

Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie

Know-how-Update für Verpflegungsprofis

61 Küchenprofis, Wissenschaftler und Dienstleister der Gemeinschaftsgastronomie haben unter der wissenschaftlichen Regie von Volker Peinelt und Jens Wetterau – beide Professoren an der Hochschule Niederrhein – ihr Branchenwissen in zwei Bände mit zusammen gut 1.500 Seiten gepackt: klar gegliedert und übersichtlich aufgebaut.

Führungsaufgaben in der Gemeinschaftsgastronomie (GG) sind deshalb so spannend, weil sie enorm vielseitig sind. Verpflegungsprofis sind Allrounder – ein fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how ist für sie ebenso wichtig wie grundlegende Kenntnisse der Ernährung, Hygiene und Produktionssysteme; ergänzend sollten sie auf diversen anderen Gebieten, wie zum Beispiel in der Personalführung oder im Qualitätsmanagement, sattefest sein. Und: Sie müssen ihr Know-how konsequent updaten. Das neue Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie liefert ihnen dafür den notwendigen Input.

Elf Themenblöcke (Betriebswirtschaft und Hygiene wurden jeweils zweigeteilt) mit mehreren, in sich geschlossenen Einzelkapiteln ermöglichen dem Leser eine schnelle Orientierung und gezielte Auswahl der für ihn besonders relevanten Themen; fast alle Beiträge haben für die GG eine hohe, etliche sogar eine strategische Bedeutung, sind fachlich kompetent verfasst und leicht verständlich geschrieben. Dass die Lektüre einiger weniger Beiträge eine überdurchschnittliche Beharrlichkeit erfordert, verwundert nicht. Erstaunlich ist vielmehr, dass es so wenige sind.

Warum ein solches Handbuch?

Macht ein Handbuch mit diesem Umfang in der heutigen, webbasierten Welt noch einen Sinn? Ja, durchaus. Denn wenn man auch über das Internet viele Sachverhalte recherchieren kann, so fragt sich doch, mit welchem Zeitaufwand. Der Suchbegriff „gewerbliche Küchen+Hygiene“ generiert bei Google 244.000 Treffer. Wer hat die Muße, auch nur einen kleinen Teil davon zu lesen? Ein weiteres Argument ist, dass viele der persönlichen Erfahrungen der Autoren im Netz nicht verfügbar sind. Deshalb ist es unmöglich, sich durch eigene Recherchen Branchenfachinformation in dieser Fülle und Dichte selbst zu erarbeiten.

Für welche Leser?

Für welche Leser sind diese Informationen relevant? Aus meiner Sicht als langjähriger „Mitspieler“ unserer Branche profitieren sowohl jene Führungskräfte der GG von diesem Handbuch, die ihr Wissen aktualisieren möchten, als auch Mitarbeiter der „zweiten Reihe“, die sich für ihren nächsten Karriereschritt im Verpflegungsmanagement fit machen wollen. Relevant ist es auch für Köche vor der Meisterprüfung oder für Studenten, die ihre ersten beruflichen Schritte in der GG planen. Eine weitere Zielgruppe sind Außendienst- und Servicemitarbeiter aller Branchen, die mit Verpflegungsprofis regelmäßig zu tun haben und deren Geschäft verstehen möchten und müssen.

Ein Handbuch ohne Schwächen?

Es ist bei diesem Umfang nicht erstaunlich, dass das Werk einige kleine Schwächen aufweist. Das größte Manko ist, dass es dem Leser kein Stichwortverzeichnis anbietet, was seine Verwendung als Arbeitshandbuch deutlich erleichtern würde. Aus Care-Sicht wäre es besser, wenn die Speisenverteilung – eines der ganz zentralen Themen dieses Marktsegments – en bloc in einem eigenen Kapitel und nicht verteilt auf mehrere abgehandelt werden könnte. Manche Autoren sind Mitarbeiter von Herstellern oder Lieferanten, was aus den „Lebensläufen“, die jedem Kapitel vorangestellt werden, hervorgeht. Das ist insofern begrüßenswert, als diese Autoren auf ein großes praktisches Alltags-Know-how zurückgreifen können, das sie an die Leser weitergeben. Man muss sich allerdings bewusst sein, dass Produkt-



geschäften oder Dienstleistungen, die nur Wettbewerber anbieten, vermutlich nicht dargestellt werden. Die Leser sind also gut beraten, selbst das Wettbewerbsumfeld zu prüfen.

Ein sinnvolles Investment

Das Arbeitshandbuch informiert seine Leser über die GG aus einem Breitbandblickwinkel und liefert ihnen einen vielschichtigen Input für die Lösung ihrer täglichen Aufgaben; sie können praxisorientiert mit jedem Kapitel ein- und wieder aussteigen. Im Vergleich zu dem vielseitigen Nutzen fallen seine Schwächen mit Ausnahme des fehlenden Stichwortverzeichnisses nicht ins Gewicht, das Investment lohnt sich. **dm**

Hochschule Niederrhein (Hrsg.), Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Rhombos-Verlag, Berlin
Band 1 · 701 Seiten · ISBN 978-3-944101-50-7 · 76,00 Euro inkl. MwSt.
Band 2 · 810 Seiten · ISBN 978-3-944101-51-4 · 90,00 Euro inkl. MwSt.
Band 1 u. 2 · ISBN 978-3-944101-54-5 · 120,00 Euro inkl. MwSt.