

Inhaltsverzeichnis

Vorwort des Herausgebers zur 2. Auflage	V
Inserentenverzeichnis	XI
1 Catering-Betriebslehre	1
1.1 Der Cateringmarkt	1
DR. ULRICH KRIEGESMANN	
1.2 Business-Catering: Wie kann ich Gäste gewinnen und begeistern?	13
JÜRGEN PREUSS	
1.3 Care Catering: neue Herausforderungen durch Patientenhotels	23
CHRISTIAN BREKER	
1.4 Verkehrscatering	27
1.4.1 Inflight Catering	27
PROF. PETER JONES	
1.4.2 Eisenbahn-Catering: das Beispiel Deutsche Bahn AG	45
BIRGIT PÖRNER	
1.4.3 Cruise Line Catering: Kühlschränke im Bauch	49
ROMAN DAVID-FREIHSI	
1.4.4 Neue Wege im Catering an Hochfrequenzlagen	51
OLIVER ALTHERR	
1.5 Schul- und Hochschulcatering	63
1.5.1 Hochschulgastronomie und Nachhaltigkeit	63
CHRISTIAN PUSLEDNIK	
1.5.2 Catering, das Schule macht	67
SYLKE SÜNDER	
1.6 Sonderformen des Caterings	73
1.6.1 Stadion-Catering: Kleines Budget – große Wirkung am Beispiel des VIP-Catering bei der FIFA Frauen-WM 2011 in Deutschland	73
URS BISCHOF	
1.6.2 Event-Catering	77
Komplexität und Qualität	77
ELFIE ADLER	
Nachhaltigkeit: Modeerscheinung oder wichtiger Bestandteil moderner Catering-Konzepte?	83
GEORG W. BROICH	
Besser grün essen – Chancen eines klimaneutralen Event-Caterings	85
THOMAS SAKSCHWESKI & SONJA BENG	

1.6.3 Messecatering	93
KLAUS-PETER SUHLING	
1.6.4 Vendingsysteme im Catering	103
DR. ARIS KASCHEFI	
1.6.5 Künstlercatering	111
KATRIN LAUTER & SIMONE VOIGT	
1.7 Outsourcing	113
DR. ULRICH KRIEGESMANN	
1.8 Catering-Logistik	121
1.8.1 Food-Logistik	121
Großhandel-Logistik – heute und morgen	121
STEPHAN DEWENDER	
Zentralküche – Technik und Logistik	129
BEATE MERCHEL	
1.8.2 Non-Food-Logistik	131
Eine innovative Disziplin des Catering-Managements	131
CHRISTOPH MARTIN BERNARD	
Mobile Leihartikelerfassung	139
TIM NOACK	
1.8.3 Personal-Logistik	149
CHARLES VAN GOCH	
1.9 Personalentwicklung im sich schnell entwickelnden Cateringmarkt	153
KLAUS HÄCK	
1.10 Krisenmanagement: Kann der Mensch noch genießen? Wirklich schmecken?	163
BIRKE BADEN	
2 Catering-Technologie	169
2.1 Moderne Produktionsverfahren und Speisenverteilung	169
2.1.1 Die Fusion von Systemen	169
PETER GEMÜTH	
2.1.2 Wenn Wissenschaft kreativ macht	179
HEIKO ANTONIEWICZ	
2.1.3 Moderne Speisenverteillogistik	185
THOMAS B. HERTACH	
2.2 Softwarelösungen im Catering	197
2.2.1 Menüplanung, Einkauf und Warenwirtschaft im Internet – eine Herausforderung für Catering-Unternehmen	197
MARKUS P. HERRLICH	

2.2.2 Catering- und Veranstaltungssoftware im praktischen Einsatz	203
HENNING SCHMIDT	
2.3 GV-Spültechnik	215
BURKHARD RANDEL & JOHANN WAGNER	
3 Catering-Recht	229
3.1 Arbeitsrechtliche Aspekte bei der Neuvergabe von Cateringaufträgen – Hintergründe zum § 613a BGB	229
FABIAN SCHNEIDER	
3.2 Lebensmittelsicherheit	241
DR. VOLKMAR BRAUN	
3.3 EU-Zulassung	253
DR. VOLKMAR BRAUN	
3.4 Rechtskonforme Umsetzung von Veranstaltungen	257
OLAF JASTROB	
4 Catering-Marketing	263
4.1 Gast in der Betriebsgastronomie – das unbekannte Wesen?	263
DR. ANDREAS KRÜGER	
4.2 Marketing-Instrumente	273
4.2.1 Produktpolitik	273
Produzieren, was man verkaufen kann	273
ULRICH GROTHUES	
Corporate Branding als Marken-Genuss	275
JUTTA KIRBERG	
4.2.2 Kommunikationspolitik	283
Verkaufsgespräch und Referenzbesuch	283
ULRICH GROTHUES	
Catering & Social Media	289
THOMAS HENDELE	
4.2.3 Preispolitik	295
ULRICH GROTHUES	