



Bio
Metzgerei
BÜHLER

Wir verbinden
Traditionshandwerk
mit höchstem
Bio-Qualitätsniveau
www.bio-buehler.de

GOURMET
Bio

Allgäu Natur

Bühler GmbH | Ursualsrieder Str. 2 | 87437 Kempten
Telefon 0831 5717373 | info@bio-buehler.de



Genuss und Wohlbefinden sind uns möglich,
wenn wir uns bewusst unseren Eindrücken hingeben,
unsere Sinne schulen und ihnen Gutes tun.

KULINARISCHES
AUF DER ZUGEN ZERGEHEN LASSEN,
EINEN GUTEN GESCHMACK PFLEGEN!

Das Leben besteht aus genussvollen Momenten.
Räumen wir ihnen großzügig Platz ein!
Genießen wir sie in vollen Zügen!



GASTRONOMIE DER ZUKUNFT

– EIN AUSBLICK ZU BEGINN DES JAHRES 2013 –



Die **Selbstbestimmung** des Gastes sieht Wessel dabei zum Beispiel in der Abkehr von eingefahrenen Serviceabläufen: In der Erstbestellung wird der Gast schnell nach Getränken gefragt, es entsteht Stress, man nimmt oft das Bekannte und Übliche statt interessanter Aperitifs. Dann werden die Speisen gemäß der immer noch weithin üblichen Speisenfolge Vorspeise – Hauptgang – Dessert aufgelistet. Aus seiner Sicht möchten die Gäste in Zukunft aber vermehrt selbst bestimmen, ob sie zum Beispiel zuerst essen und dann erst etwas trinken, ob sie zwei kleinere Speisen und keine übliche Hauptspeise möchten oder einfach eine Empfehlung des Hauses genießen. Individualität ist viel stärker gefragt in Zukunft.

Unter **Tapaisierung** versteht der Gastronomieexperte – angelehnt an die in Spanien bekannten Tapas – kleine Gerichte, die dem Gast Abwechslung und unterschiedliche Gaumenfreuden bieten im Vergleich zu vielerorts vorportionierten großen Tellergerichten oder riesigen Pizzen. Wenn kleinere Gerichte nicht gleich den ganzen Hauptgang ausmachen, getraut sich der Gast eher zu außergewöhnlichen Angeboten. In der Abfolge tapaisierter Speisen kann der Gast immer wieder nachbestellen, wenn er noch Hunger verspürt oder ihm nach dem Motto ‚Etwas Kleines ist immer was Feines‘ etwas besonders gut geschmeckt hat. Regionale „Tapas“ kann man auch in der Etage, im Topf auf dem Tisch oder auf dem großen Brotzeitbrett für einen ganzen Tisch präsentieren.

Der Trend zur **Transparenz der Herkunft** lässt sich aktuell mit ‚Regional vor Bio‘ charakterisieren. Immer mehr Gäste in allen Bereichen der Gastronomie wollen – nicht zuletzt aufgrund verschiedener Nahrungsmittelskandale – wissen, woher die Zutaten für die Küche kommen, sie wollen Vertrauen in die Qualität und die Zubereitung haben. Dabei sei, so Wessel, nicht alles ‚aus der Region‘ automatisch vertrauenswürdig. Vertrauensbildende Maßnahmen und eine „offene Küche“ seien die Herausforderungen. Dafür gibt es vielfältige Möglichkeiten: Zuschauen lassen, Zubereitung zeigen, Anrichten am Tisch erleben, Mitwirken in der Zusammenstellung oder Würzung.

Die aktuellen Trends für die Gastronomie der Zukunft fasste der Gastronomieforscher und Konzeptentwickler Ingo B. Wessel in seinem Vortrag beim ersten Genuss-Impulstag in fünf Themenbereichen zusammen:

- **Selbstbestimmung** – die neue Freiheit des Gastes („individuell“).
- **Tapaisierung** – die neue Lust am Kleinen („einfach“).
- **Transparenz der Herkunft** – die neue Definition der Region („gesund“).
- **Shabby Chic** – der neue Stil im Recycling von Früher („vertrauenswürdig“).
- **Systematisierung** – die immerwährende Herausforderung der betriebswirtschaftlichen Optimierung.



REITER

UNSERE REGIONALEN
MARKENPROGRAMME
SIND UNSERE STÄRKE

PRIMARIND

REITER
BONVENIENCE
VON KUCHEN ZU KUCHEN

Philipp Reiter GmbH,
Augsburger Straße 7, D-86157 Augsburg
Telefon 0821 2277 200, info@reiteronline.de



