

# 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  
Gastronomiemarke 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