

INFINITE FOOD – ESSEN IMMER UND ÜBERALL

Inklusive Trend-Interview



Aus Freude an Genuss und Kulinarik



Essen immer und überall – Umsatzmöglichkeiten durch «Infinite Food»



Das Zukunftsinstitut hat einen Foodtrend identifiziert, den die Gastronomie schon seit geraumer Zeit spürt: «Infinite Food» bedeutet Essen als omnipräsentes Thema, also immer und überall. Essen und Verpflegung emanzipiert sich hierbei von den angestammten Orten der Verpflegung wie Restaurants, Kantinen & Co. und wird für die Konsumenten zum zentralen Thema. Spannend dabei ist, dass sich die gastronomischen Kundenbedürfnisse vor allem morgens und mittags von den traditionellen Essenszeiten lösen. Und dies mittlerweile nicht nur in der urbanen Alltagskultur. Auch für klassische Gastronomen kann diese Strömung interessante Umsatzchancen bedeuten. Mit einem schön inszenierten, attraktiven und gesunden Verpflegungsangebot kann der Nachfrage nach «Snackification» tageszeitunabhängig optimal begegnet werden. Die einfache und unmittelbare Erhältlichkeit ist für die Konsumenten unserer modernen Gesellschaft dabei essenziell.

Erfahren Sie mehr zum Thema in unserem spannenden Trend-Interview mit David Unternährer, Head of Motel Operations der b_smart-Gruppe. Ausserdem zeigen wir Möglichkeiten auf, wie Sie dank unserer Sortimentskompetenz und einem attraktiven, vielseitig einsetzbaren «Infinite Food»-Konzept Ihren Einkauf optimieren und zusätzliche Umsatzchancen nutzen können. Ob beispielsweise mit einem gesunden Menü aus feiner Backware und viel frischem Salat, einem klassisch-trendigen Snackification-Angebot wie Loaded Fries oder spannenden modernen Vegi- und High-Convenience-Anwendungen: Lassen Sie sich von den «Infinite Food»-Lösungskonzepten von Swiss Gastro Solutions für eine eigene erfolgreiche Umsetzung im eigenen Betrieb inspirieren.

Viel Spass bei der Lektüre und kulinarische Grüsse

Marius Gampp
Leiter Fachberatung Swiss Gastro Solutions

Interview mit David Unternährer

David Unternährer ist Head of Motel Operations der b_smart selection und durch den elterlichen Betrieb quasi in der Gastronomie aufgewachsen. Er absolvierte eine klassische Kochlehre und ist nun seit 2018 in der b_smart selection tätig. Seine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie entspringt einem tief verwurzelten Dienstleistungsgedanken und dem damit verbundenen Wunsch, mit Wenigem viel Gutes zu tun. Wir sprachen mit ihm über aktuelle Entwicklungen der Branche im Zusammenhang mit dem Trend «Infinite Food».

Wer und was ist b_smart?

b_smart bietet Übernachtungsmöglichkeiten mit Self Check-in. b_smart ist eine noch junge Firma und basiert auf einer Idee von unseren Gründern aus dem Fürstentum Liechtenstein. Unser Ziel ist, Prozesse für den Gast zu vereinfachen und wo sinnvoll auch zu automatisieren. Wir sind keine digitale Firma, aber wir denken Prozesse etwas anders als andere. Unsere Philosophie dabei ist: be different, b_smart. Wichtig dabei ist uns das lokale Umfeld unserer Standorte, die sich an B- oder C-Lagen befinden. An diesen Lagen ist es für die traditionelle Hotellerie ohne Skalierungseffekt einer Gruppe schwierig. Wir möchten damit aber auch zur lokalen Wertschöpfung beitragen.

Was sind aus Ihrer Sicht die aktuellen

Herausforderungen in der Hotellerie und Gastronomie?

Wie überall ist es sicher anspruchsvoll, die passenden Personen zu finden. Bei uns steht der Gast im Zentrum. Dank dem Self Check-in by b_smart können unsere Gäste individuell und flexibel einchecken. Umso wichtiger ist es für uns, dass alle Mitarbeiter beim Gästekontakt, z.B. beim Frühstück, die Bedürfnisse des Gastes ins Zentrum stellen.

Der Foodtrend «Infinite Food», also essen immer und überall, ist allgegenwärtig. Was bedeutet dieser für ein modernes Unternehmen wie b_smart beispielsweise für das Frühstücksgeschäft?

Unser Kernziel ist es, eine konstant gute Dienstleistung zu erbringen. Durch unser Selbstbedienungsfrühstück erhält der Gast mehr Flexibilität. Wir setzen dadurch weniger Grenzen und bauen unsere Dienstleistung dadurch aus, anstatt sie aufgrund von Kostendruck oder Ähnlichem zu kürzen. Das gilt auch für unsere Abendgastronomie. Durch Zusammenarbeit mit lokalen Partnern bieten wir viel Frischwaren aus der Region. Dadurch tragen wir auch dazu bei, Wertschöpfung in der Region zu halten und Mehrwert zurückzugeben.

