

FOOD ZURICH
Bauplan für einen
erfolgreichen
Kulturevent



**Willkommen in
Zürich, Schweiz.**

Was ist eigentlich FOOD ZÜRICH?

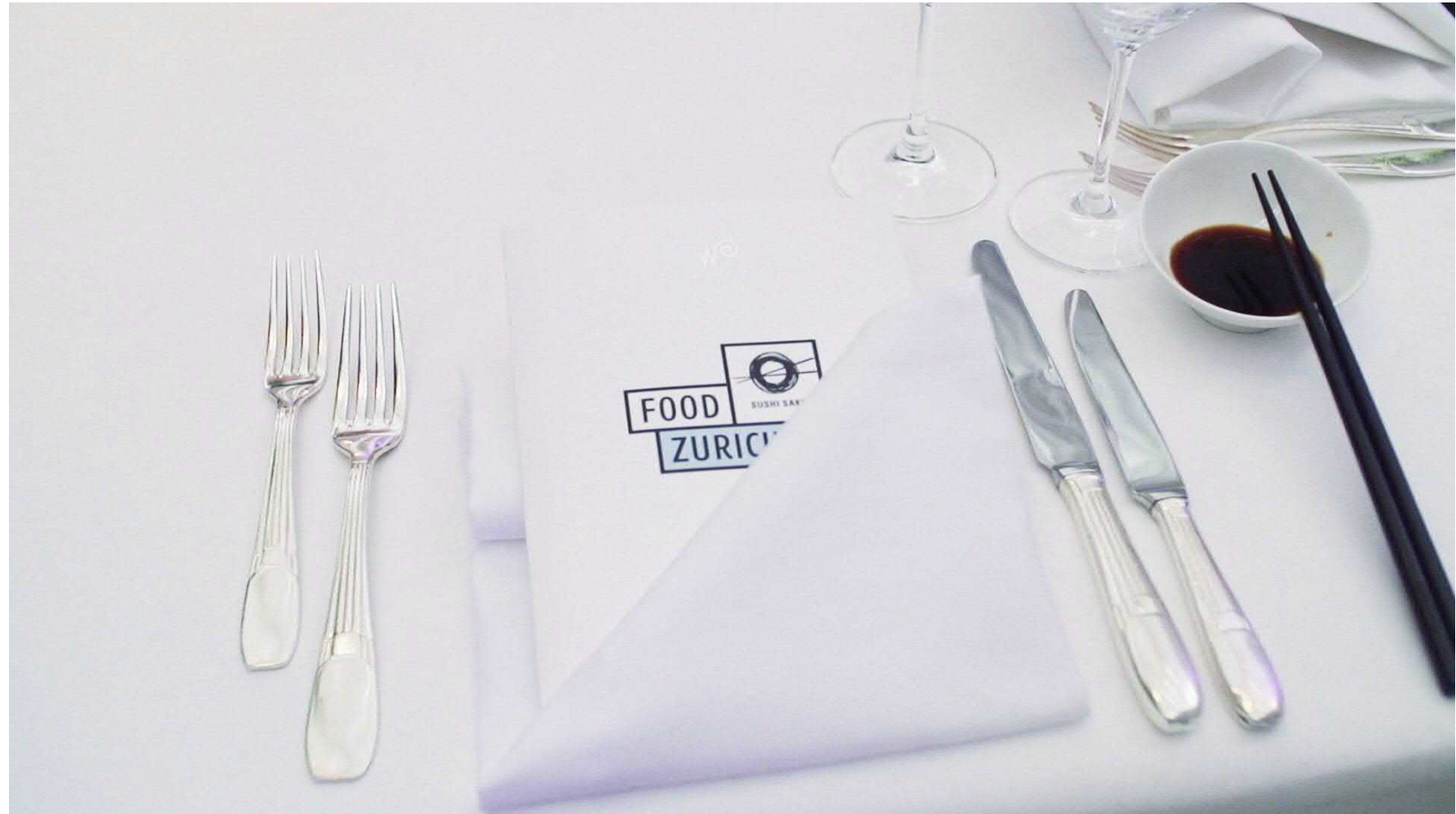
1 Festival

11 Tage

150 Events

400 Gastronomen

83'000 Besucher

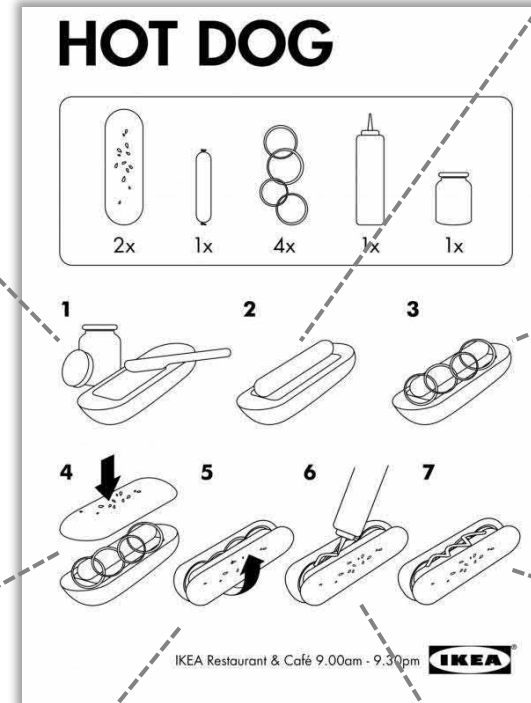


Zürich, Schweiz.

Was ist der Bauplan für FOOD ZÜRICH?

Sinn & Zweck

Team



Gäste & Kuration

Geld

Erfolg

Street Cred

Aktivierung

Zürich, Schweiz.

Sinn & Zweck
Von il Tavolo...



Zürich, Schweiz.

Sinn & Zweck
...zu FOOD ZURICH



Zürich, Schweiz.

Team

Wurzeln in Zürich und in der Branche

THE
DOLDER
GRAND
1899

PARK HYATT ZÜRICH™



ÜBER UNS



TEAM

Naomi, Simon, Alexandra, Amanda und Joyce

...wird von der besten Köchin der Welt begleitet, die für die Gäste eine unvergleichliche Genuss-Erfahrung...

Besuchern aus aller Welt eine unvergleichliche Genuss-Erfahrung.
Die sechste Ausgabe findet vom 16. - 26. September 2021 statt. Der Schwerpunkt dieses Jahr ist die kulinarische Zukunft: Was wir uns auf den Teller schöpfen, soll einerseits die Gesundheit der Menschen fördern, aber auch die Ressourcen unseres Planeten schonen.

