



Denkstoff für alle

Es ist ein umfangreiches Werk geworden, das neue zweibändige Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie mit rund 1.600 Seiten von 60 Autoren. Wir sprachen mit den wissenschaftlichen Leitern des Buchprojekts, Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau, über die Inhalte.

Sind Bücher in einer internetbasierten schnellen Welt überhaupt noch zeitgemäß?

Prof. Dr. Volker Peinelt: Die Datenfülle der modernen Medien hat auch eine Schattenseite, da es immer schwieriger wird, die Spreu vom Weizen zu trennen. Jeder, der schon einmal versucht hat, unter einem bestimmten Stichwort Informationen zu ergoogeln, wird von der großen Trefferzahl erschlagen worden sein. Beispielsweise erzielt das Stichwort „HACCP“ 29 Millionen Treffer. Damit kann man nicht viel anfangen. Insofern besteht trotz gesteigerter Datenfülle ein Bedürfnis nach seriösen Quellen mit gut strukturierten Inhalten. Dieses Bedürfnis können insbesondere Bücher befriedigen.

Was war der Anlass für dieses Handbuch?

Peinelt: Bücher zur Gemeinschaftsgastronomie decken meist nur einen Teil des vielfältigen Themenspektrums ab, und die wenigen breit aufgestellten Sammelwerke können nur kurz auf die einzelnen Themen eingehen. Mit solchen Artikeln lassen sich aber Hintergründe nur oberflächlich beleuchten. Andere Werke befassen sich mit Spezialbereichen, die als Randgebiete der Branche anzusehen sind. Ein umfangreiches Werk, das die Branche umfassend und tiefgehend in den Fokus stellt und die vielfältigen Anforderungen beschreibt, gibt es bis dato nicht. Unser Handbuch soll diese Marktlücke schließen. Es

war uns möglich, über 60 Autorinnen und Autoren zu gewinnen – alle ausgewiesene Fachleute auf ihrem Gebiet. Damit lässt sich die Branche mit ihren drei Segmenten Business, Care und Education in ihrer Vielfalt abbilden.

Wo liegt denn der besondere Nutzen Ihres Handbuchs?

Peinelt: Viele gastronomische Trends müssen bewertet werden, denken Sie nur an das hochaktuelle Thema vegane Ernährung. Fachkräfte sollten sich dazu eine fundierte Meinung bilden können und nicht nur einer Mode hinterherlaufen. Wer die vielen Blogs zu bestimmten Themen im Internet sichten will, muss eine Sisyphusarbeit leisten und ist dann häufig mehr verunsichert als zuvor. Laienhaft, nicht belastbare Meinungen können keine solide Handlungsgrundlage sein. Auch so manche Dokumentation im Rundfunk und Fernsehen bietet nur Halbwissen oder starke Verkürzungen, mit denen die Themen nicht ausreichend aufgearbeitet werden können. Ein Buch mit umfangreichen Hintergrundartikeln und breitem Themenspektrum eignet sich hingegen bestens, um eine schwierige und komplexe Materie mit der nötigen Tiefe zu erschließen.

Gibt es auch kritische Anmerkungen?

Prof. Dr. Jens Wetterau: Ja, die gibt es. Die Autoren scheuen sich nicht, bei bestimmten Themen Kritik zu äußern, wo-



Prof. Dr. Volker Peinelt: „Das Handbuch vermittelt fundierte Kenntnisse.“



Prof. Dr. Jens Wetterau: „Die Themenauswahl orientiert sich an wichtigen Trends.“



bei die Hintergründe ausführlich erläutert werden. Beispielsweise wird bei den angebotenen Zertifizierungen und Gütesiegeln über Zertifizierungsmöglichkeiten informiert. Wir hinterfragen auch die gängigen Angebote, um Hinweise zu geben, die eine fundierte Entscheidung erleichtern. Kritische Ausführungen finden sich zum Beispiel auch bei den bisherigen Empfehlungen zur Schichtverpflegung.

Was bedeutet der fachliche Tiefgang für den Leser?

Wetterau: Erfolgreiches Handeln ist allein mit kulinarischem oder küchentechnischem Fachwissen nicht möglich. Daher werden zunächst Grundlagen dargestellt, angefangen mit betriebswirtschaftlichem Know-how über Hygiene und vollwertige Ernährung bis hin zur Nachhaltigkeit. Zur besseren Orientierung gibt es zehn Oberkapitel. Die Themenblöcke enthalten neben grundsätzlichen immer auch praxisbezogene Artikel. Da die einzelnen Beiträge teilweise sehr umfangreich sind, war es möglich, auf die Probleme und Hintergründe näher einzugehen. Im Fokus stehen Herausforderungen und Lösungsvorschläge.

Inwieweit sind wichtige Trendentwicklungen der Branche berücksichtigt worden?

„Die Herausforderung heißt Fachkräftemangel.“

Wetterau: Die Themenauswahl des Buches hat sich an wichtigen Veränderungen der Branche orientiert. Hierzu zählen ein steigendes Anspruchsdenken bei hoher Preissensibilität, der enorme Kostendruck und veränderte Produktionsprozesse, die das Angebot von Convenience-Produkten wie die Entwicklung passgenauer Technik beeinflussen. Eine andere Herausforderung stellt der zukünftige Mangel an Fachkräftenachwuchs dar. Diese Faktoren werden intensiv in mehreren Kapiteln des Werks behandelt. Ferner spielt das Thema Betriebliche Gesundheitsförderung eine wichtige Rolle. Diesen Praxisanforderungen hat das Buch genauso Rechnung getragen wie dem Megatrend Nachhaltigkeit. Für beide Bereiche stellen wir u. a. Fallbeispiele vor, die das Potenzial für Verbesserungen praxisnah aufzeigen und zur Nachahmung anregen.

Wer sollte die beiden Bücher lesen?

Peinelt: Alle Interessierten in Theorie und Praxis. Die vielfältigen Anforderungen in unserer Branche steigen ständig. Das gilt nicht nur für alle Fach- und Führungskräfte, sondern auch für Manager aus der Lebensmittel-, Technik- und Zulieferindustrie, Fachplaner und Berater sowie Studenten einschlägiger Studiengänge. *Die Fragen stellte Burkart Schmid.*



ORACLE® | **micros®**

Halten Sie Schritt und steigern Sie Ihren Umsatz

Die flexible Technologie von MICROS vernetzt Sie mit Ihren Gästen und ermöglicht Service auf höchstem Niveau. Erweitern Sie Ihre Kommunikation – und nicht Ihr Restaurant. Treten Sie ein in die Welt der elektronischen Bestellungen, ob Mobile Device, Internet oder Telefon: Ihr Angebot steht Ihrem Gast grenzenlos zur Verfügung.

Erfahren Sie mehr auf www.micros-fidelio.de/gastronomie

Besuchen Sie uns auf der Messe:

Internorga Hamburg

13. - 18. März 2015

Halle B3 EG | Stand 100

Die neue Kundengeneration ist auf dem Weg: schnell – spontan – mobil