

„More Facts less Illusion“ –

Beauty Cuisine zu Gast bei der Weltkonferenz der Kosmetik-Chemiker

(phu) Über 650 Besucher und Besucherinnen aus 42 Ländern besuchten vom 21. bis 23. September 2015 die Weltkonferenz IFSCC der Kosmetik-Chemiker in Zürich.



Abb. 1: Die Weltkonferenz der Kosmetik-Chemiker zu Gast im Kongresshaus in Zürich.

Während der drei Tage wurden die Teilnehmenden im Kongresshaus kulinarisch mit dem Konzept „Beauty Cuisine“ und „meet up – eat smart“ abwechslungsweise verwöhnt. Nebst dem Galaabend war ein weiterer wissenschaftlicher Höhepunkt das Eröffnungsreferat von Prof. Dr. Richard Ernst – Petra Huber führte als Moderatorin durch die Welcome Ceremony und wies ebenfalls auf das aussergewöhnliche kulinarische Begleitprogramm während der kommenden Tage hin. In dieser Form war dies ein Novum für den Anlass, der jedes Jahr in einer anderen Weltstadt stattfindet.



Abb. 2: Die Moderatorin und Begründerin der Konzepte „Beauty Cuisine“ und „meet up – eat smart“, Petra Huber, hiess die Gäste aus 42 Ländern willkommen.

Die Tage vor dem Kongress wurden im Kongresshaus für Sitzungen des internationalen Komitees des Weltverbandes vom 19.-20.09.2015 genutzt. Mit dem Cateringkonzept von „meet up –eat smart“ wurden auch erfahrene Sitzungsleiter positiv überrascht. Das Essen war nicht nur eine angenehme Unterbrechung des Sitzungsmarathons – mit viel Interesse widmeten sich die Profis der Schönheitsindustrie auch den informativen „Food Guides“, die in den Pausen aufgestellt wurden.



Abb. 3: Alphorn-Klänge aus dem Wallis verzauberten während der Eröffnungszeremonie nicht nur die Gäste aus dem Ausland.

Die Konzeptidee wurde auch seitens Organisatoren, Profis in der Organisation internationaler Anlässe, als originell begrüsst und persönlich als sehr schmackhaft beurteilt. Der designierte IFSCC-Präsident, Dr. Philippe Auderset, lobte die Qualität und die „Leichtigkeit“ der Speisen.

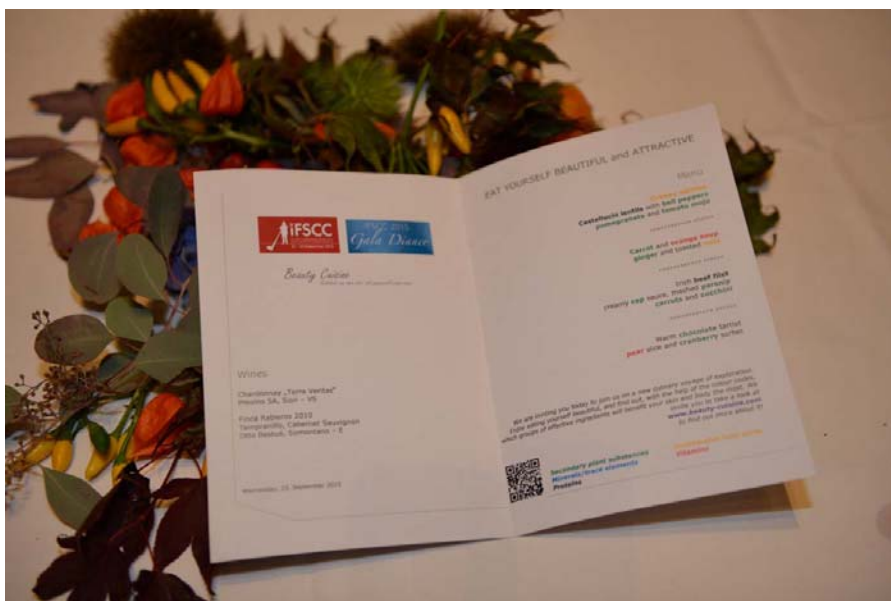


Abb. 4: Das „Beauty Cuisine“-Galamenu liest sich wie eine kulinarische Anleitung zum Wohlfühlen.

