



GastroInside – Vorsprung durch Kompetenz:

Eine Fachtagung von Marktleadern initiiert, für Entscheidungsträger gemacht

Die Corona-Krise hat die Gastrobranche arg durchgerüttelt und den persönlichen Austausch zwischen Gastroprofis und Fachspezialisten auf ein Minimum reduziert. Dass die Branche lebt und der persönliche Kontakt innerhalb der Branche nach wie vor hohen Stellenwert genießt, bewies der Event GastroInside – eine Fachtagung, initiiert von fünf Schweizer Marktleadern für die Profis der Care- und der allgemeinen Gastronomie.

Text: Irene Infanger | Bilder: zVg.

Fünf Marktführer – ein gemeinsames Ziel: Mit der Fachtagung GastroInside wollten die fünf Fachspezialisten Rational, Havo, Franke, Menu System und Meiko Vertreter der Gastrobranche wieder zusammenbringen und ihnen die Möglichkeit geben, sich auszutauschen mit anderen Entscheidungsträgern, Fachspezialisten und Trendsettern.



Sich austauschen und vernetzen: GastroInside bot erstmals nach der Corona-Pandemie wieder die Möglichkeit, sich zu treffen und auszutauschen.

Die vergangenen zwei Jahre waren für Gastronomie und Hotellerie alles andere als einfach und erforderte grosse Anpassungsfähigkeit und Geschick in einem sehr volatilen Marktgeschehen. Während der Corona-Pandemie rückte vieles in den Hintergrund oder wurde gar verunmöglicht. So auch der Austausch innerhalb der Branche – etwa an den beliebten Fachmessen. Genau hier setzte GastroInside an, eine Initiative von fünf wichtigen Zulieferern der Schweizer Gastrobranche. Mit der Rückkehr zur Normalität haben sich

die Fachspezialisten zusammengeschlossen, um gemeinsam eine Fachtagung für interessierte Kundinnen und Kunden auf die Beine zu stellen. An zwei Tagen boten die fünf Unternehmen Meiko Suisse AG, Rational Schweiz AG, Franke Group AG, Menu System AG und Havo Group AG im Kongresshaus Zürich interessierten Gastro-Unternehmerinnen und -Unternehmern die Gelegenheit, sich mit anderen Entscheidungsträgern zu treffen und sich mit Fachspezialisten auszutauschen und Inputs von Trendsettern zu erhalten, ganz unter dem Motto: Vorsprung durch Kompetenz!

Im Zentrum der Fachtagung standen die Themen Food und Digitalisierung – Themen, die in der heutigen Zeit optimal harmonisieren. Für einmal standen nicht die einzelnen Produkte der Marktleader im Vordergrund, sondern der Austausch, das Vernetzen und der Blick nach vorne. «Der Idee dieser Initiative liegt dem Wunsch zugrunde, etwas für die Branche machen zu wollen, den Austausch zu aktivieren und Inputs für die Zukunft zu vermitteln», betonte Urs Loher, Vizedirektor von Meiko Suisse. «Man kann den Event quasi als Startschuss der Branche sehen, wieder zuversichtlich in die Zukunft zu blicken. Einander sehen, sich austauschen und Freude haben: Das ist enorm wichtig», zeigte sich denn auch Urs Briner, Geschäftsführer der Rational Schweiz AG, überzeugt.

«Man kann den Event quasi als Startschuss der Branche sehen, wieder mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken. Einander sehen, sich austauschen und Freude haben: Das ist enorm wichtig.»

Urs Briner, Geschäftsführer der Rational Schweiz AG

«Neue und passende Mitarbeitende zu finden ist derzeit eine der grössten Herausforderungen in der Gastronomie.»

Ibrahim Evsan, Experte für Digitalisierung und Human Design, Gastreferent

Gastreferenten inspirieren Gastronomen mit neuen Ideen

Moderiert wurde der Anlass von Katja Stauber, der langjährigen Tagesschau-Moderatorin des Schweizer Fernsehens und mittlerweile Produzentin derselben Sendung. In einem ersten Teil stellte sie den Anwesenden – am ersten Tag fanden sich mehrheitlich Personen der Care-Gastronomie, am zweiten aus der allgemeinen Gastronomie ein – die fünf organisierenden Firmen vor. Dazwischen sorgten drei aussergewöhnliche Gastredner aus unterschiedlichen Bereichen für interessante Inputs.

