

Auf 1540 Seiten die Vielfalt der Gemeinschaftsgastronomie

Volker Peinelt & Jens Wetterau: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte. Band 1 und 2: 1540 Seiten, Format 170 x 240 mm, fester Einband. Rhombos-Verlag, Berlin 2015. ISBN: 978-3-944101-54-5. Preis (Kombiangebot): 120,00 Euro (inkl. MwSt. und Versand)

Die Gemeinschaftsgastronomie (GG) hat sich im Vergleich zu früher sehr stark differenziert und dabei viele neue Bereiche erschlossen. Auch sind die Anforderungen ständig gewachsen. Daher ist es schwer, dies alles in einem zweibändigen Handbuch zu vereinen. Und doch haben die Initiatoren dieses Unterfangens, die beiden Professoren Peinelt und Wetterau von der Hochschule Niederrhein, das Wagnis auf sich genommen, diese dynamische Branche in ihrer Vielfalt abzubilden. Herausgekommen ist ein Werk mit insgesamt 1.540 Seiten in elf Ober- und 57 Einzelkapiteln.

Die Initiatoren selbst werfen die Frage auf, wozu in Zeiten intensiver Internetausnutzung ein Handbuch noch gebraucht wird. Für die Antwort muss man sich das Wesen eines Handbuchs klar machen. Es zielt nicht auf die Darstellung von Modetrends oder auf die lexikalische Erläuterung von Stichwörtern ab. Vielmehr sollen grundlegende Fragestellungen in einem größeren Zusammenhang mit ausreichender Tiefe behandelt werden. Am Beispiel des Begriffs „HACCP“ wird verdeutlicht, wie wenig hilfreich das Internet oft ist, denn hierfür werden 29 Mio. Treffer erzielt. Auch mit den zahllosen, oft fragwürdigen Kommentaren selbst ernannter Fachleute im Internet kann man nicht immer etwas anfangen. Gerade wegen der vielen, z. T. widersprüchlichen Informationen ist es heute wichtiger denn je, gut aufbereitete und verlässliche Artikel zu bestimmten Themen nutzen zu können.

Das Themenspektrum reicht im ersten Band von ökonomischen Aspekten über das Betriebliche Gesundheitsma-

nagement, Arbeitswissenschaft, QM-Systeme, Facility-Management, Küchenplanung bis hin zu Produktionssystemen und Großküchentechnik, was auch die Speisenverteilung einschließt. Der zweite Band behandelt Fragen der Hygiene und geht ausführlich auf das hochaktuelle Thema der Nachhaltigkeit in der GG ein. Zu Letzterem werden neben einem Grundsatzartikel Einzelprojekte und ein ausgereiftes Praxisbeispiel mit einem vielschichtigen Ansatz dargestellt.

Grundlegende Aspekte auf viele Bereiche anwendbar

Einen breiten Raum nehmen die verschiedenen Artikel zu den Zielgruppen ein. Allerdings ging es den Autoren nicht darum, die einzelnen Segmente der GG näher zu beleuchten, sondern um grundlegende Aspekte, die auf viele Bereiche anwendbar sind. Eine Ausnahme bildet die Schulverpflegung, für die ein ausführlicher Masterplan für eine deutschlandweite Umsetzung vorgestellt wurde. Begründet wird dies mit dem besonderen Handlungsbedarf wegen weitgehend unprofessioneller Verhältnisse in diesem Bereich. Der zweite Band endet mit einer ausführlichen theoretischen und praxisbezogenen Darstellung des „Gastronomischen Ampelsystems“, einer neuen Bewertungsmöglichkeit für Speisen und Gerichte.

Die Artikel sind einheitlich aufgebaut: auf der ersten Seite Vorstellung des/der Autoren, Zielsetzung und knappe Zusammenfassung, anschließend ein Inhaltsverzeichnis. Den Abschluss bildet ein ausführliches Literaturverzeichnis. Obwohl relativ viele Akademiker mitgewirkt haben, ist die Sprache des Textes zwar an-

spruchsvoll, aber gut lesbar, Fachbegriffe wurden verständlich erklärt. Erfreulicherweise wurde auf ein gutes Layout geachtet, insbesondere auf ein angenehmes Schriftbild. Die Texte sind vielfach illustriert. Alle Artikel sind in sich geschlossen, d. h. die jeweiligen Themen werden gründlich behandelt und sind aus sich selbst heraus verständlich. Immer wieder finden sich jedoch Verweise auf andere Artikel, was den übergeordneten Zusammenhang dieses Werkes zeigt.

Neben der profunden Darstellung des Grundlagenwissens zu den einzelnen Themen geht es den Initiatoren um Hintergründe, die ein tieferes Verständnis erzeugen sollen. So werden z. B. viele für die GG wichtigen Zertifizierungsangebote näher beschrieben und bewertet. Der Leser kann sich danach sein eigenes Urteil bilden, ob er sie für seinen Betrieb nutzen sollte. Neben diesem Artikel gibt es viele andere, die für den Meinungsbildungsprozess sehr wertvoll sind, z. B. über Schichtverpflegung oder vegetarische Ernährung. Es wird überzeugend dargelegt, wie fragwürdig einige offizielle Aussagen zu diesen Themen sind, weshalb ein Umdenken nötig wäre.

Natürlich lässt jedes noch so gute Werk Wünsche offen. Formal gesehen wäre es hilfreich gewesen, wenn ein Stichwortverzeichnis vorliegen würde. Dann fällt auf, dass einige Artikel von Firmenvertretern geschrieben wurden, was immer den Verdacht erregt, dass die Darstellung nicht völlig neutral und ausgewogen ist. Bei näherer Beschäftigung mit den Artikeln wird sich dieser Vorwurf aber kaum erheben lassen. Auch darf man den Vorteil dieser Autorenwahl nicht übersehen: die sehr gute Vertrautheit mit der Materie. – Ein Letztes wäre noch anzumerken: Die Grenzen zwischen der „sozialen“ GG und der kommerziellen Gastronomie sind inzwischen fließend. Insofern wäre es wünschenswert, z. B. für eine weitere Auflage oder einen zusätzlichen Band, wenn einige dieser kommerziellen Bereiche, die mehr und mehr auch von der GG bewirtschaftet werden, behandelt werden würden.

Der Doppelband ist jedem Aktiven in der GG sowie Studenten sehr zu empfehlen.

Petra Niggemann