FOOD ZÜRICH ist ein nicht gewinnorientierter Verein, der Akteure vernetzt, Wissen vermittelt und Erlebnisse kreiert. Und all das eingebettet in eine Genusswelt, die zeigt: Nachhaltig geniessen hat mit Verzicht nichts zu tun, sondern mit neuen Denkweisen.

Der Vorstand von FOOD ZÜRICH

Im Verein vertreten sind namentlich Adriano Pirolo-König (Managing Director Woehle Pirolo), Andrin C. Willi (Gastroexperte), Anita Vogler (General Manager 25hours Hotel Zürich-West), Anna Hofmann (Geschäftsführerin Cuisine sans frontières), Jörg Arnold (Storchen Zürich & Hotel Widder), Marc Blickenstorfer (Mitinhaber miteinander gmbh), Marc Saxer (Mitinhaber Two Spice AG) und Tom Sterchi (Verwaltungspräsident Tom Talent Holding). Dem Vorstand steht der Direktor von Zürich Tourismus Martin Sturzenegger vor.

Mitgliedschaften

FOOD ZÜRICH ist Mitglied bei folgenden Vereinen: Cuisine sans frontières, DasProvisorium, Ernährungsforum Zürich, Foodhub Zürich

FOOBY
WE LOVE FOOD

CASINO
ZÜRICH

Zürich,
Switzerland.

Jelmoli



ÜBER UNS KONTAKT

Zürich, Schweiz.

