

JOZEF YOUSSEF KITCHEN THEORY

Chef Jozef Youssef ist der Gründer und Kreativdirektor des Designstudios „Kitchen Theory“ in London. Die Gäste gehen hier auf eine multisensorische Reise durch ein Menü, das mit Licht, Farben, Projektionen, Aromen und den unterschiedlichsten Konsistenzen die Sinne beflügelt. Seine Erkenntnisse zu Gastronomie, Kunst und Wissenschaft lässt Jozef Youssef in die Forschungen einfließen, die er in enger Zusammenarbeit mit Professor Charles Spence, Oxford University, durchführt.

Chef Jozef Youssef is the founder and creative director at the Kitchen Theory design studio in London. Guests here take a multisensory journey through the menu, swept along as their senses detect light, colour, projections, scents and a wide variety of consistencies. Jozef Youssef incorporates his knowledge of gastronomy, art and science into his research, which he undertakes in close collaboration with Professor Charles Spence of Oxford University.

www.kitchen-theory.com



NEW



ambiente-podcast.com

Listen to the experts.

#ambiente20



Messe Frankfurt Ambiente

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Postfach 15 02 10
60062 Frankfurt am Main, Germany
Tel. +49 69 75 75-0
Fax +49 69 75 75-67 55
ambiente@messefrankfurt.com
ambiente.messefrankfurt.com

Subject to change, as of January 2020. Printed in Germany 1/20/XXX D/EN Üfi
Number

ambiente

INVESTING IN
DESIGNER TABLEWARE
PAYS OFF.
RESEARCH BY JOZEF YOUSSEF



 messe frankfurt

WERTVOLLE ERKENNTNISSE.



„Designgeschirr macht sich bezahlt“: Für die Ambiente analysierte der Spitzenkoch Jozef Youssef den Zusammenhang zwischen dem Wert eines Tellers und der Wahrnehmung von Speisen. Hier wird die weltweit durchgeführte Befragung zum Einfluss von Geschirr auf Wirkung und Genuss eines Gerichts, dessen Preis als angemessen empfunden wird, präsentiert.

DIE ERGEBNISSE SIND EINDEUTIG:

- + Der teuerste verwendete Teller erzielte den höchsten Preis, den die Teilnehmer für ein Gericht zu zahlen bereit waren – und zwar unabhängig von der Speise.
- + Gäste in Nord- und Südamerika, Europa, Asien und Australien geben gleichermaßen mehr Geld für Speisen aus, wenn sie auf hochwertig designtem Geschirr serviert werden.
- + Selbst eine verhältnismäßig kleine Investition in Designergeschirr kann sich also wertsteigernd auf Wahrnehmung und damit auf die Kalkulation eines Gerichts auswirken. Denn: Wertwahrnehmung und Preiseinschätzung von Speisen erhöhen sich beim Einsatz eines doppelt so teuren Tellers bereits um etwa 9%.
- + Gerichte, die auf dem zweit teuersten verwendeten Teller präsentiert wurden, wirkten am appetitlichsten – und zwar wiederum unabhängig von der Speise selbst.
- + Wenn sie auf runden Tellern mit hochwertigem Design angerichtet werden, machen Gerichte grundsätzlich einen appetitlicheren Eindruck, als wenn sie auf runden Tellern mit einfachem Design präsentiert werden.

WIR DANKEN GOODFELLOW & GOODFELLOW LTD. FÜR DIE BEREITSTELLUNG DES HIER VERWENDETEN GESCHIRRS.



VALUABLE INSIGHTS.



“Designer tableware pays off.” A study evaluating the perceived value of a dish in correlation with the price of the plate. Top chef Jozef Youssef analysed for Ambiente the connection between the quality of a plate and the diner’s perception of the food. His academic findings of his worldwide survey are presented here.

THE RESULTS ARE CLEAR:

- + The most expensive plate used resulted in the highest price the participants were willing to pay for a dish – regardless of the dish itself.
- + Guests in North and South America, Europe, Asia and Australia spend more money on food – and to an equal extent – when it is served on high-quality designer tableware.
- + So, even a relatively small investment in designer tableware can increase the perception of quality and thus have an impact on the pricing of a dish. The perception of quality and the estimation of the price of a dish increase by about 9% when using a plate that is twice as expensive.
- + Dishes presented on the second most expensive plate used seemed the most appetising – again, irrespective of what was actually served on it.
- + Dishes presented on round plates with a high-quality design generally make a more appetising impression than those provided on round plates with a simple design.

WE WOULD LIKE TO THANK GOODFELLOW & GOODFELLOW LTD. FOR PROVIDING US WITH THE CROCKERY USED HERE.