

DER KULINARISCHE FAHRPLAN DER WELT

Dozent:

Marc-André Dietrich

Kulinarischer Direktor

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern



**WAS BEWEGT ZURZEIT
DIE GASTROWELT?**

UMGANG MIT TALENTEN / DER MENSCH IM FOKUS

Human Resources
(linestaff!)

Wie kann ich die
Mitarbeiter im Betrieb
halten?

Wertschätzende
Kommunikation und
Förderung
der einzelnen Talente

FOOD DESIGN & FOOD PAIRING

Alle Sinne
ansprechen:
Sehen, Riechen,
Schmecken, Hören,
Tasten

Ausreizung der
Aromen und
Konsistenzen

Lebensmittel auf
molekularer Ebene
zusammen-setzen

Erlebnis
für den Gast

NACHHALTIGKEIT

Lebensmittel

Labels-Dschungel

Foodwaste
(2.3 Mio. Tonnen CH)
(115'000. Gastro)

Preissensibilität

Ethik-Food

GESUNDHEIT!

Was ist denn
überhaupt gesund?

Super-Food

Klasse versus Masse

Pädagogische
Küche

WEITERE BEGRIFFE DER FOOD-TREND-MAP 2020

Flexitarier

Snackification

FoodSharing

Regional/Lokal

Gourmet Gardening

DAS BEWEGT ZURZEIT DIE GASTROWELT!