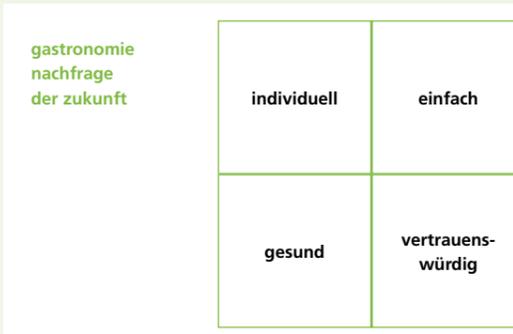
Im Gastronomie Design zeigte Wessel Beispiele für ‚Shabby Chic‘. Damit wird ein Einrichtungsstil mit einer Mischung aus Erbstücken, Flohmarkt-Schnäppchen bezeichnet – gewürzt mit handwerklichem Top-Finish. Es ist eine Rückbesinnung auf das ‚Gute, Alte, Wahre‘ und eine Abkehr vom stylisch-Kühlen Gastrodesign – ein wenig nach dem Motto ‚Sparen ist schick‘, ‚von edel bis Trödel‘. Bewusstere Gäste legen mehr Wert auf die Qualität der Rohprodukte, der Zutaten oder der Küchenleistung als auf ‚hochwertiges‘ und teures Design. Die neue Lust an Gemütlichkeit und Bequemlichkeit hat mit diesem kostensparenden Trend auch zu tun.

Als letzten Punkt nennt Wessel die engere Verbindung von Individualgastronomie und Systemgastronomie. Hintergrund ist die immerwährende Herausforderung nach betriebswirtschaftlicher Optimierung. Hier sieht der Konzeptentwickler noch großen Handlungsbedarf. Auch wenn das Berufsbild des Fachmanns/ der Fachfrau für Systemgastronomie schon über zehn Jahre alt sei, verbreiten sich nach seinen Beobachtungen die Erkenntnisse und Erfolgsrezepte aus dieser aufstrebenden Teilbranche nur sehr schleppend. Zu sehr seien viele Gastgeber noch sich selbst verwirklichende Individualisten, die alle Fehler immer wieder neu machen und das Rad regelmäßig neu erfinden, so Wessel.

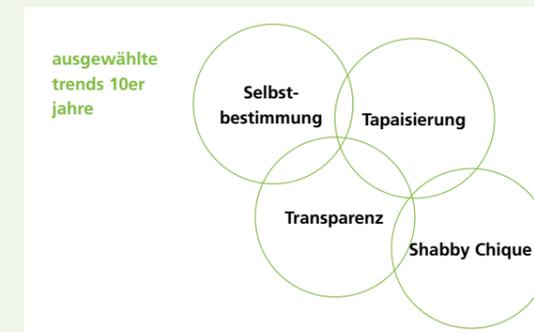
»Im Spagat zwischen weiter steigenden Mitarbeiter- und Betriebskosten sowie der nach oben gedeckelten Ausgabebereitschaft der anspruchsvoller werdenden Gäste zeigen sich **LÖSUNGEN**: mehr individuelle Wahlfreiheit des Gastes, mehr Integration des Gastes in den Serviceablauf, mehr Transparenz und Offenheit sowie „Weniger ist mehr“ im Design einer neuen Gemütlichkeit. **INDIVIDUELL – EINFACH – GESUND – VERTRAUENSWÜRDIG...** sich als Gastgeber mit diesen Themen ehrlich und persönlich auseinander zu setzen, das schafft die notwendige Attraktivität und Gästebindung. Und mehr System im Hintergrund schafft die Freiräume dazu.“

Er gab in seinem Vortrag beim ersten Genuss-Impulstag im Dornier Museum in Friedrichshafen die weiterführenden Antworten auf die Fragen: Was kann man als Gastgeber mit Individualanspruch von der Systemgastronomie lernen bzw. was heißt in diesem Zusammenhang ‚**Individualisiertes System**‘.

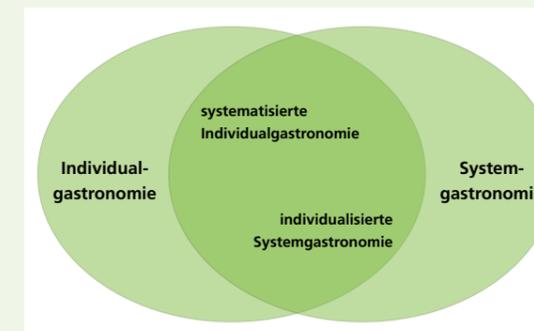
Für die **Genussregion** Bodensee empfahl der Experte, sich ‚mit System‘ enger zu vernetzen, Produkte aufeinander abzustimmen und dennoch den individuellen Service am Gast, die Selbstbestimmung des anspruchsvollen Gastes weiter auszubauen und persönlich zu verfeinern. Eben mit der Entlastung im Backoffice, das man gemeinsam besser organisieren und nachhaltiger aufstellen kann.



Vier aktuelle Gastronomietrends in Schlagworten.



Vier ausgewählte Gastronomietrends greifen ineinander.



Individualgastronomie und Systemgastronomie können viel mehr voneinander lernen. Sie wachsen zusammen.



Ingo B. Wessel ist Gastronomieforscher und Konzeptentwickler mit Firmensitz in München sowie Verfasser der Fachbücher ‚Erfolg mit Flexibilität‘ und ‚Alltag als Event – was Gäste erwarten und Gastronomen erfolgreich macht‘. www.ingowessel.com