franchise & Licensing](#)
- [Handcrafts](#)
- [Health & Medical](#)
- [Hotel & Restaurants](#)
- [Leasure industry](#)
- [Maschinery](#)
- [Media & Entertainment](#)
- [Mining](#)
- [Production](#)
- [Research & Development](#)
- [Services](#)
- [Software industry](#)
- [Telecommunication](#)
- [Tradeshows](#)
- [Trading](#)
- [Various](#)

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: "Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen."

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in "Taste the Culture" ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der "Sustainable Food"-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Über die MODUL University Vienna

Die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, MSc, MBA und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale Wirtschaft und Management, Neue Medientechnologie, Public Governance und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Hospitality Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung in Englisch abgehalten. Der Campus der Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk.

[Rückfragehinweis](#)

Andreas Eder, MA Leitung Universitätskommunikation
 MODUL University Vienna
 Am Kahlenberg 11190 Wien
 T +43 / 1 / 3203555 104,
 E andreas.eder@modul.ac.at
 W www.modul.ac.at

Redaktion & Verbreitung: PR&D – Public Relations for Forschung & Bildung
 Mariannengasse 8
 1090 Wien
 Österreich
 T +43 / 1 / 505 70 44
 E contact@prd.at <http://www.prd.at>

Unternehmensinformation / Kurzprofil:

Dies ist eine Pressemitteilung von PR&D

bereitgestellt von: PRD

Datum: 17.05.2017 - 09:23

Sprache: Deutsch

News-ID 1456490

Anzahl Zeichen: 6364

Kontakt-Informationen:

Firma: [PR&D](#)

Ansprechpartner: Till C. Jelitto 

Stadt: Wien

Telefon: +43 1 505 70 44



Sie sind angemeldet als **PRD** [[Kontrollzentrum](#) | [ausloggen](#)]Suche in [PresseMitteilungen](#)

URLAUB & REISEN

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener "Wissenschaftsrezept"

Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

ID: 1491762

(firmenpresse) - Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum "Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung" erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: "Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an – hier gibt es noch viel Potential." Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als "Taste the Culture" bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. "Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie 'lokal', 'regional' und 'biologisch' im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten" erklärt Prof. Lund-Durlacher. "Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen." Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: "Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen."

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in "Taste the Culture" ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der "Sustainable Food"-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

NEU HIER ?

PR Dienstleister
eintragenPresseFach
anlegenPressemitteilung
veröffentlichen

FIRMENVERZEICHNISS

Firmen die firmenpresse.de für ihre Pressearbeit erfolgreich nutzen

1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
V	W	X	Y	Z										

Über die MODUL University Vienna

Die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, MSc, MBA und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale Wirtschaft und Management, Neue Medientechnologie, Public Governance und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Hospitality Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung in Englisch abgehalten. Der Campus der Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk.

Rückfragehinweis

Andreas Eder, MA
Leitung Universitätskommunikation
MODUL University Vienna Am Kahlenberg 1
1190 Wien T +43 / 1 / 3203555 104,
E [andreas.eder\(at\)modul.ac.at](mailto:andreas.eder(at)modul.ac.at)
W www.modul.ac.at

Redaktion & Verbreitung:

PR&D – Public Relations for Forschung & Bildung

Mariannengasse 8

1090 Wien

Österreich

T +43 / 1 / 505 70 44

E [contact\(at\)prd.at](mailto:contact(at)prd.at)

W <http://www.prd.at>

Unternehmensinformation / Kurzprofil:

Dies ist eine Pressemitteilung von PR&D

bereitgestellt von: PRD

Datum: 22.05.2017 - 13:47

Sprache: Deutsch

News-ID 1491762

Anzahl Zeichen: 6238

Kontakt-Informationen:

Firma: **PR&D**

Ansprechpartner: Till C. Jelitto

Stadt: **Wien**

Telefon: +43 1 505 70 44



Meldungsart: Erfolgsprojekt

Versandart: Veröffentlichung

Freigabedatum: 17.05.2017

Diese Pressemitteilung wurde bisher 7 mal aufgerufen.

