

Inhaltsverzeichnis

1	Alles Zucker – oder was?	1
1.1	Unsere »Speise« Karte	3
1.2	Unsere wissenschaftlichen »Beilagen«	4
2	Die Gastronomie – ein Fach ohne klar definierte Grenzen?	7
2.1	Die Ursprünge der Gastronomie	8
2.1.1	Essengehen in der Antike	10
2.1.2	Die Geburt der Restaurants in Frankreich – wie eine Speise zum angesagten Ort wird	17
2.2	Die Industrialisierung der Gastronomie und die Veränderung des Geschmacks	24
2.2.1	Nahrungsbeschaffung und Ernährungsgewohnheiten im Wandel	25
2.2.2	Die Geburt der Kantinen im Zuge der Industrialisierung	35

X Inhaltsverzeichnis

2.2.3	Die Industrialisierung der Küchenstrukturen und Produktionstechniken	39
2.2.4	Die Reorganisation der Gastronomie – Rationalisierung und Convenience	44
3	Wissen, Nichtwissen und Wissenstransfer in der Gastronomie	55
3.1	Was ist Wissen?	56
3.1.1	Unterschiede zwischen Daten, Information und Wissen	57
3.1.2	Implizites und explizites Wissen	62
3.2	Ist Nichtwissen das Gegenteil von Wissen?	68
3.2.1	Bekanntes Nichtwissen	70
3.2.2	Unbekanntes Nichtwissen	72
3.2.3	Unbekanntes Wissen	74
3.2.4	Bekanntes Wissen	76
3.2.5	Vom Koch-Novizen zur Meister-Köch*in	77
3.3	Was bedeutet eigentlich Wissenstransfer?	81
3.4	Die Verortung des Wissens in verschiedenen Küchentypen	87
3.4.1	Die Zubereitungsküche	87
3.4.2	Die Mischküche	92
3.4.3	Die Regenerations-, Zubereitungs- und Aufbereitungsküche	93
3.4.4	Die Küche in der Systemgastronomie	94
3.4.5	Die Satellitenküche	95
3.5	Von welchen Faktoren hängt ein erfolgreicher Wissenstransfer ab?	96
3.5.1	Organisationsstruktur	97
3.5.2	Führung	99
3.5.3	Kultur	103
3.5.4	Motivation und soziale Normen	112

4	Kann man Wissen managen?	123
4.1	Die Organisation des Wissens	125
4.2	Die Bausteine des Wissensmanagements in der Gastronomie	130
4.2.1	Wissensziele	130
4.2.2	Wissensidentifikation	133
4.2.3	Wissenserwerb	134
4.2.4	Wissensentwicklung	145
4.2.5	Wissensverteilung	156
4.2.6	Wissensnutzung	162
4.2.7	Wissensbewahrung	163
4.2.8	Wissensbewertung	165
5	Wissen und Wissenstransfer im Service	167
5.1	Service-Wissen in der Spitzengastronomie	169
5.2	Wissenserwerb im Service	174
5.3	Wissensbewahrung im Service	175
5.4	Facetten des Service im Wissenstransfer	177
6	Wissenstransfer in Form von Beratung	183
6.1	Gastronomie-Beratung durch die »tellerrand consulting« GmbH	185
6.2	Beratung durch ein Food-Unternehmen	189
6.3	Beratung im Service-Bereich	196
6.4	Kaffee- und Barista-Beratung	203
7	Case Studies	205
7.1	Wissenstransfer im Team von Alexander Herrmann	205
7.2	Wissenstransfer im familienbetriebenen Sternrestaurant von Sascha Stemberg	213
7.3	Wissenstransfer in und zwischen den Restaurants von The Duc Ngo	218
7.4	Neuausrichtung im Premium Catering bei Alois Dallmayr	226

XII Inhaltsverzeichnis

7.5	Wissenstransfer in ein neues Business-Feld – vom Boden in die Luft	233
7.6	Wissenstransfer im Gegenstrom-Prinzip bei einem großen Kantinenbetreiber	237
7.7	Gastronomie bei Cluburlaubanbieter im Premiumsegment	244
8	Lernen in und aus der Krise	249
9	Ein kleiner »Absacker« zum Schluss	257
	Anhang	263
	Literatur	265