Gäste & Kuration

Mehr als ein Festival



Festivalzentrum & Slow Food Market



CHEF ALPS



Workshops & Talks



FZ Chuchi



Stadtgerichte



Herz: dezentrale Events



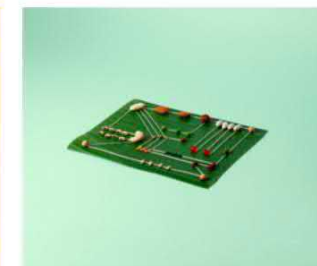
Street Food Festival



Opening

Zürich, Schweiz.

Gäste & Kuration Themen



Zürich, Schweiz.

Gäste & Kuration Themen

MOTTO STADTGERICHT 2020 «KULINARISCHE ZUKUNFT»

Die Food-Welt steht Kopf - auf allen Stufen der Wertschöpfung.

Der neue «European Food Trends Report» des GDI zeigt: Essen hält Einzug in fast alle Bereiche unseres Lebens. Es ist Wellness-Erlebnis und Lifestyle, Kompass auf der Suche nach Moral und manchmal Ersatzreligion. Essen ist alles und überall. Essen ist Pop.

Essen hat zwei Funktionen zu erfüllen. Es soll sowohl die Gesundheit der Menschen fördern als auch die Ressourcen des Planeten schonen. Um diesen Spagat zu schaffen, braucht es mutige Experimente, radikale Innovationen und technische Durchbrüche, die menschliche, künstliche und emotionale Intelligenz geschickt kombinieren.¹

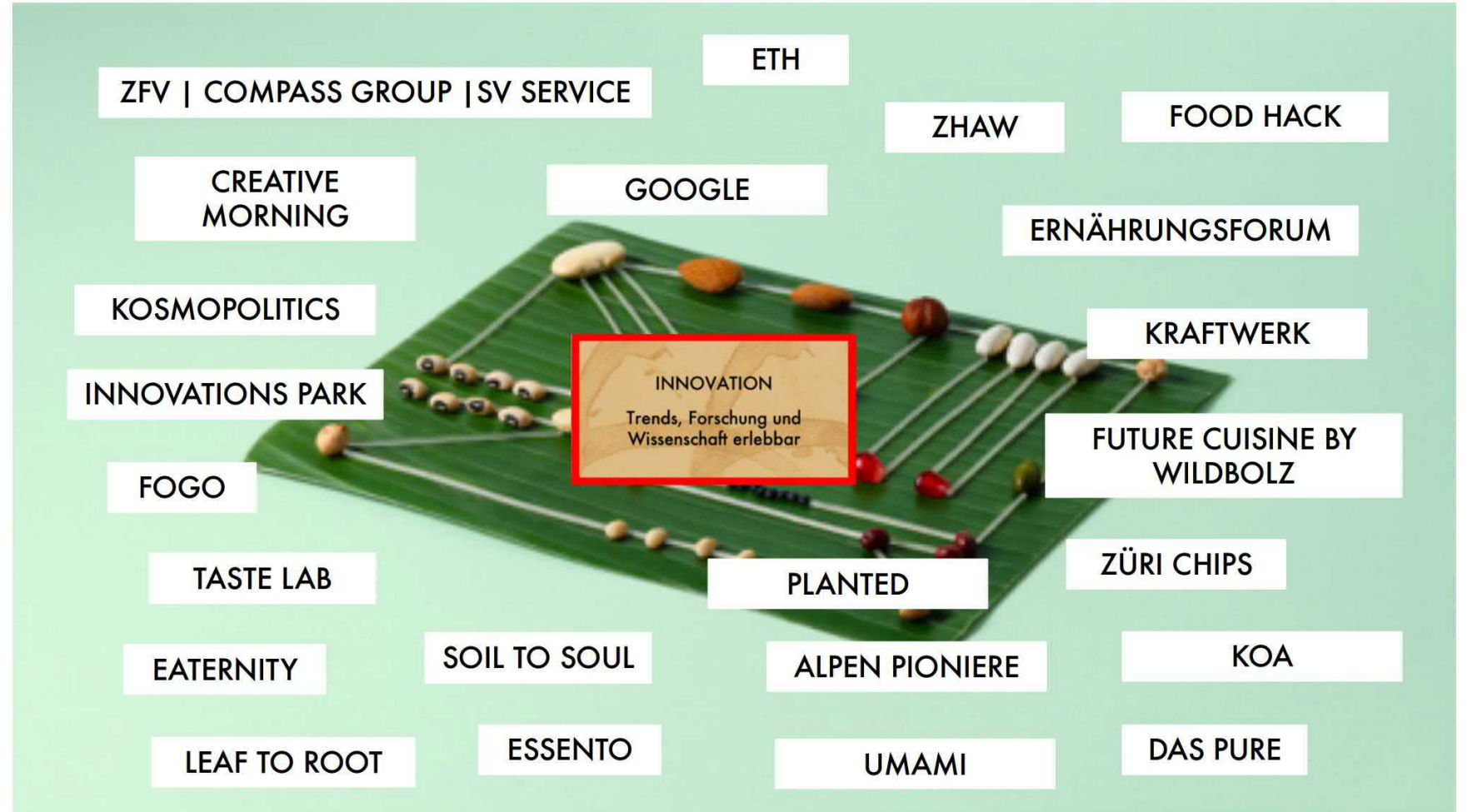
50 Restaurants in der Stadt Zürich präsentieren in Form des «Stadtgerichts» ihre eigene Interpretation der kulinarischen Zukunft auf dem Teller.

