



Petra Teitscheid (Hrsg.), Nina  
Langen (Hrsg.), Melanie Speck  
(Hrsg.), Holger Rohn (Hrsg.)

## **Nachhaltig außer Haus essen**

*Von der Idee bis auf den Teller*

384 Seiten, Softcover,  
ISBN 978-3-96238-063-2,  
29,00 € (D).  
Auch als E-Book erhältlich.

Immer mehr Menschen essen regelmäßig außer Haus, eine rasch verfügbare und flexible Ernährung gehört zu unserem modernen Lebensstil mittlerweile einfach dazu. Den Kundinnen und Kunden ist jedoch nicht nur diese Flexibilität wichtig, sondern zunehmend auch eine hohe ökologische und gesundheitliche Qualität der Angebote. Sie wünschen sich attraktive, genussreiche und zugleich nachhaltige Speisen. Und sie wollen darauf vertrauen können, dass ihr Essen entsprechend klar definierter ökologischer und sozialer Anforderungen hergestellt wurde.

Der Schlüssel dazu sind Innovationen im Speisenangebot, bei der Beschaffung, Zubereitung, Kennzeichnung – und bei den Darbietungsformen. Die über 50 Autorinnen und Autoren dieses Buches arbeiten alle in Wissenschaft und Praxis für eine nachhaltige Entwicklung des Ernährungssystems. Hier stellen sie die im Forschungsprojekt NAHGAST und weiteren Projekten erarbeiteten Ansätze für eine nachhaltige Transformation des Außer-Haus-Marktes zur Diskussion.



© Wilfried Gerharz

## **Petra Teitscheid**

Petra Teitscheid ist Ökonomin, Professorin am Fachbereich Oecotrophologie der FH Münster und Leiterin des Instituts für Nachhaltige Ernährung (FH Münster). Zu ihren Arbeitsschwerpunkten gehören u. a. die Gestaltung nachhaltiger Angebote und Wertschöpfungsketten in der Ernährungswirtschaft.



© Christian Kielmann

## **Nina Langen**

Nina Langen ist Agrarökonomin und als Professorin für Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft an der TU Berlin tätig. Am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre forscht sie u. a. zu ethischem Lebensmittelkonsum, Lebensmittelverschwendung und Verhaltensökonomie.



© Wuppertal Institut

## Melanie Speck

Melanie Speck ist Oecotrophologin und promovierte an der Universität Paderborn zu Konsum und Suffizienz. Als Projektleiterin der Abteilung Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren des Wuppertal Instituts arbeitet sie u. a. zu indikatorenbasierter Nachhaltigkeitsbewertung von Ernährungssystemen.



© Holger Rohn

## Holger Rohn

Holger Rohn ist Professor für Life Cycle Management und Qualitätsmanagement am Fachbereich Wirtschaftsingenieurwesen der TH Mittelhessen. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen u. a. in zukunftsfähiger Unternehmensentwicklung, Industrial Ecology, Life Cycle Management und Ressourceneffizienz.