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.

oekom – Gesellschaft für ökologische Kommunikation mit beschränkter Haftung
Goethestraße 28
80336 München

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49 89 / 54 41 84 231
E-Mail: presse@oekom.de

© 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.