

HGK Hausmesse 2016, Leipzig

Food Fascination

Gastrotrends und –konzepte

Gretel Weiß

food-service und

FoodService Europe & Middle East

www.cafe-future.net

Präsentation: Juliane Schaper



Food Fascination

1. Kapitel

- Wirtschaftliche Branchen-Erkenntnisse

2. Kapitel

- Sehnsuchtsgrößen unserer Gäste

3. Kapitel

- Trendreisen nach Lissabon, Rom und Rotterdam

4. Kapitel

- Lernstoff für 2016+

Verbraucher 2016+

Er weiß mehr, &
er will mehr!

- Mehr sehr gute Gefühle für sein gutes Geld -

Kontext: Digitalisierung, Wohlstandsniveau,
Hunger nach Emotionen

Empfehlung

„Bei Bedarf die
Regeln ändern,
aber unbedingt zu den
Prinzipien
stehen!“

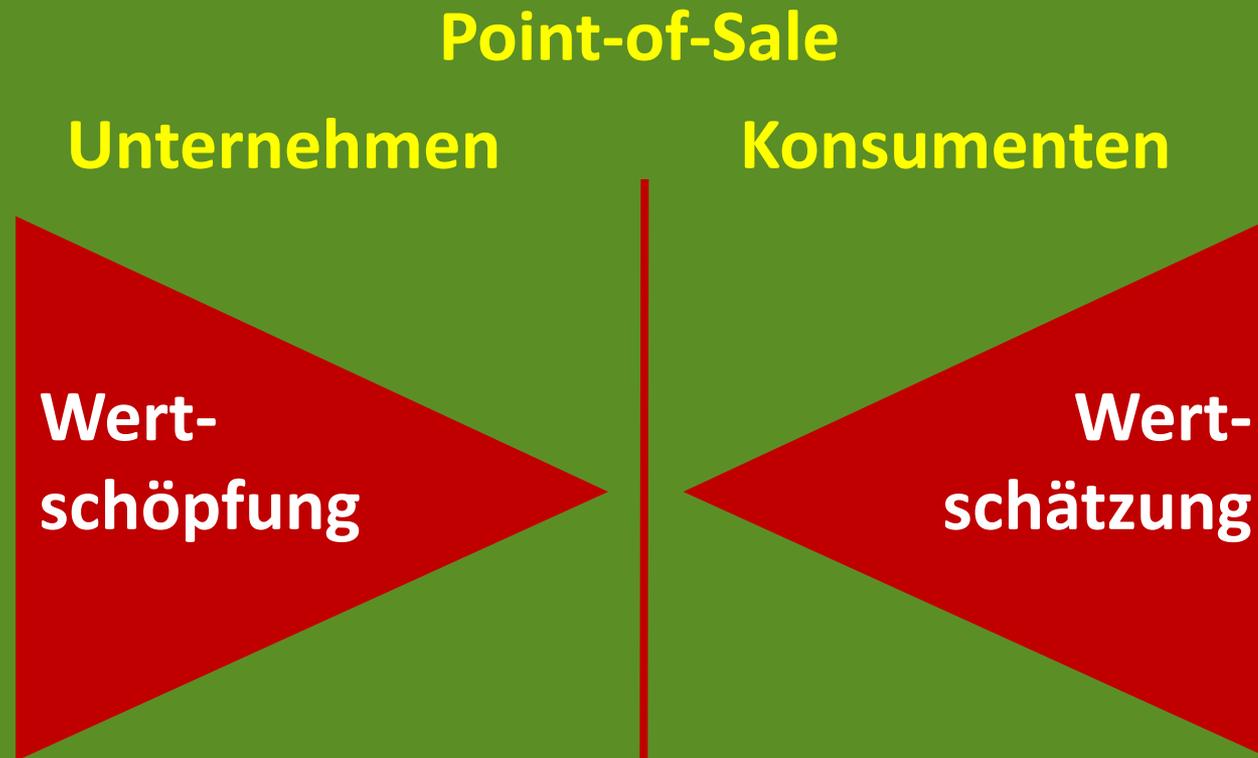


Wirklichkeit

„Der Preis ist
nicht entscheidend,
so lange er stimmt!“



Wertewelt



Nur über mehr Wertschätzung lassen sich höhere Preise durchsetzen!

2015: Top 10 Foodservice D

R	Vj.	Name	Umsatz Mio. €	Units 31.12.
1	1	McDonald's*	3.080,0	1.478
2	2	Burger King*	865,0	694
3	3	LSG	824,0	12
4	4	Tank & Rast*	621,0	400
5	5	Nordsee	297,9	320
6	6	Yum!	267,8	191
7	7	Subway*	215,0	610
8	8	Aral	212,1	1.137
9	9	Ikea	204,0	50
10	10	Edeka	198,0	2.060
Total			6.784,8	6.952

*Schätzwert © food-service

Top 100: + 4,9 %
McD: + 2,3 %



2015: Top 10 Foodservice D

R	Vj.	Name	Umsatz Mio. €	Units 31.12.
1	1	McDonald's*	3.080,0	1.478
2	2	Burger King*	865,0	694
3	3	LSG	824,0	12
4	4	Tank & Rast*	621,0	400
5	5	Nordsee	297,9	320
6	6	Yum!	267,8	191
7	7	Subway*	215,0	610
8	8	Aral	212,1	1.137
9	9	Ikea	204,0	50
10	10	Edeka	198,0	2.060
Total			6.784,8	6.952

*Schätzwert

© food-service



2015: Top 10 Foodservice D

R	Vj.	Name	Umsatz Mio. €	Units 31.12.
1	1	McDonald's*	3.080,0	1.478
2	2	Burger King*	865,0	694
3	3	LSG	824,0	12
4	4	Tank & Rast*	621,0	400
5	5	Nordsee	297,9	320
6	6	Yum!	267,8	191
7	7	Subway*	215,0	610
8	8	Aral	212,1	1.137
9	9	Ikea	204,0	50
10	10	Edeka	198,0	2.060
Total			6.784,8	6.952

*Schätzwert © food-service



Charakter des Jahrgangs 2015

Exzellente volkswirtschaftliche Rahmendaten

- 1,7 % BIP-Wachstum
- > 43 Mio. Erwerbstätige
- 0,3 % Inflationsrate (Ö!)

