

## Interview zur 2. Auflage des Standardwerks “Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie”

mit den wissenschaftlichen Leitern des Werks

Prof. Dr. Peinelt und Prof. Dr. Wetterau

Rhombos-Verlag (RV): Das “Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie” ist erst vor knapp zwei Jahren erschienen. Warum bringen Sie nach so kurzer Zeit schon die 2. Auflage heraus?

Peinelt: Ein wichtiger Grund für die 2. Auflage ist die Herausgabe des Werkes in digitaler Form. Das gedruckte Buch hat immer noch seine Berechtigung und auch einige Vorteile gegenüber anderen Medien. Jedoch müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass die Lesegewohnheiten sich vor allem bei jüngeren Menschen geändert haben.

RV: Worin bestehen diese Veränderungen?

Peinelt: Junge Leute lesen gern mobil und nutzen hierfür verschiedene Endgeräte wie Tablet, Smartphone oder Laptop. Da wir möglichst viele Personengruppen erreichen wollen, wozu insbesondere auch Studenten und Auszubildende zählen, bieten wir mit der 2. Auflage den Sammelband nun auch als eBook (Pdf-Format) an. Mit diesen zwei Möglichkeiten, das Buch zu erwerben und zu lesen, sollten alle Leserwünsche erfüllt sein.

RV: Welche Änderungen gibt es sonst noch?

Wetterau: Wir haben einige formale Änderungen vorgenommen. Das detaillierte Inhaltsverzeichnis eines jeden Bandes ist nun am Anfang zu finden. Ferner existiert nun auch ein ausführliches Stichwortverzeichnis. Beides hilft dem Leser, sich leichter in diesem umfangreichen Werk zu orientieren.

Peinelt: Neben den formalen gibt es auch einige inhaltliche Änderungen. Insbesondere haben wir in Band 1 ein neues Kapitel eingefügt, in dem der Nutzen von Nährwert-Berechnungen ausführlich diskutiert wird. Darüber hinaus wurden mehrere Kapitel überarbeitet und dabei aktualisiert. So wichtige Themen wie vollwertige Ernährung, Hygiene, Betriebliche Gesundheitsförderung oder Nachhaltigkeit stehen auch weiterhin im Vordergrund und der Leser erfährt Wissenswertes über viele Spezialthemen wie z.B. vegane Ernährung oder die Bewertung von Produktionssystemen und den damit verbundenen Lösungsmöglichkeiten beim drängenden Problem des Fachkräftemangels. Sowohl praktischen als auch theoretischen Anforderungen will das Handbuch gerecht werden. Der Gesamtumfang beider Bände ist um circa 100 auf rund 1.650 Seiten gestiegen.

RV: Diese Themen sind ja bereits vielfältig publiziert. Warum ist das Handbuch für die Fachkräfte dennoch wichtig?

Wetterau: Das stimmt im Prinzip. Aber die Beiträge sind in allen möglichen Medien verstreut und bei Bedarf nur schwer zu finden. Wer legt sich als Fachkraft schon ein umfangreiches eigenes Archiv an? Literatur-Recherchen sind zudem umständlich und langwierig, wozu dann oftmals auch die Zeit fehlt. Antworten zu den spezifischen Problemen der Branche werden im Übrigen nicht leicht gefunden. In unserem Handbuch sind hingegen zu vielen wichtigen Branchenthemen Antworten zu finden, die umfassend erörtert, diskutiert und mit Hintergrundinformationen versehen werden.

Peinelt: Zu ergänzen ist, dass heutzutage erfolgreiches Handeln in der GG allein mit kulinarischem oder küchentechnischem Fachwissen nicht möglich ist. Vielmehr sind auch solide und vielfältige Kenntnisse nötig, weshalb wir mit unserem Handbuch fachliche Grundlagen und fachspezifisches Know-how vermitteln wollen. Zur besseren Orientierung gibt es zehn Oberkapitel. Alle Artikel enthalten immer auch praxisrelevante Aussagen. Da viele Beiträge recht umfangreich sind, war es möglich, auf Probleme und Hintergründe näher einzugehen, z.B. auf den Nutzen von Nährwertberechnungen. Im Fokus stehen die Herausforderungen in der Branche sowie deren Lösungsvorschläge.

RV: Wie war denn die bisherige Resonanz auf das Buch?

Wetterau: Wir haben mit Freude festgestellt, dass Rezensionen in namhaften Zeitschriften erschienen sind, welche durchgehend positiv waren. Es wurde uns somit bestätigt, dass der Anspruch des Werks erfüllt wurde, die gesamte Branche abzubilden und relevante Entwicklungen und Probleme darzustellen sowie Lösungen vorzuschlagen. Inzwischen gab es auch einige Seminare für Fachkräfte der Gemeinschaftsgastronomie, in der unser Werk ausführlich vorgestellt wurde. Der Ansatz unseres Handbuchs, mehr als nur Fakten zu liefern und bestimmte Aspekte zu hinterfragen, scheint angenommen worden zu sein. Natürlich stößt man dabei auch auf Widerstände. Das war uns von Anfang an klar.

RV: Was genau meinen Sie mit Widerständen und worin bestanden sie?

Wetterau: Wenn z.B. an bestimmten Konzepten Kritik geübt wird, ist Widerstand von den Kritisierten naheliegend. Wir verstehen unter einer Kritik jedoch keine Herabsetzung der Arbeit einer betreffenden Organisation bzw. von Akteuren, sondern sehen hierin eine konstruktive Form der Auseinandersetzung. Wir hoffen, dass über den Kern einer sachlichen Kritik nachgedacht wird und ggf. Korrekturen vorgenommen werden. Auf diese Weise erreicht man einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess des eigenen Konzeptes.

RV: Wer sollte Ihr Buch lesen bzw. welche Zielgruppen haben Sie im Auge?

Wetterau: Natürlich wollen wir alle Gruppen erreichen, die in der Branche tätig sind oder sich mit ihr beschäftigen. Das betrifft die Fachkräfte genauso wie Lehrkräfte in Berufsschulen oder an Hochschulen. Selbstverständlich profitieren auch Journalisten und Personen davon, die mit der Branche nur indirekt zu tun haben und z.B. in der Pressearbeit tätig sind.

RV: Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Handbuches?

Peinelt: Zusammen mit unseren rund 60 Autorinnen und Autoren wollen wir den Fundus an wichtigen Informationen aktuell halten. Wir würden uns sehr freuen, wenn unser Handbuch zunehmend in der Lehre eingesetzt und als Standardwerk der Branche anerkannt wird. Für jedwede kritischen oder ergänzenden Hinweise oder Kommentare, gleich aus welchem Bereich, sind wir offen.

Das Interview führte der Rhombos-Verlag mit den beiden Autoren Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau im Zuge der Neuauflage des Handbuches der Gemeinschaftsgastronomie.

Weitere Informationen bekommen Sie beim Rhombos-Verlag oder direkt bei den Mit-Herausgebern.

Prof. Dr. Jens Wetterau, Hochschule Niederrhein, Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach, eMail: [Jens.Wetterau@hs-niederrhein.de](mailto:Jens.Wetterau@hs-niederrhein.de)

Prof. Dr. Volker Peinelt, eMail: [ewd-gastro@mail.de](mailto:ewd-gastro@mail.de)

Rhombos-Verlag, Kurfürstenstr. 15/16, D-10785 Berlin; Tel: +49-(0)30-261 68 54, eMail: [gemeinschaftsgastronomie@rhombos.de](mailto:gemeinschaftsgastronomie@rhombos.de), Internet: [www.rhombos.de](http://www.rhombos.de)