

FCSI EMEA



Im „The Circle Business Hub“ am Flughafen Zürich fand in diesem Jahr die #EARTH-Konferenz des FCSI EMEA statt. Dabei setzte sich der Hashtag aus den englischen Begriffen Economy, Agriculture, Recruiting, Time und Health zusammen.

## „Auf den Wandel vorbereiten“

In Zürich fand in diesem Jahr die #EARTH-Konferenz des FCSI EMEA statt. Dabei war auch der FCSI Deutschland-Österreich zu Gast. Das internationale Netzwerk diskutierte über fünf zukunftsrelevanten Themen und gab zahlreiche Inspirationen.

Fünf Buchstaben und fünf nicht nur für die Hospitality-Branche drängende Themen: Economy, Agriculture, Recruiting, Time und Health. Aus den Anfangsbuchstaben dieser Begriffe setzte sich der Hashtag #EARTH zusammen und sie bildeten das Leitmotiv der diesjährigen Convention des FCSI Europe, Middle East and Africa (EMEA), die in Zürich stattfand.

Der FCSI Deutschland-Österreich war bei dieser außergewöhnlichen Veranstaltung zu Gast, um das internationale Netzwerk zu stärken und neue Impulse in den Verband zu tragen. Bei der turnusgemäßen

Jahreshauptversammlung des Chapters Deutschland-Österreich standen unter anderem künftige Aktivitäten sowie ein interaktiver Workshop zum Design Thinking auf dem Programm.

### Beeindruckender Ort

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand auch die Location „The Circle Business Hub“ am Flughafen Zürich – ein beeindruckender Ort, an dem die Hospitality-, Retail-, Event- und MICE-Branchen auf visionäre Art zusammenkommen. Er ist mit einem 8.000 Quadratmeter großen Park, rund 5.000 ver-

netzten Arbeitsplätzen sowie hohen Standards für Nachhaltigkeit und digitale Infrastruktur auch ein Modell für die multifunktionale Premium-Architektur der Zukunft.

„Wir verbinden Menschen, Unternehmen sowie die kompetentesten und neugierigsten Köpfe miteinander“, fasste Stefan Feldmann, Head of The Circle, den Anspruch des Centers, das mit einem Investitionsvolumen von 1,2 Milliarden Schweizer Franken oft als Jahrhundertprojekt bezeichnet wird, zum Auftakt der zweitägigen Konferenz zusammen. Zu den komplexen Prozessen und

Herausforderungen bei der Gestaltung der vielseitigen Gastronomie gab anschließend Fachplaner Vinoo Mehera (FCSI), Inhaber des verantwortlichen Büros Promafox, Auskunft.

### Klare ökonomische und ökologische Visionen

Einer der zahlreichen Gastromomen im Center ist Markus Segmüller, der mit seinem Rooftop-Restaurant Sablier räumlich wie konzeptionell ein Highlight setzt. Er betonte in seinem Vortrag zum Thema „Economics“ die Wichtigkeit ökonomischer Prinzipien im operativen Betrieb: „Jedes Pro-



Bei einem Verpflegungs-Konzept-Wettbewerb gewann das Team aus (v.l.) Lucia Seidl, Mariia Krasnikova und Mirthe Wierenga mit Ideen für ein Hospital mit eigenem Gemüseanbau, Kochboxen-Lieferservice und KI-gestützter Zubereitung.



Fortgesetzt wird das Train-the-Trainer-Programm, bei dem FCSI-Mitglieder die Methoden des Design Thinking erlernen und weitergeben. Was genau sich dahinter verbirgt, zeigten die in diesem Jahr ausgebildeten Trainer im Rahmen eines Praxis-Workshops.

zent macht einen Unterschied – bei Personalkosten wie beim Wareneinsatz. Für eine Reise braucht man eine klare Vision.“ Eine solche klare Vision hat auch Maya Ladner, Agro Food-Expertin an der ZHAW School of Life Sciences and Facility Management: „Die Lebensmittelproduktion ist einer der Hauptgründe für den Verlust an Diversität und den Verbrauch von Frischwasser. Wir müssen sie neu denken – weg von einer Kette mit wechselnden Verantwortlichkeiten hin zu einem regenerativen System, in dem alle gemeinsam daran arbeiten, dass wir Nachhaltigkeit nicht mehr nur als Stopp weiterer

Zerstörung begreifen, sondern als Auftrag, bereits Verlorenes, wenn möglich, zu reparieren.“ Mit dem Appell, Menschen mit den entsprechenden Fähigkeiten auszustatten, leitete die Lebensmittelpertin zum Thema Recruitment über. Dazu skizzierte der HR-Berater Jon Sharp die aktuellen Herausforderungen bei der Besetzung von Positionen: „Ich arbeite lieber mit jemandem, der acht Stunden in der Woche einen Home-Run nach dem anderen schlägt, als mit Personen, die in 40 Stunden nur einmal ins Schwarze treffen.“ Dazu lautet sein Rat: „Arbeitgeber müssen Mitarbeiter ebenso glücklich

machen wie ihre Kunden. Dabei ist Authentizität der Schlüssel.“

### Flexibilität und positive Führungskultur

Das gelte vor allem für die junge Generation angehender Führungskräfte, wie Valeria Walther und Jamie Rizzi vom Next Gen Tourism Board des Kantons Graubünden darlegten. Sie ergänzten den Buchstaben T für „Time“ kurzerhand um den Aspekt „Tomorrow“ und unterstrichen die Bedeutung individueller Beschäftigungsmodelle, positiver Führungskultur und fairer Bezahlung für ihre Altersgenossen. „Priorisieren Sie Flexibilität über Tradition und

durchbrechen Sie die Barrieren zwischen den Generationen“, empfahlen die Nachwuchs-Hoteliere den versammelten FCSI-Planern und Beratern.

Dass ihnen dabei ihre mentale Gesundheit besonders wichtig ist, machten die Vertreter der Gen Z ebenfalls unmissverständlich klar und übergaben damit das Mikrofon an Professor Tilo Hühn. Er beschäftigte sich mit dem Thema „Health“ und meinte damit nicht nur die menschliche, sondern vor allem die planetare Gesundheit. „Wir müssen jetzt etwas verändern – von der Ausbeutung der Erde hin zu ihrer Heilung“, mahnte der „Food Architect“

Neu!

**Smart cooking.**  
**Der neue e-Salamander.**  
 Sinnvoll Energie sparen.







salvis.ch