

# Internationales Kulinarik Symposium

THEMENBEREICH | INNOVATION | KULINARIK | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
WERTSCHÖPFUNGSKETTE  
UNTERGLIEDERUNG | DIREKTVERMARKTUNG | NAHVERSORGUNG |  
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | LANDWIRTSCHAFTLICHE  
DIENSTLEISTUNGEN | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | INNOVATION | HANDEL |  
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG | GASTRONOMIE | TOURISMUS  
PROJEKTREGION | BURGENLAND | KÄRNTEN | NIEDERÖSTERREICH |  
OBERÖSTERREICH | SALZBURG | STEIERMARK | TIROL | VORARLBERG | WIEN  
LE-PERIODE | LE 14-20  
PROJEKTLAUFZEIT | 23.04.2020  
MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT  
TEILMASSNAHME | 16.10. SONSTIGES  
VORHABENSART | 16.10.2. EINRICHTUNG UND BETRIEB VON NETZWERKEN  
PROJEKTTRÄGER | NETZWERK KULINARIK

## KURZBESCHREIBUNG

Das Netzwerk Kulinarik Symposium 2020 sollte ursprünglich am Donnerstag, den 23. April 2020 in der Panzerhalle in Salzburg stattfinden. Hochkarätige Experten aus den verschiedenen Kulinarik-Bereichen unserer Nachbarländer, die die Veranstaltung mit ihren spannenden Beiträgen wesentlich gestalten sollten waren beauftragt.

Neben den Vortragenden war bereits das gesamte Programm und der Ablauf festgelegt aufgrund von COVID 19 wurde das Programm geändert.

Es wurde sich dazu entschlossen, an der Durchführung des Kulinarik Symposiums an dem angesetzten Termin festzuhalten, und dieses in etwas abgewandelter Form als Online-Event abzuhalten.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Die Vorträge der Fachexperten wurden auf Video aufgezeichnet und stehen allen Interessierten online zur Verfügung.

Die Experten:

Alexander Wirsing - Geschäftsführer des Gemeinschaftsmarketings Baden Württemberg und Betreiber des Gütezeichens Baden-Württemberg

Andrew Fordyce - Geschäftsführer der Consulting- und Produktionsfirma masande gmbh und Streetfoord-Guru aus Südafrika

Christian Dürnberger - Philosoph und Kommunikationswissenschaftler

Martin Jucker - schweizer Landwirt, welcher mittlerweile vier Erlebnishöfe, zwei Restaurants, einen Produktionshof und drei Hofläden betreibt

Mariangela Montanari - Geschäftsführerin von Acetaia La Cà Dal Non, produziert Balsamico de Modena g.U.

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Das Online Kulinarik Symposium wurde sehr gut angenommen, als erstes Symposium in dieser Art war es sehr erfolgreich. Teilnehmer und unsere Fachexperten waren begeistert.



Netzwerk Kulinarik/AMA Marketing  
GesmbH