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN

Start der 2. Unternehmerwochen in Stuttgart.

Unter dem Motto „Tradition trifft Zukunft“ starten die 2. Unternehmerwochen in Baden-Württemberg am... [mehr](#)



DriveNow Carsharing Wien

Einmalige Anmeldegebühr: Jetzt nur 9,98€ statt 29€ + 15 Freiminuten geschenkt! [mehr](#)

ANZEIGE



Jetzt neu auf dem Markt: SCHWEPES GINGER B. / Das alkoholfreie Erfrischungsgetränk mit dem unverwechselbar scharfen Geschmack des Ingwers

GASTRO NEWS .wien

STARTSEITE | ESSEN & TRINKEN | LIFESTYLE | MEINUNG | JOBS | VIDEOS | GENUSS | RESTAURANTS | BUSINESS | CLUB

Newsticker 17. Mai 2017 in Essen & Trinken // Marcus Philipp ist Österreichs World Class Bartender 2017

Wiener Wissenschaft schmeckt

Veröffentlicht am 17. Mai 2017 von Verena Richter in Business



(c) julief514

Wien (Culinarius/MODUL University) Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

Meistgelesene Artikel



Neueröffnung Toasterei Bunter Hund – Ein Hoch auf die Toastkultu...



Konkurs: Surf'n'Fries GmbH



Neuer Pächter für das Cafe Leopold: Die Gyoza Brothers Gruppe übernehm...



Zwischenrechnung



Die besten Dachterrassen-Bars in Wien



Jetzt **Facebook** Fan werden!



Folgen Sie uns auf **Twitter!**



Folgen Sie uns auf **Google+!**

DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Bachelor Infoabend



Studentin der MODUL University Vienna gewinnt hochkarätigen 2. Platz beim „Young Talents“ Award



MODUL University lädt für die erfolgreiche Gastvortragsreihe „Latest Trends and Innovations in Tourism and Hospitality Management“ internationale Experten nach Wien



UN- Welttourismusorganisation zeichnet MODUL University Vienna aus



O'Connors Pub in Konkurs

Nachhaltiger Tourismus

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum „Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung“ erklärt. Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher erzählt: „Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an.“ Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als „Taste the Culture“ bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.



Wiener Rathauskeller

Die 1. Adresse für Rostbraten in Wien



Wiener Rathauskeller

Öffnungszeiten Restaurant
Montag bis Samstag
11:30-15:00 bis 18:00-23:30
Sonntag und Feiertagen geschlossen!

Jetzt ansehen >

Sind Sie auf Facebook? – [Jetzt Fan von gastronews.wien werden!](#)

Gewinnspiele

Newsletter bestellen

Ranking der Facebook Shares



Das Führich – ein Gesamtkunstwerk



Carnuntums Youngsters sind am Zug



Neueröffnung Toasterei Bunter Hund – Ein Hoch auf die Toastkultur



UPDATE1 – Lowcarb Shop & Bistro



Zwischenrechnung

Meistgelesene Themen



Konkurs



Restaurant Neueröffnungen Wien



Christina Hummel



Andreas Flatscher



Culinarius Beteiligungs und Management GmbH

Alle Themen

Angemeldet als: **PRD**

Menu

Aktuelle Meldung:[\(https://www.inar.de/507538-2/\)](https://www.inar.de/507538-2/)[\(https://www.inar.de/\)](https://www.inar.de/)[5 TIPPS FÜR EINE GUTE PRESSEMITTEILUNG \(HTTPS://WWW.INAR.DE/5-TIPPS-](https://www.inar.de/5-TIPPS-FUR-EINE-GUTE-PRESSEMITTEILUNG/)[FUR-EINE-GUTE-PRESSEMITTEILUNG/\)](https://www.inar.de/5-TIPPS-FUR-EINE-GUTE-PRESSEMITTEILUNG/)[PRESSEMITTEILUNG SCHREIBEN \(HTTPS://WWW.INAR.DE/PRESSEMITTEILUNG-](https://www.inar.de/PRESSEMITTEILUNG-SCHREIBEN/)[SCHREIBEN/\)](https://www.inar.de/PRESSEMITTEILUNG-SCHREIBEN/)[PRESSEMITTEILUNGEN \(HTTPS://WWW.INAR.DE/PRESSEMITTEILUNGEN/\)](https://www.inar.de/PRESSEMITTEILUNGEN/)

Wiener Wissenschaft schmeckt!

