

Volker Peinelt & Jens Wetterau
Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie

Band 1

RHOMBOS-VERLAG BERLIN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

Impressum

Herausgeber

Hochschule Niederrhein
Reinarzstr. 49
D-47805 Krefeld

Verantwortlich

Prof. Dr. Volker Peinelt, Prof. Dr. Jens Wetterau

Projektbearbeitung und wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Volker Peinelt, Prof. Dr. Jens Wetterau
Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie
Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach
E-Mail: volker.peinelt@e.mail.de, jens.wetterau@hs-niederrhein.de
Homepage: <http://www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie>

Titelgestaltung: Marketingabteilung der Hochschule Niederrhein
Titelbild (Foto): © thinkstock // Yuri Arcurs, moodboard, Cathy Yeulet

Lektorat

Ilse Raetsch
Heighhofstr. 39, 81377 München
E-Mail: info@raetschtext.de

Druck

dbusiness.de GmbH, Berlin
Printed in Germany

Verlag

RHOMBOS-VERLAG
Kurfürstenstraße 15/16, 10785 Berlin
E-Mail: verlag@rhombos.de Homepage: <http://www.rhombos.de>
VK-Nr. 13597

© 2015 RHOMBOS-VERLAG, Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Kein Teil dieses Werkes darf außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ohne schriftliche Einwilligung des Verlages in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

ISBN: 978-3-944101-50-7

Volker Peinelt & Jens Wetterau

Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie

Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte

Band 1

Herausgeber:
Hochschule Niederrhein, Krefeld

Rhombos Verlag

Wissenschaftliche Leitung:

Prof. Dr. Volker Peinelt

Dipl. Ernährungswissenschaftler mit langjähriger Erfahrung in der GG, u.a. bei der DGE als Referatsleiter. Tätig an der Hochschule Niederrhein mit dem Lehrgebiet "Cateringservices und LM-Hygiene". Durchführung von Forschungsprojekten zu "Cook and Chill" und zur Schulverpflegung. Entwicklung von Zertifizierungskonzepten für die GG und des "Gastronomischen Ampelsystems".

Prof. Dr. Jens Wetterau

Dipl.-Ökotrophologe mit Schwerpunkt Ernährungsökonomie, mehrjährige Erfahrung in der GG, v.a. in den Bereichen Verpflegungs-, Qualitäts- und Arbeitsschutzmanagement. Tätig an der Hochschule Niederrhein mit dem Lehrgebiet "Catering Management und Arbeitswissenschaft". Forschungsaktivitäten zu "Betrieblicher Gesundheitsförderung" und zur Schulverpflegung.

Inhaltsverzeichnis für Band 1 (701 Seiten, 161 Abbildungen)

Kap	Autoren	Titel	S.
	Peinelt, Wetterau	Autorenverzeichnis für Bd. 1+2	VII
	von Grünberg, Wentzlaff, Schmid	Grußworte	X
	Peinelt, Wetterau	Vorwort	XIII
	Peinelt, Wetterau	Danksagung	XVI
A.	Betriebswirtschaft 1	Seitenzahl:	160
1.	Wetterau, Schmid	Markt der Außerhausverpflegung - eine Kurzanalyse	3
2.	Bottler	Managementkonzeption	29
3.	Lund	Faktor Mensch - Mitarbeiter als wertvoll(st)e Ressource	60
4.	Wetterau, Sennlaub, Pakula, Hamacher	Akademischer Nachwuchs für die Außerhausversorgung	82
5.	Bottler	Verhaltensmanagement	97
6.	Olderog	Wertschöpfungsmanagement	114
7.	Gardini	Marketingexzellenz - fünf Leadership-Prinzipien, die man beherrschen sollte	137
B.	Betriebswirtschaft 2	Seitenzahl:	116
8.	Lehmann	Die Kosten im Griff - kalkulieren und wirtschaftlich arbeiten	163
9.	Janssen	Einkauf und Logistik aus Sicht des Lieferanten	188
10.	Frank, Bodenstern	Einführung einer Warenwirtschaft durch das "Nutzen-Dreieck"	213
11.	Maier	Optimierung der eigenen Leistung durch Benchmarking	231
12.	Bredel	Change-Management - Anpassung an neue Ausrichtungen	253
C.	Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Gütesiegel	Seitenzahl:	86
13.	Wetterau	Grundzüge des Qualitätsmanagements	279
14.	Wetterau, Peinelt	Zertifizierungen und Gütesiegel	304
15.	Peinelt	Das Kochmützenkonzept - Beispiel für eine Zertifizierung	349
D.	Arbeitsschutz und Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)	Seitenzahl:	88
16.	Wetterau, Soeters-Jakobs	Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit	365
17.	Engel	Spezielle Aspekte des Arbeitsschutzes in Großküchen	392
18.	Stauch, Claus	Betriebliches Gesundheitsmanagement	407
19.	Feist, Giebel	BGF in der Versicherungskammer Bayern - Beispiel Speisenangebot	424
20.	Pfeifer	Besserer FC - eine Erfolgsgeschichte der BGF	438
E.	Facility Management, Küchen- und Speisenplanung	Seitenzahl:	114
21.	Lehmann	Facility Management - Grundlagen und Entwicklung	453
22.	Kohte	Vorgehen und Vorgaben bei der Küchenplanung	475
23.	Peinelt	Speisenangebote - Gratwanderung zwischen den Wünschen	514
24.	Feist, Bittl, Giebel	Speiseplanung - Spannungsfelder in Theorie und Praxis	553
F.	Produktionssysteme, Technik und Logistik	Seitenzahl:	137
25.	Peinelt, Gemüth	Produktionssysteme auf dem Prüfstand	567
26.	Helm, Petermann	Gar- und Kühl-Technik	620
27.	Paschmann	Der Heißluftdämpfer als Multitalent	645
28.	Hertach	Qualitätssicherung mit ausgereifter Logistik	660

