VERÖFFENTLICHUNGEN

Bücher und Buchbeiträge

1. Chalupová, L., Henrich, J. (2026). Nachhaltige Ernährungssysteme und Smart City – smarter Weg in die nachhaltige Zukunft. In: Schachtner, C., Brunzel, M. (Hrsg.), *Handbuch Smart City*. Kohlhammer, S. 27–45.

2. Chalupova, L., Mantel-Görner, C., Panenka, P., Plendl, C. (2025). Innovationskraft für Morgen: Fachbereichsübergreifendes Nachhaltigkeitszertifikat für Studierende. In: Innovative Ansätze für die Nachhaltigkeitslehre und Forschung in der Hochschulbildung, Walter Leal Filho (Hrsg.). Springer Spektrum, S. 97-115

3. Chalupová, L. (2025). Erfolgsfaktoren ESG – Environmental, Social and Governance. BEHRs-Verlag: Hamburg.

4. Täger, M., **Chalupova, L.**, Thiele, S. (2024). Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise. In: 15. DGE-Ernährungsbericht. Hrsg. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. URL: https://www.dge.de/fileadmin/dok/wissenschaft/ernaehrungsberichte/15eb/15-DGE-Ernaehrungsbericht.pdf

5. Chalupova, L. (2024). Handlungsfelder für nachhaltiges Handeln in der Gemeinschaftsgastronomie – Möglichkeiten und Grenzen. In: Reiche, Th. (Hrsg.) (2024) Hygiene in Großküchen. Praxishandbuch. Loseblattwerk. 105. Aktualisierungs-Lieferung 08/2024. Behr‘s Verlag.

6. Aleff, D., **Chalupova, L.**, Floer, W., Paul, S. (2024). Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit. Hanser Verlag.

7. Chalupova, L., Seidl, M. (2023). Nachhaltige Verpflegung im Krankenhaus. In: Management Handbuch Krankenhaus-Online. 177. Update, März 2023. Medhochzwei, S. 1-22

8. DIN Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.) (2021). DIN SPEC 91448 – Leitfaden für den Betrieb eines Gaststätten- und Hotelgewerbes in Vorbereitung sowie im Zuge eines Pandemiefalls. Berlin: Beuth Verlag.

9. Chalupova, L. (2019). Beitrag von Betriebsrestaurants zum nachhaltigen Konsum am Beispiel vom Abfall. In: Aktuelle Ansätze zur Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele, Leal Walter (Hrsg.). Springer Spektrum, S. 313-334

10. Chalupova, L. (2017). Abfallmanagement in Betriebsrestaurants. Planegg: Verlag Neuer Merkur

Stand: 25.05.2026

Beiträge in Fachmagazinen, Journals

1. Chalupová, L. (2026). ESG als Infrastruktur der Zukunftsfähigkeit. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit, 09/2026, S. 30-33

2. Chalupova, L. (2026). Co-Benefits für zukunftsfähige Arbeitsplätze. In: rhw management., Jh. 63, Juni 2026, S. 32-34

3. Chalupova, L. (2026). ESG richtig (zusammen-)denken. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit, 06/2026, S. 31-33.

4. Chalupova, L. (2026). Datenmanagement bei ESG ist Pflicht. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit, 05/2026, S. 20-22

5. Chalupova, L. (2026) Energie und Klima 2026 Gastwelt resilient – strategisch steuern, Kosten meistern, Zukunft sichern. In: S&F Magazin Nr. 1 2026, S. 14-15

6. Chalupova, L., Fuchs, L., Kröll, M., Krömer, B., Mazilu-Eyaz, I. (2026). Blockchain und Nachhaltigkeit. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 02/2026. S. 28-32.

7. Chalupova, L. (2026). Nachhaltigkeitsturbo für wirksame QM-Systeme. In QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 02/2026. S. 22-23.

8. Chalupova, L. (2026). ISO 53001 – ein Ordnungsrahmen. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 03/2026. S. 17-19.

9. Chalupova, L. (2026). Das „G“ in ESG. Werte in Strukturen und Handeln übersetzen. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 03/2026. S. 20-23.

