



Veranstalter:
FUHRER & HOTZ
Excellence in Retailing



kis
COM | communications

Medienmitteilung

Neu, aktuell und umfassend: Swiss Food Service Forum 2016

Zürich, 28.06.2016 – Welches sind die aktuellen Trends und Entwicklungen im Ausser-Haus-Markt in der Schweiz beziehungsweise in den Märkten/Warengruppen? Wo liegen Chancen und Perspektiven entlang der gesamten Wertschöpfungskette? Und last but not least: Wie können Handel und Markenartikelindustrie ihre Angebote/Dienstleistungen für die Gastronomie weiter professionalisieren?

Diese und viele weitere interessante Themen und Fragestellungen wurden am neu geschaffene Swiss Food Service Forum besprochen. Im Rahmen der neutralen und breit abgestützten Branchen- und Fachtagung, welche am Donnerstag, 23. Juni 2016, zum ersten Mal stattfand, wurde ein interessantes Programm mit spannenden Praxis-Beiträgen von namhaften ReferentInnen präsentiert. Anbei finden Sie dies mit entsprechenden Quotes die gerne veröffentlicht werden dürfen.

- **Mag. Hanni Rützler, Food-Trendforscherin und Fachbuchautorin**
Referat: Food Trends und ihre Einflüsse auf die Gastronomie
Quote: „Essen ist im Moment einer der schönsten Trends - es hat die Mode abgelöst und dient dazu zu kommunizieren, wer wir sind.“
- **Laura Schälchli, Konzept-Entwicklerin und Slow Food-Gastronomin**
Referat: Zukunft hat Herkunft: Wie bringt man Konsumenten und Produzenten näher zusammen?
Quote: „Es sind die Gäste und Produzenten, für die ich wenn ich morgens aufstehe weiss, wofür ich weiterarbeite“
- **Rudi Bindella junior, Bindella terra vite vita SA**
Referat: Innovation schlägt Imitation – über vier Generationen und mit viel Herzblut
Quote: „Le cose belle sind ihren Preis wert.“
- **Michel Péclard, Pumpstation Gastro GmbH**
Referat: Gastro goes Retail: auf «Wolke sieben» an der Zürcher Bahnhofstrasse
Quote: „Wir müssen uns immer Fragen: Was will der Gast?“
- **Antonio Della Padia, Grossopanel AG**
Referat: Veränderungen und Trends in den Märkten und Warengruppen
Quote: „Im Gegensatz zum Detailhandel hatte der Euro-Kurs keinen Einfluss auf die Auslandeinkäufe der Gastronomen“

Darüber hinaus diskutierten die CEO's der drei Grosshändler Pistor, Saviva und Transgourmet über aktuelle Chancen und Herausforderungen in der Branche.

Und zudem wurden die Ergebnisse der umfangreichen, gross angelegten Studie "Food Service Schweiz 2016", die exklusiv für diese Tagung erstellt wurde, mit vielen Daten und Fakten zu den aktuellen Geschehnissen und Potenzialen im Markt vorgestellt.

Hier finden Sie alle weiteren Details wie: Medienmitteilung in Word und PDF, druckfähige Bilder rund um das Forum und natürlich last but not least ein Auszug aus der Studie.

Allgemeine Informationen über das Swiss Food Service Forum: www.sfs-forum.ch

Herzlichen Dank für die Berücksichtigung in Ihrem Medium und die Zustellung eines Belegsexemplares. Bei Fragen oder Interviewwünschen stehen wir Ihnen sehr gerne unter medien@sfs-forum.ch zur Verfügung.