

Inhalt

Kernpunkte einer nachhaltigen Verpflegung mit Fokus Gemeinschaftsverpflegung	7
1. Einführung	7
2. Außer-Haus-Verpflegung	8
2.1 Verpflegung von Individuen und von Gruppen	8
2.2 Merkmale des Teilsegments Gemeinschaftsverpflegung	8
2.3 Marktbedeutung und -entwicklung	12
3. Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung	14
3.1 Einleitung	14
3.2 Wirtschaftlichkeit	14
3.3 Attraktivität	15
3.4 Gesundheit	15
3.5 Ökologie	16
3.6 Soziales	17
4. Schlüsselfaktoren einer nachhaltigen Verpflegung	18
4.1 Kennzeichen und Definition von Schlüsselfaktoren	18
4.2 Betrachtung der Nachhaltigkeitsdimensionen	21
4.3 Betrachtung der Ressourcen	21
4.4 Betrachtung der Funktionsbereiche und Prozessabläufe	22
5. Fazit und Ausblick	24
Quellen	25
Berufspädagogische Einführung	30
1. Kompetenzmodelle	30
2. Kompetenzen für die Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE)	32
3. Arbeits- und Geschäftsprozesse, Handlungsfelder und Kompetenzanforderungen	34
4. Ausblick	36
Quellen	37
Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	38
1. Einleitung	38
1.1 Nachhaltigkeitsrelevante Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	38
1.2 Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)	38
1.3 Kernelemente einer nachhaltigen Verpflegung	40
1.4 Das Integrierende Nachhaltigkeitsdreieck	40
1.5 Analyse der aktuellen Ordnungsmittel	42
1.6 Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	43
2. Ergebnisse – Prozessblätter	44
2.1 Prozessblatt Speisenplanung	44
2.2 Prozessblatt Lebensmittelbeschaffung	49
2.3 Prozessblatt Lebensmittellagerung	52
2.4 Prozessblatt Vor- und Zubereitung	55
2.5 Prozessblatt Bereitstellung und Ausgabe	58
2.6 Prozessblatt Verzehr	61
2.7 Prozessblatt Abfallmanagement	63
2.8 Prozessblatt Reinigung und Pflege	67
Quellen	70
Praxisteil – Anregungen für Lehrkräfte und Auszubildende	73
1. Praxisblatt Speisenplanung	74
1.1 Fachliche Inhalte	74
1.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	80
2. Praxisblatt Lebensmittelbeschaffung	84
2.1 Fachliche Inhalte	84
2.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	92
3. Praxisblatt Lebensmittellagerung	96
3.1 Fachliche Inhalte	96
3.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	100
4. Praxisblatt Vor- und Zubereitung	104
4.1 Fachliche Inhalte	104
4.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	108
5. Praxisblatt Bereitstellung und Ausgabe	112
5.1 Fachliche Inhalte	112
5.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	116
6. Praxisblatt Verzehr	118
6.1 Fachliche Inhalte	118
6.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	122
7. Praxisblatt Abfallmanagement	126
7.1 Fachliche Inhalte	126
7.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	131
8. Praxisblatt Reinigung und Pflege	136
8.1 Fachliche Inhalte	136
8.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	140
Glossar Handlungsfelder einer nachhaltigen Verpflegung	143
Quellen	150
Bildquellen	152