→ Beste Verbraucherlaune,
Binnentourismus auf Rekordniveau



Charakter des Jahrgangs 2015

Entspannte Beschaffungsmärkte

- Lebensmittel, Benzin usw.

→ Verbraucher: Mehr frei verfügbares
Einkommen

→ Gastronomie: Weniger Kosten

Produkt-Power

Trendprodukte: Gourmet-Burger,
Premium-Fleisch
Heiße Bakery-Snacks, Avocado
Vegetarische Rezepturen
Sushi (in Metropolen!)

Und: Alles, was den Namen Pizza trägt

Mega-Aufmerksamkeit für Craft-Biere

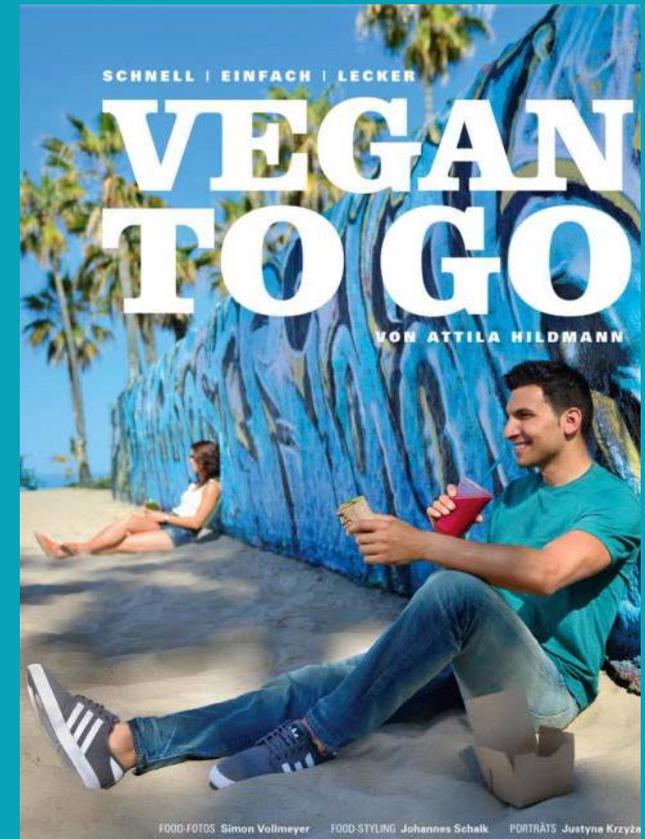
LEH: Extremer Preiswettbewerb bei Food

Nischen-Wachstum

Nischen-Stars

(z.T. mit Mainstream-Einfluss)

- Vegan, „Frei von“ Produkte („Du bist, was Du nicht isst“)
- Superfoods (kaltgepresste Säfte, Kale, Quinoa usw.)





SILVER STREAK COFFEE CLUB
1436 COPENHAGEN DENMARK

22 MODEL SER. N° 380-8168

Silver Streak
Specialty Beans

Menu

- Espresso
- Espresso Macchiato/Cortado
- Amaretto
- Caffè Macchiato
- Cappuccino
- Latte
- Tiramisu Latte 8.50
- Vanilla or Caramel Latte
- Assorted Pastries
- Hot Chocolate

ms up Menu

30
35
35
38
30
30
30
30





Start-Ups/Gründer

Innovation von Fachleuten:
Verbesserung gegebener Prozesse
= Evolutionäre Entwicklung

Innovation von Außenseitern:
ver-RÜCKTE Veränderungen
= Revolutionärer Ansatz

Moderne Gastronomie



- Zwischen Marktplatz & Weltmarkt
- Zwischen Heimischen- & Ethnoküchen
- Lokale Inhalte global verfügbar

Angebotsspektrum heute



Nebeneinander
der kulinarischen
Weltkulturen

Import / Export von Küchen

- Klischees müssen her
- Klischees helfen, Esskulturen erfolgreich zu verschicken

(Klischees = gelernte, gespeicherte Bilder in Hirnen & Herzen von Millionen Menschen)



Neue Geschmackserlebnisse

Größte Herausforderung für Restaurants



Größte Chance für Restaurants



Neue Geschmacksprofile

Neue Produkte

Neue Garmethoden



Neue Abenteuer für Verbraucher

Gleichzeitig



Man isst und
trinkt wieder
Heimat

Kochen, backen,
verkaufen

Heimisches

- In der Essbiografie von Menschen immer zentrale Stellung
- Kulinarisch prägend für ein ganzes Leben
- Gehört zum kulturellen Code einer Nation



Mobilität

Der Mensch

- isst, wo er ist &
- ist, was er isst



Sehnsuchtsgrößen

Emotionaler Hunger nach Idealzuständen

1. Maximale Frische

- Frische ist zur Religion geworden
- Glaube an Güte, Gesundheit und Genuss
- Frische, Natürlichkeit – erstrangiges Qualitätsmoment/offene Küchen
- Region als Sehnsuchtsraum für Nähe, Vertrauen und Tradition



Sehnsuchtsgrößen

2. Wohlfühlatmosphäre

- Ganzheitlicher Anspruch an Materialien, Möbel und Räume

**Gemütlichkeit war gestern,
Wohlfühlatmosphäre ist heute**

- Entspannen in wohnlicher Umgebung
→ Restaurants = öffentliche Wohnzimmer unserer Gesellschaft



Sehnsuchtsgrößen

3. Individualität

- Speziell für mich gemacht –
nicht so, wie für die anderen auch!