Von PRD (<https://www.inar.de/author/prd/>) • Am 19. Mai 2017 (<https://www.inar.de/?p=507541>)  Allgemeines

(<https://www.inar.de/category/deutsche-pressemitteilungen/allgemeines/>)  Kommentare deaktiviert

Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener „Wissenschafts-Rezept“

Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum „Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung“ erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: „Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an – hier gibt es noch viel Potential.“ Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als „Taste the Culture“ bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. „Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie ‚lokal‘, ‚regional‘ und ‚biologisch‘ im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten“ erklärt Prof. Lund-Durlacher. „Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen.“ Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: „Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen.“

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in „Taste the Culture“ ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org (<http://www.futouris.org/>)) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de) (<https://www.oeger.de%29/>). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der „Sustainable Food“-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Über die MODUL University Vienna

Die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, MSc, MBA und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale Wirtschaft und Management, Neue Medientechnologie, Public Governance und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Hospitality Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung in Englisch abgehalten. Der Campus der Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk.

Rückfragehinweis

Andreas Eder, MA

Leitung Universitätskommunikation

MODUL University Vienna

Am Kahlenberg 1

1190 Wien

T +43 / 1 / 3203555 104,

E andreas.eder@modul.ac.at (<mailto:andreas.eder@modul.ac.at>)

W www.modul.ac.at

Redaktion & Verbreitung:**PR&D – Public Relations for Forschung & Bildung****Mariannengasse 8****1090 Wien****Österreich****T +43 / 1 / 505 70 44****E contact@prd.at (<mailto:contact@prd.at>)****W <http://www.prd.at>**Edit (<https://www.inar.de/wp-admin/post.php?post=507541&action=edit>)[« Vorheriger Artikel](#)**Vorheriger Beitrag**
(<https://www.inar.de/507538-2/>)**PRD**

Suche ...

EMPFEHLUNG DER REDAKTION[\(http://academy.adenion.de/5-minuten-fuer-perfekte-online-texte/\)](http://academy.adenion.de/5-minuten-fuer-perfekte-online-texte/)Sie schreiben Pressemitteilungen und veröffentlichen diese auf **inar.de**.

Möchten Sie bessere Texte verfassen?

Möchten Sie die optimale Struktur für Ihre Pressemitteilung finden?

Wissen Sie genau, worauf Sie bei Keywords achten sollten?

5 Minuten für perfekte Online-Texte

essemittteilung vom 18.05.2017 09:24:35
 rmischtes] [Autor der Meldung](#)

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener "Wissenschafts- Rezept"

Die renommierte Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem wichtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Das Department for Tourism and Service wird nun mit einem Coaching- und Ernährungsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Reiseveranstalterinitiative Futouris sowie der führende Anbieter für Türkei Reisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Hotelkategorien einzuführen und so einen Beitrag zum nachhaltigen Tourismus und zur Stärkung regionaler – oftmals kleiner – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

(news4press.com)

Die nachhaltige Initiative und Reiseveranstalter vertrauen auf die wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Seit 2017 wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema sein: Nachhaltigkeit. In diesem Jahr wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United World Tourism Organization – zum "Internationalen Jahr des nachhaltigen Tourismus für Entwicklung" erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt eine neue Auftragsauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungs Konzepte in Hotelanlagen an der türkischen

Dozentin des Departments for Tourism and Service
 an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-