10. Träger, M., Chalupova, L., Thiele, S. (2026). Auf dem Weg zur nachhaltigeren Gemeinschaftsverpflegung. Bewertung und Potential gängiger Speiseproduktionssysteme. In: DGEWissen, 1/2026. S. 11-12

11. Chalupova, L. (2026). Zum S in ESG. Fachartikel. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 01/2026, S. 28-30

12. Chalupova, L. (2025). Zum S in ESG. Fachartikel. URL: https://www.qz-online.de/a/fachartikel/zum-s-im-esg-7270092 (letzter Zugriff: 18.12.2025)

13. Chalupova, L. (2025). Zum „E“ im ESG. Fachartikel. URL: https://www.qz-online.de/a/fachartikel/zum-e-im-esg-7001395 (letzter Zugriff: 18.12.2025)

14. Chalupova, L. (2025). Ein pragmatischer Standard zur Nachhaltigkeitsberichtserstattung für KMUs. In: Küche kompakt. Fachinformationsdienst für die Gemeinschaftsverpflegung. Ausgabe 5, 2025. Hamburg: BEHR‘S

15. Chalupova, L., Herdmann, F., Bartel, R. (2025). Umgang mit Grenzen der Nachhaltigkeit. Impulspapier. URL: https://blog.dgq.de/grenzen-der-nachhaltigkeit-leitplanken-fuer-unternehmerisches-handeln/

16. Chalupova, L., Fuchs, L., Kröll, M., Krömer, B. (2025). Blockchain und Nachhaltigkeit – Von der Vision zur belastbaren Datenbasis. URL: https://www.dgq.de/fachbeitraege/blockchain-und-nachhaltigkeit/ (letzter Zugriff: 18.12.2025)

17. Schöberl, R., Chalupova, L. (2025). Soft skills – die unterschätzte Zutat. In: GV-Manager. Spürbar grün. 8/25. S. 68-70

18. Chalupova, L. (2025). Managen statt nur berichten. In: GV-Manager. Spürbar grün. 8/25. S. 18-20.

19. Chalupova, L. (2025). Kresse statt Reste: Hochschule Fulda mit kreativen Wegen gegen Abfall. In: rhwpraxis, 3/2025, S. 20-22

20. Chalupová, L., Paul. S. (2025). Stakeholder rocken die ESG-Strategie. Identifizieren Sie Ihre Stakeholder mit System. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 08/2025, S. 26-28

21. Chalupová. L. (2025). Schlüsselstrategien für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie. In: rhwpraxis, 2/2025, S. 6-10

22. Chalupová, L. (2025). Welches ist das nachhaltigste Speiseproduktionssystem? In: rhwpraxis 2/2025, S. 44-46

23. Chalupová, L. (2025). EU-Omnibus-Entwürfe: Nachhaltigkeit bleibt! In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 06/2025. S. 18-19

24. Chalupova, L., Schmelzer, M. (2025). 10 wichtige Fragen zu ESG: Ein Einblick in die Unternehmenspraxis. In: Econic, 02/2025. Fachmedien Otto Schmidt. S. 26-31

25. Chalupova, L., Schöberl, R. (2025). Kompetenzlücke im Nachhaltigkeitsmanagement. Warum Soft Skills über den Erfolg entscheiden. In: Sustainable Value. Ausgabe 2/2025. Deutscher Anwaltsspiegel. URL: https://www.deutscheranwaltspiegel.de/sustainablevalue/nachhaltigkeit/kompetenzluecke-im-nachhaltigkeitsmanagement-159536/

26. Chalupova, L. (2025). Wesentliches finden braucht Zeit. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 05/2025. S. 27-29

27. Chalupova, L. (2025). Versteckte Datenschätze jetzt heben. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 04/2025. S. 22-25

28. Chalupova, L. (2025). Nachhaltigkeit ist kein Nice-To-Have. In: QZ Qualität, Management und Nachhaltigkeit. 03/2025. S. 24-27

29. Chalupova, L. (2025). Nachhaltig und wirtschaftlich – passt das zusammen? In: QZ Qualität Managementsysteme Nachhaltigkeit, 02/2025. S. 18-21

30. Chalupova, L., Fuchs, L. (2024). Blockchaintechnologie. Katalysator für nachhaltige Geschäftspraktiken. In: SustainableValue, 4/2024. URL: https://www.deutscheranwaltspiegel.de/sustainablevalue/nachhaltigkeitspraxis/blockchaintechnologie-37418/

31. Chalupová, L. (2024). Warum ist Biodiversität wichtig? In: rhw Management, Jhrg. 61, 10/2024, S. 24-27

32. Chalupova, L. (2024). Am Wendepunkt angekommen. In: IHK-Wirtschaftsforum, Jhrg. 147, 08/09.2024. URL: https://www.frankfurt-main.ihk.de/blueprint/servlet/resource/blob/6216416/8e7379026e4f00649964ba37d0715e9c/ihk-wirtschaftsforum-aug-sept2024-data.pdf S. 24-25