**Coffee to-go: konfiguriert nach
meinen Wünschen**

**Premium-Burger: konfektioniert
mit den Zutaten meiner Wahl**

→ Als Verbraucher sich definieren & differenzieren



Decaf

Shots

Syrup

Milk

Custom

Drink

Here's to

Internorga-Studie

7 Trend-Thesen Gastronomie 2025

Massen-Individualität

→ Im Meer der Millionen als
einzigartiges Menschenkind
wahrgenommen und bedient werden



Trendscouting

Erfolgsspotting

Inspiration → Innovation

„Wohin bitte reisen,
um die fachliche Batterie neu aufzuladen?“

Die Klassiker:

- London,
- NYC
- Hongkong

Unser Ausflüge:

Lissabon

Rom

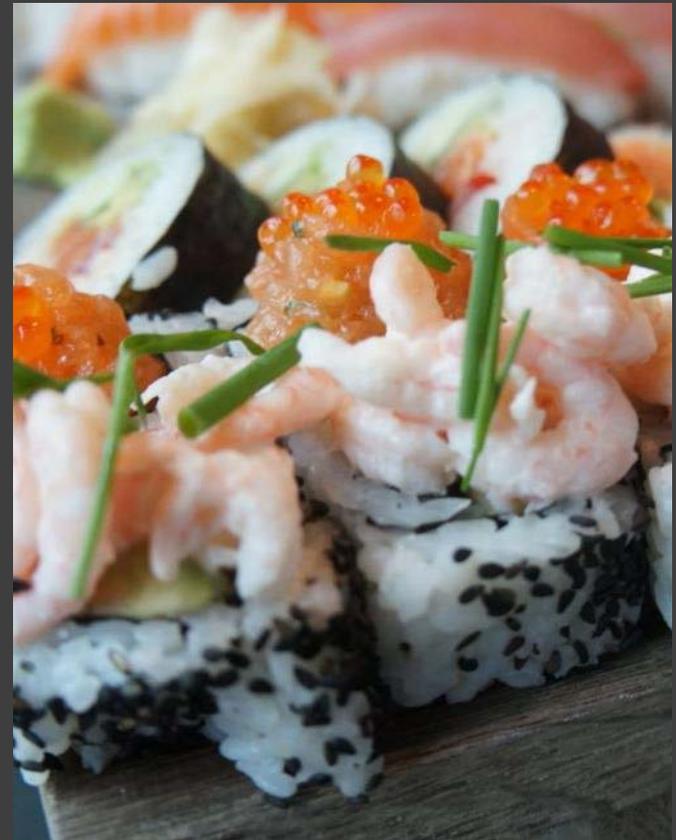
Rotterdam

Zwei Dinge

Neues & Inspiration

- Frisches Ideengut, andere Ansätze
- Alte & neue Lösungen im Wettbewerb

→ Bei Trendsettern den Trends auf der Spur



Zwei Dinge

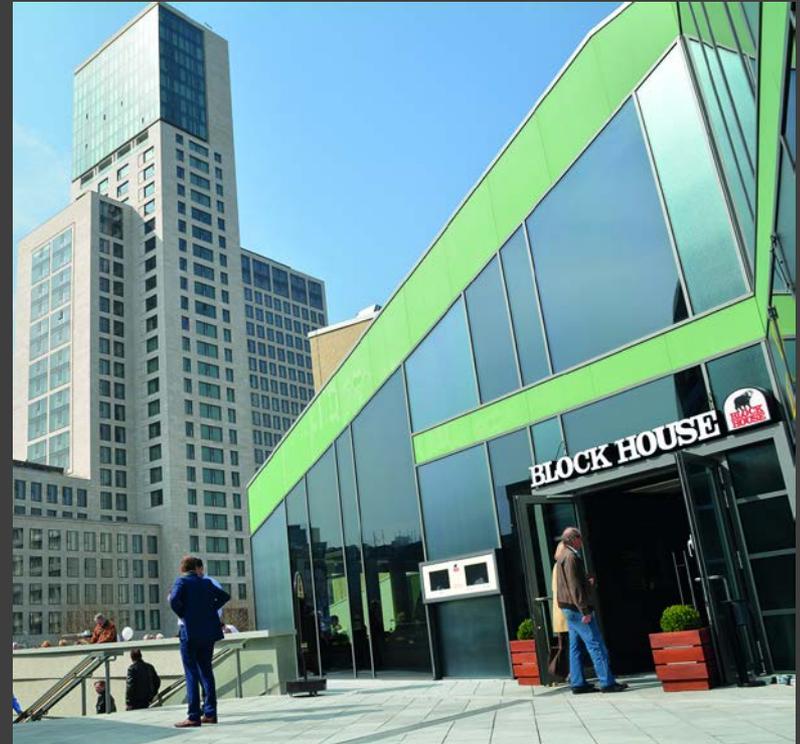
Bestehendes

Wo wurzelt Erfolg?

Innere Stärke?

Kontinuität &

Innovation?



Zwei Dinge

Neues & Inspiration
Bewährtes & Erfolgskonzept

→ wie Yin und Yang
komplementär



PALESTINA
UNICEF
JCP

Immobilien-Umnutzung

- Von Markthalle zu Food Court
- **Trend-Hotspot:**
sehen, fühlen & schmecken
- **Vorname:**
Time Out
- **Nachname:**
Mercado da Ribeira





MIGUEL CASTRO E SILVA
Vendedor de Vinho

HENRIQUE SÁ PESSOA
Vendedor de Vinho

MARLENE VIEIRA
Vendedor de Vinho

VITO CLARO
Vendedor de Vinho

O PREGO DA PEIXARIA
Peixaria

ASIAN LAB
Peixaria

PIZZA A PEZZI
Peixaria

CONFRARIA
Peixaria

MIGUEL CASTRO E SILVA

Cozinha de Chef

SIMPLY PORTUGUESE

"ARROZES"
"À BRÀS"
E MUITO MAIS...