Was bedeutet dieser Trend generell für das Serviceangebot von b_smart?

Wir verspüren, dass unsere Gäste flexibel reisen wollen. Da dies zur Kern-DNA von b_smart gehört, kommt uns dieser Trend entgegen. In der Gastronomie reagieren wir mit entsprechenden Angeboten – so eröffnen wir im Kloster by b_smart im April 2023 das Konzept «Ruuf». Ein neuartiges Restaurantkonzept mit Co-Working-



Angebot. Bei b_smart ist es uns wichtig agil zu sein und neue Konzepte ausprobieren zu können.

Welche neuen Ernährungstrends sind aus Sicht von b_smart erkennbar?

Nachhaltigkeit ist ein sehr grosses Thema. Bei zahlreichen Produkten achten wir auf die «Story» und auch, dass die Wertschöpfung lokal im Umkreis der Betriebe generiert werden kann. Ausserdem ist Gesundheit ein wichtiges Thema. Dazu gehört, dass wir beispielsweise kein Zuckersirup zum Fruchtsalat zugeben oder Proteinbrötchen anbieten. Auch Allergene beschäftigen uns. Wir bieten Hafer- und Sojadrink als Milchalternative und wo möglich glutenfreies Brot an. Diese Bemühungen werden von unseren Gästen geschätzt, das hat sich in Umfragen bestätigt.

Welche Bedeutung hat Swissness für Sie?

Swissness hat einen hohen Stellenwert. Wir kaufen so lokal wie möglich ein. Die Herkunft der Produkte wird dann auch kommuniziert und für den Gast sichtbar gemacht.

Wo und wie können Foodservice-Anbieter wie Swiss Gastro Solutions Sie unterstützen?

In vielerlei Hinsicht. Wir möchten unser Gastronomieangebot in einigen Punkten standardisieren. Gleichzeitig möchten wir eine hohe Qualität anbieten, die wir früher oder später wohl auch mal ohne Fachkräfte umsetzen müssen. Dafür ist in gewissen Bereichen ein bestimmter Conveniencegrad notwendig. Inzwischen kann man aber mit solchen Convenienceprodukten sehr gut arbeiten. Ein guter Foodservice-Partner wie Swiss Gastro Solutions bietet ausserdem kompetente Unterstützung bei der Umsetzung spezifischer Projekte und liefert einen wertvollen Blick von aussen. Natürlich spielt auch die Grösse der Produktpalette eine Rolle.

In welche Richtung wird aus Ihrer Sicht die Reise für «Infinite Food» gehen?

Es wird hektischer; die Gäste erwarten flexible Angebote. Die grosse Herausforderung wird sein, das Richtige zur richtigen Zeit anzubieten. Man kann das jetzt schon bei den 15-25-Jährigen beobachten, die einen ganz anderen Verpflegungsrythmus haben als beispielsweise meine Generation. Sich um 12 Uhr an den Mittagstisch zu setzen ist eher ein Sonntagsthema, aber unter der Woche häufig nicht mehr. Eine Chance für uns ist die immer stärker werdende Nachfrage nach lokal produzierten Speisen. Unsere Gäste wissen mittlerweile oft selbst schon sehr gut Bescheid und schätzen das Thema Swissness und Regionalität bei unseren Angeboten – dies wollen wir künftig auch noch verstärken.

Vielen Dank für das interessante Interview!

HEALTHY SNACKING. SCHNELLER GENUSS AUF GESUNDER BASIS.



Auch bei Snacks und Zwischenmahlzeiten achten Konsumenten immer stärker auf eine gesunde Ernährung. Für ein attraktives Angebot ist viel Frische und Farbe auf dem Teller gefragt. Für Gastronomen ist es dagegen wichtig, variabel einsetzbare Komponenten zu verwenden. Kichererbsen, Azukibohnen, Linsen und gekochte Quinoa beispielsweise eignen sich für attraktive Salate, aber auch als gesunde Beilagen in warmen Gerichten. Kombiniert mit frischen Produkten wie Salat, Salatkomponenten und beispielsweise einem Spinatstrudel können diverse Kombinationen als vollwertige Mahlzeit angeboten werden.



TIPP:
Aus einem Buffetangebot können einfach 3 Angebotsformen kreiert werden.

- Selbstbedienungsbuffet
- Take-away-Portionen
- Tellergerichte für Vorortkonsum



UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800664064	JOWA Basis Teigboden vorgebacken, ca. 40 cm	7616800654317	Bischofszell Culinarium Azukibohnen
7616700244106	JOWA Spinat-Strudel	7616800654331	Bischofszell Culinarium Linsen
7616700244083	JOWA Tomaten-Strudel	7616800567228	Bischofszell Culinarium Maiskörner
7616700244120	JOWA Poulet-Curry-Strudel	7616700245448	JOWA Flammkuchenbaguette
7616800631158	Bischofszell Culinarium Kichererbsen	7616800663258	Bischofszell Culinarium Brie-Spitzen

SNACKING ZU JEDER ZEIT UND ÜBERALL.