¹ GDI Studie Nr. 47 European Food Trends Report Hacking Food: Die Neuerfindung unseres Essens.



Zürich, Schweiz.

Gäste & Kuration Themen



Zürich, Schweiz.

Geld

FOOBY

WE LOVE FOOD



Zürich,
Switzerland.

Jelmoli



THE DOLDER GRAND



PARK HYATT ZÜRICH™



europa | lee im Quartier nörd Zürich

SonntagsZeltung

TagesAnzeiger



TELE ZÜRICH



Choco.

COOKINESIT

falstaff



BioApply

hell-zürich

le menu

Jou Malou



ISG International security guards



marmite

TRANSHELVEICA

Vinum



Zürich, Schweiz.

Just moved to Switzerland

Stred Cred

Ein schmaler Grat



Zürich, Schweiz.

Aktivierung Zürich Tourismus



Zürich – eine globale Food Destination?

Zürich, Schweiz.

Content Marketing Food 360°

Zürich, Schweiz.



Content Marketing Food 360°

28 Redaktionsbesuche
400 Themendossiers
als Teil der Medienarbeit

>70'000 Newsletter-
Empfänger erhalten einen
FOOD ZURICH
Sondernewsletter von
Zürich Tourismus

1'232 verkaufte Tickets
der Zürich Food Tour

7.2 Mio. Impressions
mit Food Quiz

85'000 Besucher
153 Events
während FOOD ZURICH

213 Journalisten an
Kochevents in
München, London,
Hamburg, Mailand,
New York, Wien

52'000 The Visitor
Magazine verteilt in
Zürcher Hotels

2.45 Mio. Reichweite
mit Blogger-WG

1'900 Kontakte
durch Schulungen
Reisefachmarkt

1.3 Mio. Leser
mit FOOD ZURICH
Advertorial im
Swiss Magazin

59 Artikel
60 Mio. Medienkontakte
zum Thema Essen &
Trinken in Zürich

13.6 Mio. Impressions
durch Instagrammer
Food Box Projekt
in den USA

100'000 Kontakte
mit Spezialausgabe
Falstaff Food Zürich

13 Mio. Medienkontakte
mit FOOD ZURICH

8 Mio. Impressions
mit «Zürich meets San Francisco»
und **970** Gäste «Chef meets Chef»

2.6 Mio. Reichweite
generiert über Food
Influencer Projekt mit
Chiara Maci (IT)

1'000 Gäste an der
Eröffnungs-Party, **4'000**
Gäste am Closing Event

7.6 Mio. Kontakte
durch Paid Advertorials

7'000 Views
mit Live Coverage auf
Instagram

Zürich, Schweiz.