Inhaltsverzeichnis für Band 2 (810 Seiten, 253 Abbildungen)

Kap	Autoren	Titel	S.
	Peinelt, Wetterau	Autorenverzeichnis für Bd. 1+2	VII
G.	Hygiene 1	Seitenzahl:	144
29.	Hönig	Überblick über das Lebensmittelrecht	3
30.	Peinelt	Standardisierung des Hygienekonzepts	26
31.	Peinelt	Personalhygiene und Schulung	90
32.	Dreusch, Klaus	HACCP-Dokumentation mit mobilen Erfassungssystemen	117
33.	Winkler	Der allergisch reagierende Gast - zum Umgang mit LM-Unverträglichkeiten	131
H.	Hygiene 2	Seitenzahl:	114
34.	Funke	Reinigung und Desinfektion	147
35.	Scheringer	Spül- und Geschirrspültechnik	178
36.	Prange, Zanden	Mikrobiologisch-hygienische Eigenkontrollen	202
37.	Anschütz, Kniep, Megerle, Biernath	Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung	217
38.	Lindenlauf	Grundzüge der Abfallentsorgung	232
I.	Nachhaltigkeit auf dem Teller	Seitenzahl:	122
39.	von Koerber	Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	261
40.	Mangalia	Der KlimaTeller - Konzept und Fallbeispiele	300
41.	Grabolle	Halbzeitvegetarier	321
42.	Mailänder	Aufbau & Umsetzung eines Umweltmanagementsystems	337
43.	Lutz, Otto	ONE TWO WE - Pionierprogramm für den Klimaschutz	354
J.	Angebote für unterschiedliche Zielgruppen	Seitenzahl:	252
44.	Klotter	Konsumpsychologie und Zielgruppencharakterisierung	383
45.	Sennlaub	Der Gast kommt nicht zum Essen allein - sozio-ökologische Erfolgsfaktoren	407
46.	Gorski, Peinelt	Reklamationsmanagement - Der Weg zum zufried. Gast	433
47.	Eickholt	Kriterien für eine attraktive Angebotsgestaltung	447
48.	Betz	Anforderungen und Umsetzungsstrategien bei der Schichtverpflegung	463
49.	Kaschafi	Vending-Autom.: Vielfalt im Angebot - immer im Einsatz	485
50.	Koch	Die LM-Industrie als hilfreicher Partner	517
51.	Kirchhain	Diäten und Sonderkostformen	547
52.	Peinelt, Wetterau	Masterplan für die Schulverpflegung	575
K.	Vollwertige Ernährung und Entscheidungshilfen für Gäste	Seitenzahl:	178
53.	Peinelt, Gonnemann	Vollwertige Ernährung - Wunsch und Wirklichkeit	635
54.	Peinelt	Der Weg zum vollwertigen Speisenplan	657
55.	Keller	Vegetarische Ernährung - akt. wissenschaftl. Bewertung	683
56.	Peinelt	Gastronomisches Ampelsystem (GAS) - Theorie	713
57.	Pflug, Feist, Giebel, Knieps, Kerkovius	Gastronom. Ampelsystem (GAS) - Erfahrungsberichte	774