O BOLO DE CHOCOLATE

WINE



PETISCOS



FRANCESINHA



SIMPLY PORTUGUESE	
Petiscos	
...	...
Tostadas	
...	...
Sopas	
...	...
Arroz, macarrão	
...	...
À Brás	
...	...
Francesinha	
...	...
Queijos	
...	...
Docuras	
...	...



- VITELA ASSADA com PATATAS e GORDOS e ESPINAFRE	8,50
- SALADA RICA de BACALHA FUMADO, AMENDOINS, TOMATE SECO	6,50
- FRANCESINHA de HAMBURGUER COM LINGUIÇA	9,50
- SANGRIA de CERVEJA	5,00









ESCOLHE A TUA CERVEJEJA.



SUPER
BOCK



STOUT



MUNICH
DUNKEL



CASCADE
BLOND
LAGER

PRECISAS DE AJUDA?





COZINHA DA FELICIDADE
Padaria e pasteleria

MONTE MAR
Padaria e confeitaria

TARTAR-IA
Padaria e confeitaria

CAFÉ DE SÃO BENTO
Padaria e confeitaria

SEA WE
Padaria e confeitaria

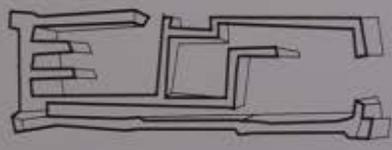
ALEXANDRE SILVA
Padaria e confeitaria

MIGUEL CASTRO E SILVA
Padaria e confeitaria

RI-RIQUE SÁ PESSOA
Padaria e confeitaria

MARLENE VIEIRA
Padaria e confeitaria

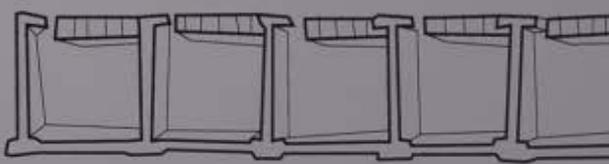
VÍTOR CLARO
Padaria e confeitaria



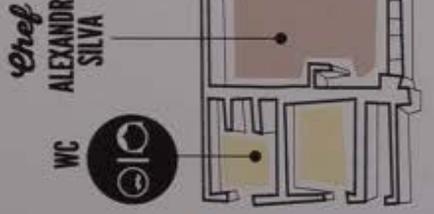
Entrada



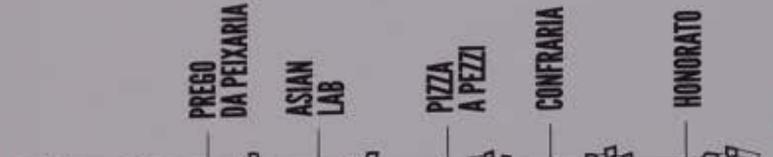
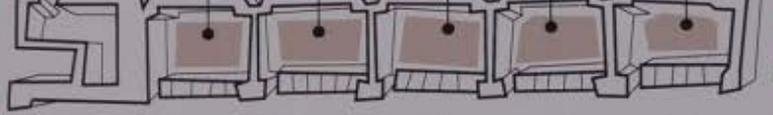
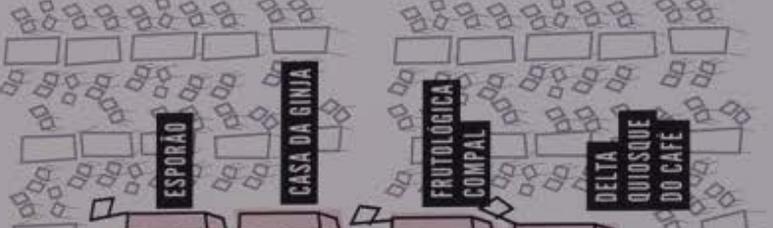
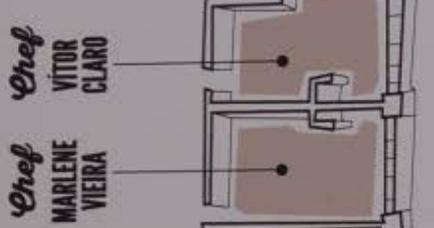
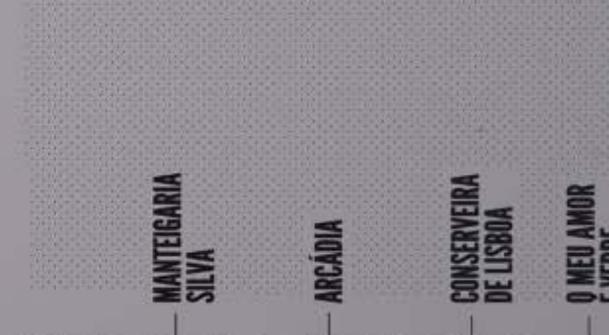
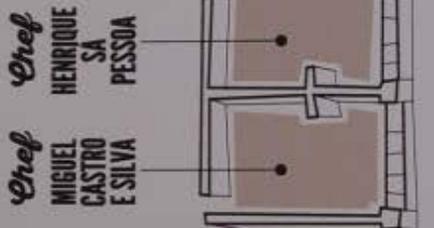
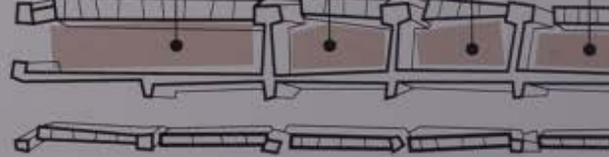
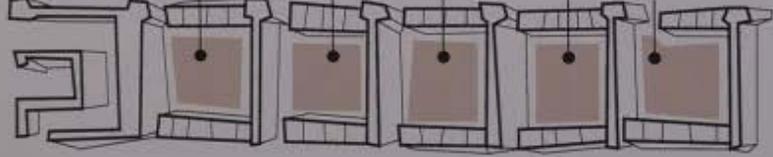
Entrada



