

## MEDIENMITTEILUNG SWISS FOOD SERVICE FORUM 2018

Zürich, 21.06.2018

**Am Donnerstag, 21. Juni 2018, fand unter dem Motto «Digitalisierung im Spannungsfeld mit Lokalität und Regionalität» das zweite Swiss Food Service Forum im Seedamm Plaza, Pfäffikon statt. Über 150 Gäste aus Industrie, Handel und Gastronomie verfolgten das Programm mit spannenden Praxisbeiträgen von namhaften ReferentInnen.**

Zudem wurden die Ergebnisse der branchenintern einzigartigen Studie "Food Service Schweiz 2018" vorgestellt, die exklusiv für den Anlass erstellt wird. Diese liefert Analysen zu der gesamten Wertschöpfungskette von Produktion, Handel, Gastronomie und Gast. In gutverständlicher Sprache und konkreten Zahlen lassen sich so aktuelle Trends und Chancen für die gesamte Branche ableiten, wie folgender Auszug beweist.

«Wichtiger werden (...) Aspekte, welche insgesamt auf eine soziale Gerechtigkeit, resp. tiefgreifende Substanz abzielen. So legt die Eigenschaft von «Ethik / Fairtrade / Tierhaltung» mit +14-Prozentpunkten in der Bedeutung für die Gäste am stärksten zu und schliesst in der absoluten Wichtigkeit mit Platz 5 zu dem ersten Block auf. Auch das Thema Foodwaste / „from nose to tail“ gewinnt mit +12%-Punkten und einer neuen Zustimmung von 45% deutlich an Bedeutung. Ebenfalls eine positive Entwicklung verzeichnet der Trend hin zu Bio / Demeter mit 29%, dies sind 2%-Punkte mehr im Vergleich zu 2016.»

Einer der weiteren Höhepunkte des Forums war definitiv das Referat des Branchenkenners, Kolumnisten und Globus Delicatessa-Foodscouts Richard Kägi, «Trends, die durch den Magen gehen». Aus Mini-Trend bis Maxi-Vielfalt entwickelt er Chancen und Potenziale für eine erfolgreichere Zukunft. Simon Feigenwinter, ein Mitgründer von Sinnvoll Gastro, zeigte in seiner Präsentation «Gastronomie mit Leib und Seele» u.a. auf, wie sich verrückte Ideen und durchgeknallte Visionen tatsächlich in die Realität umsetzen lassen.

Das absolute Highlight nebst vieler anderer Höhepunkte war jedoch sicherlich der Vortrag des Head of Food Innovation and FoodTech at METRO GROUP Fabio Ziemssen. Die innovative Wirtschaftszeitschrift «Business Punk» kürte den Deutschen 2017 in der «Watchlist Food & Lifestyle» zur weltweiten # 1. Sein Referat «Die Gastronomie-Branche: (K)ein digitales Ödland» bot viele Inputs, wie das eigene Firmenpotential vervielfacht werden kann. Oder wo es sich zumindest lohnt, wieder einmal den Griff an die eigene, digitale Nase zu üben.

2384 Zeichen

---

**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 exklusiven Studie. Allgemeine Informationen über das Swiss Food Service Forum: [www.sfs-forum.ch](http://www.sfs-forum.ch)

Bei Fragen oder Interviewwünschen stehen wir Ihnen sehr gerne unter [medien@sfs-forum.ch](mailto:medien@sfs-forum.ch) oder telefonisch unter +41 41 766 14 00 zur Verfügung.

Herzlichen Dank für die Berücksichtigung in Ihrem Medium und die Zustellung eines Belegexemplars.