

DAS
M R
GEN

DAS MORGEN

Zukunft ist eine Entscheidung

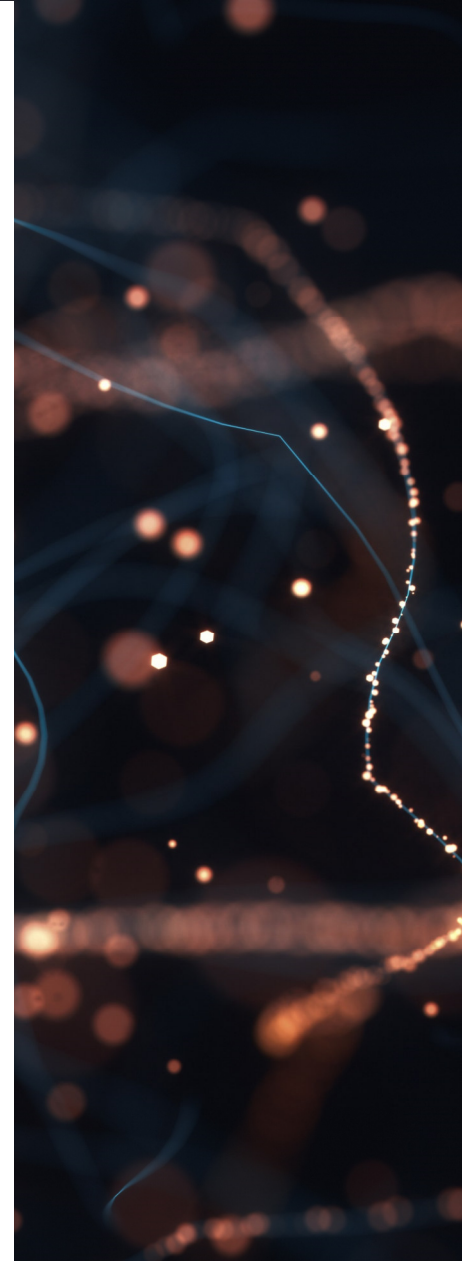
Zentralschweizer Tourismustag

Dienstag, 20. September 2022

Markus Arnold

CEO der Neuro Culinary Center AG

www.dasmorgen.ch/en/neuro-culinary-center



DAS
M R
GEN

Pühringer Gruppe



Park Hotel Vitznau



Campus Hotel Hertenstein



DAS MORGEN
Neuro Campus Hotel

Weitere Unternehmen...



Immobilien, Vermögensberatung, Wissenschaft,....

DAS
M R
GEN
Neuro
Culinary
Center

Neuro Culinary Center AG (NCC)

Zentrum der Innovation und Gastronomie der Zukunft

- Personalisierte Ernährung
- Automatisierung, Digitalisierung, Robotik
- Netzwerk / Kompetenzzentrum für personalisierte Ernährung
- Weiterbildung & Wissensvermittlung



be different
academy

Das war Mal...

..die Reise konnte losgehen!



Philosophie der Gruppe

Vergangenheit bewahren – Zukunft gestalten

Aus Erfahrungen lernen, wachsen

- Kompetenzen der Gruppe nutzen
- Örtliche Gegebenheiten
- Vielseitig aufstellen

Mut zur Innovation

Mit Überzeugung neue Wege gehen

Zukunft ist eine Entscheidung!

- Das erste Neuro Campus Hotel seiner Art weltweit
- Themenhotel, Erlebnis-Destination mit Schwerpunkt: Musik, Kulinarik und Neurowissenschaften
- Einzigartige Symbiose: individualisierte Gastronomie, automatisierte Hotellerie, Forschung und Weiterbildung im Bereich Kulinarik und der Fachrichtung Musik
- Daraus entstand der Name: DAS MORGEN Sinnbild für
 - Neurowissenschaften und der stetige Blick nach vorne
 - Blick auf das Morgen, um die Zukunft der Jugend zu sichern
 - Neues schaffen, zeigen und erlebbar machen



DAS
MORGEN

DAS MORGEN, Neuro Campus Hotel



6 Seminar- & Eventräume



3 Gastrozonen



4 Zimmerkategorien



Lobby



Rooftop



54 Zimmer und Crew Spaces

20. September 2022

Zentralschweizer Tourismstag

Auszug aus den innovativen Inhalten

Hotellerie

- Zimmergeschichten:
 - Hirn/Musik/Kulinarik/Region/Jugend
- 54 individuelle Zimmer, 182 Betten, 4 Kategorien (23-65m2)
- Digitaler Concierge ist direkt auf dem Mobile Gerät des Gastes
- Digitale Hilfsmittel - von der Buchung bis zur Abreise (Digitales Türschloss, Zimmer Licht, TV)