TIPP:

Die Präsentation macht den Unterschied. Die Qualität des Geschirrs oder Take-away-Behälters, der Serviette und des Bestecks sowie das Anrichten differenzieren ein kostengünstiges To-go-Gericht von einem stylischen Trendgericht.



Snacken und Genießen wird ort- und zeitlos. Konsumenten haben wenig Zeit und wollen sich die Zeit für eine ausgedehnte Verpflegungspause auch nicht mehr nehmen. Vor allem in urbanen Lagen halten neue Gastroformate wie Foodkioske, Mikroflächen oder Retail-Gastronomie Einzug und bieten wirtschaftlich interessante Angebotsformen der schnellen und guten Mittagsverpflegung.

Loaded Fries waren der Ursprung dieser Auf-die-Hand-Verpflegung, die im schnellen Mittags- und Randzeitengeschäft einen hohen Zuspruch findet. Mit Loaded Country Cuts, den Crispy Nuggets und einem tollen Coleslaw-Salat kreieren Sie innerhalb kurzer Zeit ein Snacking-Angebot, welches je nach Betriebsart unterschiedlich umgesetzt werden kann.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

- 7613312084571 Chicken Crunchy
- 7613312084472 Chicken Nuggets
- 7613312085233 Chicken Balls gefüllt mit Curry
- 7613312088593 ASC Pangasiusknusperli

- 7613312088678 MSC Kabeljau Nuggets
- 7616800567389 Bischofszell Culinarium Country Cuts gewürzt
- 7616800565002 Bischofszell Culinarium Country Cuts nature
- 7616800653761 CULINARIUM Country Fries Grobschnitt

INFINITE FOOD, NATÜRLICH AUCH PLANT-BASED.

TIPP:

Mit den Vegi-Planet-Produkten von Swiss Gastro Solutions lassen sich mit Leichtigkeit konventionelle Gerichte in ein pflanzlich basiertes Menü umwandeln.



Pflanzliche Ernährung ist schon seit geraumer Zeit kein nischiger Trend mehr. Inzwischen stösst das Thema Plant-Based auch in trendigen kleineren Formaten und Take-aways auf immer grössere Wahrnehmung. Modular angewendet können so ohne grossen Mehraufwand mehrere Menüvarianten angeboten werden.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 7616800636252 | Vegi Planet Cevapcici |
| 7616800658964 | Vegi Planet Mini Falafel |
| 7616800662657 | Bischofszell Culinarium Hummus |
| 7616700222463 | JOWA Pita hell oval |
| 7616800636276 | Vegi Planet Gyros |
| 7616600715300 | Vegi Planet Bio Tofu natur |
| 7616800636269 | Vegi Planet Nuggets |
| 7616800664484 | Vegi Planet Erbsenprotein-Balls |
| 7616800663098 | Salsanova Sauce Thai Panaeng Curry |
| 7616800663074 | Salsanova Sauce Asia Wok |

PFANNENGERICHTE: WENN GUTES SCHNELL GEHEN MUSS.



TIPP:
In Kombination mit der durchgebratenen Pouletbrust oder dem Vegi Planet Geschnetzelten lassen sich ideal zwei Menüvarianten ableiten.



Es gibt verschiedene Gründe, leckere Pfannengerichte oder One-Pots anzubieten. Kleine Flächen, eine begrenzte Infrastruktur sowie Fachkräftemangel sind einige davon. Mit den Swiss-Gastro-Solutions-Pfannengerichten lassen sich attraktive internationale Gerichte schnell, sicher und mit geringem Aufwand zubereiten.

Ein grosser Vorteil der High-Convenience-Pfannengerichte ist die Garung im eigenen Saft. Hierbei bleiben Vitamine, Mineralstoffe und vor allem der Geschmack optimal erhalten.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

7616800579801	Bischofszell Culinarium Asia Noodles IQF	7616800594125	Bischofszell Culinarium Rusticopfanne Fleischbällchen IQF
7616800636986	Vegi Planet Geschnetzeltes	7616800662596	Bischofszell Culinarium Fried Rice IQF
7616800630083	Bischofszell Culinarium Fusilli mit Fleischbällchen IQF	7616800632230	Bischofszell Culinarium Paella IQF
7616800627946	Bischofszell Culinarium Farfalle Cinque Pi IQF	7613312084519	Pouletbrust durchgebraten
7616800566191	Bischofszell Culinarium Älplermaccheroni IQF		
7616800630076	Bischofszell Culinarium Rigatoni mit Steinpilzen IQF		

Starke Marken für Sie vereint.



salsanova