Den Auftakt machte Ibrahim Evsan. Der Experte für Digitalisierung und Human Design bot einen umfassenden Einblick in relevante Themen rund um die digitale Transformation von Unternehmen. Er sagt: «Neue und passende Mitarbeitende zu finden ist derzeit eine der grössten Herausforderungen in der Gastronomie.» Die Pandemie habe bei vielen Menschen ein Umdenken geführt, was zu zahlreichen Kündigungen in der Branche führte. «Wie finde ich die passenden Mitarbeitende, die zu meiner Philosophie und zu den Werten meines Betriebes passen?», stellte er die Frage in den Raum und gab sogleich die Antwort: Human Design. Es handle sich um eine unglaubliche technische Entwicklung, die Grenzwissenschaften digital so zusammenbringe, dass in kürzester Zeit die wichtigsten Potenziale der Menschen offenbart würden. «So können Gastronomen die besten und passenden Mitarbeitenden in den für sie richtigen Positionen einsetzen», zeigte sich Ibrahim Evsan überzeugt.

Mit Hanni Rützler erhielten die Teilnehmenden von GastroInside die Möglichkeit, eine der führenden Foodtrend-Forscherinnen Europas kennenzulernen. Sie weiss, welche Foodtrends für die Branche relevant sind, wie kurzfristige Produkt-Hypes und modische Trendphänomene von nachhaltigen Foodtrends unterschieden werden können. Seit 25 Jahren analysiert die ausgebildete Ernährungswissenschaft-



Ibrahim Evsan, der Speaker für New Leadership, bot einen umfassenden Einblick in relevante Themen rund um die digitale Transformation von Unternehmen und steckte sein Publikum mit seiner Begeisterung an.



Seit 25 Jahren inspiriert die Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler Akteurinnen und Akteure aus der gesamten Food & Beverage-Branche – und auch die Anwesenden von GastroInside im Zürcher Kongresshaus.



Marc Hauser, der Weltrekordhalter im horizontalen Freifall kennt den Schlüssel zum Erfolg. Er sprach vor den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Fachtagung GastroInside zum Thema Mut: Mut zum grossen Traum, Mut zur Innovation und Mut zur Umsetzung von Zielen.



«Zum Fliegen braucht es keine Flügel. Höhenflüge brauchen Herz.»

Marc Hauser, Abenteurer und Unternehmer, Gastreferent

lerin und Gesundheitspsychologin mit ihrem Unternehmen Futurfoodstudios die Veränderungen unserer Esskultur und in der Food- & Beverage-Branche und gab den Teilnehmenden von GastroInside einen Einblick, wie sie ihren Kunden entlang der gesamten Lebensmittelkette, hilft, Trends frühzeitig zu verstehen und für das eigene Unternehmen oder die eigene Organisation nutzbar zu machen.

Der bekannte Abenteurer und Unternehmer Marc Hauser indes kennt als Weltrekordhalter im horizontalen Freifall – der Berner sprang als erster Mensch in einen Jetstream – den Schlüssel zum Erfolg. Mut zum grossen Traum, Mut zur Innovation und Mut zur Umsetzung von Zielen. Als Unternehmer führt Marc Hauser eine der europaweit führenden Agenturen für Namensfindung, und so konnten die Gäste von GastroInside direkte Einblicke erhalten, wie die eigene Kreativität Flügel bekommt. Marc Hauser gelang in seinem Vortrag die Mischung aus fundierten Inhalten und spielerischer Leichtigkeit. Dabei wurde die Gastro-Szene einbezogen und sogar der Gastro-Inside Slogan «Vorsprung durch Kompetenz» charmant thematisiert.

«Die Branche lebt!»

Am Round Table fassten die organisierenden Fachspezialisten die Möglichkeiten und Chancen der Gastro-Branche und ihren Beteiligten zusammen. Wolfgang Popp, Leiter Vertrieb Schweiz bei der

Franke Kaffeemaschinen AG, erklärte, dass Corona die Branche verändert habe. Der Wille zu investieren sei aber nach wie vor vorhanden. Und Yvonne Vogel von der Havo Group AG erklärte, dass es wichtig sei, dass Firmen klimabewusst agieren, betonte aber auch, dass die Balance zwischen Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit entscheidend sei. Die Digitalisierung ermögliche es, Ressourcen zu sparen und Fachpersonen neue Möglichkeiten zu bieten, da sie in anderen Bereichen entlastet werden. «Jede Digitalisierung muss jedoch einen Nutzen haben», betonte Yvonne Vogel.

