

SWISS  
FOOD SERVICE  
FORUM

MIT EXKLUSIV  
STUDIE

# 2. SWISS FOOD SERVICE FORUM

DIGITALISIERUNG IM SPANNUNGSFELD MIT  
LOKALITÄT UND REGIONALITÄT.

DONNERSTAG, 21. JUNI 2018  
SEEDAMM PLAZA, PÄFFIKON SZ

Jetzt anmelden unter:

[www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

Veranstalter



FUHRER & HOTZ  
Excellence in Retailing

Partner

CAMPARI GROUP



# ● SEMINARPROGRAMM

08.00 Uhr

Willkommenskaffee

## Begrüssung und Einführung

**Martin Hotz**

Fuhrer & Hotz

## Ergebnisse der Exklusiv-Studie – Teil «Gast»

- » Status quo und Herausforderungen für Marktteilnehmer aus der Gästeperspektive (Details siehe Inhaltsübersicht)

**Simone Müller-Staubli**

Gastkultur

## Trends, die durch den Magen gehen

- » Die Foodszene boomt: Was ist heute und morgen angesagt?
- » From global to local: It's all about great food & good company
- » Von Mini-Trend bis Maxi-Vielfalt: Wo liegen welche Chancen und Potenziale?

**Richard Kägi**

Branchenkenner, Kolumnist und Foodscout von Globus Delicatessa

## Geschmack ist immer subjektiv. Online-Reviews auch.

- » Über das Management von Bewertungen Kunden binden und gewinnen
- » Von der Reklamation zur Reklame-Aktion: Problemlösung statt Troubleshooting
- » Praktische Tipps und Tricks im Umgang mit Tripadvisor, Google & Co.

**Alexander Zaugg**

re:spondelligent GmbH

10.00 Uhr

Kommunikationspause / Kaffee

## Ergebnisse der Exklusiv-Studie – Teil «Gastronomie»

- » Status quo und Herausforderungen für Marktteilnehmer aus der Gastronomieperspektive (Details siehe Inhaltsübersicht)

**Simone Müller-Staubli**

Gastkultur

## Egal ob digital oder regional; die Gäste und der Kunde spielen die Hauptrollen. Alles andere ergibt sich von selbst.

- » Verantwortlich handeln heisst, über den wirtschaftlichen Erfolg hinauszudenken
- » Durch mitdenkende und anpackende Mitarbeitende und umfassenden Service zu grossartigen Ergebnissen
- » Von einem klaren Selbstverständnis über die Erfolgskultur zu innovativen Konzepten

### Thomas Truttmann

Compass Group (Schweiz)

## Gastronomie mit Leib und Seele: Hier ist der Name auch Programm

- » Wie lassen sich verrückte Ideen und durchgeknallte Visionen in die Realität umsetzen?
- » Regional & digital: Mit Weitblick und Mut zum innovativen Gastronomie-Unternehmen
- » Warum so viele Gastronomen jammern und so wenig handeln

### Simon Feigenwinter

Sinnvoll Gastro

11.45 Uhr

Kommunikationspause / Apéro

## Ergebnisse der Exklusiv-Studie – Teil «Industrie/Handel»

- » Status quo und Herausforderungen für Marktteilnehmer aus der Anbieterperspektive inkl. Facts & Figures aus dem Grossopanel (Details siehe Inhaltsübersicht)

### Marco Fuhrer

Fuhrer & Hotz

### Christian Häfliger

Grossopanel AG

## Die Gastronomie-Branche: (K)ein digitales Ödland

- » Digitalisierung im Umfeld der Gastronomie: Hype oder Heilsbringer?
- » „IT eats Business“: Gilt dies auch für die Gastronomie und deren Lieferanten- & Marktpartner?
- » Wie sich die Metro proaktiv auf den Niedergang des klassischen Handelsmodells vorbereitet

### Fabio Ziemßen

Metro Group

## Der Abschluss-Talk: Das Beste aus drei Welten

- » Erfolg durch Partizipation: Wie Jungunternehmer die gesamte Wertschöpfungskette abdecken und als Produzenten, Händler und Gastronomen den Markt erobern
- » Wo steht die Branche heute und wohin geht die Reise?

### Mark Thomas Müller

SMITH and de LUMA

### Markus Lichtenstein

SMITH & SMITH

### Marco Tessaro

LUMA

14.00 Uhr

Lunch

# • DIE EXKLUSIV-STUDIE

## Die Industrie / Hersteller und ihr Umgang mit den aktuellen (Markt-)Trends

- » Welche Bedeutung haben die verschiedenen **Absatzfelder** für die Industrie / Hersteller **heute bzw. in naher Zukunft** und wie entwickelt sich die Zusammenarbeit hinsichtlich diverser **Kooperationsfelder**?
- » Auf welche **Trends** (Regionalität, Gesundheit, ...) setzen Industrie & Hersteller und welche (neuen) Möglichkeiten bieten dabei **digitale Technologien**?

## Der (Gross-)Handel und seine Rolle zwischen Industrie / Hersteller & Gastronomie / Grossverbraucher

- » Auf welche Gastronomiebetriebe / Grossverbraucher will sich der (Gross-)Handel stärker fokussieren und welche **Ansätze** verfolgt er zur kurz- / mittel- und langfristigen **Umsatzsteigerung**?
- » Welchen Stellenwert bzw. Anteil haben **lokale/regionale Produkte** in den verschiedenen Sortimenten heute und wie dürfte dies morgen aussehen?

