

# Stichwortverzeichnis

## 6

6D-Konzept.....680

## A

Absentismus.....486, 492  
AHV.....115ff.  
Akademisierung.....115, 121  
Akzeptanz.....425, 430f.  
Akzeptanzbefragung.....353, 425, 431  
Analyse.....35, 53  
Angebot.....630ff., 635f., 640ff.  
Anreize.....124, 133, 135ff.  
Arbeitsgruppe.....295f.  
Arbeitsschutz. 307, 361, 437, 439ff., 452, 454, 456f., 459ff., 467ff., 479f., 487  
Arbeitsschutzausschuss.....459  
Arbeitsschutzmanagement.....452, 459  
Arbeitsschutzrecht.....442f.  
Arbeitssicherheit.307, 368, 439ff., 451ff., 456ff., 462ff., 467, 481, 737  
Arbeitssystem.....447ff.  
Arbeitswissenschaft. 303, 439ff., 464, 467  
Astronomie.....205  
Audit.323, 328, 330ff., 334, 337, 339, 345, 347, 351f., 360, 362f., 367f., 371, 374f., 425ff., 431, 434  
Auditierung.....330f., 351, 360, 367, 374f.  
Auditor.....322f., 325  
Aufgaben.....125, 129, 131f.  
Aufwand.....423f., 430, 435  
Aufwärmphase.....518  
Ausbildung..96, 98, 100, 102, 115f., 119, 122, 177, 214, 277, 285, 350, 369, 459, 544ff., 565, 601, 630, 665ff., 669, 695, 697, 728, 738  
Ausgabe.....424, 430ff.  
Außerhausverpflegung. 35, 61, 140, 144, 146, 151, 154, 156, 161, 336  
Aw-Wert.....657

## B

Bachelor.....119, 121  
Basisfaktoren.....314  
Bedarfsermittlung.....244f.  
Begeisterungsfaktoren.....314f.  
Belegverfahren.....426f., 430  
Benchmarking.....129, 192, 255ff., 348  
Berater.....292, 297  
Beschaffung....140, 146ff., 162, 214, 217, 219ff., 223f., 226f., 230f., 233  
Beschaffungswesen.....239  
Beschwerdemanagement.....172, 353  
Besseresser-FC.....513, 516ff.  
Best Practice.....255ff., 260, 267f., 271ff.  
Betriebliche Gesundheitsförderung.484, 494, 498f., 513  
Betriebsärzte.....452, 456f., 464, 489  
Betriebsgastronomie..43ff., 50, 52f., 134, 153, 190, 192, 209ff., 213, 226, 286, 289, 363, 435, 467, 499f., 502f., 507f., 511, 579, 626, 628, 630, 738  
Betriebskultur....60, 73f., 76f., 123f., 138, 308, 321, 324, 348  
Betriebsvergleich.256f., 260, 264f., 269f., 276  
Bewerberbewertung.....360f., 425  
Bewirtschaftungsform.196, 200, 202, 205  
BGF.....513ff., 519f., 523f.  
BIBB.....665  
Bioaktive Substanzen.....340  
Bls. .377ff., 385f., 388, 391ff., 405, 407ff., 417, 419f.  
Branchenverbände.....545  
Brand-Leadership.....176, 180, 185

## C

Cafeteria...553, 565ff., 574, 577, 580, 584  
Campaigning.....515f., 519, 523f.  
Catering.....114, 116ff., 122

Cateringunternehmen.....152f., 181, 198,  
200ff., 365, 435, 528

Change-Management. 277, 285, 292, 298

Checkliste 330f., 338, 345, 351f., 362, 364

Checklistenverfahren.....426f., 430

Coaching.....291, 295f., 298

Convenience-Produkte.....386

Contract Caterer.....181

Controlling.....255f., 275

Convenience-Produkte.....386

Convenience-Produkt 86, 156, 196f., 229,  
358, 425, 602, 645ff., 658, 664, 685,  
694f., 700, 765

