

---

# Inhaltsverzeichnis

---

Bei mit nachfolgenden Symbolen gekennzeichneten Inhalten finden Sie zusätzliche Materialien auf Ihrer CD-ROM:



MS Word



MS PowerPoint



MS Excel

---

## Autorenverzeichnis

### Vorwort

### Informationen zur Benutzung der CD-ROM

## A Aktuelles

### A 1 News zu Smartphone & Co.

A 1.1 aid-App „Saisonkalender“

A 1.2 APP gehts

### A 2 Terminkalender

A 2.1 Messen und Ausstellungen 2020

A.2.2 Fortbildung 2020

## B Recht-Ratgeber

B 1 z. Zt. in Überarbeitung

### B 2 Ansprüche des Gastes

B 2.1 Reklamation des Essens

B 2.2 Gewährleistung im Bewirtungsvertrag

B 2.3 Produkthaftung im Bewirtungsvertrag

**B 3      Zahlungsverkehr**

B 3.1    Wenn Ansprüche zu verjähren drohen

B 3.2    Wenn der Kunde nicht zahlt

**B 4      Datenschutz**

B 4.1    Die neue Datenschutz-Grundverordnung

**C        Organisation**

**C 1      Verpflegungssysteme**

C 1.1    z. Zt. in Überarbeitung

C 1.2    Cook & Chill

**C 2      Betriebsaufbau**

C 2.1    Optimieren Sie Ihren Tagesablauf!

C 2.2    Ordnung und Hygiene im Lagerregal

C 2.3    z. Zt. in Überarbeitung

C 2.4    z. Zt. in Überarbeitung

C 2.5    Energie- und Umweltmanagement – ein Dauerthema

C 2.6    Outsourcing von Verpflegungsleistungen  

C 2.7    Auswahl des richtigen Anbieters von Verpflegungsleistungen 

C 2.8    Der GV-Betrieb und seine Zielsetzung

C 2.9    Unternehmensführung im Fokus

C 2.10   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.11   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.12   z. Zt. in Überarbeitung




C 2.13   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.14   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.15   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.16   z. Zt. in Überarbeitung

C 2.17   z. Zt. in Überarbeitung

- C 2.18 Stillstand ist Rückschritt! Digitalen Ideen und Konzepten gehört die Zukunft
- C 2.19 Verpflegung in der Praxis
- C 3 Logistik**
- C 3.1 z. Zt. in Überarbeitung
- C 3.2 Speisentransport und Speisenausgabe
- C 4 Einkauf und Warenwirtschaft**
- C 4.1 Einkauf
- C 4.2 Lieferantenmanagement
- C 4.3 z. Zt. in Überarbeitung
- C 4.4 Der erfolgreiche Schritt aus der Kostenklemme  
- C 4.5 Einkauf individuell strukturiert
- C 4.6 Feilschen um die besten Konditionen
- C 4.7 Grundlagen der Lagerhaltung
- C 4.8 Trockenlager
- C 4.9 Kühllager
- C 4.10 Tiefkühllager
- C 4.11 Lagerung von Getränken
- C 4.12 Lagerung von Bedarfsgegenständen
- C 4.13 Lagerung von Abfällen
- C 5 Qualitätsmanagement**
- z. Zt. in Überarbeitung
  
- D Rechnungswesen**
- D 1 Kosten**
- D 1.1 In 5 Schritten zu aktuellen Zuschlagssätzen 
- D 1.2 z. Zt. in Überarbeitung
- D 1.3 z. Zt. in Überarbeitung

**D 2 Kalkulation**

z. Zt. in Überarbeitung

**D 3 Investitions- und Wirtschaftlichkeitsrechnung**

D 3.1 z. Zt. in Überarbeitung

D 3.2 z. Zt. in Überarbeitung

D 3.3 Küche und Wirtschaftlichkeit

D 3.4 So investieren Sie günstig

**D 4 Abrechnungssysteme mit dem Gast**

D 4.1 Richtig abrechnen 

**D 5 Kontrolle**



D 5.1 z. Zt. in Überarbeitung

D 5.2 z. Zt. in Überarbeitung

D 5.3 Sinnvolle Kennzahlen für die Gemeinschaftsverpflegung

D 5.4 Personalcontrolling mit Kennzahlen 

D 5.5 z. Zt. in Überarbeitung

D 5.6 Früherkennung als Instrument des strategischen  
GV-Controllings  

**E Marketing**

**E 1 Marketing in GV und Catering**

E 1.1 Kundenorientierung

E 1.2 z. Zt. in Überarbeitung

E 1.3 Durchführung von Sonder-Aktionen erfordert Know-how 

E 1.4 Der Showkoch und seine Wirkungsstätte



E 1.5 z. Zt. in Überarbeitung

E 1.6 Bekanntheit steigern, Kunden binden & mehr

**E 2 Marktforschung**

E 2.1 Ihre Meinung ist uns wichtig! 