Medienevents Journalisten kochen selber



Zürich, Schweiz.

zürich
World Class, Swiss Made.

Medienevents Fine-Dining mit Insekten (Essento)



The image shows a screenshot of a news article from the Süddeutsche Zeitung website. The background is a blurred photograph of a person's hands holding a plate of food, likely the insect-based dishes mentioned in the article. The article's title is 'O'gschabt is' and the subtitle is 'Wenn München sein knackiges Image in der Welt beibehalten will, sollte es sich an Zürich ein Beispiel nehmen. Die dortige Tourismusbehörde lädt in einer Münchner Bar zur Krabbeltier-Verkostung'. The article is dated 16. April 2018, 23:26 Uhr and is located in the Maxvorstadt district of Munich. The website header includes the newspaper's name, 'SZ.de', and navigation links for 'Zeitung' and 'Magazin'. There are also links for 'Shop', 'Jobs', 'Immobilien', and 'Anzeigen', along with 'Login' and 'Abo' options. A search bar and a navigation menu with categories like 'Politik', 'Wirtschaft', 'Meinung', etc., are also visible.

München 8°

Shop Jobs Immobilien Anzeigen
Login Abo

Süddeutsche Zeitung

SZ.de Zeitung Magazin

Politik Wirtschaft Meinung Panorama Sport München Bayern Kultur Gesellschaft Wissen Digital Karriere Reise Auto mehr... Q

16. April 2018, 23:26 Uhr Mitten in der Maxvorstadt

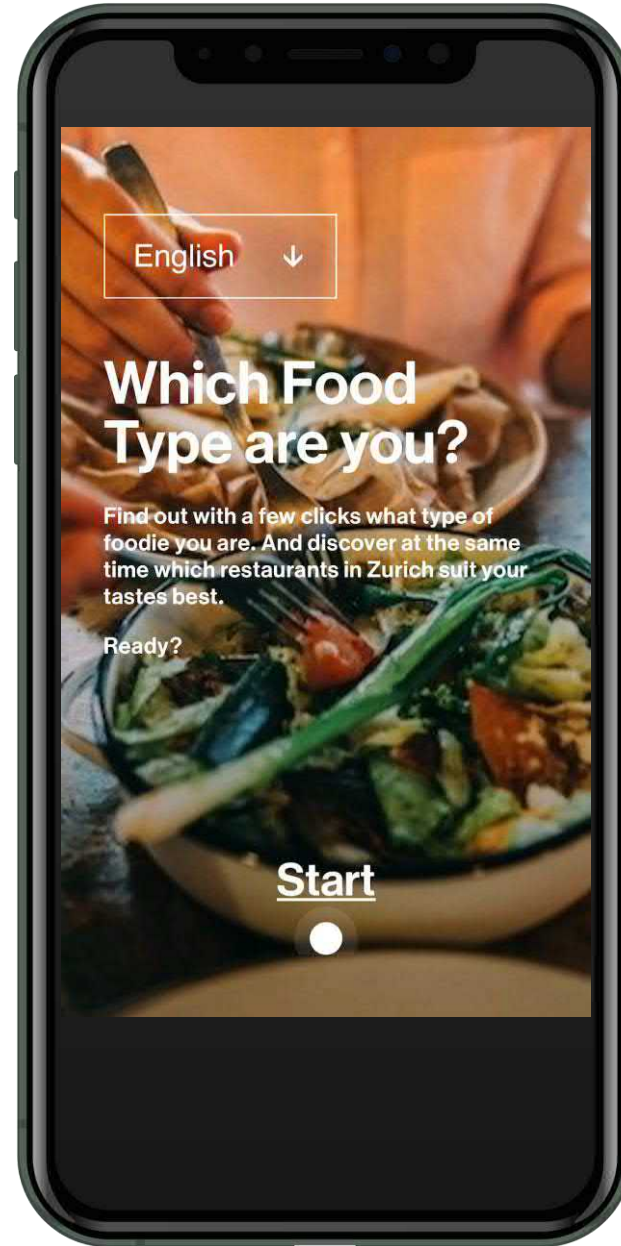
O'gschabt is

Wenn München sein knackiges Image in der Welt beibehalten will, sollte es sich an Zürich ein Beispiel nehmen. Die dortige Tourismusbehörde lädt in einer Münchner Bar zur Krabbeltier-Verkostung

Zürich, Schweiz.