Convenience-Produkte...229, 377, 383ff.,  
396, 406, 408, 602, 646f., 658, 664,  
695, 700, 765

Cook and Chill 46, 49, 262, 265, 358, 422,  
554, 645, 650ff., 656f., 660, 670f.,  
675f., 678ff., 682, 684f., 687ff., 693,  
695, 697f., 708, 711

Cook and Freeze 652f., 660, 671, 682, 687

Cook and Hold..49, 358, 645, 649, 659ff.,  
669ff., 674, 678, 680, 687f., 690, 692,  
694f.

Cook and Serve....49, 649, 652, 659, 661,  
668, 670, 672, 674, 680

Currywurst.....591, 593, 620, 623, 626f.

Customer Leadership.....171ff., 176

**D**

D-A-CH.....339, 375

D-A-CH-Referenzwerte 29, 339, 375, 381,  
406, 420

Demographischer Wandel.....483

Dessertangebote.....614, 616

DGB.....665

DGE.....56, 311f., 328, 333, 335f., 339,  
349ff., 361, 364ff., 370, 372ff., 404,  
411, 413, 420ff., 425, 435, 511, 590,  
592f., 595, 598, 628f., 633, 645, 696

Dienstleistung.....528, 530ff., 536, 539,  
541f., 546ff.

DIN 10506.....656f., 695

DIN 10508.....661

DIN 18872-5.....679, 696

DIN 32736.....535, 548

DIN EN ISO 22000.....333, 374

DIN EN ISO 9001.....333, 374

DIN-Norm.....652f., 661

Drittelsatz.....356f., 411, 413

Durchführungsphase.....518

Durchschnittsbon...191, 193f., 208, 210ff.

## E

E-Procurement.....246, 252

ECFF.....651, 678, 696

Eingliederungsmanagement.....484

Einkauf.....217, 225f., 228, 230, 232, 234,  
236

Elder-Care.....54

Employee Leadership.....181, 183

Energie...699ff., 703f., 706, 712ff., 724ff.,  
731, 734ff.

Energieeffizienz. 190, 198, 228, 543, 545,  
686, 696f., 699, 712, 715f., 735

Energieersparnis.....717

Energietechnik.....719

Energieverbrauch....682, 684, 686, 700f.,  
713ff., 763

Erfolgsfaktoren.....60f., 70ff., 84, 87f., 91

Erfolgskriterien.....51f.

Erfüllungsgrad.....305ff., 312, 315, 354

Ernährungsgewohnheiten 590, 593f., 599,  
602, 604, 606, 609

Ernährungsphysiologie.....669, 671

Ernährungsstudien.....378

Ertifizierung.....360f., 364ff.

Ethik.....594

Existenzbedingungen.....66, 69, 84

**F**

Fachkraft für Arbeitssicherheit.....456ff.

Fachkräfte.67, 101, 213, 337, 341, 369ff.,  
500, 507, 523, 544, 580, 584, 610,  
663ff., 692  
Facility Management.....189, 213, 525,  
527ff.  
Fett.....397f.  
Fetzzufuhr.....421  
Fisch 592, 594, 596, 598ff., 608, 611, 613,  
618, 620ff., 633f., 636ff.  
Flächenmanagement.....535f.  
Fleisch.....592ff., 596ff., 611ff., 618, 621,  
623ff.  
Free-Flow.....131, 249, 377, 401ff., 414f.,  
565f., 574, 577f., 583, 592, 619ff.,  
624f., 627f., 647, 674, 733, 749, 765  
Fritteuse.....701, 705, 707f.  
Führungskräfte.....114f., 122  
Funktionsbereiche.....555, 561f., 570  
Fürsorgepflicht.....108f., 442, 455

