

TASTE THE FUTURE

Zukünfte kochen. Wandel gestalten.
Gemeinsam handeln.

Ich möchte...

...Zukunftsarbeit erlebbar machen. Teams, Unternehmen und Communitys entwickeln mögliche Zukunftsbilder, übersetzen Erkenntnisse in essbare Prototypen und leiten daraus konkrete nächste Schritte ab. Nicht als klassischer Kochkurs, sondern als Future-Lab, das Wandel greifbar macht.

Fragen für deinen nächsten Denkraum

- Wie schmeckt die Zukunft unseres Teams, Unternehmens oder unserer Community?
- Welche Entwicklungen beeinflussen uns bereits heute bei Gästen, Mitarbeitenden, Klima, Technologie oder neuen Bedürfnissen?
- Was können wir in den nächsten 30, 60 oder 90 Tagen konkret anders machen?

Diese Fragen standen auch im Zentrum meiner Zukunftsintervention zur Gastronomie 2040 in Saas-Fee und im Saastal. Es ging nicht darum, Zukunft vorherzusagen, sondern mögliche, wünschenswerte und herausfordernde Entwicklungen sichtbar zu machen.

Zukunft wird konkret, wenn sie erlebt wird

Im Workshop habe ich erlebt, dass Zukunftsarbeit stärker wird, wenn sie nicht nur besprochen, sondern gemeinsam gemacht wird. Beim Entwickeln von Szenarien, beim Kochen und beim Essen entstehen andere Gespräche als im klassischen Sitzungszimmer. Zukunft bekommt eine Form, einen Geschmack und bleibt besser in Erinnerung.

Gastronomie ist ein Zukunftshebel

Meine Arbeit im Saastal hat mir gezeigt: Gastronomie ist mehr als Verpflegung. Sie ist Begegnung, Arbeit, Wertschöpfung, Identität und Teil der Aufenthaltsqualität. Sie kann Schlechtwettertage auffangen, regionale Produkte sichtbar machen und Gäste, Einheimische, Betriebe und Produzent:innen verbinden.

Erkenntnis

Zukunft entsteht nicht durch grosse Begriffe, sondern durch konkrete Entscheidungen. Sichtbare Öffnungszeiten, regionale Produkte, faire Arbeitsbedingungen, weniger Food Waste und verbindlichere Kooperationen sind kleine Hebel mit grosser

Wirkung. Genau dort beginnt für mich Transformation: im Alltag, am Tisch und im gemeinsamen Tun.

Ich denke...

...die Zukunft der Gastronomie muss nicht futuristisch sein. Vielleicht beginnt sie mit einer Suppe aus Resten, einem Brot mit klarer Herkunft, einem Restaurant, das auch bei Nebel zum Erlebnis wird, und einem Team, das bleiben möchte. Zukunft wird dann stark, wenn sie regionaler, sichtbarer, fairer und verbindlicher wird.

Kontakt

Thomas Andermatt, thomas.anderstatt@thisisus.ch

TASTE THE FUTURE

Future-Lab für Teams, Unternehmen und Communitys, die Transformation, Innovation und Zusammenarbeit aktiv gestalten möchten.

Ich möchte...

... gemeinsam mögliche Zukunftsbilder entwickeln, Erkenntnisse kulinarisch übersetzen und konkrete nächste Schritte für mein Team, Unternehmen oder meine Community ableiten.

Typische Dauer

4–5 Stunden, anschliessend gemeinsames Essen.

Personenzahl

4–10 Personen

Location

Kitchen Rebels Food Studio Kilchberg.

Ein inspirierender Ort, an dem Zukunftsarbeit, kulinarisches Prototyping und Tavolata zu einem greifbaren Business-Erlebnis verbunden werden.

Umsetzung

1. Gemeinsam wird ein relevantes Zukunftsthema für das Team, Unternehmen oder die Community definiert.
2. Die Teilnehmenden entwickeln mögliche Zukunftsbilder und zentrale Erkenntnisse.
3. Diese Erkenntnisse werden in essbare Prototypen übersetzt.
4. Beim gemeinsamen Essen werden die Resultate reflektiert und konkrete nächste Schritte abgeleitet.

Kein klassischer Kochkurs, kein trockenes Strategie-Offsite, sondern ein praxisnaher Workshop, der Wandel greifbar macht.

Kontakt

Thomas Andermatt, thomas.anderstatt@thisisus.ch