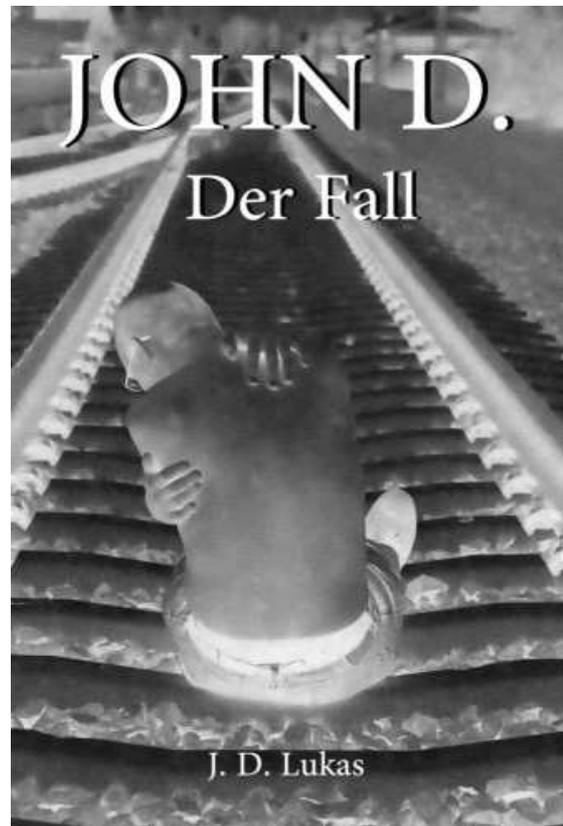
http://www.news4press.com/Meldung_983923.html

Sponsor Meldung, Originaltext-Pressemitteilung vom 16.05.2017 09:21:13
 [ID 983529 / Kultur] [Autor der Meldung](#)

Der Mann von Nebenan - John D. Der Fall - Der neue Roman von J. D. Lukas

Der Mann von Nebenan

In seinem Debüt-Roman „John D. – Der Fall“ treibt J. D. Lukas die Frage um: Wie sieht das Resümee eines Menschen aus, der sein Leben ein Ende setzen will?



Der Mann von Nebenan - John D. – Der Fall - Der neue Roman von J. D. Lukas

Der Mann von Nebenan

In seinem Debüt-Roman „John D. – Der Fall“ treibt J. D. Lukas die Frage um: Wie sieht das Resümee eines Menschen aus, der sein Leben ein Ende setzen will?

Lukas widmet sich in seinem Erstlingswerk auf sensible und herausfordernde Weise dem Thema des geplanten Suizids. Er dringt tief in die Lebensgeschichte seines Protagonisten vor und

"Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Reisenden wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter dieses Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an es noch viel Potential." Für bis zu zehn Hotels an der Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments identifiziert.

"Taste the Culture" bezeichneten Projekt werden gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin Gaby Gursel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter durchgeführt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und gesunden Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. "Wir werden mit den Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie 'ökologisch' und 'biologisch' im gastronomischen Bereich bedeuten" erklärt Prof. Lund-Durlacher. "Weiters sind Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region kennenlernen und deren Arbeitsweisen kennen lernen." Abgerundet wird das Training durch ein Ernährungstraining, das an der MODUL University in Zusammenarbeit mit Gaby Gursel Tonbul entwickelt wird, mit dem in den Betrieben die Verarbeitung und der Konsum von regionalen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteilzeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Verarbeitung und Präsentation.

Ein Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Region – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: "Reisende auf das Thema Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Produkten proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Zufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig zu machen."

Ein Pilotprojekt mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf der Ägäis. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in "Taste the Culture" ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse werden nun zusätzlich im Laufe der Implementierung durchgeführt.

Das Projekt wurde die MODUL University Vienna für das

zeigt dessen Beweggründe, ohne dabei pathetisch zu werden. Der Roman ist bereits im August 2016 veröffentlicht worden und sowohl im Buchhandel als auch als E-Book erhältlich.

