

***Betty Bossi***

# Von der Idee zum neuen Produkten

Simone Jones, 2. Juli 2019

# INSPIRATION

Das Salz in der Suppe.



**LA FERME**  
*Produits du Terroir*

**LA FERME**

*Vente directe  
de produits fermiers*

**LA FERME**

*Produits  
du Nord-Vaudois*

*Production du Nord-Vaudois*

*Vente directe de produits fermiers*

**SPEZIALISTEN**

Lokal, lokaler, am lokalsten.





WHOLE  
FOODS  
M A R K E T

# STORECHECKS

Vom Discount bis Highend.



# FINE DINING

Aus einem Umkreis von 3 Stunden.





# FORMATE

Selbstoptimierung auf den Punkt gebracht.



# CITIES FOR FOODIES

Exklusive Abstinenz - Healthy Eating & Drinking auf Koreanisch.





# DÖNER BÜDEN

Sind jetzt auch vegan.







# FALAFEL

Dafür steht man Schlange.



# FOOD PAIRING

Die Kunst des Kombinierens.





# BOOKS FOR COOKS

Produkte verstehen.



# SELBERMACHEN

Try. Fail. Repeat. Succeed.





# ZUTATEN

**1000 Möglichkeiten.**





# LITERATUR

Medien, Bücher, Trend Reports.





# SOCIAL MEDIA

Bowls sind die neuen Teller.



2002



2005



2008



2009



2010



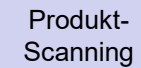
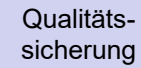
2011



2013



2014



2015



2016



2017



2018







# PRODUKT-KONZEPTE



# PRODUKT-KONZEPTE





# FORMAT-KONZEPTE



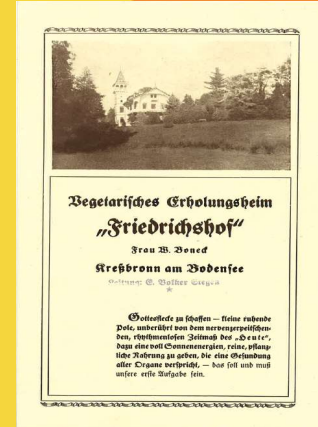
VON HAND geflochten



und FRISCH GEBACKEN

**GASTRONOMIE-KONZEPTE**





Religion, Health & Well-Being, Selbstoptimierung, Differenzierung, Vegetarismus, Nachhaltigkeit, Veganismus, Klimawandel, Flexitarismus, Plant-Based-Proeiting, Burger-Race

# FRAGEN?





**VIELEN DANK!**



**Betty Bossi**

KONTAKT

**Simone Jones**

Leitung Food Consulting  
Mitglied der Geschäftsleitung

Betty Bossi AG  
Dornacherstrasse 318  
4053 Basel

[simone.jones@bettybossi.ch](mailto:simone.jones@bettybossi.ch)