

Biographische Hinweise

Prof. Dr. Volker Peinelt

Ausbildung

- Nach dem Abitur Studium der Ernährungswissenschaft in Stuttgart-Hohenheim, Abschluss: Diplom-Ernährungswissenschaftler
- Promotion an der Uni Gießen, Inst. f. Ernährungswissenschaft (Prof. Dr. C. Leitzmann), Thema "Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung"

Berufstätigkeit

- Mehrjährige Tätigkeit in der Entwicklungsabteilung eines großen **Lebensmittelkonzerns**
- Über 14jährige Tätigkeit bei der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** als Leiter des Referats "Gemeinschaftsverpflegung"
- Haupttätigkeiten bei der DGE waren:
 - ⇒ Beratung von GV-Betrieben
 - ⇒ Organisation und Durchführung von GV-Vortragsveranstaltungen
 - ⇒ Konzeption und Durchführung von Seminaren
 - ⇒ Entwicklung eines Konzepts zur Bewertung von Speisenplänen
- Über 20jährige Tätigkeiten an der **Hochschule Niederrhein, Fachbereich "Oecotrophologie"**, für den Bereich "Cateringservices und Lebensmittelhygiene"
- Mitentwicklung des Studiengangs "**Catering, Tourismus und Hospitality-Services**".
- Einige Lehrveranstaltungen:
 - ⇒ Speisenplanung in der GV, Zielgruppenspezifische Speisenangebote
 - ⇒ Lebensmittelhygiene, HACCP-Konzept
 - ⇒ Qualitätssicherung in der GV
 - ⇒ Agenda21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich
 - ⇒ Projektseminare u.a. zu Aktionswochen, Logistik, Schulverpflegung, Verpflegungssysteme

Forschungs- und sonstige Aktivitäten:

- Studienprojekt zu "Cook and Chill", finanziert v. Min. für Wissenschaft und Forschung des Landes NRW
- Studie zur Verpflegung in Kitas, Mönchengladbach
- Studie zur Schulverpflegung in mehreren Städten in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW im Auftrag des Verbraucherministeriums NRW (MUNLV)
- Studie über Temperaturen und Warmhaltezeiten an 20 Krankenhäusern in NRW
- Verpflegung in Krankenhäusern unter besonderer Berücksichtigung externer Lieferung, u.a. mithilfe des Systems "Cook and Chill" (Stichwort: Verpflegung ohne Küche)
- Interdisziplinäres Langfristprojekt zur Schulverpflegung in Kooperation mit Ganztagschulen im Landkreis Marburg-Biedenkopf im Auftrag des Landkreises
- Entwicklung von **Zertifizierungskonzepten** für alle Bereiche der GV
- Studie zur Bewertung der Ist-Situation der Schulverpflegung an Gymnasien des Landes NRW in Kooperation mit der Landeselternschaft für Gymnasien in NRW e.V. (inkl. Publikation und Vortrag)
- Bewertung und Auditierung der Verpflegung der größten Firmen in Deutschland im Auftrag des DIG (Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie) sowie von Studentenwerken im Auftrag des DSW (Deutsches Studentenwerk)
- Entwicklung eines Bewertungs- und Kennzeichnungsinstruments für Speisenangebote von Betrieben in der GG: **Gastronomisches Ampelsystem (GAS)**
- Zweiwöchiger Japan-Aufenthalt zum Kennenlernen der Schulverpflegung. Die Erkenntnisse flossen in ein Buch ein, in dem auch Vorschläge für die deutsche Schulverpflegung abgeleitet wurden.

Seit Sept. 2015 im Unruhestand. Insbesondere Aktivitäten für die Zertifizierung von Betrieben und GAS.