## G

Garabbruch.....651, 656  
Garantenstellung.....453ff.  
Garen.....699ff., 705ff., 712, 714f., 717  
Gargerät.....723f., 730f., 733, 735f.  
Garraum.....724ff., 728, 730f., 734  
Gartechnik.....723  
GAS.....29, 415f., 420, 627, 629  
Gäste.....123ff., 131f.  
Gastorientierung.....507  
Gastronomie..189ff., 199f., 204ff., 209ff.,  
213  
Gebäudemanagement..534ff., 541, 545,  
548  
Gefährdung.....467ff., 471, 473ff.  
Gefährdungen.....474  
Gefährdungsanalyse.....467f., 479f.  
Gefährdungsbeurteilung.....469, 480f.  
Gefahrenquellen.....468, 471, 480  
Gefriergerät.....711  
GEK.....336ff., 340, 342, 344ff., 372, 374  
Gemüse-Fanclub.....517, 523

Genuss.48, 197, 206, 282, 350, 505, 598,  
629, 632  
Gerichte.....631ff., 637ff.  
Gesamtplanung 550, 554, 563, 566, 572f.,  
584  
Geschichte, Grundlagen und Praxis-Bei-  
spiele.....550  
Gesunde Ernährung 513f., 517, 520, 522f.  
Gesundheit.....630ff., 634f., 641  
Gesundheitsförderung.....197, 369, 375,  
483f., 487, 492, 494ff., 501, 504, 513f.,  
520, 523f., 627  
Gesundheitskampagne.....513, 515, 518,  
522  
Gesundheitsmanagement..50, 255, 482,  
484f., 498, 511, 513f., 524, 533  
Gesundheitsschutz.353, 439, 442ff., 447,  
455, 459, 464f., 468, 481  
GG-Segment.....40ff.  
Großhandel.....214ff., 224  
Großküchen-Rezeptdatei.....380  
Großküchenplanung.....550, 569f.  
Gruppenzertifizierung.....360f., 364ff.,  
428ff., 432ff.  
Gütesiegel.....328f., 338, 346, 349, 423

## H

HACCP-Konzept.....318, 362, 673  
HAPA.....516  
Hauptkomponente...592f., 596, 606, 618  
Health-Care.....54  
Healthy Choices.....590f.  
Heißhaltezeit 362, 430f., 627, 649, 659ff.,  
670f., 673ff., 678, 687, 689, 692f.  
Heißluft.....723ff., 727f., 730ff.  
Heißluftdämpfer 706ff., 715f., 723ff., 728,  
730ff.  
Hightech.....647, 664, 695  
Hochschule Niederrh.....439  
Hochschule Niederrhein..35, 56, 59, 114,  
116, 118, 122, 303, 325, 328, 333, 352,  
358f., 362f., 365, 374ff., 421ff., 429,

435, 439, 511, 590, 635, 645, 672, 674,  
681, 686, 688, 696ff.

Hospitality.....114, 116ff., 122

House of Marketing.....169, 171

Hülsenfrüchte.....592, 612f., 618, 653

Hygiene.....39, 72, 78, 87, 110, 129, 131,  
137, 157, 233, 243, 250, 252, 287, 295,  
328, 332, 344f., 350, 352, 361f., 367,  
370, 377, 422, 425, 427, 430f., 570,  
590, 645, 650, 652ff., 656, 673ff., 678f.,  
681, 691, 693, 697f., 730, 744, 751,  
766, 769, 777

**I**

IFS.....333, 367f.

Inventur.....239f., 246ff., 251

**K**

Kalkulation.....241f., 248

Kano-Modell.....313f.

Kennzahlen.....147, 159ff.

Kessel.....333, 346f., 349, 374, 705, 715f.,  
724, 734

Key Performance Indicators.....532

Kippbratpfanne.....701, 706ff., 715f.

Know-how-Speicher.....250

Kochhandwerk.....115

Kompetenz.....125

Kompetenz.....124ff., 128, 131, 133

Kosten.189ff., 200ff., 207f., 210ff., 422ff.,  
429, 431ff., 559f., 563f., 569ff., 579f.,  
584

Krankenhäuser.....118f., 121

Küchenplanung.....550, 569f., 574, 580

Kühlgerät.....709ff., 717f., 720f.

