

Tue Gutes und sprich darüber.

Aber richtig.

ESSENZ

Zukunftsforum 2026

Perspektive Gastgewerbe

by Transformationscoaches NRW

Balázs Tarsoly

Geschäftsführer, Autor

Keynote – 15.09.2026



**BRANDING
CUISINE**

REGIONAL.

SAISONAL.

BIO.

SOZIAL.

PFLANZLICHER. ← DER Klimahebel

- Fürs Klima zählt vor allem, was wir essen und wie es hergestellt wird – weniger, wie weit es gereist ist. Durchschnittlich < 5 % der Lebensmittelemissionen entstehen durch Transport.
- Nachhaltiger ≠ teurer: Food Waste, Saisonalität und pflanzlichere Angebote können auch wirtschaftliche Hebel sein.



Wir wollen das Richtige. Und tun erstaunlich oft etwas anderes.

- 1. Wir wollen normal sein.**
- 2. Wir hängen an unserer Story.**
- 3. Wir tun nicht, was wir sagen.**
- 4. Wir finden gute Gründe für unser Handeln.**

**Menschen müssen nicht nachhaltiger denken,
um nachhaltiger zu handeln.**



Mach es leichter, grün zu sein.

Mach es:

- begehrenswert
- persönlich relevant
- einfach
- zur Norm

Die beste Nachhaltigkeitskommunikation macht die bessere Zukunft zur attraktiveren Gegenwart.





**Wir ge
stalten
zuver
sicht.**



**BRANDING
CUISINE**



**Balázs Tarsoly
Geschäftsführer**

+49 30 577 00 42 95

**gutenappetit@brandingcuisine.com
brandingcuisine.com**