

Trotz schnell zugänglicher Datenfülle im Netz besteht ein Bedürfnis nach seriösen Quellen mit gut strukturiertem Inhalt. Damit argumentieren die Initiatoren des neuen Handbuchs der Gemeinschaftsgastronomie, Volker Peinelt und Jens Wetterau – Professoren der Hochschule Niederrhein – pro Printwerk und contra „Googeln“. Der fundierte Inhalt des Handbuchs gibt dieser Behauptung Recht. So lassen sich im Internet kaum so viele Artikel über die Branche in der erreichten fachlichen Tiefe auffinden.

Aufbau

Der Inhalt der zwei Bände ist übersichtlich gegliedert in elf Themenblöcke, wobei der Betriebswirtschaft und der Hygiene je zwei Blöcke gewidmet sind. Alle Blöcke bestehen aus in sich geschlossenen Kapiteln, die ein schnelles Einlesen in spezielle Themenfelder ermöglichen. So unterteilt sich „Hygiene 2“ z. B. in fünf Kapitel mit Schwerpunkten wie „Reinigung & Desinfektion“, „Spül- und Geschirrspültechnik“, „Mikrobiologisch-hygienische Eigenkontrollen“, „Schädlingsmonitoring und -bekämpfung“ sowie „Grundzüge der Abfallentsorgung“. Die standardisierte Struktur der Unterkapitel trägt zum schnellen Querlesen bei. So findet sich eingangs stets eine Kurzvorstellung des Autors, die Zielsetzung des Artikels, eine Kurzzusammenfassung sowie ein kapitelbezogenes Inhaltsverzeichnis. Zur gezielteren Handhabung hätte ein Glossar beigetragen, was als kleines Manko anzuführen ist. Dafür ist die Sprache im Großen und

Neues Branchenhandbuch



1.540 Seiten, verteilt auf zwei Bände, elf Themenblöcke und 57 Einzelkapitel und zusammengetragen von 61 Autoren – das sind die Haupt-Charakteristika des neuen Handbuchs der Gemeinschaftsgastronomie.

Ganzen leicht verständlich gehalten, was die Lektüre der oft sehr strategischen Kost erleichtert.

Inhalte

Der erste Band vermittelt Wissen über die Betriebswirtschaft, inklusive Marketingstrategien, Personal- und Change-Management. Es folgen verwandte Themen wie Qua-

litätsmanagement, Arbeitsschutz, Betriebliche Gesundheitsförderung sowie Facility Management. Ein Kapitel widmet sich der Produktionstechnik und Logistik. Im zweiten Band folgen die Hygienekapitel und das Thema Nachhaltigkeit, das neben den Grundlagen auch Umsetzungsbeispiele wie den KlimaTeller vorstellt.

Um den Gast geht es im großen Block „Angebote für unterschiedliche Zielgruppen“, der einen etwas inhomogenen, unvollständigen Eindruck hinterlässt. So spannt sich der Bogen von der Konsumpsychologie über Vending bis zur unbefriedigenden Qualität der Schulverpflegung, ein Herzenthema des Mitinitiators Volker Peinelt. Die ernährungswissenschaftliche Seite kommt schließlich im Block „Vollwertige Ernährung und Entscheidungshilfen für Gäste“ zur Sprache. Wegen dem steigenden Interesse wurde auch ein Schwerpunkt auf die vegetarische Ernährung gelegt.

Insgesamt wird also ein breites Spektrum abgehandelt, auch wenn manches Thema, wie das Allergenmanagement oder die Speisenverteilung, etwas zu kurz kommen. Der inhaltliche Anspruch liegt darin, bestehendes Wissen zusammenzufassen sowie künftige Anforderungen zum Ausdruck zu bringen. Einige Praxisbeispiele dienen der Veranschaulichung. Die 61 Autoren stammen aus der Wissenschaft, Küchenpraxis, Dienstleistungsbranche und der Industrie. Letztere vermitteln oft spezielles Branchenwissen, das in dieser Tiefe kaum aus neutralen Quellen zu beziehen ist. Allerdings geht in Einzelfällen auch der herstellerunabhängige Rundumblick verloren. Abgesehen von derart kleinen Kritikpunkten ist das Handbuch aber eine gute Ergänzung für die Fachbuchsammlung gestandener und künftiger Wirtschaftsleiter. Erschienen ist es im Rhombos Verlag und kostet 120 €.

kir

Kostenlose Info-Pakete

Mit je bis zu 10 verschiedenen Katalogen + Urlaubsführer mit 300 Anbietern weltweit



Bauernhof-Urlaub



Wander-Urlaub



Fahrrad-Urlaub



Städte



Familien-Urlaub

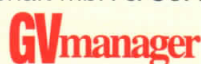
Bitte Info-Paket(e) senden für:

- Bauernhof
- Rad
- Familie
- Wandern
- Städte

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

oder faxen an: **089/370 60 111**

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstraße 37
80339 München



Absender:

Vorname, Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____ Telefon: _____