ZONA DE FRESCOS



Entrada



Entrada

CROQUETERIA

Entrada

PREGO DA PEIXARIA

ASIAN LAB

PIZZA A PEZZI

CONFRARIA

HONORATO

Entrada

SANTINI

NÓS É MAIS BOLOS

GARRAFEIRA NACIONAL

MERCADO

Chef

VITOR CLARO

Chef

MARLENE VIEIRA

Chef

HENRIQUE SA PESSOA

Chef

MIGUEL CASTRO E SILVA

Chef

ALEXANDRE SILVA



WC











FIN
NA ROTA
COZZINA
MATEICA

ASIAN
LAB

ASIAN
LAB

TimeOut Magazin



- Expansion:
- London, NYC, ...
- Berlin, Paris, ...

TimeOut Magazin



- Weltweit erfolgreichstes Städtemagazin
- Monatlich mehr als 100 Millionen Leser

EATALY



.italo

.italo







COCHARTINI
LA CARNE

FABRILE
L'OROLOGIO







BIERE DI BEVE ALLA GRANDE
LYRISIA

LACQUA DI MONTAGNA E LE BEBITE NATURALI
basil

LA CIOCCOLATERIA
Cocchi

I 100 EMILE DA TROVARE

0	
1	
2	
3	

EAT ALY

The image shows a blurred interior of a restaurant or dining room. In the foreground, there are several round tables covered with white tablecloths. The background is out of focus, showing more tables and chairs, with some warm, glowing lights that create a bokeh effect. Overlaid on this background is the text 'EAT ALY' in a large, white, serif font. The letters are bold and have a slight shadow, making them stand out against the darker, blurred background.

FACCIAMOCI FURBI!

I CIBI DI STAGIONE SONO PIÙ BUONI E COSTANO MENO



CATALY ROMA
O ALLA "BELLEZZA"
"La bellezza salva il mondo"
Eisenstein

LA BELLEZZA DELL'ARTE

Celebriamo la bellezza dell'arte italiana. Dedicato
ad un artista: Modigliani: 1884-1920. Lui dipinse
una moltitudine di artisti che all'epoca si ispirò
al cubismo e l'astratto. Metafora sulla cucina di Eataly
teniche di Modigliani nel ristorante "Italia" al terzo

LA BELLEZZA DELL'IRONIA

Celebriamo la bellezza della grande satira italiana: al
terzo piano esponiamo "Mangiarsi l'Italia": cento si-
gnette originali satiriche dal 1861 al 2012 dove politica
e cibo s'intrecciano.

LAZIO, gr
AMO TROVATO PRO

CARCIOFI del centro
tra i più buoni che si possono trovare
Abbiamo trovato LATTE
di OLIO EXTRAVERGINE
L'ACQUA di Roma, la nostra
PIZZA, e cuciniamo la PASTA

UNO MEGLIO DELL'AL

QUATTRO PIANI,



EATALY
ATI 1911

BOLLITO

INGREDIENTI: CAROTE, SEDANO, ZUCCHERA, PASTINACCA, DI FRAGOLELLE VERDE, CONSERVARE TRA +2°C E +8°C
ORIGINE ITALIA

PRODOTTO NON LAVATO

Peso netto: 250 g
LOTTO 207

8 024819 031630

Prodotto e confezionato per EATALY DISTRIBUZIONE s.p.a. presso la stabilizzazione di via Cuneo, 144/A - 39100 Merano (TN)



EATALY
ATI 1911

BOLLITO

INGREDIENTI: CAROTE, SEDANO, ZUCCHERA, PASTINACCA, DI FRAGOLELLE VERDE, CONSERVARE TRA +2°C E +8°C
ORIGINE ITALIA

PRODOTTO NON LAVATO

Peso netto: 250 g
LOTTO 205

8 024819 031630

Prodotto e confezionato per EATALY DISTRIBUZIONE s.p.a. presso la stabilizzazione di via Cuneo, 144/A - 39100 Merano (TN)



EATALY
ATI 1911

BOLLITO

INGREDIENTI: CAROTE, SEDANO, ZUCCHERA, PASTINACCA, DI FRAGOLELLE VERDE, CONSERVARE TRA +2°C E +8°C
ORIGINE ITALIA

PRODOTTO NON LAVATO

Peso netto: 250 g
LOTTO 203

8 024819 031630

Prodotto e confezionato per EATALY DISTRIBUZIONE s.p.a. presso la stabilizzazione di via Cuneo, 144/A - 39100 Merano (TN)









LA TRADIZIONE DELLE "SFOGLINE" ITALIANE

LA PASTA FATTA A MANO, NATURALE O RIPIENA, CON L'AGGIUNTA DI UOVA O CON SOLO ACQUA E FARINA, È UNA DELLE PIÙ GRANDI TRADIZIONI ITALIANE. IN OGNI REGIONE LA STORIA SI RIPETE DA SECOLI, ESPRIMENDO LA GRANDE MERAVIGLIA DELLA BIODIVERSITÀ ITALIANA

PIZZICATI



IN PIEMONTE SIGNIFICA PIZZICATI A MANO, UNO AD UNO, RIPIENI DI CARNE E VERDURA.

TORTELLINI



IN EMILIA OGNI COMUNE HA LE SUE RICETTE. IL NOSTRO RIPIENO È DI PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO (MODENA). L'ARTE DI CREARE A MANO IL TORTELLINO È MAGIA PURA.

GLI GNOCCHI



IL SEGRETO È UTILIZZARE PATATE DI ALTA QUALITÀ. UNO AD UNO PRENDONO FORMA TRA LE MANI DELLE SFOGLINE.

