

Vorwort

Heiße Messe, tolle Konzepte!

Liebe Wirtin, lieber Wirt!

Wenn was schief läuft, dann meist richtig. Die Weisheit, dass in jeder Krise auch eine Chance steckt, klingt in solchen Situationen wie blanker Hohn. Und doch bestätigt sie sich immer wieder aufs Neue.

Obwohl ich bekennender Löwen-Fan bin, kann ich vor Hansa Rostock nur den Hut ziehen. Die stehen ganz unten in der 2. Liga: hohe Schulden, kaum Punkte... Und wegen Fanausschreitungen wurde der Verein Ende letzten Jahres zu einem sogenannten „Geisterspiel“ verdonnert – ohne Zuschauer, ohne Einnahmen. Da kannst Du Dir doch nur noch die Kugel geben...

Habt Ihr aber mitbekommen, was Hansa Rostock in dieser schier ausweglosen Situation gemacht hat? Der Verein appellierte an die Treue seiner Fans und verkaufte „virtuelle Tickets“, die dann als limitierte Sonderanfertigung mit der Aufschrift „Geisterspiel 18.12.2011“ gedruckt wurden. Bei dieser genialen Aktion konnten tatsächlich mehrere tausend Karten verkauft werden!

Ist das nicht eine unglaubliche Geschichte, die jedem von uns Mut machen sollte? So dunkel kann es gar nicht sein, dass nicht von irgendwoher ein Licht kommt. Und noch besser ist es natürlich, wenn man selbst dieses Licht anzündet! Oder dort hin fährt, wo es lichterloh brennt vor Ideen und Innovationen!

Womit wir beim Hauptthema dieses Heftes wären: bei der INTERGASTRA in Stuttgart und bei unserem neuen Wettbewerb „Restaurant der Zukunft – Back to the roots!“ Wie Ihr es von uns erwarten könnt, haben auch wir die Flamme entzündet – bei den Teilnehmern unseres Zukunfts-Wettbewerbes, jungen Schreinermeisterinnen und Schreinermeistern von der Fachakademie für Raum- und Objektgestaltung in Garmisch-Partenkirchen. Dass die innerlich gebrannt haben, merkt man an ihren sensationellen Konzepten. Ich hab' jedenfalls bei der Jury-Sitzung so richtig eine Gänsehaut bekommen.

Jetzt seid Ihr dran! Lasst Euch begeistern und inspirieren bei der großen Wettbewerbs-Präsentation an unserem Messestand auf der INTERGASTRA (in Halle 8, Stand A 51). Ihr seid alle herzlichst eingeladen, einen Blick in die Gastronomie von morgen zu werfen. Unser weltweit einzigartiger Wettbewerb hat der Branche seit 2004 ja schon viele wertvolle Impulse gegeben, aber so abgefahren, so sensationell, so jenseits aller Grenzen von Raum und Zeit hat er sich wohl noch nie gezeigt.

Ich bin wirklich gespannt, was Ihr zu diesen Gastro-Visionen sagt! Meine Bitte ist: Nehmt Euch die Zeit und die Muße, Euch auf die einzelnen Konzepte einzulassen. Klar sind die Modelle schön anzuschauen, aber wichtiger ist, was in den Köpfen der Betrachter

passiert. Da muss es Klick machen. Da erwachsen aus den Visionen Anregungen und Ideen für den eigenen Betrieb. Mein Team und ich sind gerne bereit, Euch in diesem Sinne durch die Ausstellung zu führen.

Aber nicht nur wegen des „Restaurants der Zukunft“ ist die INTERGASTRA eine Reise wert.

Die Messe lockt mit jeder Menge Weltneuheiten und Innovationen genauso wie mit attraktiven Sonderschauen und Wettbewerben. Nutzt die Chance, Ideen zu tanken und mit Kollegen ins Gespräch zu kommen. Seht die Fahrt nach Stuttgart nicht als Belastung, sondern als Riesenchance, den Horizont zu erweitern.

Weil wir aus vielen Gesprächen wissen, wie gründlich Ihr unsere Messe-Specials nutzt, bieten wir Euch zur INTERGASTRA wie gewohnt eine gewaltige Messe-Vorschau mit rund 70 Seiten – damit Ihr Euren Rundgang vorab komplett zu Hause planen könnt.

Auf bald in Stuttgart!

Euer



Willy Faber
– Herausgeber –
faber@gastronomie-report.de

P.S.: Das Booklet zum Wettbewerb „Restaurant der Zukunft – Back to the roots“, ein Füllhorn an Ideen, kann ab sofort für 25,- Euro bestellt werden unter:
www.gastronomie-report.de