In einem zwischendurch fast schon nüchternen Ton beginnt die Geschichte von John. Der Autor nimmt den Leser mit zu einem kleinen Bahnhof in der Steiermark. In dessen Nähe findet er den Protagonisten des Romans im Zwiegespräch mit sich selbst auf den Gleisen sitzend. Hier lässt John alle Begebenheiten, die ihn zu diesem drastischen Schritt drängen, noch einmal Revue passieren. J. D. Lukas gelingt es durch den Drehbuchcharakter des Romans die düsteren und schweren Themenfelder von Selbstmord und Seelenqualen in einen neutralen und dennoch vertrauten Raum zu stellen. Der Gegensatz von der Zerbrechlichkeit des Menschen und der alltäglichen Grausamkeit macht dabei einen Teil der Spannung des Romans aus.

Zu seiner Schreibmotivation sagt der Autor: „Dieses Buch diente auch als Therapie um meine Traumata zu bekämpfen, vor allem den Verlust meiner ersten großen und einzigen Liebe und die dadurch entstandenen großen Wunden. Diese seelischen und auch körperlichen Schmerzen, diese Enttäuschungen, diese Qualen versuchte ich damit zu verarbeiten. Ich bezeichne die Geschichte auch gerne als Egothriller, da es ein Kampf mit sich selbst ist. Und diese Geschichte ist noch lange nicht zu Ende.“

Verfügbar ist der Roman im Buchhandel unter der ISBN 978-3-78069-1.

Verlag:
Books on Demand GmbH
In der Tarpen 42
22848 Norderstedt
Tel:040 – 53 43 35-0

Kontakt:
jdlukas2015@gmail.com
<http://www.jdlukas.com>

[Webseite des Autors öffnen: www.jdlukas.com/](http://www.jdlukas.com/)

isende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die versity Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu r Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In nable Food"-Studie konnte die internationale rsität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote rd auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der d bestätigte einmal mehr die hohe, international wissenschaftliche Expertise der MODUL University

MODUL University Vienna

University Vienna, die internationale Privatuniversität aftsammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale und Management, Neue Medientechnologie, Public e und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die gramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und grund der internationalen Ausrichtung in Englisch . Der Campus der Universität befindet sich am im 19. Wiener Gemeindebezirk.

inweis

er, MA
versitätskommunikation
versity Vienna
berg 1

3203555 104,
der@modul.ac.atW www.modul.ac.at

& Verbreitung:PR&D – Public Relations for Forschung &

asse 8

505 70 44
prd.atW <http://www.prd.at>

ilic Relations für Forschung & Bildung

..

asse 8

[Druckansicht](#) | [Senden](#) | [Bookmark](#) | [Beanstanden](#)

[Weitere Pressemeldungen des Autors](#)

Bewertung:

1 Meldungen!

Power Interest: Sehr Gut!

981 Klicks

33367 Seitenimpressionen

[RSS](#)

[Media-Center](#)

981 Punkte

Ist die Meldung
interessant?

05 70 44
d.at

Pressemeldungen des

sher:

an!

t!

: 10168 Klicks

nimpressionen

te
lung
it?
in

[zum kostenfreien publizieren](#)

[Webseiten](#)

[sseportale](#)

[Warum News4Press?](#)

[Mediendaten](#)

[Archiv](#)

[Firma / Impressum / Kontakt](#)

[Disclaimer](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

News4Press.com™ / Alle Meldungen im Originaltext





© Wow Phochiangrak / Essen

Wiener Wissenschaft schmeckt! Nachhaltige Tourismuswirtschaft dank Forschung

7.6.2017 Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Wien Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler oftmals traditioneller Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von

der UNWTO der United Nations World Tourism Organization zum "Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung" erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: "Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an hier gibt es noch viel Potential." Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als "Taste the Culture" bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. "Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie 'lokal', 'regional' und 'biologisch' im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten" erklärt Prof. Lund-Durlacher. "Weiters sind interaktive Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen." Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte

der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: "Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen."

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in "Taste the Culture" ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der "Sustainable Food"-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives

Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Artikel Online geschalten von: / holler /

Regionalität ist kein Luxus

Alle reden von Regionalität und Saisonalität. Und dafür gibt es gute Argumente. Eine Tourismus-Studie hat die wichtigsten zusammengetragen und gibt Tipps für Gastronomen und Hoteliers

Futouris ist die Nachhaltigkeitsinitiative der Reiseunternehmen im deutschsprachigen Raum. 2015/16 wurde mit der Modul University Vienna und der FH Wien der WKW eine internationale Grundlagenstudie zum nachhaltigen Speisen- und Getränkeangebot in der Hotellerie und Gastronomie erstellt. Wir präsentieren einige Tipps und Erkenntnisse.