GLI AGNOLOTTI



SPECIALITÀ PIEMONTESE, RIPIENI DI CARNE E VERDURE. L'USO SAPIENTE DELLA ROTELLA DENTATA, TRA LE MANI DELLE SFOGLINE, LI CREA UNO AD UNO.

LE TAGLIATELLE



SPECIALITÀ NATA IN EMILIA MA DIVENTATA PATRIMONIO DI MOLTE ALTRE REGIONI ITALIANE. OGNI REGIONE HA LA SUA LUNGHEZZA E IL SUO SPESSORE.

LE ORECCHIETTE



PATRIMONIO DELLA SFOGLINE, IL GUSTO DELLE ORECCHIETTE È UNO AD UNO.







EATNERAKI

I FORMAGGI E I SALUMI
DI ITALIA

Le
Pizze

DALL'EUROPA







MOZZARELLA BAR



ROBERTO BATTAGLIA SHOW ASSAGGIA LE SUE SPECIALITÀ FRESCHE DI GIORNATA

LA MOZZARELLA "BATTAGLIA" DI LATTE DI BUFALA	€ 7.00
I BOCCONCINI "BATTAGLIA" DI LATTE DI BUFALA	€ 7.00
LA TRECCIA "BATTAGLIA" DI LATTE DI BUFALA A FETTE	€ 7.00
"LE BUFALE DI ROBERTO" MOZZARELLE, PRIMO SALE E SCAMORZE	€ 8.50
UNA BUFALA... "GRANDE COSÌ" LA GRANDE MOZZARELLA "BATTAGLIA" DI LATTE DI BUFALA (500GR CIRCA)	€ 20.00





LA VERDURA

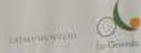


LA CARNE



Conoscete il gusto del Cacio? Questo formaggio non
ha l'aspetto di un cacio. È un formaggio spumoso, delicato
fornicato che nel primo momento non si scioglie
sotto il cucchiaio. Dopo un po' si scioglie e si
trasforma in formaggio a pasta. Con il formaggio
che si scioglie, il cacio si scioglie e si scioglie.

Ma se non conoscete il gusto del Cacio, provate
questo formaggio. È un formaggio spumoso, delicato
fornicato che nel primo momento non si scioglie
sotto il cucchiaio. Dopo un po' si scioglie e si
trasforma in formaggio a pasta. Con il formaggio
che si scioglie, il cacio si scioglie e si scioglie.





LA PIZZA DI ATALY



RESTAURANTE

LA PIZZA DI ATALY

LA PIZZA DI ATALY



YOU ARE WHAT YOU
EAT





Markthal Rotterdam

- Einkaufen, Essen und Wohnen
= Multi-Erlebnis
- Ultra-modernes Gebäude:
 - 125 m lang, 75 m breit, 45 m hoch
 - 100 Shops, > 10 Restaurants, 230 Appartements
- Investition: 175 Mio. €
- Kuppeldecke – mit größtem Kunstwerk des Landes (50.000 m²)



WAH NAM HONG
RESTAURANT



縱
零
星

君
挑
選

無
大
小

一
應
俱
全

安
於
小
精

於
小
專
供

優
質
百
此











Wine

Bar

Whisky

219





TODAYS

TAPAS CALIENTE

— WARM GERECHTEN —

- | | |
|--|-------|
| · CALAMARES | € 6,- |
| · PATATAS BRAVAS | 5,- |
| · CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 7,- |
| · CROQUETAS DE GAMBAS | 7,- |
| · ALBONDIGAS CON SALSA DE TOMATE | 8,- |
| · SOLOMILLO DE CERDO CON CREMA DE MANCHEGO | |
| · GAMBAS AL AJILLO | |
| · CAZUELA DE GAMBAS Y PULPO | |
| · PIMIENTOS DE PADRÓN | |
| · PIQUILLOS RELLENOS DE BACALAO | |
| · PISTO LA MANCHA | |

... OF PROBEER ONZE OVERHEERLIJKE PINCHOS!









Jamie's
ITALIAN

MARKTHAL

Vraag ons
VENTEL MET ONS PERSONEEL

BROOD & NIBBLES

ALLES €4,95

AMBITIEUW BROODMAARJAT

Gezond brood met
kruisnoot, rozemarijn,
kardemunt, zout, sesamolie,
oliefolie, rozemarijn, sesamolie
en heel erg lekker zout
vanille, citroen, geroosterde
sojabonen & tahinolie
afgekoeld opgedroogd

FRANSE KNAPPEN CHIPS

Met heerlijke ambachtelijke
kruiden, knippen en citroen
olie

ITALIAANSE NACHO'S

Kruisnoot gebakken ravioli
gedroogd met drie soorten
kasa & geroosterd met
ambachtelijke

KROKANTE CARTA DI MUSICA

Met plakjes zachte parmesan
Sardo & chibi-jam

PASTA

PENNE ARRABIATA €6,25/€9,95
Tomaat, knoflook & basilicumsaus met chili
& gekruid broodkruim

**SOFFITO MET WILDE PADDENSTOELEN
GEROOKTE MOZZARELLA €7,00/€11,95**
Opvarellorijst met wilde paddenstoelen & geroekte mozzarella

GLIATELLE BOLOGNESE €7,00/€11,95
Bolognese's originele Bolognese, met gekruid broodkruim
amazaan

RIE'S PAPPARDELLE €7,75/€12,25
van geroosterde venkewortjes met Chianti,
bazen & gekruid broodkruim

MINI FETTUCCINE €7,25/€12,00
saddenstoelen, mascarpone, knoflook, witte wijn,
granolata, Parmezaan & gekruid broodkruim

EL TAGLIATELLE €7,75/€12,25
ruffel, boter, Parmezaan & nootmuskaat

**TTI HERO MET INKTVIS
ELEN €7,75/€12,25**
sta, inktvis & mosselen met gestoofde octopus,
& ansjovis, tomaat & witte wijn