E 2.2 Zufriedenheit der Gäste ist messbar

- E 3** z. Zt. in Überarbeitung
- E 4** **Produktpolitik**
- E 4.1 z. Zt. in Überarbeitung
- E 4.2 z. Zt. in Überarbeitung
- E 4.3 z. Zt. in Überarbeitung
- E 4.4 z. Zt. in Überarbeitung
- E 4.5 z. Zt. in Überarbeitung
- E 4.6 Klar, unmissverständlich und ohne Schnörkel!
- E 5** **Kommunikationspolitik**
- E 5.1 z. Zt. in Überarbeitung
- E 5.2 z. Zt. in Überarbeitung
- E 5.3 z. Zt. in Überarbeitung
- E 5.4 z. Zt. in Überarbeitung
- E 5.5 Gästebeschwerden erfolgreich bearbeiten
- E 5.6 Fragetechnik: gut gefragt ist halb gewonnen
- F** **Personalwesen**
- F 1** **Beschaffung und Verwaltung**
- F 1.1 Initiativen für eine gastgewerbliche Berufsausbildung
- F 1.2 Antrag auf Urlaub! 
- F 1.3 z. Zt. in Überarbeitung
- F 1.4 Der Betriebsübergang nach § 613 a BGB
- F 1.5 Personalrecruiting: So finden Sie Mitarbeiter
- F 1.6 z. Zt. in Überarbeitung
- F 1.7 z. Zt. in Überarbeitung
- F 1.8 Neu in der Küche
- F 2** **Schulung und Fortbildung**
- F 2.1 z. Zt. in Überarbeitung
- F 2.2 Küchenmitarbeiter in der Altenpflege
- F 2.3 Trainer im Betrieb 

- F 2.4 z. Zt. in Überarbeitung
- F 2.5 z. Zt. in Überarbeitung
- F 2.6 Seminare: Wenn Weiterbildung das Thema ist
- F 2.7 Leicht verderbliche Lebensmittel – Belehrungs-/Schulungsnachweise
- F 2.8 z. Zt. in Überarbeitung
- F 2.9 Lebenslanges Lernen (Life long Learning)
- F 2.10 Gesetzlich vorgeschriebene Schulungen
- F 2.11 Organisation der Weiterbildung
- F 2.12 Präsentations- und Schulungstipps
  
- F 3      **Arbeits- und Sozialversicherungsrecht****
- F 3.1 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.2 Urlaub – die schönste Jahreszeit
- F 3.3 Entgeltfortzahlung bei Krankheit des Arbeitnehmers und an Feiertagen
- F 3.4 Befristete Arbeitsverhältnisse
- F 3.5 Entgeltzahlung bei Arbeitsausfall aus persönlichen Gründen und bei Annahmeverzug des Arbeitgebers
- F 3.6 Keine Angst vorm Arbeitsgericht
- F 3.7 Teilzeitarbeit
- F 3.8 Beendigung von Arbeitsverhältnissen
- F 3.9 Gesetzlicher Kündigungsschutz
- F 3.10 Nachweis über die wesentlichen Vereinbarungen im Arbeitsverhältnis
- F 3.11 Rechtliche Aspekte der Personalbeschaffung
- F 3.12 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.13 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.14 Schriftlich oder mündlich – was Sie bei Arbeitsverträgen beachten müssen
- F 3.15 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.16 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.17 z. Zt. in Überarbeitung

- F 3.18 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.19 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.19 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.20 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.22 Ausbildung im Betrieb
- F 3.23 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.24 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.25 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.26 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.27 z. Zt. in Überarbeitung
- F 3.28 Arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Dokumentations verstößen

#### **F 4 Führung und Motivation**

- F 4.1 Kritikgespräche ohne Klimastörung
- F 4.2 Zielvereinbarungen in der Küche
- F 4.3 Generationenmix: der Zusammenhalt zwischen Jung und Alt
- F 4.4 Absagen: Bad News – gut rüber gebracht
- F 4.5 Lob motiviert: loben Sie gute Leistungen Ihrer Mitarbeiter
- F 4.6 Sympathisch sein: Ihre emotionale Kompetenz
- F 4.7 Personalbeurteilung: Mitarbeiter unter der Lupe
- F 4.8 Arbeitsanweisungen in der Küche durchsetzen
- F 4.9 Motivation: Die Mitarbeiter in der Küche
- F 4.10 Bad News: die Kündigung, schlechte Nachricht für Mitarbeiter
- F 4.11 Wenn's nicht nur im Kochtopf dampft
- F 4.12 Führen muss man können
- F 4.13 Betriebsklima – wirklich prima?
- F 4.14 Fehlermanagement: Mit Fehlern in der Küche umgehen
- F 4.15 Besprechungen – so effektiv wie möglich
- F 4.16 Delegation entlastet
- F 4.17 Korrespondenz des Küchenmanagers
- F 4.18 Stress bewältigen
- F 4.19 Entscheidungen: typische Fehler vermeiden
- F 4.20 Kontrollen der Mitarbeiter: Vertrauen ist gut, Kontrolle besser

- F 4.21 Rückenbeschwerden: Ergonomie in der Küche
- F 4.22 Personaldiebstahl in der Küche
- F 4.23 Situativ führen – Personalführung in der Küche
- F 4.24 Einstellungsgespräche führen
- F 4.25 Flirt am Arbeitsplatz Küche: Beziehung oder Belästigung?
- F 4.26 Zeit sparen – Arbeitsmethoden verbessern
- F 4.27 Migranten im Team als Chance sehen
- F 4.28 Einkauf: ist der Billigste der Beste?
- F 4.29 Die ALPEN Methode: bewusster Umgang mit der Zeit
- F 4.30 Generationswechsel in der Küche

## **G Technik**

### **G 1 Einrichtungsplanung**

- G 1.1 Kücheneinrichtung
- G 1.2 Sicher auf Schritt und Tritt
- G 1.3 Schlaue Garteknik in der Küche
- G 1.4 Ob Umbau, Renovierung oder Event

### **G 2 Systeme, Anlagen, Einrichtungen**

- G 2.1 Abscheidetechnik wie gefordert
- G 2.2 Kühlmöbel und Kühltechnik in der modernen Speiseversorgung
- G 2.3 Einhaltung gesetzlicher Pluskühltemperaturen in Kühleinrichtungen
- G 2.4 Kommentar zur Norm EN 16282
- G 2.5 Brandschutz – Für den Ernstfall gerüstet!
- G 2.6 Erste Hilfe – Richtig helfen können im Notfall
- G 2.7 In Form, Farbe und Symbol
- G 2.8 Es werde Licht!

### **G 3 Küchentechnik**

- G 3.1 z. Zt. in Überarbeitung
- G 3.2 Auf Gramm und Kilogramm genau



- G 3.3 Frisch und „ess“-thetisch verpackt
- G 3.4 Auf Basis der EU Ecodesign Direktive
- G 3.5 Digitalisierung dominiert in der Küche


## **H Ernährung und Verpflegung**

### **H 1 Vorschriften**

- H 1.1 Rechtsgrundlagen für die GV Mit der Gesetzgebung vertraut
- H 1.2 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.3 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.4 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.5 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.6 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.7 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.8 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.9 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.10 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.11 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.12 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.13 Allgemeine Regeln der Produktion
- H 1.14 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.15 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.16 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.17 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.18 z. Zt. in Überarbeitung
- H 1.19 Sanktionen im Lebensmittelrecht

### **H 2 Qualität**



- H 2.1 z. Zt. in Überarbeitung
- H 2.2 Lebensmittel unter Schutz
- H 2.3 Aufbau eines HACCP-Konzepts
- H 2.4 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft


- H 3        Rezepte**
  - z. Zt. in Überarbeitung
  
- H 4        Speisenplanung**
  - H 4.1     Der Mensch und die Nahrung – wie funktioniert das?
  - H 4.2     Inhalt der Nahrung – was braucht der Mensch?
  - H 4.3     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.4     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.5     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.6     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.7     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.8     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.9     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.10    Klein, aber oho! 
  - H 4.11    z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.12    z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.13    z. Zt. in Überarbeitung
  - H 4.14    Alles „Bio“ oder was?
  - H 4.15    Abwechslungsreich und genussvoll in den Tag
  - H 4.16    Gewöhnungsbedürftig, aber nicht kompliziert!
  - H 4.17    Sous-Vide-Garen
  - H 4.18    Kreativität und Ideenreichtum willkommen
  - H 4.19    Individuelle und vollwertige Kost durch kluges Ernährungsmanagement
  - H 4.20    Expertenstandard Ernährungsmanagement
  
- H 5        Kultur und Ernährung**
  - H 5.1     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.2     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.3     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.4     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.5     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.6     z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.7     z. Zt. in Überarbeitung

- 
- H 5.8 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.9 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.10 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.11 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.12 Kräuter und Gewürze
  - H 5.13 Die Mahlzeit – das große Ganze
  - H 5.14 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.15 Gesund, natürlich und lecker  
Champignons als Vitamin D-Quelle und wachsendes  
Produktsegment
  - H 5.16 Probieren Sie es mal vegan
  - H 5.17 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.18 Verpflegung in Ganztagschulen
  - H 5.19 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.20 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.21 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.22 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.23 Smoothies – gesund und lecker?
  - H 5.24 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.25 Weizen, Gerste oder Hafer
  - H 5.26 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.27 Süßen ohne Kalorien
  - H 5.28 Lebensmittel Zucker
  - H 5.29 Noch etwas Süßes zum Dessert?
  - H 5.30 Alles Käse, oder was?
  - H 5.31 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.32 Senf
  - H 5.33 Referenzwerte
  - H 5.34 Essig, ein nützliches Genussmittel
  - H 5.35 Aber bitte mit Sahne ...
  - H 5.36 z. Zt. in Überarbeitung
  - H 5.37 Tee
  - H 5.38 Gesundes aus dem Garten der Natur

- H 5.39 z. Zt. in Überarbeitung
- H 5.40 z. Zt. in Überarbeitung
- H 5.41 Saft
- H 5.42 Gluten
- H 5.43 z. Zt. in Überarbeitung
- H 5.44 Milch und Milcherzeugnisse
- H 5.45 Speiseeis
- H 5.46 Fisch und Fischerzeugnisse
- H 5.47 Suppen und Saucen
- H 5.48 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- H 5.49 Engagement, Verantwortung & Transparenz
- H 5.50 Im Zeichen kardiovaskulärer Gesundheit

## I Hygiene

- I 1 **Vorschriften**
- I 1.1 Rückstellproben 
- I 1.2 Hygiene in der Küche 
- I 1.3 Die wichtigsten Schädlingsarten
- I 1.4 Schädlingsvorbeugung
- I 1.5 Produkthaftung
- I 1.6 Allgemeines über Mikroorganismen
- I 1.7 Praktische Hinweise zur Überwachungsbegehung im Betrieb
- I 1.8 Dokumentationspflichten in Großküchen
- I 1.9 Personalhygiene
- I 1.10 Die häufigsten Hygienefehler in der Gastronomie
- I 1.11 Allergenmanagement: Haftung und Maßnahmen zur Haftungsreduzierung
- I 1.12 Das ABC der Mikrobiologie
- I 1.13 Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung
- I 1.14 Fragen und Antworten zu Lebensmittelabfällen
- I 1.15 Temperaturmanagement

- I 1.16 Trinkwasser – in Gaststätten, Restaurants und sonstigen  
lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- I 1.17 Allgemeine Anforderungen
- I 1.18 Spezielle Maßnahmen bei der Produktion von Speisen  
in der Gemeinschaftsverpflegung
  
- I 2 Organisation**
- I 2.1 Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung richtig verstehen
- I 2.2 Hygienesiegel – Freiwillige Zertifizierung für mehr Sauberkeit!
- I 2.3 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-  
Bereich
- I 2.4 Hygienekontrolle: Was tun, bevor der Kontrolleur kommt? 
- I 2.5 Abfälle sind Wertstoffe!
- I 2.6 Lebensmittelsicherheit als System
- I 2.7 Arbeitsschutz im GV-Betrieb
- I 2.8 Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement auf Basis  
der OHSAS 18001:2007 – eine wirtschaftliche Betrachtung  
des unternehmerischen Nutzens
- I 2.9 Hygiene beim Lebensmitteltransport
  
- I 3 Fragen und Antworten**
- I 3.1 Fragen und Antworten Lebensmittelüberwachung