Social Media

Food Quiz, kreiert
mit ETH Spin-off



Zürich, Schweiz.

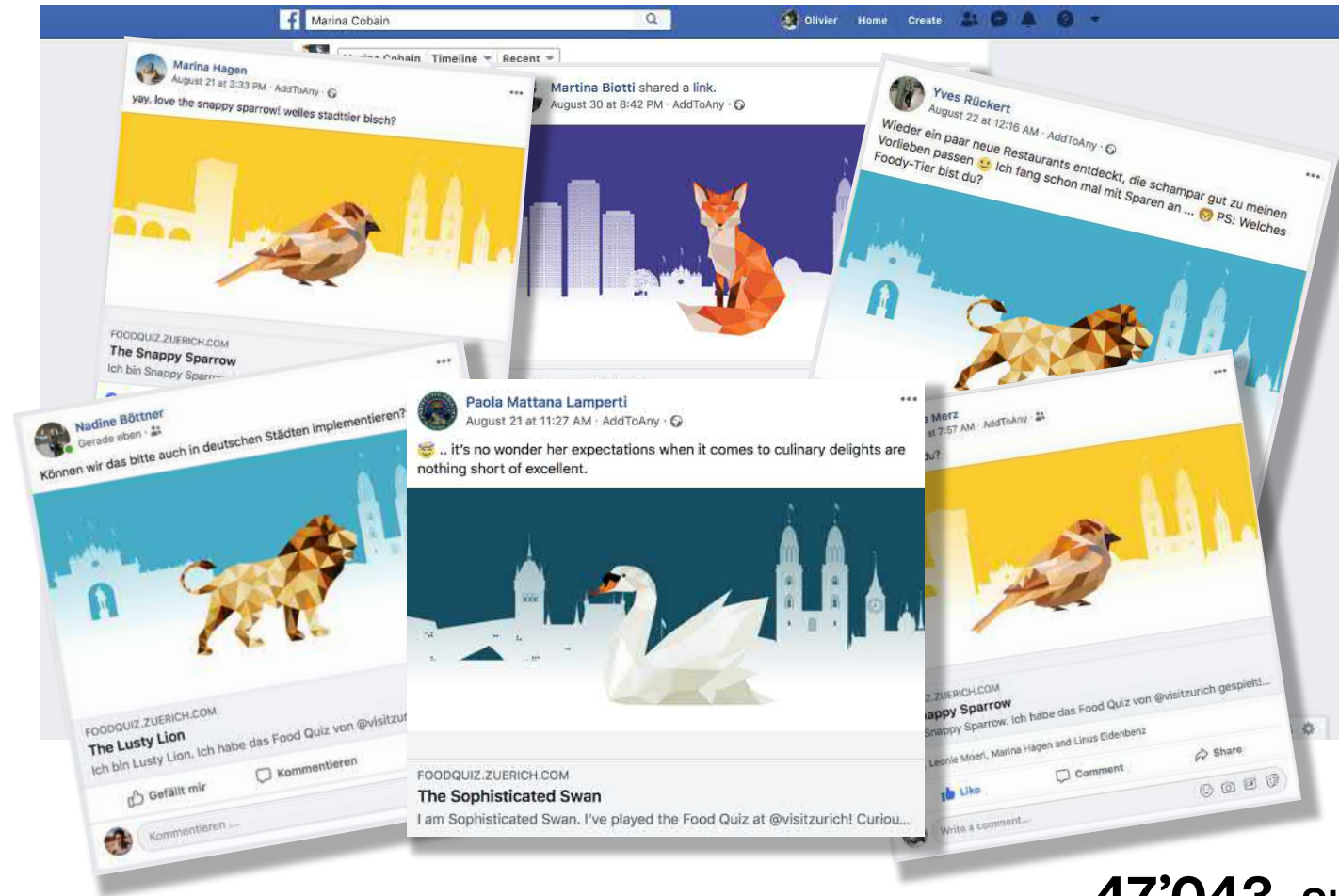
Social Media

Food Quiz, kreiert
mit ETH Spin-off



Zürich, Schweiz.