TINI MET VERSE KRAB €9,75/€14,95
tjes, chili, venkel, peterselie, ansjovis & citroen

**EMDE LINGUINE
ALEN €8,75/€14,95**
offlookgarnalen met venkel, tomaat, chili & rucola

**WIJN PASTA WORDT
DAGELIJKS VERS
EMAAKT, VAN DE
ESTE BLOEM EN
E-UITLOOPEIEREN**

BRUSCHETTA & ANTIPASTI

BRUSCHETTA MET RICOTTA €18,90

Bananeer
cherrytomaten,
ambachtelijke rucola
& basilicum

BRUSCHETTA MET SICILIAANSE CAPONATA €15,90

Pkante aubergine, knoflook
rucola & pijnappelstuk

BRUSCHETTA MET WILDE PADDENSTOELEN €15,75

Rucola, rozemarijn & citroen

PROSCIUTTO & MELON €8,50

Met mini buffelmazzarella
& basilicumpesto

KASTAÏECHAAMPIONNE MET DE OVEN €8,75

Op brood met 3 soorten
met geroekte mozzarella,
tjes & Parmezaan

KROKANTE ARANCINI MET PORCINI €15,50

Schijfsaai runderballetjes
met fontina, mozzarella
& arancini

KROKANTE INKTVIS €6,75

Met knoflookmayo,
chilipeper & citroen

BRUSCHETTA MET VERSE KRAB €6,75

Aangemaakt met
fijngesneden venkel,
citroen & chilipeper

Planken

KIES EEN CHARCUTERIE- OF GROENTEPLANK
VOOR €8,50 PER PERSOON

CHARCUTERIE

Werkelaten, worstjes met garnituur, prosciutto
& schietvlees picante

SEIZOENSGROENTEN

Gesneden, geroosterd & garnituur in kruidige olie
Gereserveerd op een plankje met mini buffelmazzarella,
peterselie & chibi-jam, een selectie van pickles, olives
& regenoogsalade

HOOFDGERECHTEN



VRAAG NAAR
ONS BEKROONDE
KINDERMENU
VANAF €8,75

Salades

BRESOLASALADE €9,50/€14,95

Plakjes Bresaola, artisjok,
ricotta, geroosterde
amandelen, gerijpte
balsamico, ricotta
& een groene salade

ROYAL CAPRESALADE €7,50/€14,50

Gegrilde tomaattjes, mini
buffelmazzarella, San Daniele-
prosciutto & basilicum

SUPERFOODSALADE VAN DE MARKT €7,50/€14,50

Gegrilde avocado, venkel,
bietjes, peulvruchten,
Italiaanse broccoli,
hüttenkäse, granatappel,
gestampte noten & zaden,
geserveerd met harissa
Met gegrilde scharrelkip
voor €10,00/€18,50
Met geroekte zalm
voor €11,00/€20,00

Biggerechten

POLENTAFRIETEN €3,50

Met rozemarijn & Parmezaan

FUNKY FRIETEN €3,75

Handgesneden & in drie
fasen bereid met rozemarijn
& knoflook

SALADE VAN VERGETEN TOMATEN €4,25

Met rode ui & Siciliaanse
sinaasappeldressing

REGENBOOGSALADE €2,50

Met munt, citroen & yoghurt

SEIZOENSGROENTEN VAN DE MARKT €3,50

Met boter, Maldon-zeerout
& knoflook

RUCOLASALADE €3,50

Met Parmezaan, radicchio
& gerijpte balsamico

ACQUA PAZZA €23,50

In de pan gebakken hele vis
met olijven, knoflook, wijns,
kappertjes, peterselie
& zoete pruimtomaatjes

10oz RIBSTEAK MET BOT €30,00

Onze Britse steak wordt
naar smaak gebakken
& geserveerd met
handgesneden frieten
& geroosterde portobello's
met citroen

KIP AL MATTONE €15,95

Gemarineerde scharrelkip
met een romige wilde-
paddenstoelensaus, rucola
met citroen, crostini
& Parmezaan

LAMSKOTELETTEN SCOTTADITA €26,50

Onder een steen gegrilde
koteletten met rode-
uiensalade, geroosterde
nootjes, yoghurttip
& polentafrietten

NOORSE ZALM UIT DE OVEN €17,50

Met citroenricotta, gegrilde
groenten met balsamico
& friete krokante salade

BURGER ITALIANO €16,00

Gegrilde beefburger met
gesmelten fontina op
een brochebroodje met
gebakken uiringen
& schiacciata piccante
Met friet voor €17,50

ITALIAANSE STEAK FRITES €23,50

Gemarineerde & gegrilde
foatherbladi steak,
Italiaans gekruide frieten
& regenboogsalade

GERIJLDE VARKENSKARBONADE €24,50

Gemarineerd en gegrild
onder een steen, met
peterselie bagna cauda,
appel, koolrabi & citroen

BRUISEND

PROSCIUTTO SPANNADE €11,95
€19,95 (voor 2 personen)
Met prosciutto spannaad, tomaat & kaas

PROSCIUTTO SPANNADE €11,95
€19,95 (voor 2 personen)
Met prosciutto spannaad, tomaat & kaas

THIRNEY SHIRT €12,50
€22,50 (voor 2 personen)
Met munt, citroen & yoghurt

THIRNEY SHIRT ROSE €12,50
€22,50 (voor 2 personen)
Met munt, citroen & yoghurt

Cocktails

Een selectie met onze favoriete Italiaanse Vindplaats
& heerlijke eigen creaties

BELLINO €7,50

Prosecco met peulvruchten

NADICUM ROSSIGN €7,50

Aardbeien, agavesiroop
& vers Italiaanse gehaksel
in afgekoeld met Prosecco

APEROL SPRETT €7,50

Een verfrissende mix van
Aperol, soda & Prosecco

VLEERBLADESEM SPRETT €7,50

Vierbladesem,
Prosecco & soda

NEDRINI €8,50

Een perfect aperitief
met London gin, Campari
& Martini Rosso

SCROPPINO €7,50

Citroensapriet, wodka,
Prosecco & suikerwater

AMALFI COLLINS €8,50

Vierbladesem,
limoncello, Bombay
Sapphires-gin & citroensap
met een scherpje soda

