

Ethnofood ist von unseren Speisezetteln nicht mehr wegzudenken!



Fredy Wiesner
Unternehmensleiter
Outback Company AG

Die Gastronomie lebt und verändert sich. In den 70er-Jahren wurde der Begriff «Erlebnisastronomie» geboren. Darunter versteht man Konzepte, mit denen Restaurants versuchen, durch zusätzliche Unterhaltung und Attraktionen Gäste anzuziehen. Produkte und Dienstleistungen wurden mit Emotionen

aufgeladen und mit Geschichten inszeniert. Der Kern des Angebotes blieb dabei oft auf der Strecke.

Heute hat Erfolg, wer Inszenierung und Angebot zu einem authentischen Erlebnis verknüpfen kann und dabei gleichzeitig den Veränderungen der Gesellschaft Rechnung trägt. Die Globalisierung und die Zunahme der Reisetätigkeit in ferne Länder führen dazu, dass der Gast immer offener und neugieriger für neue Speisetrends und verschiedenartige Koch- und Einrichtungsstile aus anderen Kulturkreisen wird. Ethnofood-Angebote und

-Lokale müssen nicht unbedingt original und deckungsgleich mit dem Ursprungsland sein. Sie sollten vielmehr der Zielgruppe angepasst werden. Gefragt ist eine urbane, trendige Atmosphäre, welche der Weltoffenheit der neuen Gästegruppe entspricht. Ethnofood ist nichts für kulinarische Tiefflieger und Stubenhocker, sondern für Experimentierfreudige. Packen wir diese Chancen – der Gast wird uns dafür belohnen!

Zur Outback Company AG gehören australische, afrikanische und japanische Ethnofood-Restaurants.