Gastronomie

- Vier Gastronomiezone (GESTERN/HEUTE/MORGEN, Rooftop)
- Multisaal, Seminarräume, Co-Working Spaces, Musiksäle, Eventhalle
- Marktplatz, Wissensvermittlung
- Per Mobile (reservieren, bestellen & bezahlen)
- Neurogastronomie "Personalisierte Ernährung"
- Dinner Experience
- Robotik

Gastrozonen: GESTERN - HEUTE - MORGEN

GESTERN



HEUTE



MORGEN



Stübli

Jedem Gast sein Gusto

Innovationen, Zukunft

Trad. Architektur

Natürliche Materialien

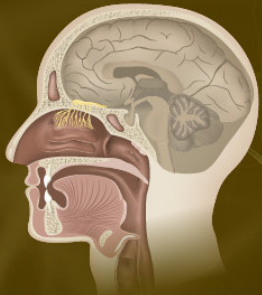
Futuristisch, Labor

Tradition & Regionalität

Unterschiedliche
Geschmacksrichtungen,
intern. Kulinarische Trends

Neurogastronomie
Personalisierte
Ernährung

Was ist Neurogastronomie?



Geruchsbild

Ein komplexes Geruchsbild wird aus mehr als 300 verschiedenen Gerüchen in den Geruchszentren im Gehirn kreiert.



Süß



Salzig



Sauer



Bitter

Geschmacksbild

Ein komplexes Geschmacksbild wird aus der Wahrnehmung der 5 Grundgeschmacksarten und der Textur der Speisen, die über die Gefühlssensoren im Mund erfasst wird, von der Inselrinde im Gehirn kreiert.

Personalisierte Ernährung

Genuss und Wohlbefinden soll durch die Ernährung / das Essen unterstützt und gefördert werden

Persönliche Identität aus
Emotionen, Erinnerungen,
Bewusstsein
und Entscheidung

Multimodale Einflüsse

Neben Geschmack und Geruch erfassen wir das kulinarische Erlebnis mit unseren Augen, Ohren und taktilen Sinnen. Im Mund und Rachen spüren wir z.B. das Brennen einer Chili oder die kühlende Wirkung von Pfefferminze, Signale die über den Nervus trigeminus zum Gehirn geschickt werden (trigemurale Reize).



Visuelle



Auditive



Taktile



Trigemurale

Körper und Gehirn

Unser Nahrungstrakt (Mund-Magen-Darm) und seine Bakterien (Mikrobiom) beeinflussen nicht nur den Geschmack, sondern haben vielfältige Einflüsse auf unsere Psyche, Immunsystem und Wohlbefinden.



Personalisierte Ernährung

Kulinarisch-sensorisch

Geschmack
Aroma
Textur
Varietät

Gesundheit

Inhaltsstoffe
Menge
Abwechslung



Nachhaltigkeit / Lifestyle

Sozio-politische Aspekte
Herkunft
Herstellung
Umgebung

.....

Die personalisierte Ernährung ganzheitlich betrachtet wird dem Gast der Zukunft ein treffendes Essen bieten, welches seine Einstellungen und Vorlieben trifft und dabei die gesundheitlichen Aspekte berücksichtigt.



Personalisierte Ernährung

Digitalisierung / Plattform

- Digitalisierung & Datensammlung zur Automatisierung und Personalisierung
- Prozessumkehr, Profil zur Verbindung Gast und Küche
- Individuelle Empfehlung
- Gästerlebnis: Reservation, Bestellung & Bezahlung per Webapp

Dinner Experience

- Selbstentdeckungsparcours durch die Neurogastronomie
- Individuelle Wahrnehmung: Geschmack, Geruch, Textur
- Wissensvermittlung
- Spielerische Entdeckung und Überraschungen
- Profilerstellung und individuelle Zusammenstellung

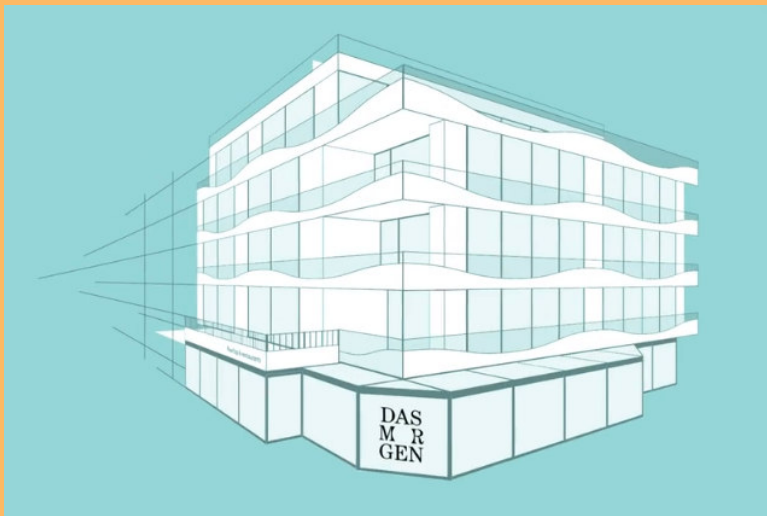
Basis



Produkt



Cluster für personalisierte Ernährung



- Cluster für personalisierte Ernährung
- Vernetzer, Treffpunkt und Testlabor
- Für eine gesündere, genussvollere und effizientere Ernährung
- Foodward und ZHAW