Wie finde ich einen lokalen Lieferanten?

1. Suchen Sie nach bestehenden regionalen Initiativen im Lebensmittel-/Gastronomiebereich und versuchen Sie diesen beizutreten, z. B. Genusswirte oder Genuss Region Österreich.
2. Profitieren Sie von den Erfahrungen anderer, zum Beispiel mit Gastrosiegeln zertifizierten Betrieben, z. B. AMA-Gastrosiegel.
3. Besuchen Sie kulinarische Veranstaltungen oder Märkte rund um das Thema regionale Lebensmittel, z. B. das jährlich stattfindende Genussfestival im Wiener Stadtpark.
4. Initiieren Sie lokale Lebensmittel-



Tomaten, die beheizt unter Glas wachsen, erzeugen neunmal mehr CO₂-Emissionen.

Kooperationen, in denen sich mehrere Lieferanten und Abnehmer zusammenschließen.

5. Ersetzen Sie importierte Produkte mit lokalen Alternativen: zum Beispiel importieren Reis durch heimischen Dinkelreis.

6. Legen Sie einen eigenen Gemüse-

bzw. Kräutergarten an und vermarkten Sie Ihre eigenen Produkte gegenüber Ihren Gästen.

Saisonal einkaufen

Je frischer Lebensmittel in Ihre Küche bzw. auf den Teller Ihres Gastes kommen, desto geschmackvoller und

auch gesünder sind sie: Tomaten oder Paprika können zwar nach der Ernte nachreifen und Farbe und Aroma entwickeln, aber ihr Vitamin-C-Gehalt ist deutlich höher, wenn sie vollreif geerntet werden. Außerdem gibt es große Unterschiede bei den CO₂-Emissionen zwischen Freiland- und Treibhauskulturen (siehe Tabelle).

CO₂-Emissionen beim Transport

Hochseefrachtschiff:	9 g
Binnenfrachtschiff:	34 g
Güterzug:	40 g
LKW:	135 g
Flugzeug:	2.041 g

(Pro Tonne Lebensmittel und Kilometer)

Produkt	Freilandkultur	Treibhauskultur
Lauch	190	5.400
Kopfsalat	140	4.500
Gurke	170	2.300
Paprika	210	1.100
Paradeiser	110	900



Das Sausal in der Südsteiermark ist nicht nur eine wunderbare Landschaft, sondern auch ein guter Ort, um herausragende Weine zu produzieren.

Sausal: Wein aus bester Lage!

Die Familie Schneeberger keltert bereits in fünfter Generation ausgezeichnete, typische Weine voller Terroir, die stolz auf ihre Herkunft verweisen.

Die mineralischen Schiefer- und Muschelkalkböden, die besonderen klimatischen Verhältnisse und vor allem das jahrhundertlang kultivierte Wissen ermöglichen Weine voller Terroir, sind sich Johann Schneeberger und sein Sohn Hans einig. Wir haben für uns den richtigen Weg gefunden: entspanntes und doch konzentriertes Arbeiten, Wertschätzung für die Natur und die Liebe zum Genuss. Denn nur wer die Stärken der Südsteiermark zu schätzen weiß, ist auch ein guter Weinbauer. „Unser Glanzstück“ ist das modern ausgestattete Presshaus, das einen schonenden Umgang

mit dem Wein garantiert. Der Ausbau der edlen Tropfen erfolgt in Edelstahl, im großen Holzfass und in Barrique. Die Herkunft und die jeweilige Sorte müssen am Gaumen klar erkennbar sein, nur dann sind wir zufrieden.