33. Chalupova, L., Mazilu-Eyaz, I. (2024). Biodiversitätsmanagement im unternehmerischen Kontext: Tipps für die Praxis. DGQ-Fachartikel. URL: https://www.dgq.de/fachbeitraege/biodiversitaetsmanagement-im-unternehmerischen-kontext-tipps-fuer-die-praxis/

34. Chalupova, L. (2024). Einsatz von Insektenbasierten Lebensmitteln in der Verpflegung. In: rhw management 6/2024. S. 32-34

35. Chalupova, L. (2024). Integration Planetarer Gesundheit in Geschäftsstrategie. In: Sustainable Value. Deutscher AnwaltsSpiegel vom 13.05.2024. URL: https://www.deutscheranwaltspiegel.de/sustainablevalue/nachhaltigkeitspraxis/kranker-planet-kranke-unternehmen-35185/

36. Chalupova, L. (2024). Nachhaltige Veranstaltungen: Online versus Präsenz. In: rhw management 5/2024. S. 34-35

37. Chalupova, L., Seidl, M. (2023). Nachhaltige Krankenhausküche. In: GV Manager 8/23. S. 40-42

38. Chalupova, L. (2023). Dekarbonisierung der Hauswirtschaft, Teil 3: Verpflegung. In: rhw management, Ausg. 7-8/Jhrg. 60, S. 32-34.

39. Chalupova, L. (2023). Dekarbonisierung der Hauswirtschaft, Teil 2: Reinigungsarbeiten. In: rhw management, Ausg., 6/Jhrg. 60, S. 22-25

40. Chalupova, L. (2023). Dekarbonisierung der Hauswirtschaft, Teil 1: Transport und Logistik. In: rhw management, Ausg., 5/Jhrg. 60, S. 24-26

41. Chalupova, L. (2022). Energie- und Gaskosten in der Küche sparen. In: rhw management, Ausg. 11/Jhrg. 59, S. 14-16

42. Chalupova, L. (2022). In a Nutschell: Alles, was führende Nachhaltigkeitsexperten im Blick haben müssen. In: Sustainable Value. Deutscher AnwaltsSpiegel. 12. September 2022.

43. Chalupova, L. (2022). Abfalltrennung und Entsorgung leichter gemacht. In: rhw management, Ausg. 7-8/Jhrg. 59, S. 24-26

44. Chalupova, L. (2022). Klimaneutralität in Großküchen. In: rhw management, Ausg. 5/Jhrg. 59, S. 20-22

45. Chalupová, L. (2021). Versandverpackung der Zukunft. Studie. In: packReport 10/2021. S. 26.

46. Chalupova, L. (2021). Wie geht es weiter nach 20 Monaten Corona-Pandemie? In: rhw praxis, Ausg. 4/2021, S. 6-11

47. Chalupova, L. (2021). Neuer Din SPEC-Leitfaden für Gastronomie und Hotels. In: rhw management, Ausg, 10/Jhrg. 58, S. 22-24

48. Chalupova, L. (2020). Mit neuer Norm zu mehr Arbeitssicherheit. In: rhw management, Ausg. 3/Jhrg. 58, S. 30-31

49. Chalupova, L. (2020). Sprachbarrieren überwinden. In: rhw management, Ausg. 10/Jhrg. 57, S. 20-23

50. Chalupova, L. (2020). Erfolgreiches QM trotz Arbeitskräftemangel. In: rhw management, Ausg. 9/Jhrg. 57, S. 21-23

51. Chalupova, L. (2020). Umweltproblem Einwegartikel aus Kunststoff. In: rhw management, Ausg. 7-8/Jhrg. 57, S. 40-42

52. Chalupova, L. (2019). Den richtigen Weg zu Nachwuchskräften finden. In: rhw management, Ausg. 6/Jhrg. 56, S. 21-24

53. Chalupova, L. (2019). Die DIN EN ISO 22000 wurde aktualisiert. In: rhw management, Ausg. 4/Jhrg. 56, S. 28-30

54. Chalupova, L. (2018). Überproduktion in der Gastronomie vermeiden. In: rhw management, Ausg. 10/Jhrg. 55, S. 36-38

55. Chalupova, L., Müller, C. (2018). Paradigmenwechsel: Wer ist hier der Bewerber? In: rhw management. Ausg. 7-8/Jhrg. 55, S. 36-38

56. Chalupova, L. (2018). Das „ISO-2015-QM“ in der Gemeinschaftsverpflegung. In: rhw management, Ausg. 7-8/Jhrg. 55, S. 14-17

