



**NEW DESIGN  
UNIVERSITY**  
PRIVATUNIVERSITÄT ST. PÖLTEN



**UNIVERSITÄTSLEHRGANG**

**FOOD &  
DESIGN**

# »FOOD DESIGN IST IMMER ZUKUNFT!«

**Sie finden, dass Essen und Trinken mehr als nur Nahrungsaufnahme ist? Sie fragen sich, warum unsere Lebensmittel so sind wie sie sind und nicht anders? Sie wollen aktiv im Nahrungsmittelsektor mitmischen, scheinbare Selbstverständlichkeiten hinterfragen und zukunftsweisende Denkprozesse anstoßen, neue Produkte oder gastronomische Gesamtkonzepte entwickeln? Dann sind Sie hier richtig: Der Universitätslehrgang »Food & Design« an der New Design University St. Pölten wird Sie in drei Semestern zur Food Designerin bzw. zum Food Designer ausbilden. Einem Satz unseres Lehrenden Patrick Zbinden folgend (»Food Design ist immer Zukunft!«), werden wir gemeinsam an der Gestaltung unserer aller Zukunft arbeiten.**

Ob wir wollen, oder nicht: Ernährung betrifft uns alle; und das täglich. Diese Selbstverständlichkeit verstellt uns mitunter den Blick auf zahlreiche soziale und kulturelle Aspekte von Essen und Trinken. Unsere Ernährungsgewohnheiten haben nicht nur Auswirkungen auf unser individuelles Wohlbefinden und unsere Gesundheit, sondern auch auf die Wirtschaft, auf unser Zusammenleben, auf das Ökosystem, etc. – in Kürze, auf die Zukunft der Menschheit.

**Food & Design** ist ein projektorientierter, dreisemestriger Lehrgang, der sich mit zeitgemäßer Produkt- und Konzeptgestaltung auseinandersetzt. Studierende werden mit internationalen Designtrends und Foodkonzepten konfrontiert. Sie schärfen Ihre fünf Sinne und überdenken Ihr Essverhalten. Sie erlernen den gesamten Ablauf von Food-Design-Prozessen und Sie werden zu kritischen und experimentellen Designerinnen und Designern heranreifen.

**Semesterprojekte** bilden den Kern des Lehrgangs. Von Beginn an liegt ein Schwerpunkt im praktisch-aktiven Entwickeln von Designlösungen. Begleitet werden diese von theoretischen und praktischen Lehrveranstaltungen, die unter anderem Design- und Kulturgeschichte, künstlerische Darstellungstechniken, Researchmethoden, traditionelle und neue Kochtechniken, experimentelle Gastronomie, Multisensorik, Projektmanagement, Gastvorträge und Exkursionen einschließen. **Allgemeine Unterrichtsprinzipien wie Nachhaltigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Persönlichkeitsbildung und Selbstermächtigung bilden das Fundament des Lehrgangs.**

## BERUF UND KARRIERECHANCEN

Absolventinnen und Absolventen erschließen einen sehr jungen und dynamischen Markt. Im internationalen Vergleich sind die direkten Mitbewerber/innen Absolventen und Absolventinnen aus Eindhoven, Paris oder Mailand. Nach dem Lehrgang eröffnen sich vielerlei Möglichkeiten: Wagen Sie die Gründung eines StartUps und betreten Sie das Parkett mit ihren eigenen Produkten. Bereichern Sie die Gastro-Szene mit ihrem

# FOOD & DESIGN

eigenen Konzept von Speiselokal / Bar / Catering / Food Truck. Arbeiten Sie als Beraterin oder Berater für regionale Selbstvermarkter oder große Lebensmittelhersteller, für Gastronomie- und Hotelbetriebe, für Tourismusanbieter und Urlaubsregionen. Bieten Sie interaktive Initiativen und Konzepte mit zwischenmenschlicher Relevanz an. Oder erobern Sie als experimentelle/r Food Designer/innen die internationale Szene mit ungewöhnlichen Food Design Events. Lassen Sie einen neuen Markt entstehen. Setzen Sie völlig neue Trends.

## ZIELGRUPPE

- Absolvent/innen von Tourismusschulen (Fachschule oder Matura)
- Absolvent/innen von Schulen aus den Bereichen Möbelbau, Design, Landwirtschaft, Ernährungswissenschaften und Nachhaltigkeit
- Fachleute oder auch Start-up Gründer/innen aus den Bereichen Gastronomie und Tourismus
- Produkt-, Industrie- und Interior Designerinnen bzw. Designer
- Design- und Foodaffine aus den Bereichen Journalismus, Medien, Marketing, PR, Produktmanagement, Architektur, Kultur- und Eventmanagement und Nachhaltigkeit

## LEHRGANGSLEITUNG

**Marcello M. H. Hrasko** arbeitet als Breitbanddesigner in den Bereichen Architectural Design, Interior Design, Exhibition Design, Illustration und als bildender Künstler. 2003 gründete er die Arbeits- und Ateliergemeinschaft no-mad-designers gemeinsam mit Doris P. B. Zichtl. Seit über 17 Jahren ist er Lehrbeauftragter an der New Design University (bzw. deren Vorgängerinstitution) in verschiedenen Fachbereichen. In den ersten Jahren hat er im Studium Interior Design hauptsächlich Visualisierung, 3D und Präsentationstechniken und CAD (Computer Aided Design) unterrichtet. Mittlerweile lehrt er seit vielen Jahren mit Leidenschaft Zeichnen und Illustration im Studiengang Grafik- und Informationsdesign.