Autorenverzeichnis

Nr.	Titel	Vorname	Nachname	Tätigkeit	Kap.
1.		Eliette	Anschütz	Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH, Gesellschafterin und Geschäftsführerin	37
2.	Dr.	Manfred	Betz	Institut für Gesundheitsförderung und -forschung, Institutsleiter	48
3.		Sascha	Biernath	Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH, Verantwortlicher für das Umwelt- und Arbeitsschutzmanagement	37
4.		Hubert	Bittl	Versicherungskammer Bayern, Küchenleiter in der VKB	24
5.		Robert	Bodenstein	Selbstständiger Unternehmensberater mit Schwerpunkt Informationstechnologie in Tourismus und Verpflegung	10
6.	Univ.-Prof. Dr. (em.)	Jörg	Bottler	Justus-Liebig-Universität Gießen, Ehem. Lehrstuhlinhaber für "Wirtschaftslehre hauswirtschaftlicher Betriebe"	2, 5
7.		Rhea	Bredel	Selbstständig, Training und Beratung für Kommunikation, Softskills und Veränderungen	12
8.		Christiane	Clauss	MA, Dipl. Sportwiss., salvea Gesundheitszentren, Leiterin des FB "Prävention und BGM"	18
9.		Andrea	Dreusch	MicroMol GmbH, FPQS-Teamleiterin	32
10.		Sarah	Eickholt	Point of Food Lebensmittelvertriebsgesellschaft mbH, Produktentwicklerin und Produktmanagerin	47
11.		Tanja	Engel	Dipl. Oecotroph., Klinikum Leverkusen Service GmbH, Geschäftsbereichsleiterin	17
12.		Christian	Feist	Versicherungskammer Bayern, Gastron. Leiter	19, 24, 57
13.		Thomas	Frank	Delegate Software AG, Mitbegründer	10
14.		André	Funke	Dipl.-Ing., Ecolab Deutschland GmbH, Verantwortung im Bereich Reinigungs- und Hygienetechnologie, Leiter Anwendungstechnik	34
15.	Prof. Dr.	Marco A.	Gardini	Hochschule Kempten, Fakultät Tourismus, Lehrgebiet "Internationales Hospitality Management und Marketing"	7
16.		Peter	Gemüth	Kassenärztliche Vereinigung Westfalen-Lippe (KVWL Dortmund), Abteilungsleiter Kasino	25
17.		Swen	Giebel	Versicherungskammer Bayern, Mitarbeiter in den Casinos der VKB	19, 24, 57
18.	Prof. Dr.	Bärbel	Gonnermann	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, "Ernährungswissenschaft und LM-Verarbeitung"	53
19.		Ute	Gorski	Dipl. Oecotroph., Auditorin f. d. Zertifizierung d. Schulverpflegung, Beratung f. Seniorenheime	46
20.		Andreas	Grabolle	Selbstständiger Autor und Berater in der Nachhaltigkeitskommunikation	41
21.		Meike	Hamacher	Dipl. Oecotroph., Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, wiss. Mitarbeiterin & Studienverlaufsberaterin	4
22.		Andreas	Helm	Dipl. Oecotroph., HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., Mitarbeiter des Technischen Geschäftsführung, Leiter des Fachverbandes Großkücheneinrichtungen	26