Kühlung.740, 743, 745, 750ff., 756, 769ff.

Kundenbeziehungen.....172f.

Kundenorientierung.163, 166, 171f., 183

Kundenzufriedenheit.....163, 166, 171ff.,  
183f., 186

## L

Lafer-Küche.....434

Lagerbestand.....244, 248

Lagerung.742ff., 748, 750, 754, 756, 758

Lebenszyklus.....529, 534ff., 543, 549

Leistung.....214ff., 220, 224, 227ff.

Leistungen.....189ff., 198ff., 202, 204ff.,  
211ff.

Leistungsfaktoren.....314

Leistungsverzeichnis.....571

Leitbild.....60, 73ff., 85

Lernen.....271ff.

Lieferanten214f., 217f., 220f., 224, 228ff.,  
233ff.

Linien...592, 596ff., 601, 603ff., 608, 613,  
618, 621ff., 625, 628

Logistik....94, 151, 214, 217ff., 221, 231,  
243, 259, 367, 536, 643, 738, 740f.,  
744, 746, 765, 778f.

Lösungsfindung.....295

**M**

Managementinformationssystem.....241

Managementkonzeption60f., 73, 84, 87ff.

Manager.....124f., 129, 131, 137

Männerkochkurse.....521f.

Markenidentität.....177, 180f.

Marketing.....140, 142, 146f., 152f., 162

Marketing-Management.....169ff., 185

Marketingexzellenz....163, 166, 173, 176

Marketingkonzeption.....168ff.

Markt.....35, 38, 43ff., 57, 59

Marktanalyse.....35, 129, 235

Master.....119

Mehrwertsteuer.....191f., 195

Mensa.....49, 173, 192, 195, 211f., 276,  
282f., 335, 569, 574ff., 579, 589, 623,  
629

Menüplan.....241ff., 247ff., 251ff.

MICE.....117

Mitarbeiter.92ff., 98ff., 123ff., 131, 134ff.

Mitarbeiterbindung.....486, 493

Mitarbeiterführung.....158  
 Mitarbeiterzufriedenheit.....484, 493  
 Mobbing.....109f.  
 Motivation.....101, 104f., 110f., 124ff.,  
 133ff., 137f.  
 Multifunktional.....723, 730f., 735, 737  
 Multifunktionsgerät.....701, 706ff.

## N

Nachbereitungsphase.....518, 520  
 Nachhaltigkeit. 119, 499, 507f., 529, 532,  
 537, 542ff., 547, 549  
 Nachwuchs.....647, 666, 669  
 Nährstoff.....420  
 Nährwertberechnung337, 355, 374, 425,  
 435  
 Naturfrische Küche.....337, 341f.  
 Nutzen-Dreieck.....238, 249  
 NWB.....356, 373, 425, 531

## O

Ökologie. 350, 353, 368, 431, 502f., 532,  
 594, 609, 614, 625, 682, 688f., 691,  
 699  
 Ökologieorientierung.....502  
 Operative Ebene.....534  
 Optimierung.....591, 603, 619  
 Outsourcing.....39, 43, 50, 64, 528f., 539,  
 541, 548, 584, 586, 647

## P

Patientenverpflegung.....584  
 Personalentwicklung92ff., 101, 110f., 113  
 Personalführung.....93, 101ff., 107f., 110,  
 113  
 Personalmanagement. 92ff., 96, 99, 101,  
 106, 112f.  
 Pflegeheime.....116, 118f.  
 PH-Wert.....657  
 Philosophie.....504, 508ff.  
 Planungsaufgabe.....573, 579, 584  
 Potenziale.....43, 58