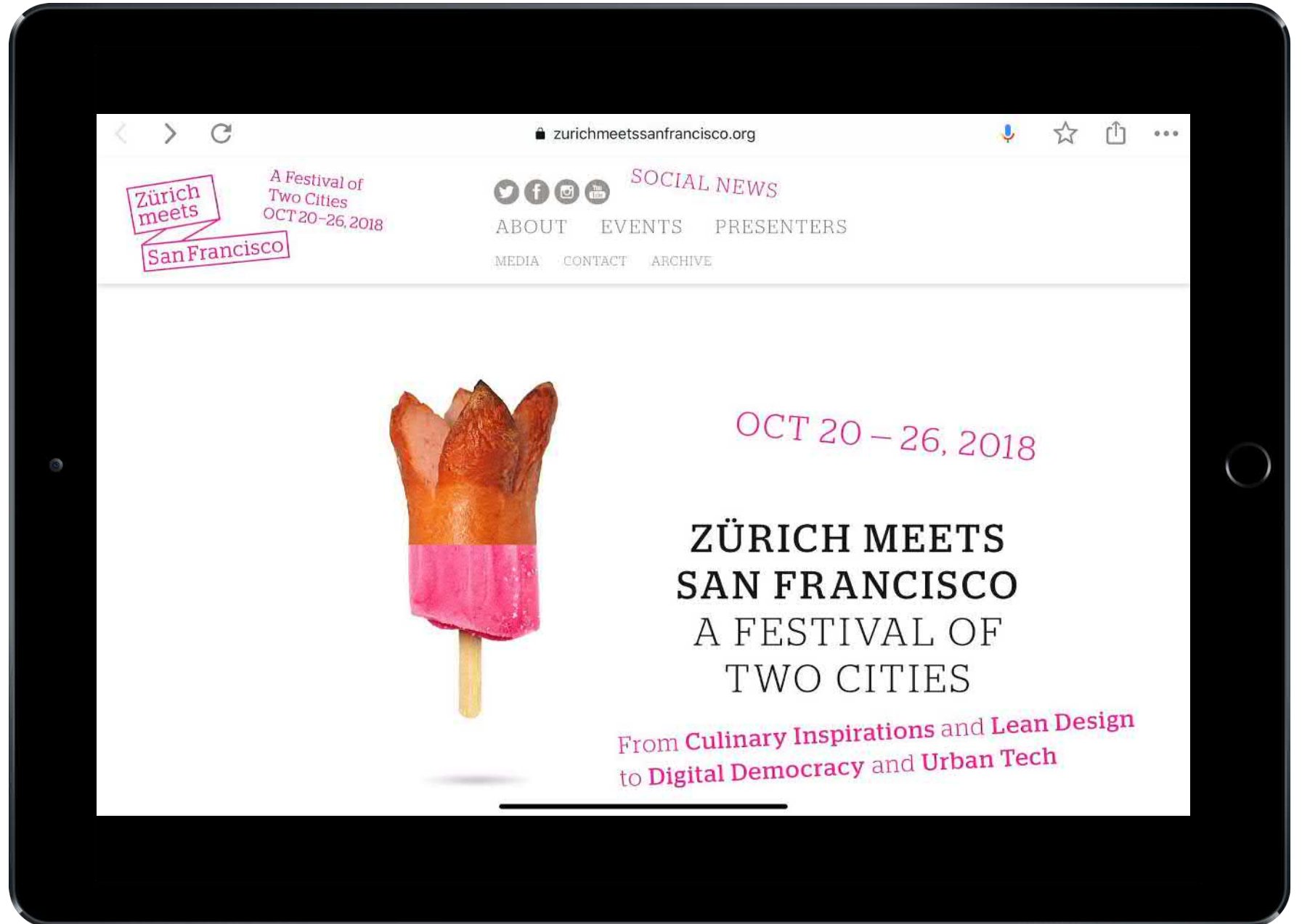
Social Media Food Quiz, kreiert mit ETH Spin-off



Zürich, Schweiz.

