

## Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte

Erstmals gibt es mit diesem Handbuch ein Gesamtwerk, das nicht nur einzelne Aspekte, sondern sämtliche Themenbereiche der Gemeinschaftsgastronomie behandelt. Dafür haben die Initiatoren Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau von der Hochschule Niederrhein, sich selbst eingeschlossen, 61 Autoren gewonnen, die ausgewiesene Experten in ihren jeweiligen Fachgebieten sind.

Volker Peinelt vertritt an der Hochschule Niederrhein den Fachbereich „Catering-Services und Lebensmittelhygiene“, ist Experte für „Cook and Chill“ und Schulverpflegung. Jens Wetterau lehrt auf dem Gebiet „Catering Management und Arbeitswissenschaft“ und ist auf die Betriebliche Gesundheitsförderung spezialisiert. Auch die Mehrheit der weiteren Autoren stammt aus der Wissenschaft. Dazu kommen Experten aus Wirtschaftsunternehmen und Verbänden sowie bekannte Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie.

Mit ihrer Hilfe ist ein fundiertes Standardwerk entstanden, das die Branche in ihrer ganzen Vielfalt abbildet, Erfahrungen aus Wissenschaft und Praxis bündelt sowie Grundlagenwissen und fachliche Tiefe in vielen Bereichen bereitstellt. Es richtet sich an all jene, die an irgendeiner Schnittstelle der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind: Fach- und Führungskräfte, Manager der Lebensmittel-, Technik- und Zulieferindustrie, Fachplaner und Berater sowie Studierende der einschlägigen Studiengänge.

Der Schwerpunkt von **Band 1** liegt auf der Betriebswirtschaft, die die Autoren in zwei Oberkapiteln mit insgesamt zwölf Unterkapiteln behandeln: Angefangen von aktuellen Marktdaten der Außer-Haus-Verpflegung über den Faktor Mensch, die Kostenrechnung, Einkauf und Logistik bis hin zu Change-Management, Qualitätsmanagement inklusive ver-



schiedener Zertifizierungskonzepte, Arbeitsschutz und Betrieblicher Gesundheitsförderung. Best-Practice-Beispiele veranschaulichen die Themen. Auf den Seiten zur Küchenplanung erfährt der Leser, wie eine neue Großküche strukturiert zu planen ist, unter Speisepflege, welche verschiedenen Angebotsvarianten es gibt. Auch das Spannungsfeld zwischen Theorie und Praxis beleuchten die Experten. Den Abschluss von Band 1 bilden die Themenkomplexe Produktionssysteme, Technik und Logistik: Welche Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Produktionssysteme und für welche Einsatzbereiche kommen sie in Frage, welche modernen Gar- und Kühltechniken stehen heute zur Verfügung und wie lassen sich küchenlogistische Abläufe – speziell nach der Speiseproduktion – optimieren.

**Band 2** widmet sich intensiv sämtlichen Hygiene-Aspekten, von ihren Grundlagen bis ins Detail. Dabei geht es sowohl um übergeordnete Bereiche wie Lebensmittelrecht und Standardisierung von Hygiene-Konzepten als auch um konkrete technische Aspekte von der Spültechnik bis zur Abfallentsorgung. Im Anschluss an grundsätzliche Betrachtungen und

Beispiele zum Thema Nachhaltigkeit widmet sich der zweite Hauptbereich den verschiedenen Zielgruppen: Was lehren uns Psychologie und Sozio-Ökologie, welche Rolle spielen Vending-Automaten, welche Diäten und Sonderkostformen gilt es zu beachten, wie gelingt erfolgreiche Schulverpflegung und was macht eine vollwertige oder vegetarische Ernährung aus. Zum Schluss erläutert Peinelt das von ihm mitentwickelte Gastronomische Ampelsystem, das die Gäste bei der Auswahl einer ausgewogenen Ernährung unterstützen soll.

Trotz seines beachtlichen Umfangs schreckt dieses Handbuch nicht vom Lesen ab. Im Gegenteil: Der übersichtliche Aufbau in viele Kapitel, die kurze Darstellung der jeweiligen Zielsetzung und Zusammenfassung am Anfang jedes Kapitels sowie viele Fotos, Tabellen, Diagramme und andere Grafiken erleichtern Lektüre und Verständnis. Außerdem helfen viele Beispiele aus der Praxis, das Gelernte zu vertiefen. Kritische Betrachtungen und die Darstellung innovativer Ansätze regen zum Nachdenken und der Entwicklung eigener Lösungen an.

*Gabriela Freitag-Ziegler, Bonn*

**Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie**  
Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte

Volker Peinelt,  
Jens Wetterau  
Hochschule Niederrhein  
(Hrsg.) (2015)

Gesamtausgabe  
in zwei Bänden  
1540 Seiten  
ISBN 978-3-944101-54-5  
Preis: 120,00 Euro

Quelle: Ernährung im Fokus, 7.8.2015, 15. Jg., S. 246

Im Internet:  
[http://www.aid.de/fachzeitschriften/eif/archiv\\_2015.php](http://www.aid.de/fachzeitschriften/eif/archiv_2015.php)

Herausgeber:  
aid infodienst  
Ernährung,  
Landwirtschaft,  
Verbraucherschutz  
e. V.,  
Zeitschrift  
Ernährung im Fokus  
Heilsbachstraße 16  
53123 Bonn  
Chefredakteurin:  
Dr. Birgit Jähnig  
(v. i. S. d. P.)