Powerstoffe.....522  
 Präsentismus.....486, 492  
 Prävention. 81, 99, 470, 480, 482, 487ff.,  
 492, 498, 513ff., 523f., 627  
 Präventionsstrategie.....514, 524  
 Preis.....217, 221ff., 225ff., 230ff., 236f.  
 Preisanalysen.....239  
 Premium-Zertifizierung.....377  
 Problembewusstsein.....291f., 294  
 Produktion.....424, 429ff., 434  
 Produktionsbereich550, 554, 559ff., 563,  
 565, 583  
 Produktionssysteme344, 353, 645, 647f.,  
 667f., 690f., 694  
 Produktionstiefe.....646f., 658, 663  
 Prozessabläufe.....561  
 Prüfkriterien.....336, 338, 344f.

## Q

QM-System.....326, 331ff., 360, 429, 692  
 Qualitätsstandards.....418  
 Qualität.....189ff., 198, 203, 205ff., 209,  
 212f., 328f., 331ff., 341ff., 359, 361f.,  
 364, 366ff., 374, 420, 422ff., 430, 435  
 Qualitätsstandards.....402  
 Qualitätsanforderungen.304, 306ff., 318,  
 321, 323ff.  
 Qualitätsbegriff.....303ff.  
 Qualitätserfüllungsgrad.....312  
 Qualitätsmanagement...119f., 303, 305,  
 307, 315f., 319, 321f., 324ff.  
 Qualitätsmanagementbeauftragter...322  
 Qualitätsmerkmale.....310ff., 314  
 Qualitätsplanung.....315, 317  
 Qualitätssicherung.....305, 315, 319  
 Qualitätsstandards.....411  
 Qualitätsstandards.....24, 56f., 151, 198,  
 254, 333, 335, 349ff., 355ff., 366, 370,  
 374, 376, 379, 382, 400, 403f., 409f.,  
 419f., 435, 497, 511, 592, 628, 696,  
 745  
 Qualitätsurteil.....305ff., 313, 326

Qualitätsverbesserung.....315, 321, 324f.  
Qualitätszirkel.....322ff.

## R

RAL.....333, 335ff., 341, 346  
Rechtsform.....60, 62f., 78, 85  
Referenzwerte.....339, 375, 420  
Regeneration..651, 653, 655ff., 661, 680,  
682, 685f., 697  
Regenerieren.....700f., 707f., 712  
Regenerierküche.....560f.  
Reinigung.....772, 774, 777  
Reklamation.....425, 430  
Reminder.....516, 519  
Return on Invest.....494  
Rezepte.....240ff., 248, 252ff.  
Rezertifizierung.....332, 351  
Risikograph.....475f.  
Risikoklassen.....475  
Risikomatrix.....475ff., 481  
Rücklauf.....774, 776f.

## S

Sachbezugswert.....191f., 194  
Salatangebote.....609f., 613  
Schichtarbeiter.....513f.  
Schockfroster.....711, 722  
Schulverpflegung 48f., 55ff., 59, 190, 333,  
352, 357ff., 363, 366, 369ff., 374ff.,  
422f., 432, 554, 590, 593, 615, 689,  
692, 694, 696, 698, 765  
Sensorik.....654, 671f., 689, 691  
Service Level Agreements.....531  
Sicherheit.....445  
Sicherheitsbeauftragte.....452, 456, 458f.  
Situations-Analyse.....293  
Social Marketing.....515  
Software 140, 235, 238f., 242, 252ff., 494,  
530, 536, 737  
Softwarelösungen.....238  
Souci-Fachmann-Kraut.....380, 420  
Sous vide.....653, 655ff., 662, 693, 697

Speisekarte.....630ff., 636ff.  
Speisenausgabe.....764, 766ff.  
Speisenplan.....630ff., 636ff.  
Speisenplangestaltung.....630f., 636, 641  
Speisenplanung.....590, 594, 598  
Speiseraum.....567f., 575, 583  
Spezifikation.....147ff.  
Staphylokokken.....678  
Stärkebeilagen 339, 591, 601, 606ff., 622,  
625  
Strategische Ebene.....533  
Stress.....108f., 112f.  
Studiengang.....114, 116, 119, 121f.  
Suppenangebote.....616, 618

