



Pressebericht

4. HerbstForum – GastroAargau und Gastroconsult Olten AG

Smarte Zahlen, viel Rauch und eine kulinarische Zukunftreise!

Wie wertvoll eine gute Zusammenarbeit ist, unterstrich Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau, gleich zu Beginn seiner Begrüssung: Erstmals organisierten der Gastro-Verband und die Treuhand-Expertin Gastroconsult AG Olten das HerbstForum vom 17. Oktober 2017 gemeinsam.

Das Programm für die Aargauer Gastronomen war zukunftsweisend – und der barocke Saal vom Hotel Atrium Blume in Baden rundete die Reise über das Heute zurück in die Vergangenheit ab. Auch hier zeigte sich bereits, dass sich Neues nur dank Bestehendem weiterentwickeln kann und vereinte Kräfte viel Entwicklungspotential bieten.

«Kennzahlen in der Gastronomie – Sinn oder Unsinn?»

Daniel Hollenstein, Direktor und Sitzleiter Gastroconsult AG Olten, lieferte eindrücklich und verständlich die Antworten dazu. Die Tatsache, dass rund 65% der Gastrobetriebe Minus-Zahlen schreiben ist erschreckend. Oftmals fehlt die Überlegung «wo steuere ich meinen Betrieb hin? Was ist realistisch und erreichbar»? Aus den gastgewerblichen Kennzahlen kann viel herausgelesen werden und dies bietet die Chance, ein verstecktes Problem zu erkennen und die entsprechenden Lösungswege einzuschlagen. Meist hätten die Gastronomen ja so ein Bauchgefühl, wie es um ihren Betrieb steht, so Hollenstein. Kennzahlen bestätigen dies, helfen bei der Entscheidungsfindung und geben Sicherheit. Die aufgezeigten Beispiele der Präsentation bestätigen die Wichtigkeit, sich mit diesen Zahlen auseinander zu setzen – am besten gleich sofort...

«Nichts als Rauch» - nein, viel mehr als das!

Marcel Blättler ist Gastronom, «Tüffler» aus Leidenschaft und einer der sechs innovativen Unternehmer und Erfinder des spektakulären Räuchergerätes «foom smoken». Gleich vor Ort zeigte er wie Käse, Wurst oder auch Getränke mit dem Räuchern vor dem Gast ein neues Aroma erhalten. Der Genussingenieur präsentierte eine coole Sache für coole Köche. Obschon sich der Saal – nach der intensiven Vorführung - kurzum in einen Rauch-Nebel hüllte blieben alle trocken – die Sprinkleranlage setzte sich zum Glück nicht in Bewegung!

«Gastro 4.0» - die Zukunft in der Gastronomie hat begonnen!

Dr. Prof. André Bernard, Leiter Institut für Mikro- und Nanotechnologie MNT in Buchs, nahm die Anwesenden mit auf eine Zeitreise durch die Vergangenheit und in die Digitalisierung der Ernährung und Küche der Zukunft. Die aufgezeigten Fakten unserer Vorfahren wie auch der futuristische Ausblick waren gespickt mit ironischen Eckpunkten – ob der Kanton Aargau von Bundesbern im 2037 tatsächlich zurückgepiffen wird und seine Eigenständigkeit wieder aufgeben muss, wird sich nämlich zeigen. Wussten Sie, dass mit dem Ayurveda bereits 3'000 Jahre vor Chr. der Beginn der Diätetik eingeläutet wurde oder ein Drittel der globalen Lebensmittelprodukte im Abfall landen? Mit faszinierenden Aussagen schaffte es der Referent im Nu, sein Publikum in den Bann zu ziehen und zum Denken anzuregen. Bereits heute kennen wir vernetzte Küchenapparate und in ein paar Jahren werden die heute noch fast unerschwinglichen Roboter-Apparate in Gastronomie-Küchen Einzug halten. Der Roboter wird den Menschen assistieren, so Dr. Prof. André Bernard.

Und auch der Koch-Beruf wird sich verändern. In Zukunft wird die Zusammenarbeit mit den Fachleuten aus dem Gesundheitswesen mehr und mehr gefragt sein, um all den verschiedenen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Zeit ist im Wandel - und das bereits seit gestern...

Beim anschliessenden Austausch und dem Apéro im blumenprächtigen Atrium durften natürlich ein paar geräucherte Häppchen nicht fehlen und der Service erfolgte durch sympathisch-menschliche «Kellnerinnen» - ganz wie es sich heute (noch) gehört!

Impressionen:

