

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoreninformation

Inhaltsverzeichnis

Alphabetisches Rezeptverzeichnis

Benutzung Ihres Loseblattwerkes

I Was muss auf die Speisekarte?

1 Einleitung

2 Rechtliche Grundlagen

3 Beachtenswertes bei der Anlieferung von Rohstoffen/Zutaten

**4 Die Speisekarte – ein Aushängeschild für die Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung**

II Produktionstechniken

1 Entwicklungen in der modernen Betriebsgastronomie

2 Bedeutung der Vorbereitungsverfahren

3 Die Garverfahren

**4 Die Technologie des Garens und ihre Anwendung in der
Betriebsgastronomie/Gemeinschaftsverpflegung**

5 Convenience-Produkte

**6 Lecker zu Hause kochen
Kochboxen als neues Verkaufsargument im To Go-Geschäft**

III Gefahrenanalyse und Risikobewertung

1 Einleitung und Rechtsgrundlagen

2 Die Gefahrenanalyse und Gefahrenbewertung

3 Das System der betrieblichen Eigenkontrolle im GV-Betrieb

4 Risiko und Sorgfaltspflicht

5 Hintergrundinformation „Das HACCP-Konzept“

IV Gute Hygienepraxis – betriebliche Eigenkontrollen und HKP

- 1 Vorbemerkungen
- 2 Hygienehinweise und Hygienekontrollpunkte
- 3 Tabellarische Übersicht über Hygienehinweise und Kontrollen
- 4 Durchführung von Hygiene- und Fachkenntnisse-Schulungen, Fort- und Weiterbildung

V Rezepte

Liste der Kennzeichnungspflichtigen 14 „Hauptallergene“ nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
Allergenlegende für die Speisenpläne/Speisekarten

- 1 Salatsoßen
- 2 Suppen und Brühen
- 3 Fonds und Soßen
- 4 Kartoffelbeilagen
- 5 Pastabeilagen
- 6 Reis- und Getreidebeilagen
- 7 Gemüse
- 8 Dessert
- 9 Eingemachtes
- 10 Anregungen

VI Ernährungsphysiologie

- 1 Hülsenfrüchte – hochwertig und vielseitig
- 2 Kohl – ein variantenreiches Gemüse

Inhalt

Autoren

- I** **Rechtsvorschriften und Umsetzung**
- 1** **Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich**
K. Menzel
- 2** **To-go-Essen: Richtiger Umgang mit Speisen und Getränken im Außer-Haus-Verkauf**
K. Dieter
- 3** **Fragen & Antworten zu mikrobiologischen Eigenkontrollen**
K. Menzel
- 4** **Fallbeispiele Allergenmanagement**
K. Dieter
- 5** **Rechtliche und hygienische Voraussetzungen für den Umgang mit und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft**
W. Kulow
- II** **Dokumentation**
- 1** **Dokumentation – wie und warum?**
- 2** **Fragen & Antworten zur Dokumentation**
- 3** **Prüfliste betrieblicher Eigenkontrollmaßnahmen**
K. Menzel
- 4** **Verfahrensanweisung Mikrobiologische Hygienestatuskontrollen**
K. Menzel
- 5** **Personalhygiene**
K. Menzel
- 6** **Verfahrensanweisung abteilungsfremde Personen**
K. Menzel

- 7 Verfahrensanweisung Umgang mit Allergenen**
K. Menzel
- 8 Zubereitung und Produktion**
K. Menzel
- 9 Verfahrensanweisung Umgang mit großer Hitze**
K. Menzel
- 10 Beschaffung und Anlieferung**
- 11 Verfahrensanweisung Tiefkühl-/Kühltemperaturen**
K. Menzel
- 12 Verfahrensanweisung Prüfmittelüberwachung**
K. Menzel

- III Betriebshygienische Maßnahmen**
- 1 Wareneingangskontrolle**
W. Kulow
- 2 Betriebshygienische Grundlagen**
K. Meyer
- 3 Temperaturmanagement**
B. Meyer
- 4 Management der Lebensmittelsicherheit**
Grundlagen, Basishygiene, HACCP-Konzept und Überwachung
W. Heeschen
- 5 Ereignis- und Krisenmanagement in der GV**
Th. Reiche
- 6 Lieferantenmanagement**
F. Döblitz, S. Krieger-Güss
- 7 Herausforderung „Schulverpflegung“ – von der Schülerakzeptanz bis zur Hygiene unter besonderer Berücksichtigung von Anforderungen an Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit**
U. Arens-Azevedo/L. von Kroge

IV Anhänge

**1 Reinigung und Desinfektion – Kommentar der DIN 10516 und
DIN 10546**

Kleiner/Reiche/Sohmena

**2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittel-
hygiene**

W. Kulow

V Schulungen

1 Personalhygiene in Lebensmittelbetrieben

S. Kaiser-Buch

2 Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

T. Schmid/Dr. M. Wiese

3 Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

T. Schmid