

36



Freestyle

Sushi: Japans wohl prägnantester kulinarischer Exportartikel. Mehr und mehr Gastro-Player hierzulande trauen sich mit Erfolg an Freestyle-Interpretationen. Auftakt unserer neuen Serie 'Trendküche Asien' – Signature-Produkte im Profil.

Foto: Lutz Jäkel

14



Platzhirsch

50 Jahre Messecatering in Frankfurt – wir porträtieren die Erfolgsgeschichte der heutigen Accente Gastronomie Service GmbH. Geprägt hat sie vor allem ein Mann: Hans-Peter Ide, seit Anfang der Neunziger an der Spitze des Unternehmens.

54



Feel-Good-Food

Pizza & Pasta: Die Klassiker der italienischen Küche sind und bleiben Bestseller. Die Innovations-Maßgaben heute heißen Vielfalt und Vielseitigkeit, Verzicht auf Zusatzstoffe und immer mehr vegetarische Akzente – pro gesunden Genuss.

Foto: Frosta Foodservice

24



Powerplay

Das 29. Internationale Foodservice-Forum in Hamburg: 1.650 Teilnehmer kamen zum größten und wichtigsten Kongress der Profigastronomie in Europa am Vortag der Internorga – neuer Rekord.

Aktuell

- 3 **Hotline:** WM 2010: Fußball-Fieber
- 6 **Editorial**
- 8 **News** aus der Branche
- 12 **Dialog** Hanni Rützler, futurefoodstudio, Wien

Analysen

- 14 **Standorte** Accente Gastronomie Service: Frankfurter Messe-Caterer feiert 50. Jubiläum
- 18 **Delivery** Pionierleistung: Call a Pizza – seit 25 Jahren in der Spitzenriege
- 22 **Szene** Kunstbar, Köln: Gastronomie mit Mehrwert – Galerie und Place to be
- 24 **Top-Event** 29. Internationales Foodservice-Forum in Hamburg: konzentrierte Macher-Energie
- 30 **International** Fußball-WM in Südafrika: das Austragungsland im Marktporträt
- 32 **Aktionen** Produkte rund um die Fußball-WM
- 34 **Standorte** Flughafen Frankfurt: Profilschärfungs-Strategien für das gastronomische Angebot
- 36 **Serie** Trendküche Asien: Signature-Produkte im Fokus – Sushi zwischen Klassik und Freestyle
- 40 **Design** Asien 2.0: die Looks der neuen Asia-Konzepte – wo westlicher Zeitgeist östliches Erbe trifft
- 42 **Technik** Kaffeemaschinen: Allrounder rund um Milch, Kaffee & Co. – ein Trendüberblick
- 48 **Technik** Kassensysteme: IT-Lösungen im Zeichen der Mobilität
- 50 **Fachthema** Spezialitäten für den Absatzkick: Bierbranche setzt auf Innovationen
- 54 **Fachthema** Pizza & Pasta: frischer, leichter, vegetarischer – Leitmotiv für Produktneuheiten

Standards

- 53 **Impressum**
- 57 **Industrie** Meldungen von Herstellern und Handel
- 58 **Produkt-News**
- 60 **Fast Talk** Phantastisch erfrischend: Impressionen vom 14. Café Future.live auf der diesjährigen Internorga
- 61 **Terminkalender** Messen & Co.

food service
Märkte # Marken # Systeme

www.cafe-future.net

Titel Sushi für Fortgeschrittene: Im Hamburger east werden mit den oft höchst kreativ interpretierten Reishäppchen rund 40 % der Food-Erlöse erzielt. Mehr über das Signature-Produkt der japanischen Küche und seine Rolle in ausgewählten Konzepten ab Seite 36 – Auftakt unserer neuen Serie 'Trendküche Asien'. Foto: Lutz Jäkel

Beilagenhinweis Dieser Ausgabe liegen folgende Vollbeilagen bei: Thermo-plan AG, Weggis/Schweiz; WMF Württembergische Metallwarenfabrik AG, Geislingen; TCG – Deutscher Backkongress. Wir bitten um Beachtung.