## T

Tagesreferenzwerte.....356, 411, 413  
Taktische Ebene.....533  
Tätigkeit.....123, 125, 128ff., 135f.  
Team.....277, 280, 284ff., 295ff.  
Teambewusstsein.....296  
Teilverpflegung.....41  
Tellergerichte.....596, 628  
Temperaturentkoppelt....360, 366, 370f.,  
429, 435, 645, 652, 656, 658, 661,  
670ff., 675, 678, 682, 684, 687, 689,  
692, 694  
Temperaturentkopplung...370, 647, 660,  
678, 685, 688f., 692  
Temperaturgekoppelt.....672f., 675  
Temperaturmessung.....773  
TOP-Prinzip.....477, 480  
Trainer.....277, 286, 291f., 296ff.  
Transport.741f., 744f., 749, 754ff., 761ff.,  
766f., 769ff., 776ff.  
TÜV....334, 362f., 423, 427, 430, 435, 699  
TÜV Rheinland.362f., 418, 420, 423, 427,  
430, 435, 699

## U

Unfall.....467f., 470, 479ff.  
Unfälle.....452, 462, 479

Unternehmensführung.....158ff.  
Unterweisung.....439, 444f., 473, 477

## V

VdF.....365f., 375  
Vegan.....51  
Vegetarisch.....592, 594ff., 601ff., 623ff.,  
629, 633f., 636ff.  
Veggietag...504f., 511, 602, 604, 634, 641  
Verzehrsebene.....387  
Verbundzertifizierung.....360f., 424, 430  
Vergabe.....571f., 584  
Verhalten.....123ff.  
Verhaltensmanagement.....124ff., 135ff.  
Verhaltensprävention..490, 492, 510, 627  
Verhältnisprävention.484, 490, 492, 506,  
510, 513, 627  
Verkehrssicherungspflicht.....442, 454f.  
Verpflegungsmanagement.....115  
Verzehrsebene.....382, 417  
Verzehrsebene. 381, 386, 388, 391ff., 395  
Viertelansatz.....356f., 411  
Vitalküche.....340f., 344, 346  
VO (EU) 1169/2011...382, 385, 387, 406,  
410  
Vollverpflegung.....41  
Vollwertigkeit.....590ff., 594

## W

Wareneinsatz.....239, 242, 248, 251

Warenwirtschaft.....238ff., 246ff., 251ff.  
Warenwirtschaft mit Nutzen-Dreieck. 238  
Warmverpflegung.....49, 353, 694f.  
Wasser.....407  
Weiterbildung.....98, 106, 110f., 113  
Wertschöpfungskette.....142f., 152f., 239  
Wertschöpfungsmanagement.....140ff.,  
146f., 150, 152, 161f.  
Wettbewerb.....140ff., 144, 155, 158  
Wirtschaftlichkeit189ff., 195f., 200, 204f.,  
212  
Wissensmanagement.....250, 252  
Wochenspeisenplan.....591  
Workshop.....291, 295f., 298

## Z

Zentralküche.....424, 429f., 432f., 435  
Zertifizierung...328ff., 344ff., 348f., 351f.,  
360ff., 368, 372ff.  
Zertifizierungskonzept...333, 359, 363ff.,  
370, 372f.  
Zielgruppen.....35, 37f., 40ff., 53, 60, 64,  
137f., 153, 172, 174f., 181, 227, 241,  
351, 514f., 517, 523, 547, 609, 732,  
742, 745, 755, 764  
Zielgruppenansprache.....517  
Zielgruppenkategorisierung.....35  
Zielgruppenorientierung.....64  
Zieloperationalisierung.....66  
Zielsystem.....71, 74, 80ff., 86  
Zuschüsse....189f., 195f., 200f., 207, 211f.