Alle Gäste, die aus 42 Ländern angereist waren, hatten Freude am kulinarischen Angebot der Pausen und Lunches, die von einem gut gelaunten Servicepersonal serviert und an Buffetstationen aufgebaut wurden. Erstaunlicherweise waren es nur wenig angemeldete Vegetarier und Veganer, für die eigens ein Menü kreiert worden ist; alle freuten sich auf das abwechslungsreiche Galamenu bei der Closing Ceremony. Das Küchenteam zauberte für den Galaabend ein exzellentes Fünfgang-Menü, das für die internationalen Gäste von Petra Huber kommentiert wurde. Viele positive Rückmeldungen zeigten, wie begeistert die Gäste von der Leistung durch das Küchenteam unter Urs Kellers Leitung und dem Serviceteam waren! Selbst kulinarisch Vielgereiste lobten die Konsistenz des servierten Niedergarlachs.



Abb. 5: Eine verführerische und besonders polyphenolhaltige Dessertkreation „Beauty Cuisine“ aus der Küche von Urs Keller, Kongresshaus Zürich.

Aufgestellte Foodguides mit „Quick Response Tags“ informierten die interessierten Gäste über die sinnvollen Inhaltsstoffe in den dargebotenen Gerichten und Häppchen. Die eigens aufgeschaltete Homepage www.meetup-eatsmart.com bezog sich auf die täglich präsentierten Food Guides und bot niederschwellig weiteres Hintergrundwissen. Bezogen auf die Teilnehmerzahl zeigte die Besucherstatistik der Webseite das rege Interesse – jeder Gast besuchte diese Seite mindestens einmal, zu Lunchzeiten sogar mehrmals. Die Statistik zeigte, dass die Seite auch nach dem Anlass weiterhin aufgerufen wurde.

Nachlese - Stimmen aus dem OK und von Konferenzbesuchern der IFSCC 2015

„Ich gratuliere Ihnen auch für Ihre hervorragende Arbeit zum Food Concept, das alle Teilnehmer (im Nachhinein: Geniesser) begeistert hat.“

„20 Jahre nach unserer letzten IFSCC-Konferenz in Montreux setzt die kürzlich zu Ende gegangene IFSCC-Konferenz in Zürich meiner Meinung nach in sämtlichen Sparten (Organisation, Wissenschaft, Essen und Trinken usw.) neue noch höhere Qualitätskriterien, die für die zukünftigen IFSCC Konferenz- und Kongress-Organisatoren wegweisend sein dürften. Aus Sicht eines IFSCC Zürich 2015-Konferenz-Teilnehmers tönt das so:

„After some wonderful Conference Days in Zürich, I wish to send you and all the Organizing Committee my best compliments for the great Organization, the excellent Scientific presentations and Posters as well as the fine and warm Hospitality. It has been a real success and also a very amusing Meeting surrounded by a pleasant Swiss Atmosphere. It was the smoothest running event I have ever been to and everything was just perfect !“

“Merci pour la belle soirée d’hier (Gala)! Félicitations !”

„Dass ein Gala-Essen ausgezeichnet ist, spricht für sich. Die Verpflegung war während des gesamten Anlasses ausgezeichnet. Beeindruckt und positiv überrascht hatte mich die Auswahl und Kombination der Lebensmittel – es war eine leichte, gut verdauliche Küche, sodass man während des Anlasses sich wohl und fit fühlte.“

Peter Röthlisberger, Geschäftsführer Lipoid Kosmetik AG, Steinhausen (CH)

Fotonachweis Keith Günthardt, Zürich

Weiterführende Informationen zur Konferenz IFSCC 2015:

www.ifsc2015.com/index/ifsc2-conference/home-ifsc2-con.html