47'043 Started Quiz
42'768 Played Quiz
91% Completion-Rate
75% Traffic from Social
7.2 Mio. Impressions

Zürich meets San Francisco



Zürich, Schweiz.

Zürich meets San Francisco Chef meets Chef



Nightbird & Jakob



SPQR & Gustav



Nopa & Artisan



Rich Table & Maison Manesse

Zürich, Schweiz.

Erfolg

« Switzerland's largest city has upped its culinary cred and is emerging as one of Europe's hottest food destinations.»

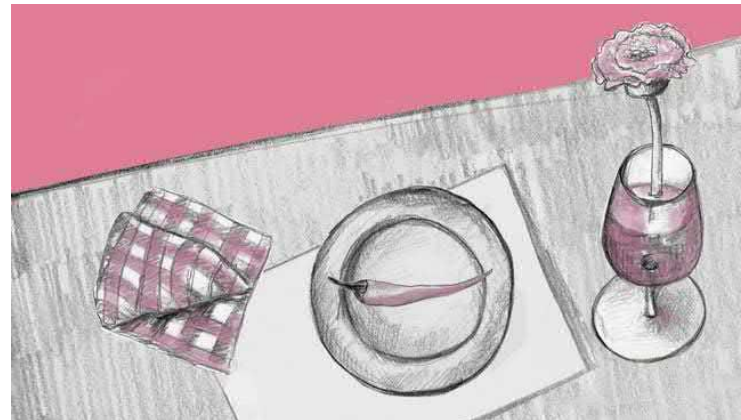
CNN travel, 21.3.2019

The screenshot shows a CNN travel article titled "Overlooked European city slated to be next top food destination". The article features three main images: a market stall with various goods, a scenic view of Zurich's waterfront with blue boats, and a plate of food. Below the images, there is a social media share button and a caption: "Zurich, Switzerland — Long a financial center of the world, Zurich is an emerging food destination. Click through the gallery for more photos of Switzerland's largest city and its culinary scene." The article text continues: "Zurich, Switzerland (CNN) — As one of the world's largest financial centers, mention of Zurich's food scene — if it was mentioned at all — commonly evoked images of club bankers in business suits with a penchant for high-end, if conservative, cuisine. Over the past few years, however, this is decidedly (and deliciously) not the case. Switzerland's largest city has upped its culinary cred and is emerging as one of Europe's hottest food destinations." Below the text, there is another image of a street scene with a sign that says "VIADUKT". A caption reads: "No longer just upscale and traditional, Zurich's restaurants are coming into their own." The article concludes with a section titled "The savory scene" which states: "Thanks to an influx of talented young chefs looking to make their mark, as well as the city's efforts to reinstate Zurich Week, a former industrial district that's now one of Zurich's culinary meccas, Swiss menus have never been more mouthwatering." At the bottom of the article, there is a map of Zurich with a legend for neighborhoods: The Altstadt, 4th/5th/6th/7th/8th districts, Financière Centre, Old Town, and Westend. There is also a small image of a British food item with the text "More from CNN" and "The mysterious world of British food".

Zürich, Schweiz.

Erfolg

MILESTONE
+ EXCELLENCE IN TOURISM



Presse (Bild von NZZ)

Zürich, Schweiz.

Herzlichen Dank!

Martin Sturzenegger
Direktor Zürich Tourismus
Präsident FOOD ZÜRICH

martin.sturzenegger@zuerich.com

zuerich.com, [#visitzurich](https://twitter.com/visitzurich)

November 2021

Bis bald in
Zürich, Schweiz.