Nr.	Titel	Vorname	Nachname	Tätigkeit	Kap.
23.		Thomas B.	Hertach	HUPFER Großküchentechnik, Leiter der Anwendungsberatung, Leiter "Netzwerk Culinaria"	28
24.		Jens	Hönig	DEHOGA Nordrhein e.V., Referat Recht, Stellv. Leiter	29
25.		Hans-Gerd	Janssen	CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Gesch.führer	9
26.	Dr.	Aris	Kascheffi	Bundesverband der deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V., Geschäftsführer und Justiziar	49
27.	Dr.	Markus	Keller	Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB), Leiter der Abt. Wissenschaft und Forschung, Leiter des Inst. für altern. und nachhaltige Ernährung (IFANE), Mitautor des Standardswerks über die vegetar. Ernährung	55
28.		Philipp J.	Kerkovius	AXA Konzern AG, Facility Management-Betriebsgastronomie, Projektverantwortlicher Oecotrophologie, B. Sc. "Catering und Hospitality Services"	57
29.		Margit	Kirchhain	Universitätsklinikum Gießen und Marburg GmbH, Betriebsleiterin Speiserversorgung und Diätküchenleiterin	51
30.		Silke	Klaus	AWENKO GmbH & Co. KG, Geschäftsführende Gesellschafterin, KLAUS GmbH & Co. KG, Geschäftsleitung	32
31.	Prof. Dr. habil.	Christoph	Klotter	Hochschule Fulda, FB Oecotrophologie, "Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung"	44
32.		Thomas	Kniep	Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH, Geschäftsführer	37
33.		Ralf	Knieps	AXA Konzern AG, Projektverantwortung bei der Einführung von GAS, Facility Management-Betriebsgastronomie, Leiter QM	57
34.		Susanne	Koch	Dipl. oec. troph. und Diätassistentin, Unilever Deutschland, Nutrition & Health Expert DACH	50
35.	Dr.	Karl	Koerber, von	Leiter der "AG Nachhaltige Ernährung am Beratungsbüro für Ernährungsökologie", München, Lehrbeauftragter an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde	39
36.		Ursula	Kohte	Gastroplaner Kohte, Geschäftsführerin, Großküchenplanerin VDF, Architektin Dipl.-Ing. TH	22
37.	Prof. Dr.	Markus	Lehmann	Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences, "BWL, Facility Management und Catering Management"	8, 21
38.		Martin	Lindenlauf	MA Geograph, Wirtschaftsgeograph, Soziologe, KLEE-Entsorgung GmbH, Alleingesellschafter und Geschäftsführer	38
39.	Dr.	Kerstin	Lund	Freiberuflich tätig als Beraterin, Coach, Trainee in den Bereichen Marketing, Kommunikation und Personalentwicklung	3
40.		Peter	Lutz	SV Group (Schweiz), CMO, Verantw. u.a. für Supply Chain, Quality Systems & Nachhaltigkeit	43
41.	Prof. Dr.	Björn	Maier	Duale Hochschule Baden-Württemberg Mannheim, Studiendekan Gesundheitswirtschaft und Soziale Einrichtungen	11

Nr.	Titel	Vorname	Nachname	Tätigkeit	Kap.
42.		Dieter	Mailänder	mailänder marketing foodservice fachagentur gmbh, Inhaber	42
43.		Andrea	Mangalia	Soziologin und Leiterin des Projekts KlimaTeller bis 09/2014	40
44.		Brigitte	Megerle	Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH, Verantwortliche für das QM	37
45.	Prof. Dr.	Torsten	Olderog	AKAD University Stuttgart, Lehrgebiet BWL mit Schwerpunkt "Marketing und Dienstleistungsmanagement"	6
46.		Kornell	Otto	SV Group (Schweiz), Projektleiter für das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE	43
47.	Dr.	Christiane	Pakula	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, "Catering und Außer-Haus-Verpflegung"	4
48.		Markus	Paschmann	RATIONAL AG, Vorstandsmitglied, Verantwortung für den Bereich Marketing und Vertrieb	27
49.	Prof. Dr.	Volker	Peinelt	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, "Catering-Services und LM-Hygiene"	14, 15, 23, 25, 30, 31, 46, 52, 53, 54, 56
50.		Nadine	Petermann	Dipl-Oecotroph., HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., Ffm, Mitarbeiterin der Technischen Geschäftsführung	26
51.		Sabine	Pfeifer	Novitas BKK, Referentin für Betriebliche Gesundheitsförderung	20
52.		Gabriele	Pflug	Studentenwerk Berlin, Abt. Speisebetriebe, Kommunikation und Prozessgestaltung	57
53.	Prof. Dr. Dr. Dr. habil.	Alexander	Prange	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, "Mikrobiologie und LM-Hygiene"	36
54.	Dr.	Stefan	Scheringer	MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, CEO	35
55.		Burkart	Schmid	gv-praxis (Deutscher Fachverlag), Chefredakteur, Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie, Geschäftsführ. Vorstand	1
56.	Prof. Dr.	Angelika	Sennlaub	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Lehrgebiet "Hospitality Management"	4, 45
57.		Brigitte	Soeters-Jakobs	Dipl.-Oecotroph., Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mitarb. für Lehre & Forschung	16
58.		Anke	Stauch	Dipl. Sportlehrerin, salvea Gesundheitszentren, Leiterin d. Fachbereichs Medical Training & BGM	18
59.	Prof. Dr.	Jens	Wetterau	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, "Catering Management & Arbeitswissenschaft"	1, 4, 13, 14, 16, 52
60.	Prof. Dr.	Gertrud	Winkler	Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences, Lehrgebiet "Ernährungs- & LM-Wiss."	33
61.		Ulrike	Zanzen	Dipl.-Oecotroph., Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, wiss. Mitarbeiterin	36