Das Ziel der Veranstalter war es, einen Anlass zu organisieren, der die Verantwortlichen aus der Gastronomie wieder näher zusammenbringt. Mit Erfolg. So war nicht nur die Nachfrage gross, sondern ebenso die Freude, sich persönlich zu treffen und sich auszutauschen. Das zeigten die vielen positiven Rückmeldungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Walter Knuop, Leiter Gastronomie der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, meinte etwa: «Von diesem Event nehme ich viele gute Eindrücke mit. Ich habe viel gehört, was ich im Betrieb umsetzen kann, und gleichzeitig durfte ich viele Kollegen treffen und mich austauschen.» Und für Kaspar Wittwer, Leiter Gastronomie von Coop, hat die Fachtagung Gastro-Inside vor allem eines gezeigt: «Die Branche lebt! Sie hat zwar eine riesige Krise durchgemacht. Wir sind aber wieder da und werden wieder Erfolg haben!»



FIRMENPORTRÄTS

Franke Group AG – Alles ausser gewöhnlich



Seit der Gründung 1911 basiert der Erfolg von Franke auf innovativer Ingenieurskunst, einzigartigem Design und herausragender Schweizer Qualität. Diese Werte sind auch heute noch die Grundpfeiler des Erfolgs. Gepaart mit Unternehmergeist, lösungsorientiertem Handeln und Verantwortungsbewusstsein. Die hochwertigen Küchensysteme stellen den Menschen in den Vordergrund und sind auf individuelle Küchenabläufe abgestimmt. Nicht nur werden alle Maschinen in der Schweiz gefertigt, am Hauptsitz in Aarburg wird Forschung & Entwicklung betrieben und hier beginnt jede Kaffeemaschine ihre Reise in die internationale Gastronomiewelt.

Havo Group – Konzeptlösungen für mehr Frische auf der Fläche



Die Havo Group ist schweizweit einer der führenden Anbieter von gewerblich genutzten Kühl- und Tiefkühl- sowie Warmhaltegeräten sowie standardisierten, steckerfertigen Kältesystemen für den Kleinladenbau. Havo ist schwerpunktmässig ein nationaler und professioneller Dienstleister von A bis Z. Nebst Verkauf bietet das über 30-jährige Unternehmen eine grosse Palette an After-Sales-Dienstleistungen. Das beachtliche Leistungsangebot umfasst unter anderem Logistik, Lagerung, Service und Reparaturen, Entsorgung sowie Standortverwaltung mittels eines modernen IT-Tools.

Meiko Suisse AG – die saubere Lösung



Meiko entwickelt seit 1927 Lösungen und unterstützt Prozesse für alles, was professionell gespült, gereinigt und desinfiziert werden muss. Ob Untertischmaschinen für den Barbetrieb, Bandtransportspülmaschinen für Hotels, Heime und Spitäler oder Trolleyspülmaschinen für den Airport-caterer – Meiko hat die saubere Lösung. Mehr als 2000 Mitarbeitende in 30 Ländern machen Meiko zu einem globalen Technik- und Serviceunternehmen, das den Markt massgeblich mitbestimmt.

Menu System AG – The fine Art of Cooking



Die Menu System AG ist in Europa Markt- und Technologieführer für professionelle Induktionsherdanlagen in Gastronomie und Grossküchen. Das Unternehmen überzeugt dank grosser Erfahrung in der Realisierung von massgeschneiderten Induktionsherdanlagen. Jeder Herd wird nach Wunsch des Kunden individuell in St. Gallen gestaltet. Als eigentümergeführtes Schweizer Produktionsunternehmen ist «Made in Switzerland» Philosophie und gelebte Wirklichkeit. Mit der neuesten Herdinnovation «Celsius Black» steigert Menu System die Perfektion der Geräte, die Kochleistung und den Kochkomfort massgeblich.

Rational AG – Begeisternd anders



Die Rational AG ist Spezialistin für die thermische Zubereitung von Speisen. Als Weltmarktführer in diesem Segment begeistert sie Menschen in den Profiküchen mit einfach zu bedienender Gartechologie. Seit über 46 Jahren ist es ihr Anspruch, ihren Kunden das beste Werkzeug zum Kochen zu bieten. Die Firma Rational versteht sich nicht als reine Maschinenbauerin, sondern als innovative Lösungsanbieterin. Diese Vision hat Rational zum weltweiten Markt- und Technologieführer gemacht. So werden täglich 140 Mio. Speisen auf der ganzen Welt mit Rational-Spitzengeräten zubereitet.