## Die Gastronomie / Grossverbraucher und ihre Herausforderungen

- » Welche Veränderungen zeigt die Einschätzung der **aktuellen Marktsituation** und welche **Chancen resp. Herausforderungen** ergeben sich daraus?
- » Wie hat sich das **Einkaufs- / Beschaffungsverhalten** entwickelt? Welche Erwartungen bestehen an die **Zusammenarbeit mit der Zulieferindustrie**?
- » Welche Facetten sind relevant im Spannungsfeld zwischen **Digitalisierung** und **Lokalität resp. Regionalität**?

## Der Gast / Besucher und seine individuellen Bedürfnisse

- » Wie hat sich das **Ausgabeverhalten** des Gastes / Besuchers verändert und welche Gewichtung kommt dabei den verschiedenen **Trends** zu?
- » Welche Rolle spielt das **Informationsbedürfnis** des Gastes / Besuchers und wie entwickelt sich dabei die **Onlinekommunikation**?
- » Wie hat sich die Wahrnehmung der verschiedenen Gastronomietypen verändert? Welches sind heute die **Erwartungen des Gastes / Besuchers**?

## Fazit und Ausblick

Konklusionen und **Handlungsbedarf** für die nahe Zukunft: Konkrete Handlungsempfehlungen für alle Akteure im Food Service Markt für eine erfolgreiche Kundenbeziehung und Kundenpflege im **Spannungsfeld zwischen Digitalisierung und Lokalität resp. Regionalität**.

## Spezial-Kapitel

Ein heterogener Markt unter der Lupe – **Facts & Figures aus dem Grossopanel**

# ● PARTNER

## Veranstalter



KIS-COM ein auf die Gastronomie und deren Marktpartner spezialisierter Marketingdienstleister mit eigenen Plattformen zur Kundengewinnung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



Gastkultur steht für kreatives Marketing und innovative Gastronomiekonzepte. Als Teil eines Teams von jungen und passionierten Gastronomen / Hoteliers stehen die Realisierung von neuen Projekten und die Marketingleitung im Zentrum.



Fuhrer & Hotz ist ein inhabergeführtes, unabhängiges Beratungs- und Marktforschungsunternehmen mit spezialisiertem Angebot im Bereich Detail-/Grosshandel und Industrie.

## Partner



TOASTING LIFE TOGETHER



Hügli und Supro sind zwei Schweizer Traditionsunternehmen im Bereich Food Service mit direktem Vertrieb. Ihr kompetenter Hersteller und Partner von Bouillon, Suppen, Saucen und Salatdressing.

## Mit freundlicher Unterstützung



# SEMINARINFORMATIONEN

## TAGUNGORT / ANREISE

Hotel Seedamm Plaza  
Seedammstrasse 3  
8808 Pfäffikon SZ  
Telefon +41 55 417 17 17  
Website [www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)

## ANMELDUNGEN

Per Post mit angefügter Anmeldekarte, per Telefon, Fax, E-Mail oder Online  
Telefon +41 41 766 14 17  
Fax +41 41 766 14 01  
E-Mail [mail@sfs-forum.ch](mailto:mail@sfs-forum.ch)  
Website [www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

## ABMELDUNG

Abmeldungen müssen uns schriftlich spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung erreichen. Bei späterer oder fehlender Abmeldung ist die volle Teilnahmegebühr zu bezahlen. Eine Ersatzteilnehmerin oder ein Ersatzteilnehmer ist uns willkommen. Bitte melden Sie uns gegebenenfalls die Ersatzperson.

## INVESTITION

Seminar inkl. Seminarunterlagen und Exklusiv-Studie «Food Service Schweiz 2018»  
**CHF 950.-**

Exklusiv-Studie «Food Service Schweiz 2018» bei Industrie / Handel, Gastronomie und Konsumenten / Kunden / Gästen ohne Seminarteilnahme (elektronisch als PDF)  
**CHF 750.-**

## ADMINISTRATIVE AUSKUNFT

### Linda Zimmermann

Telefon +41 41 766 14 17  
E-Mail [zimmermann@fuhrer-hotz.ch](mailto:zimmermann@fuhrer-hotz.ch)

## FACHLICHE AUSKUNFT

### Martin Hotz

Telefon + 41 41 766 14 14  
E-Mail [hotz@fuhrer-hotz.ch](mailto:hotz@fuhrer-hotz.ch)

[www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

## ANMELDUNG



Jetzt online anmelden  
[www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

oder mit angefügter Anmeldekarte

## ANMELDUNG FORUM

Swiss Food Service Forum  
Donnerstag, 21. Juni 2018  
Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ

**CHF 950.-** pro Teilnehmer

Teilnahme am Forum inkl. Exklusiv-Studie  
„**Food Service Schweiz 2018**“  
Analyse von Konsumenten, Gastronomen,  
Händlern und Herstellern CHF 950.-

Alle Preise pro Teilnehmer, inkl. MwSt.  
Programmänderungen vorbehalten

Wir melden folgende Teilnehmer für das  
Swiss Food Service Forum an:

Vorname, Name

Vorname, Name

Vorname, Name

Firma

Postfach/Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

## BESTELLUNG STUDIE

Wir bestellen folgende Publikation /  
Studie (elektronisch als PDF)

ONLINE ÜBER



[www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

ODER BESTELLEN SIE PER POST

**CHF 750.-**

Exklusiv-Studie  
„**Food Service Schweiz 2018**“ à CHF 750.-

Vorname, Name

Firma

Postfach/Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift