

host | Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OCTOBER
2023
fieramilano



Tableware - Glass
TRENDREPORT

Einzigartig, aber vergleichbar

Die Vielfalt des Angebots im Bereich des gedeckten Tisches für den Hospitality Sektor scheint enorm. Beim genaueren Hinsehen ähneln sich die Sortimente aber sehr stark und die Individualität entsteht durch Glasuren und Farbe. Der „Reactive Glaze“ Trend scheint ungebrochen, wird doch jedes Geschirrtell dadurch ganz „natürlich“ zum Unikat.

Formal wird viel experimentiert und extravagante Formen der Speisenpräsentationen stellen die klassischen Teller und Schalen in den Schatten. Spülmaschinentauglichkeit scheint kaum mehr Relevanz zu haben im Bereich Fine Dining.

Bei den Gläsern kann die Materialstärke nicht dünn genug sein. Bruchfestigkeit wird zugunsten von Eleganz und angenehmer Haptik zurückgestellt.



Die Trendthemen 2023

- 01 Staging
- 02 Reactive glaze
- 03 The Artist's Touch
- 04 Natural Structures
- 05 Bowls, Bowls, Bowls
- 06 Hauchdünn, zart & verletzlich
- 07 Handwerklich mit sichtbaren Makeln
- 08 Täuschend echt & bewusst unecht



Top-Thema: Staging

Die Speisen werden hier im sprichwörtlichen Sinne für den Gast auf ein neues Level angehoben.

Podest ähnliche Gefäße schaffen eine neuartige Speisenpräsentation am Platz. Das Staging von Food kommt eher von der Buffet-Präsentation.

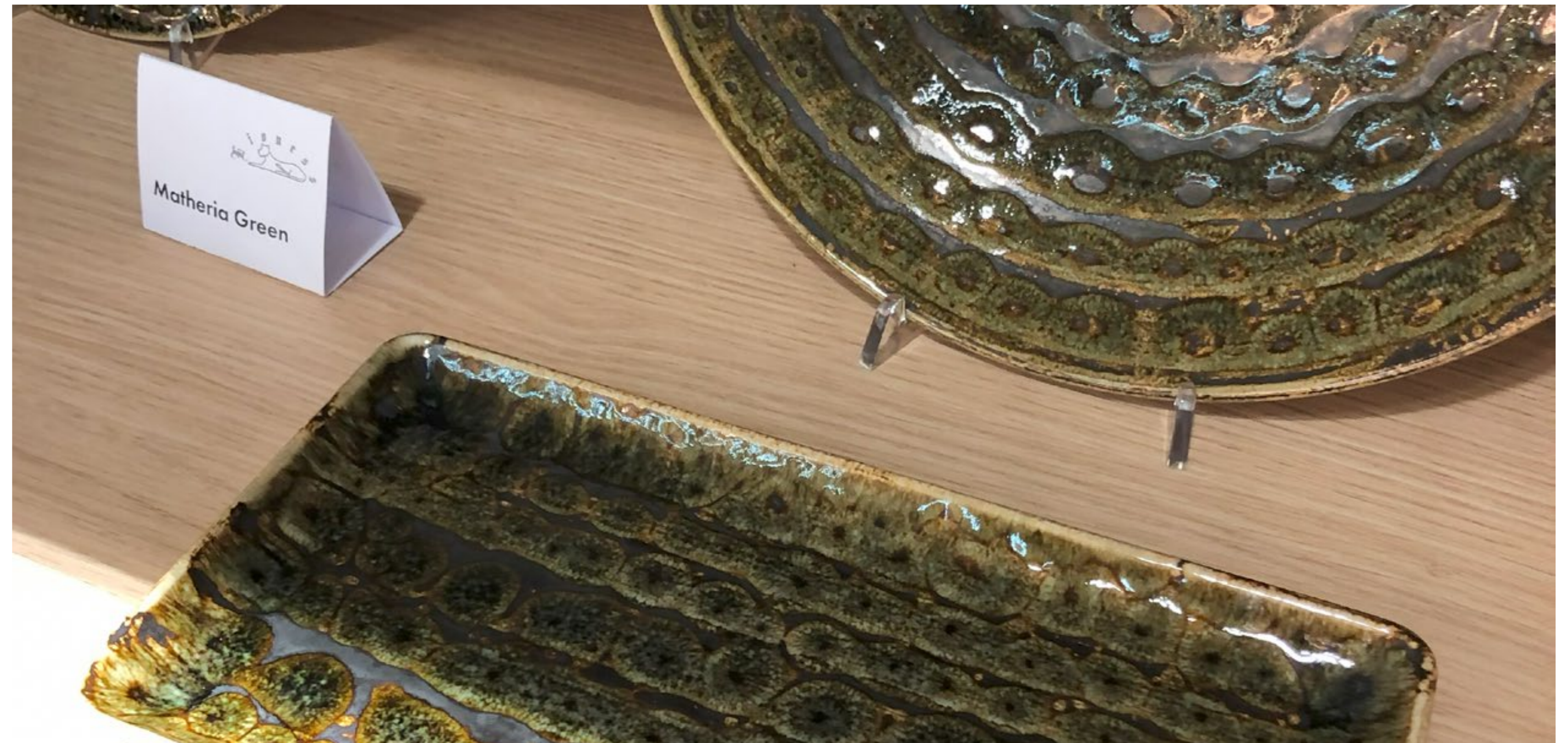
Bowls erhalten passgenaue Deckel, auf denen der erste Gang der Menüfolge dargereicht wird. Das Aufnehmen der Speisen in erhöhter Position kann aber für den Gast auch herausfordernd werden.



Reactive Glaze

Die einzigartigen Glasur-Experimente der Keramikhersteller werden immer wilder und erinnern zum Teil an Pilzkulturen oder Reptilienhaut.

Die Betonung des auffallend farbig glasierten Tellers als Unikat trifft den Zeitgeist und das anhaltende Verlangen nach Individualität und Einzigartigkeit des Angebots.



The Artist's Touch

Der „handcrafted“ Look bei Tellern und Gefäßen wird hier noch einmal ergänzt durch sichtbare konzeptionelle Details, die den Prozess der Herstellung und den künstlerischen Moment erfahrbar machen.

Deutlich sichtbare Tropfen und Glasur „Läufer“, Pinselstriche mit erkennbarem Duktus und vermeintlich von Hand verformte Gefäße waren des Öfteren zu sehen.



Natural structures

Das Abformen natürlicher Texturen und Strukturen steckt schon aufgrund der ursprünglichen Herstellungstechnik in der „Natur der Sache“.

Als deutlich sichtbares und spürbares (Haptik) Relief von Teller und Schale zeigt sich dieser Trend aber in mannigfaltigen Varianten bei den Herstellern.

Die Artikel bleiben aber bei genauem Betrachten das industriell produzierte Serienprodukt, was sie nun einmal sind und wirken dadurch künstlich.

Als „Bühnenbild“ für die Speisen stehen die Formen zum Teil schon zu stark im Vordergrund.



Bowls, Bowls, Bowls

Zylindrische und kugelförmige Bowls scheinen in Ergänzung des flachen Tellers das Speisengefäß der Stunde zu sein.

Die Bowl verbindet die Möglichkeit unterschiedlichste Speisen (fest & flüssig > Salate, Poké, Veggie, Asia) aufzunehmen und zu präsentieren mit einer lockeren, unkomplizierten und informellen Art des Speisens.

Damit geht es zurück zu den Ursprüngen unserer Gefäßkultur.



Hauchdünn, zart & verletzlich

Die Sortimente der Trinkglashersteller sind vielfältig und tendenziell farbiger denn je.

Auffällig sind, insbesondere bei den Stielgläsern (Wein, Schaumwein), die extrem dünnen Wandstärken, die die Gläser leicht und zerbrechlich wirken lassen.

Hier geht es um Exklusivität und das besondere Trinkgefühl beim Gast. Praktisch, weil robust, im Sinne der Gastronomietauglichkeit, scheint hier keine Rolle zu spielen.

Neue Gläsertypen für das Tasting und die Aromen-Entfaltung erweitern die Sortimente z.B. im Bereich Craft Beer.



Handwerklich mit sichtbaren Makeln

Spuren handwerklicher Bearbeitung und Makel (z.B. Deformierungen, Luft einschüsse) werden bewusst als Designelemente zugelassen.

Hier wird ebenfalls der Unikat-Charakter betont und das Verlangen nach Einzigartigkeit gestillt.

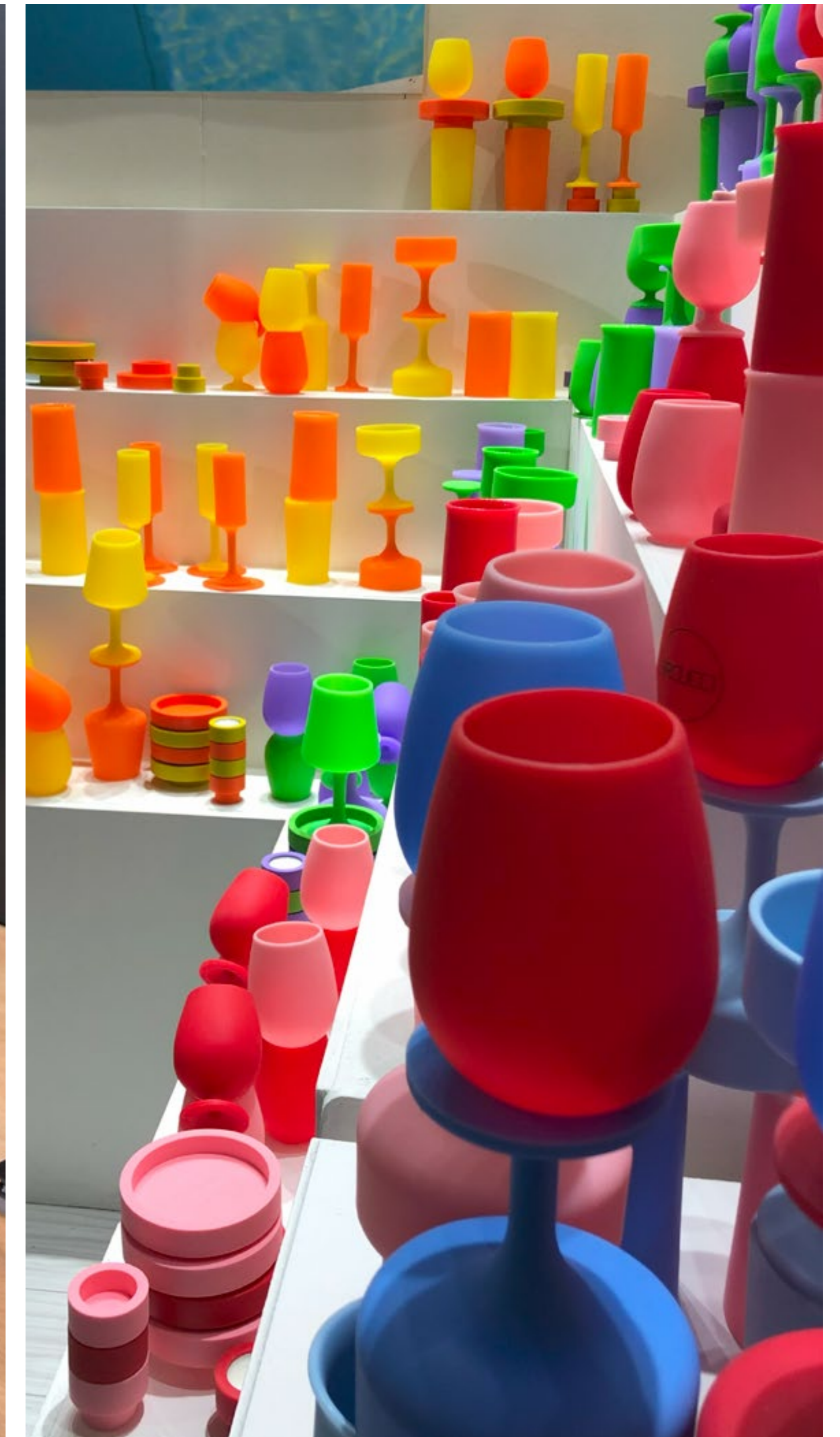


Täuschend echt & bewusst unecht

Im Bereich der Trinkgläser fallen einige Alternativen zum echten Glas aus Kunststoff bzw. Silikon auf. Zum einen wirken die Kunststoff Gläser täuschend echt und sind auf den ersten Blick nicht zu unterscheiden.

Brilliant, klar und bruchsicher kommen sie dort zum Einsatz, wo Sicherheit und unkompliziertes Handling im Vordergrund stehen. Die Stielgläser (Wein, Sekt/ Prosecco) wirken jedoch recht klobig, da dünnere Materialstärken bei Kelch und Stiel das Kunststoff-Glas zu instabil machen.

Instabilität und wird auf der anderen Seite bei farbigen Gläsern aus Silikon zum besonderen Merkmal. Es ist jedoch schwer vorstellbar, dass die besondere Haptik und Sensorik der Gefäße den Massengeschmack treffen werden. Als Instagram tauglicher Eyecatcher der Messe funktionieren sie aber hervorragend.



Get in touch!

Du möchtest unsere Trendbeobachtungen für Deine Produkte nutzbar machen?

Gern geben wir Dir in einem persönlichen Gespräch einen tieferen Einblick in die Trends und die Umsetzbarkeit für Dein Sortiment, Produkte und Services!

Bis bald bei CULTURE FORM!

Adah Griessbach

Industrial Designer



Sven Benterbusch

Unit Lead Indoor Experience



Lies unsere letzten Reports:

AMBIENTE 2023

ISH 2023

CULTURE FORM GmbH

Edisonstrasse 63

12459 Berlin-Germany

Fon + 49.30.4081898-0

Mail s.benterbusch@culture-form.com

Web www.culture-form.com

Jetzt Website besuchen!

Lerne uns kennen!

