



**Foodservice Consultants Society International  
Deutschland-Österreich e.V.**

Telefon +49 (0)211-5203627 · Fax +49 (0)211-5203626

info@fcsi.de · www.fcsi.de

# GO EAST – FCSI TRENDREISE KIEW

**Erstmals startet der FCSI eine eigene Trendtour:  
Die »Go East-FCSI Trendreise« ist ein fünftägiger  
Workshop in der Ukraine, bei dem der osteuropäische  
Markt intensiv kennengelernt wird**

Die Teilnehmer werden in Kiew erleben, wie aus scheinbar we- nigen Mitteln ein Maximum entstanden ist und wie überwältigend Neuerungen sein können, wenn man kreativ ist, anders denkt und Vorhandenes und Bekanntes aus einem anderen Blickwinkel be- trachtet. Trendscout ist Thomas Mertens vom FCSI, der mit seiner langjährigen Beratungs- und Planungserfahrung die Ukraine als neuen Impulsgeber entdeckt hat. Warum ausgerechnet dieses Reise- ziel? Der besondere Reiz an der Ukraine ist, dass sie in enorm kurzer Zeit den westlichen Standard weitflächig erreicht und zum Teil be- reits um ein Vielfaches übertroffen hat. Zugleich bringt die Ukraine landestypische, moderne und eigene Impulse mit in ihre Entwick- lung, welche die Gastrowelt zu einem besonderen Erlebnis machen.

Die FCSI Trendreise vom 17. bis 21. August 2017 entführt die Teilnehmer in eine außergewöhnliche, anspruchsvolle und zu- kunftsorientierte Welt der Gastronomie. Dazu zählen neue Street Food- und Mixologie-Konzepte, die innovative Off-Szene von Kiew

in Gastronomie und Pubs, Pop-up-Märkte sowie Snack- und To-go-Konzepte, aber auch interessante Organic Food-Konzepte, neue Monokonzepte bis hin zu Luxus im Klitschko Center. Der Gesamtpreis für die »Go East FCSI Trend- reise« beträgt für FCSI-

Mitglieder, Partner und Mitarbeiter 750 €, für interessierte Gäs- te 1.250 € und beinhaltet neben der fachlichen Betreuung durch Thomas Mertens vier Hotelübernachtungen, ein gemeinsames Abendessen, Organisation & Transport vor Ort sowie geführte Touren durch Betriebe bei eigener Anreise. Weitere Informatio- nen gibt es über die Geschäftsstelle und auf dem FCSI Blog unter [www.fcsi.de/blog](http://www.fcsi.de/blog) H. DORN-PETERSEN



## F&B-STRATEGIE

Das **Luxushotel Budersand** auf Sylt richtet das Kon- zept seiner beiden Restaurants neu aus und wird sich damit künftig ganz bewusst von der Sternegastro- nomie distanzieren. Direktor Rolf E. Brönnimann:

### BYE, BYE STERNEKÜCHE

»Damit folgen wir den Bedürfnissen unserer Gäste, die Top-Qualität ohne die Zwänge eines Sternerestaurants

erwarten.« Küchenchef Felix Gabel wird künftig im Restaurant »KAI3« auf eine frische Küchenphilosophie mit höchsten Ansprüchen an die Qualität setzen. Ver- marktet wird dies unter dem Begriff »Nordic Fusion«.

## FACHMESSEN

### IHA IST NEUER EXKLUSIVPARTNER DER INTERGASTRA

Der Branchenverband wird sich bereits zur kommenden Fach- messe Anfang 2018 aktiv in die Gestaltung des Fach- und Rah- menprogramms einbringen. Der Geschäftsführer der Stuttgarter Landesmesse, Ulrich Kromer von Baerle, ist überzeugt davon, dass beide Seiten und vor allem die Messe-Fachbesucher von dieser Zusammenarbeit profitieren werden.

## ZULIEFERMARKT

### TRANS-GOURMET ERWIRBT MEHRHEIT AN DER TEAM BEVERAGE AG

Rückwirkend zum 1. Januar 2017 hält Transgourmet 70 Prozent aller Aktien der Verbundgruppe. Der Einstieg von Transgourmet in den deutschen Getränkemarkt soll die steigenden Bedürfnisse und Anforderungen der Kunden nach mehr Leistung und weniger Ansprechpart- nern erfüllen.

## VIENNA HOUSE BESTÄTIGT NEUEN ALLEINAKTIONÄR

**Nach dem Signing** im Februar folgte Anfang Juni das Closing: Das gesamte Aktienpaket der Vienna International Hotelma- nagement AG (Vienna House) ist von Vienna House Capital übernommen worden. Dahinter steht die thailändischen U City PCL, ein börsennotiertes thailändisches Immobilien-Investitions- unternehmen. Zusätzlich zu dem gesamten Aktienpaket sind sieben Hotelimmobilien sowie die Pachtgesellschaft für das andel's by Vienna House Cracow, die im Besitz der Warimpex Gruppe und in Anteilen bei der UBM Development AG waren, übernommen und in die Vienna House Gruppe eingebracht worden. Die Gesamttransaktion beläuft sich auf einen Wert von rund 335 Millionen Euro.