# **FAST FACTS**

## **ORGANISATIONSFORM**

Universitätslehrgang zur Weiterbildung

## **DAUER**

3 Semester, berufsbegleitend

## **ABSCHLUSS**

Akademisch geprüfte/r Food Designer/in

## **KOSTEN**

€ 2.000,- pro Semester  
*(zzgl. ÖH-Beitrag)*

## **ABLAUF**

Der Unterricht findet 14-tägig geblockt statt (Do, ab 14:00 Uhr, Fr und Sa ganztägig) sowie zweimal im Semester in Form einer Intensivwoche. Den genauen Terminplan für das kommende Studienjahr finden Sie auf [www.ndu.ac.at](http://www.ndu.ac.at)

## **ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN**

- Reifeprüfung (Matura, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung)
- **ODER** eine abgeschlossene Berufsausbildung mit einer mindestens zweijährigen facheinschlägigen Berufspraxis
- Aufnahmegespräch mit der Lehrgangsführung
- Mindestalter von 18 Jahren

## **INFOLINE**

Gerne beraten wir Sie persönlich oder telefonisch über weitere Details.  
**T +43 (0)2742 890 2418, [info@ndu.ac.at](mailto:info@ndu.ac.at)**



# **LEHRGANGSINHALT**

## **GRUNDLAGEN I-II**

Kunst- und Kulturgeschichte  
Ernährung  
Wirtschaft & Recht I-II  
Philosophie  
Design und Development

## **SEMESTERPROJEKT I-III**

Projektarbeit I-III

## **DESIGNLAB I-III**

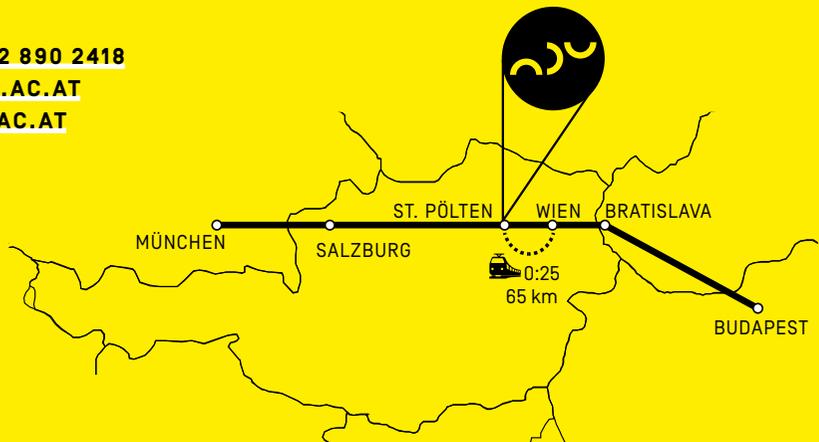
Einführungsprojekt  
Multisensorik  
FoodLab I-II  
Wissenschaftliches Arbeiten  
Design universal I-III  
Wirtschaft & Design  
Branding & Packaging  
Primärproduktion  
Food-Mensch-Design-Gesellschaft  
Food & Space  
Expert's Table

# KONTAKT

T +43 (0)2742 890 2418

E [INFO@NDU.AC.AT](mailto:INFO@NDU.AC.AT)

[WWW.NDU.AC.AT](http://WWW.NDU.AC.AT)



## NDU VORTEILE

- INDIVIDUELLE BETREUUNG
- SEHR STARKER PRAXISBEZUG
- FUNDIERTE UNIVERSITÄRE BILDUNG
- OPTIMALE INFRASTRUKTUR
- INTERDISZIPLINÄRE PROJEKTARBEIT
- AUFBAU WERTVOLLER NETZWERKE
- BESTE JOBAUSSICHTEN FÜR ABSOLVENTEN

New Design University  
Privatuniversität GmbH  
Mariazeller Straße 97a  
3100 St. Pölten, Austria  
T +43 (0)2742 890 2411  
F +43 (0)2742 890 2413  
E [office@ndu.ac.at](mailto:office@ndu.ac.at)



Die New Design University ist die Privatuniversität der Wirtschaftskammer NÖ und ihres WIFI

IMPRESSUM: Für den Inhalt verantwortlich: New Design University Privatuniversität GmbH, Fotos: derkönig (3), Julia Schwarz (2), Kirchner. Gestaltung: Katharinahochecker.at. Druck: druck.at, Leobersdorf, NÖ. Druck- und Satzfehler vorbehalten. [c] 2020.