

Nachhaltig im Außer-Haus-Bereich



Prof. Dr. Petra Teitscheid von der FH Münster ist Mitherausgeberin des Buches 'Nachhaltig außer Haus essen? Von der Idee bis auf den Teller?'. Foto: FH Münster / Wilfried Gerharz

Gastronomiebetriebe tragen eine große Verantwortung, wenn es um eine enkeltaugliche Zukunft geht, meint Prof. Dr. Petra Teitscheid von der FH Münster. Sie ist Mitherausgeberin des Buches 'Nachhaltig außer Haus essen? Von der Idee bis auf den Teller?', das im Münchener oekom-Verlag erschienen ist.

In dem Sammelband werden nicht nur die Ergebnisse aus dem inzwischen abgeschlossenen Forschungsprojekt 'Nachhaltiges Konsumieren und Produzieren in der Außer-Haus-Gastronomie' (NAHGAST) vorgestellt, 'mit dem Betriebe bei Transformationsprozessen zum nachhaltigen Wirtschaften unterstützt werden sollen. 'Wir haben ganz bewusst auch Forscher und Praktiker aus unserem Netzwerk in die Publikation eingebunden, die nicht am NAHGAST-Projekt beteiligt waren', erklärt Teitscheid. Mehr als 50 Autoren aus verschiedenen Disziplinen haben Beiträge verfasst. Themen sind beispielsweise die ökologische, soziale und gesundheitliche Bewertung von Speisen, Konzepte zur Reduzierung des Fleischanteils in der Außer-Haus-Verpflegung und Forschungsergebnisse zur Ansprache der Kunden.

ISBN: 978-3-96238-063-2