JAMIE'S MOJITO €8,50

Bacardi Superior-rum,
Martini Bianco, verse munt,
limoen & suiker, afgelapt
met Prosecco

MARTINI BIANCO €8,50

Martini Bianco of Rosso
met verse limoen met gin
& afgelapt met Prosecco

GENNAIO'S SIBICAN €8,50

Geen godfather's signet
verloopt op een Vindplaats
- Nancy Marie-roosterd,
Sourcelle, sinaasappelsap
& citroensap

CAPORANA €8,50

Cachaça, verse limoen
& suiker

RAGPERRY WULF €8,50

Wodka, frambozenroep
& vers limoen, afgelapt
met ginger beer

VANILLE- & CITROEN MARTINI €8,50

Wodka, citroensap &
vanillestroep, gehaksel
in ijskoude geroosterd

AMARETTO SOUR €8,50

Amaretto, gehaksel met
citroensap, ijsen & bitters

GREY GOOSE LE FIZZ €8,50

Grey Goose-wodka,
vierbladesem,
verse limoen & suiker

Alcoholvrije COCKTAILS

ALLES €4,50

BERRY BLAST €4,50

Aardbei- &
passievruchtpurple,
gestakel met citroen,
suikerwater & cranberry-sap

HUISGEMAAKTE LIMONADE €3,50

Vers citroensap, suikerwater,
muntbladerjes & soda

REFRESHER €4,50

Vers citroen,
vierbladesemroep
& cranberry-sap, afgelapt
met limonade

GINGER MOJITO €4,50

Munt, limoen, suiker
& ginger beer

Kom binnen of boek online op JAMIE'S

Prijzen zijn inclusief 6% of 20% BTW. We accepteren cash, Visa, Mastercard, Apple Pay









Markthal Rotterdam

- Städte : Urbane Lebensqualität
wirtschaftliche Stabilität
touristische Anziehungskraft
- Attraktive Mischung der Nutzungsarten:

Wohnen –

Arbeiten –

Kultur –

Handel –

GASTRONOMIE



WAH NAM HONG
RESTAURANT

Détfrance

SUPER MARKET

FAMILY RESTAURANT



WAH NAM HONG
RESTAURANT

Coca-Cola

Coca-Cola

10



Lernstoff für 2016+

- 2015 war ein Bestjahr – Rückenwind durch exzellente volkswirtschaftliche Rahmendaten

Firmen-Konjunktur schlägt Branchen-Konjunktur

- Fast Casual wirkt als gestaltende Kraft

Lernstoff für 2016+

- Fortschreibung von gelernten und etablierten Konzepten

**70 % Mythos &
30 % Zeitgeist**

→ Zwang zu Neujustierungen

Lernstoff für 2016+

- **Mainstream-Sortimente in modernisierter Version**
→ Weitere Wachstums-Chancen
- **Konsumbiografie der Mehrheit:**
Treue zu gelernten Produkten überwiegt
→ **Priorität: Fortschreibung des Volumen-Geschäfts**

Lernstoff für 2016+

- Vom Lebensmittel zum Stilmittel*
- Ernährung – auf Augenhöhe mit kulturellen und modischen Vorlieben

**„ Was wir wann, wo
und mit wem essen,
macht uns aus.“**

(Hanni Rützler)



Lernstoff für 2016+

- Essverhalten polarisiert immer stärker
 - Montag – Freitag. Samstag & Sonntag
 - Funktion contra Vergnügen,
Tempo contra Entspannung
- Neue Marktrelevanz:
Flexitarier, nicht Veganer
→ Öffnet Blick für Nischen
- Gourmet-Rezepturen holen
Burger aus Fastfood-Enge

Lernstoff für 2016+

- Viele parallele Trends
- Das Neue – ungeheure Dynamik
- Digitalisierung: Beziehungs-Veränderung

Marke und Mensch

Mensch und Mensch

- High Tech nutzbar für High Touch

STROER

BERLIN ISST BESSER!

BERLINS BESTE RESTAURANTS
LIEFERN IN CA. 32 MINUTEN ZU DIR



DELIVEROO

REKORDSCHMAUS 10€ Gutschein für Neukunden

100% LIEF. GARANTIE

Das Risiko von Lieferverzögerungen ist ausgeschlossen. © 2019 Deliveroo GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Tatsache



Der Gast
sucht nicht,
er findet!

Neuerungen



- Zu allererst eine unternehmerische Bringschuld
- Und erst dann eine Verbraucher-Holschuld

Innovationen



4 Eigenschaften:

- feminin
- persönlich
- emotional
- einfach

Alle 4 Werte sind
unsichtbar

Innovationen

Gäste: verführen, nicht nur versorgen

Ziel: Erwartungshaltung übertreffen





DAS MEDIUM DER MACHER

- die führende Wirtschaftsfachzeitschrift für die Profi-Gastronomie
- praxisnah und inhaltsstark, kompetent und inspirierend: Analysen, Trends und Impulse für Ihr tägliches Business
- für innovationsorientierte Macher einer dynamischen Branche

LUST AUF EIN:

■ Probeabo?

Dann sprechen Sie mit Juliane Schaper unter
Telefon: +49 (0)69 7595-1271 / E-Mail: juliane.schaper@dfv.de

■ Anzeigenangebot?

Dann sprechen Sie mit Friederike Smuda unter
Telefon: +49 (0)69 7595-1791 / E-Mail: friederike.smuda@dfv.de

Danke!

Toi, toi, toi
für 2016!