Hohe Ansprüche an die Qualität, eine umfangreiche Sortenvielfalt und viel Liebe zum Detail stehen am Weingut Schneeberger aus der Südsteiermark im Vordergrund. Für die Stilistik und hohe Qualität der edlen Tropfen sind Johann Schneeberger und sein Sohn verantwortlich.

Produziert wird die ganze Bandbreite des steirischen Sortenspiegels: Welschriesling,



Weißburgunder, Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc, Schilcher, Sämpling und Rivaner, aber auch Zweigelt, Zweigelt Alte Rebe, Kapazunder oder Zweigelt Barrique überzeugen mit höchster Qualität.

Abgerundet wird das Sortiment mit flaschenvergorenem Muskateller-Sekt und einem DRY GIN.

Sie sind begehrte Tropfen, die auch durch das ausgezeichnete Preis-Qualitäts-Verhältnis überzeugen. Im Ertrag stehen derzeit rund 80 Hektar Rebfläche.

www.weingut-schneeberger.at



SCHNEEBERGER
WEINGUT

A 8451 HEIMSCHUM · PERNITSCHSTRASSE 31
TEL. +43 (0) 3452 / 83934
SCHNEEBERGER.WEINE@AON.AT
WWW.WEINGUT-SCHNEEBERGER.AT

Wiener Wissenschaft schmeckt! Top-Touristenregion etabliert nachhaltige & regionale Kulinarik nach Wiener „Wissenschafts-Rezept“

| prd | } 22. Mai 2017

m Wissenschaft & Forschung

Deutsche Nachhaltigkeitsinitiative und Reiseveranstalter vertrauen auf wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna

Wien, 17. April 2017 – Wissenschaftliche Expertise im Bereich des nachhaltigen Tourismus hat der MODUL University Vienna zu einem prestigeträchtigen Auftrag aus Deutschland verholfen: Experten des Departments for Tourism and Service Management werden mit einem Coaching- und Kommunikationsprojekt nachhaltige Ernährungsangebote in Hotels an der türkischen Ägäis einführen. Auftraggeber des Projekts ist die renommierte deutsche Nachhaltigkeitsinitiative Futouris sowie der führende deutsche Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. Ziel ist es, nachhaltige

Ernährungsprinzipien auch in beliebten Urlaubsdestinationen einzuführen und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Stärkung regionaler – oftmals traditioneller – Nahrungsmittelproduzenten zu leisten.

Nachhaltigkeit wird auch im Tourismus ein immer wichtigeres Thema. Daher wurde das Jahr 2017 von der UNWTO – der United Nations World Tourism Organization – zum „Internationalen Jahr des Nachhaltigen Tourismus für Entwicklung“ erklärt. An der MODUL University Vienna wird dieses Thema schon länger wissenschaftlich bearbeitet – mit sehr praxisrelevanten Ergebnissen. Das belegt jetzt auch eine Beauftragung aus Deutschland zur Etablierung nachhaltiger Ernährungskonzepte in Hotelanlagen an der türkischen Ägäis.

Dazu die Leiterin des Departments for Tourism and Service Management an der MODUL University, Prof. Dagmar Lund-Durlacher: „Nachhaltige Ernährung ist für fast 40 Prozent der Urlaubsgäste wichtig – und 60 Prozent deutscher Reisender schätzen eine regionale Küche. Dennoch sehen die meisten Anbieter ein nachhaltiges Ernährungsangebot nicht als Wettbewerbsvorteil an – hier gibt es noch viel Potential.“ Für bis zu zehn Hotels an der türkischen Ägäis-Küste wird das aktuelle Projekt des Departments dies nun ändern.