57. Chalupova, L. (2018). Richtige Kommunikation zur Abfallvermeidung. In: rhw management, Ausg. 4/Jhrg. 55, S. 38-40

58. Chalupova, L. (2018). Nur wer sein Ziel kennt, findet den Weg. In: rhw management, Ausg. 1-2/Jhrg. 55, S. 62-63

59. Chalupova, L. (2017). Abfallmanagement in Betriebsrestaurants. In: rhw management, Ausg. 10/Jhrg. 54, S. 18-21

60. Chalupova, L., Klimova, Y. (2015). Lebensmittelabfälle im Speisesaal – Ursachen und Maßnahmen aus Sicht der Gäste in Betriebsrestaurants. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Ausg. 3/15, S. 135-142

White Papers

1. Werschbizky, B., A., Bussiek, J., **Chalupova, L.**, Schöfl, T., Erling, U. (2026). Ohne Handel keine Transformation. Kund:innen Orientierung geben. Wie können Online-Shops die Nachhaltigkeit von Produkten sitchbar und vergleichbar machen? Whitepaper.

Blog-Beiträge

1. VSME praxisnah umsetzen: Wie KI-Agenten Berichtserstattung unterstützen können (10.06.2026) https://blog.dgq.de/vsme-praxisnah-umsetzen-wie-ki-agenten-berichtserstattung-unterstuetzen-koennen/ (10.06.2026)

2. DGQ-Blog (18.12.2025). ISO 53001 – Wo steht die neue Managementsystemnorm für nachhaltige Entwicklung? URL: https://blog.dgq.de/iso-53001-managementsystemnorm-fuer-nachhaltige-entwicklung/ (18.12.2025)

3. DGQ-Blog (01.12.2025). Grenzen der Nachhaltigkeit: Leitplanken für unternehmerisches Handeln. URL: https://blog.dgq.de/grenzen-der-nachhaltigkeit-leitplanken-fuer-unternehmerisches-handeln/ (01.12.2025)

4. DGQ-Blog (20.11.2025). Nachhaltigkeit ist Teamsport entlang der Wertschöpfungskette. URL: https://blog.dgq.de/nachhaltigkeit-ist-teamsport-entlang-der-wertschoepfungskette/ (20.11.2025)

5. DGQ-Blog (25.11.2025). Nachhaltigkeit als Turbo für wirksame QM-Systeme. Blogbeitrag. URL: https://blog.dgq.de/nachhaltigkeit-als-turbo-fuer-wirksame-qm-systeme/ (26.11.2025)

6. DGE-Blog (2025). Wie nachhaltig sind Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung? Blogbeitrag. URL: https://www.dge.de/blog/2025/wie-nachhaltig-sind-speisenproduktionssysteme-in-der-gemeinschaftsverpflegung/

7. Paul, S., Heißner, J. Chalupova, L. (2024). Nachhaltige Meetings: Mit Online-Terminen den CO2-Fußabdruck verringern? Blogbeitrag vom 17.01.2024 bei DGQ. URL: https://blog.dgq.de/nachhaltige-meetings-mit-online-terminen-den-co2-fussabdruck-verringern/

8. Chalupova, L., Floer, W. (2023). Nachhaltigkeitsmanagement: Tipps für KMU. Blogbeitrag vom 28.09.2023 bei DGQ. URL: https://blog.dgq.de/nachhaltigkeitsmanagement-tipps-fuer-kmu/

Gast in Podcast

- Umwelt und Nachhaltigkeit aus wissenschaftlicher Sicht: Prof. Dr. Linda Chalupová. 08.12.2023, Holger Ehrsam. #124, URL: https://www.youtube.com/watch?v=hhuCJT0SZws

Reportagen

- Meet The Makers EP16 | Linda Chalupová - Nachhaltigkeitswissenschaften | Hessen schafft Wissen. URL: https://www.youtube.com/watch?v=QOSEnL7f3iI

Interviews

- DGQ (2025). Nachhaltigkeit ist Teamsport entlang der Wertschöpfungskette. In: QZ Qualität, Managementsysteme und Nachhaltigkeit. Jahrgang 70 (2025) 12. S. 18-19.

- Die Q-Welt von morgen gestalten: DGQ-Mitglieder aktiv in der Normung. In: QZ Qualität, Managementsysteme und Nachhaltigkeit. Jahrgang 69 (2024) 12. S. 24-25

- DGE-Ernährungsbericht: Studie zur Nachhaltigkeit von Speisenproduktionssystemen. URL: https://blgastro.de/gvmanager/nachhaltigkeit-speisenproduktionssysteme/