

# Inhalt

5 **Vorwort**

6 **Einleitung**

## 1

8 **Gastronomischer Erfolg: Wo liegt die Zukunft?**

10 1.1 — **Wandel nutzen**

25 1.2 — **Wirksamkeit verstehen**

## 2

32 **Klima und Umwelt: Was zählt wirklich?**

34 2.1 — **Worauf es ankommt**

39 2.2 — **Der Klimawandel und unsere Ernährung**

53 2.3 — **Der Zustand der Biosphäre und unsere Ernährung**

59 2.4 — **Einordnung Lösungsszenarien Food**

## 3

64 **Gesundheit: Welche Rolle spielt die Ernährung?**

66 3.1 — **Muss ein Restaurant gesund sein?**

77 3.2 — **Können wir bitte zahlen?**

## 4

82 **Ethik: Wer wollen wir sein?**

84 4.1 — **Wer wir sind**

97 4.2 — **Wer wir sein wollen**

## 5

110 **Nachhaltigkeit in der Gastronomie: Genuss mit Mehrwert**

112 5.1 — **Gastronomischer Fortschritt**

125 5.2 — **Nachhaltigkeit der Zukunftsküche**

## Workshop 1

148 **Mein Konzept und meine Gäste besser verstehen**

## 6

- 150 **Pflanzlich. Aber geil.**  
152 6.1 — **Die Kunst zeitgemäßer pflanzlicher Küche**  
167 6.2 — **Die Superkraft pflanzlicher Küche**

### Workshop 2

- 182 **Meine neue Speisekarte**

## 7

- 184 **Zukunftsküche: So werden Sie unwiderstehlich**  
186 7.1 — **Was macht eine erfolgreiche nachhaltige Gastronomiemarkte aus?**  
203 7.2 — **Die meisterhaften Sieben: Die 7 Säulen der Markenbildung**

### Workshop 3

- 217 **Meine gastronomische Marke**

## 8

- 220 **Markenkommunikation: So nehmen Sie Ihre Gäste mit**  
222 8.1 — **Marketingkommunikation**  
230 8.2 — **Markenaufbau**

### Workshop 4

- 245 **Meine Kommunikation**

## 9

- 248 **Transformation: So gelingt der Wandel**

### Workshop 5

- 270 **Meine Transformation zum nachhaltigen Betrieb**

## 10

- 272 **Die neue Gegenwart**

- 280 **Danksagung**  
282 **Restaurant-Guide**  
283 **Über den Autor**  
284 **Literatur**  
304 **Impressum**