In dem als „Taste the Culture“ bezeichneten Projekt werden zunächst gemeinsam mit der lokalen Projektpartnerin und Expertin für Bio-Landbau Gürsel Tonbul Trainings für Hotelmitarbeiter entwickelt, die den Nutzen und Wert einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermitteln. Diese Trainingseinheiten werden dann in der Praxis getestet und bei Bedarf optimiert. „Wir werden den dortigen Hotelmitarbeitern zunächst erläutern, was Begriffe wie ‚lokal‘, ‚regional‘ und ‚biologisch‘ im gastronomischen Bereich überhaupt bedeuten“ erklärt Prof. Lund-Durlacher. „Weiters sind interaktive

Trainingseinheiten geplant, in denen die Mitarbeiter nachhaltig produzierende Landwirtschaftsbetriebe in der Region besuchen und deren Arbeitsweisen kennen lernen.“ Abgerundet wird dieses praxisorientierte Training, das an der MODUL University Vienna in Zusammenarbeit mit Gürsel Tonbul entwickelt wird, mit Kochklassen, in denen die Verarbeitung und der Konsum von nachhaltigen und konventionellen Lebensmitteln im direkten Vergleich beurteilt wird. Insgesamt wird in diesem Projektteil Nachhaltigkeit für alle wesentlichen Aspekte der Kulinarik gelehrt: Einkauf, Verarbeitung und Präsentation.

Der zweite Teil des Projekts fokussiert auf die Kunden der Hotelbetriebe – also die Reisenden. Diese werden dabei auf die nachhaltige Ausrichtung der Hotelbetriebe aufmerksam gemacht. Die regionale Küche und die Verwendung regionaler und nachhaltiger Lebensmittel stehen dabei im Fokus der Kommunikation. Dazu Prof. Lund-Durlacher: „Reisende auf das Angebot an Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischen Lebensmitteln proaktiv aufmerksam zu machen, ist für die Kundenzufriedenheit ganz wichtig. Und nur der zufriedene Kunde ist auch bereit, dieses Angebot zu honorieren und damit langfristig erfolgreich zu machen.“

Erfahrungen mit der Kommunikation solcher Themen konnte das Team um Prof. Lund-Durlacher gerade in Tirol sammeln, wo ein ähnliches Pilotprojekt für die Information von Hotelgästen bereits durchgeführt wurde. Ein weiteres Pilotprojekt folgt nun auch auf Gran Canaria. Die Ergebnisse dieser Projekte fließen in „Taste the Culture“ ein. Weitere Anpassungen an regionale Erfordernisse erfolgen dann zusätzlich im Laufe der Implementierung.

Beauftragt wurde die MODUL University Vienna für das zukunftsweisende Projekt von der deutschen, für nachhaltigen Tourismus stehenden Fachinitiative Futouris (www.futouris.org) sowie dem führenden deutschen Anbieter für Türkeireisen, ÖGER TOURS. (www.oeger.de). Bereits in der Vergangenheit wurde die MODUL University Vienna auf Grund ihrer wissenschaftlichen Reputation mit der Umsetzung einer Grundlagenstudie zu nachhaltiger Ernährung im Tourismus von Futouris beauftragt. In der „Sustainable Food“-Studie konnte die internationale Privatuniversität damals zeigen, wie Speise- und Getränkeangebote in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltig gestaltet und gleichzeitig lokale Wertschöpfungsketten gefördert werden können. Die Studie sorgte im Jahr 2016 für großes, positives Aufsehen in der Branche und bestätigte einmal mehr die hohe, international anerkannte wissenschaftliche Expertise der MODUL University Vienna.

Über die MODUL University Vienna

Die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, bietet Studienprogramme (BBA, BSc, MSc, MBA und PhD Programme) aus den Bereichen Internationale Wirtschaft und Management, Neue Medientechnologie, Public Governance und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus und Hospitality Management an (www.modul.ac.at/study-programs). Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung in Englisch abgehalten. Der Campus der

Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk.

Rückfragehinweis

Andreas Eder, MA

Leitung Universitätskommunikation

MODUL University Vienna

Am Kahlenberg 1

1190 Wien

T +43 / 1 / 3203555 104,

E andreas.eder@modul.ac.at

W www.modul.ac.at

Redaktion & Verbreitung:

PR&D – Public Relations for Forschung & Bildung

Mariannengasse 8

1090 Wien

Österreich

T +43 / 1 / 505 70 44

E contact@prd.at

W <http://www.prd.at>

Bearbeiten

[← Vorheriger Beitrag](#)