- Jährliches Symposium / **24. März 2023**
- Förderung Startups und innovativen Projekten

www.dasmorgen.ch/de/neuro-culinary-center/clusterpe/

Robotik: Open Shuttles & Gastro Roboter



Open Shuttles – Industrie:

- Komplette Prozessautomatisierung: Aufnahme, Transport, Abladen
- Steuerung über Bestellapp



Gastro-Roboter:

- Serviceunterstützung
- Gästeinteraktion

DAS
M R
GEN

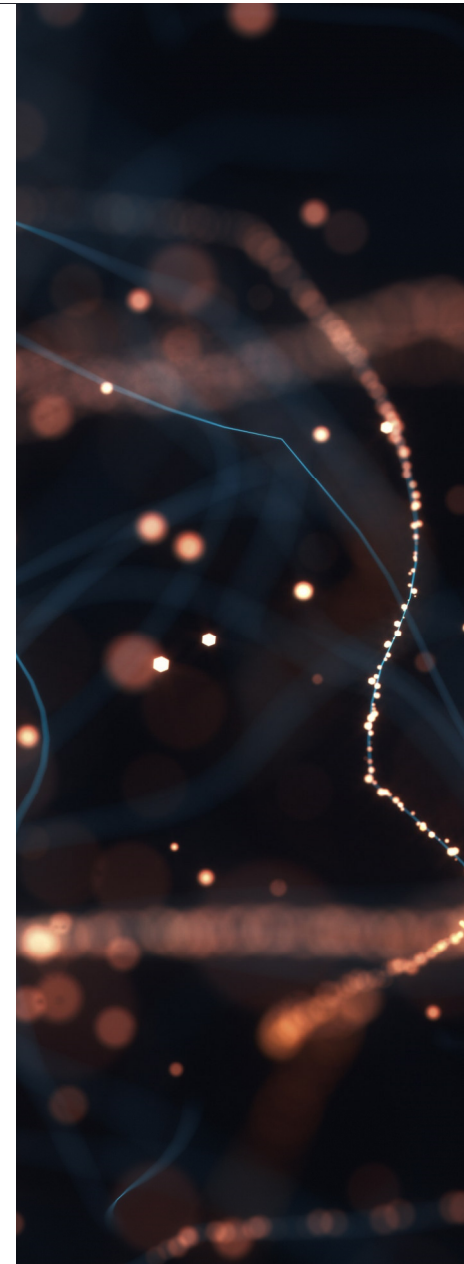
Diskussion

Zentralschweizer Tourismustag

Dienstag, 20. September 2022

Markus Arnold

CEO der Neuro Culinary Center AG



Take Home Message 1

Innovationen ins Haus bringen:

- **Gute Vorbereitung:** Es braucht Mut neue innovative Wege zu gehen - bedeutet VERÄNDERUNG. Einmal einen Weg eingeschlagen – sollte man diesen überzeugt folgen auch, wenn immer wieder Bedenken aufkommen. **Durchhaltewillen**
- Mitarbeiter in den **Change Prozess** einbeziehen (Vorteile aufzeigen, stark aus dem Kundenfokus denken, **Mindset etablieren**)
- Hilfreich: Mitarbeiter, die Freude und Interesse an Innovationen haben und diese auch nutzen.
- Angst von Neuem, anderen Aufgaben nehmen

Take Home Message 2

Ist Digitalisierung der Schlüssel für Optimierungen?

- Die Einführung der Digitalisierung ist wichtig und kann Prozessvorteile bringen!

Wichtige Punkte:

- Es muss gut bedacht werden, **welche Prozesse** man **warum** digitalisieren will
- Es ist ein Change-Prozess und muss gut pilotiert sein und Unterstützung vom Management geniessen
- Es ist ein Prozess für alle (Management, Personal und Gäste)
- Es braucht viel Engagement und Geduld bis alles reibungslos läuft. Hartnäckig dran bleiben. bis alles geschult ist und *reibungslos* funktioniert
- Viele Mitarbeiter begeben sich auf «Glatteis» (Verlassen von bekanntem und bewährtem)
- Es braucht auch Freude und Vertrauen in die Technik und den richtigen Partner

Take Home Massage 3

Robotik

- Sofortiger Eye Catcher bei den Besuchern (junge Gäste)
- Fun Faktor

- Es muss gut überlegt werden, wo die Robotik eingesetzt wird
- Wichtig, dass man die Mitarbeiter beim Prozess integriert und gut schult

DAS
M R
GEN

Herzlichen Dank für Ihr Interesse

Zentralschweizer Tourismustag

Dienstag, 20. September 2022

Markus Arnold

CEO der Neuro Culinary Center AG

