

Über 200 Foodservice-Experten bündelten ihr Wissen - FCSI EAME Conference #EARTH24 in Zürich

Über 200 Fachleute – Consultants, Planer, Konzeptentwickler, Berater, Industrie- und Herstellerfirmen trafen sich an der FCSI EAME Conference #EARTH24 vom 17. – 20. Oktober 2024 im Hyatt Regency The Circle am Flughafen Zürich. Die globale Veranstaltung, die alle zwei Jahre in einer anderen Stadt durchgeführt wird, stand ganz im Zeichen von Nachhaltigkeit und bot eine wertvolle Plattform für Networking, Fachvorträge, visionäre Ideen und Austausch.

«We Share. We Support. We Inspire.» – Ein Motto, das gelebt wird

Die Konferenz spiegelte das starke internationale Netzwerk des FCSI – Foodservice Consultant Society International wider und zeigte auf, dass Wissen und Unterstützung innerhalb der Branche unerlässlich sind. Drei Keynote-Speaker setzten wertvolle Impulse: Stefan Feldmann, Head The Circle Flughafen Zürich, Yaël Meier, GenZ Co-Founder ZEAM, und Vinoo André Mehera, Owner & CEO promaFox AG.

#EARTH24 – Fünf Schlüsselthemen

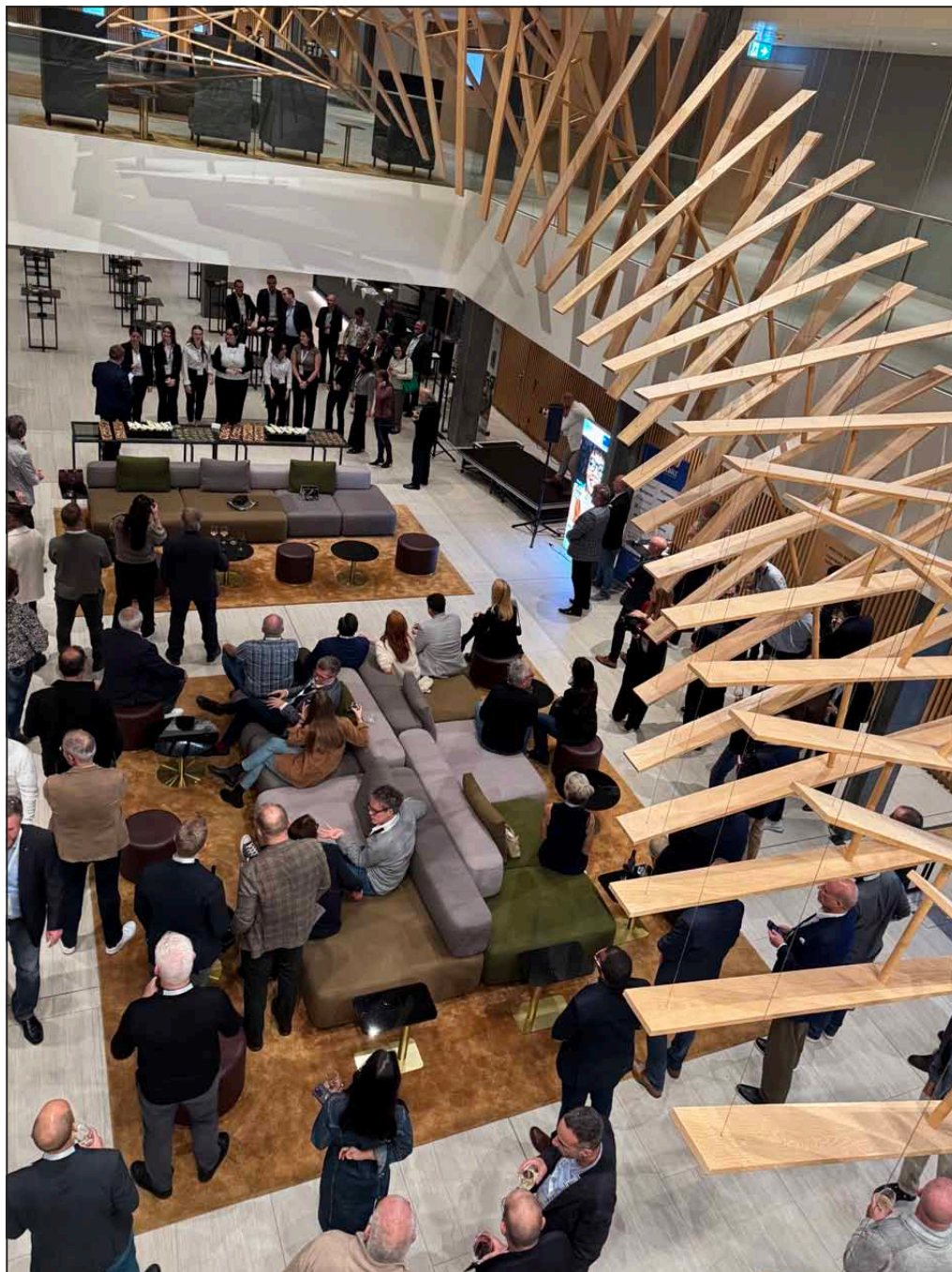
Das zentrale Thema Nachhaltigkeit wurde mit den einzelnen Buchstaben «EARTH» zusammengefasst – wobei jeder Buchstabe für einen entscheidenden Bereich in der Branche steht. E – Economics, A – Agriculture, R – Recruitment, T – Time und H – Health wurden von Branchenvertretern und Experten wie Markus Segmüller, Inhaber Segmüller Collection, Maya Ladner, ZHAW School of Life Sciences and Facility Management, Jon Sharp, Hospitality Consultant, Valeria Walther, Hotel Hof Weissbad und Jamie Rizzi, Hotel Schweizerhof Lenzerheide und Tilo Hühn, ZHAW School of Life Sciences and Facility Management, präsentiert. Die Themen bildeten die Grundlage für tiefgehende Diskussionen über die Herausforderungen und Chancen der Hospitality Branche.

Studenten-Challenge – Spitalverpflegung im Jahr 2044

Ein weitere Höhepunkt war die Studenten-Challenge, bei der 10 Studierende die Aufgabe hatten, eine visionäre Vorstellung der Spitalverpflegung im Jahr 2044 zu entwickeln. Sie präsentierten innovative Konzepte zu gesunder Verpflegung, Food- Waste Reduktion, vertikale Landwirtschaft und Energieerzeugung.

Networking und Besichtigungstouren

Jürg Luginbühl, Präsident FCSI Schweiz führte eine der fünf exklusiven Touren durch den Circle, bei der die Teilnehmer das wegweisende Konzept der Negishi Sushi Bar kennenlernen konnten. Weitere Inspirationstouren boten den Teilnehmern die Möglichkeit, die Food-Stadt Zürich kennenzulernen,



Zürcher Weinschätze mit Lisa Bader, Gault&Millau Sommelière des Jahres 2021 zu degustieren und Zürich in vollen Zügen zu geniessen.

Was ist der FCSI?

FCSI - Foodservice Consultants Society International ist der globale Dachverband der Hospitality-Industrie, eine internationale Plattform für qualifizierte und unabhängige Planer, Berater, Konzeptentwickler und Vertretern der Industrie mit über 1300 Mitgliedern. Der FCSI Schweiz zählt aktuell 30 Mitglieder und feiert 2024 sein 25-jähriges Bestehen.

www.fcsi.ch