

Inhalt

EINLEITUNG	9
1. Wie ist das Buch entstanden?	9
2. Warum überhaupt ein Gastro-Buch?	15
2.1. Der Gastronomie neue Visionen geben	17
2.2. Machen ist wie wollen, nur krasser	20
2.3. Gastronomie ist der soziale Klebstoff der Gesellschaft	22
2.4. Ein gutes Team	24
2.5. Kurze Definition der Trends	25
2.6. Der Aufbau des Buchs in vier Teilen	27
2.6.1. Gestern	28
2.6.2. Heute	28
2.6.3. Morgen	29
2.6.4. Übermorgen	29
GESTERN	30
3. Gestern war es auch nicht besser	30
3.1. Personal	35
3.2. Kosten	42
3.3. Klima	43
3.4. Demografie	46
3.5. Digitalisierung	49
3.6. Innovationen	55
3.7. Fazit zum Gestern	61
HEUTE	63
4. Der Schock der Veränderung	63
4.1. Selbst-Bewusstsein: Die Sache mit dem Hamster	63
4.2. Selbst-Erkenntnis: Erkennen, wie es wirklich ist	66
Digitalisierung und das E-Auto	67
Klimawandel und die große Flut	67
Gesundheit und schlechtes Management	68
Wirtschaft	68

Politik	69
Fazit	69
4.3. Selbst-Ermächtigung: Ich kann selbst handeln	70
5. Drei neue Gast-Rollen	72
5.1. Der Gast als Kämpfer: Was der Kämpfer will	72
5.2. Der Gast als Kontrolleur: Was der Kontrolleur will	76
5.3. Der Gast als Künstler: Mehr Spaß bei der Arbeit	83
MORGEN	88
6. Künstliche Intelligenz	88
6.1. Die Chancen durch KI	88
6.2. Visionen rund um KI	91
6.3. Künstliche Intelligenz und Gegentrend	94
7. Der Kämpfer: Ich will besser werden	96
7.1. Psycho-Ebene: Positive Psychologie, der Koch wird Coach	96
7.2. Gesundheit: Ich muss gesund bleiben/werden	104
7.3. Improvement Food	106
7.4. Effizienz und Convenience	116
7.5. Evolution – mehr lernen, besser werden	127
7.6. Der Kämpfer lässt die Roboter tanzen	130
7.7. Der Mitarbeiter als Kämpfer	137
8. Der Kontrolleur	141
8.1. Ich suche Haltung, wer übernimmt Verantwortung?	141
8.2. Nachhaltigkeit, Kontrolle, Transparenz	146
8.3. Wissen, was passiert	151
8.4. Höchste Kontrolle: Local, Regenerative Food	155
8.5. Politische Haltung, Verantwortlichkeiten, Purpose	159
8.6. New Nostalg: Auf der Suche nach Coziness, Wärme und der Hygge-Höhle	161
8.7. Plant-based und Cultured Meat	165
8.8. Authentizität	171
8.9. Der Mitarbeiter als Kontrolleur (Wofür arbeite ich?)	174
9. Der Künstler	179
9.1. Erlebnisse (Sensorik, Event, Kontakt, Genuss)	179
9.2. Inspiration und Neugier auf Neues! Der kindliche Gast	185
9.3. Selbst machen: DIY	188

9.4.	Rekombinationen	190
9.5.	Inszenierung – Staging	192
9.6.	Humor	195
9.7.	Eskapismus	199
9.8.	Mood Food	202
9.9.	Achtsamkeit	204
9.10.	Time Rich, Third Place	208
9.11.	Community: Gastro als Club und starke Gemeinschaft. Partner statt Gäste. Neue Berufsbilder	211
9.12.	Der Mitarbeiter als Künstler: Wo bleibt der Spaß und die Anerkennung?	216
10.	Umfeld: Die neuen Herausforderungen. Die Außensicht	218
10.1.	Immobilienmarkt	218
10.2.	Stadtentwicklung	221
10.3.	Arbeitsmarkt	225
10.4.	Organisation	226
10.5.	Gesellschaft	228
10.6.	Politik	231
10.7.	Benachbarte Branchen und Konvergenz	233
10.8.	Gesundheit	235
10.9.	Mobilität	238
11.	ÜBERMORGEN	241
	Exkurs: Eine Zeitreise in die Zukunft. Die Jetsons gehen essen	242
11.1.	Die Zukunft – Vision 1: Mensa 360°. Das neue Wohnen integriert die Gastronomie	247
11.2.	Die Zukunft – Vision 2: Funktionalität	252
11.3.	Die Zukunft – Vision 3: Design for Gastro. Die Revolution des Gastroerlebnisses	257
11.4.	Die Zukunft – Vision 4: Der Gastro Hub	261
11.5.	Die Zukunft – Vision 5: Die ganzheitliche Marke	263
11.6.	Die Zukunft – Vision 6: Das bewusstseinserweiternde Restaurant	266
12.	JETZT	273
	Kleine Danksagung!	276
	Anmerkungen	278