

Aktuelle Themen der Ökotrophologie Band 4:

Ressourcenmanagement in Theorie und Praxis für handwerkliche Lebensmittelproduktion und Verpflegung

Mit dem vorliegenden vierten Band der Schriftenreihe des Studiengangs Ökotrophologie liegt der erste eigenständige Forschungsbericht des WABE-Zentrums vor. Die Erfassung detaillierter Verbrauchsmengen der Ressourcen Energie und Wasser wurde hierbei kombiniert mit arbeitswissenschaftlichen Studien. Dabei wird deutlich, dass der Prozess der Gemeinschaftsverpflegung und der Käseproduktion zahlreiche, für Kunden häufig nicht sichtbare, Einzelschritte beinhaltet: Viele dieser notwendigen Nebentätigkeiten, wie beispielsweise die Reinigung der anfallenden Wäsche, sind außerhalb des hauswirtschaftlich-fachlichen Bereichs zu wenig bekannt und in Planung, Organisation und Kalkulation deshalb oft nicht berücksichtigt. Der vorliegende haushaltswissenschaftliche Bericht ergänzt damit die aktuelle ernährungswissenschaftliche und gesundheitspolitische Diskussion um die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung und der handwerklichen Käseherstellung und liefert Entscheidungshilfen für Betriebe mit entsprechenden Angeboten.

Jeder Einsatz von Ressourcen bringt ökologische, ökonomische und soziale Aspekte mit sich. Es ist ein Verdienst dieses Forschungsberichts, nicht nur die wesentlichen Faktoren des systematischen Ressourceneinsatzes durch die Auswertung wissenschaftlicher und rechtlicher Quellen systematisch darzustellen, sondern auch empirische Daten auszuwerten, die im WABE-Zentrum in den Jahren 2007 und 2008 ermittelt wurden.

- 284 Seiten
- Buchkosten 12 € (Studierende 10 €), zzgl. 2 € Versandkosten

Auf den folgenden Seiten finden Sie den Titel und das Inhaltsverzeichnis.

7.2 Energieversorgung	126
7.2.1 Energieträger	127
7.2.2 Energiebedarf	132
7.3 Wasserversorgung	137
7.3.1 Trink- und Nutzwasser	137
7.3.2 Abwasser	140
7.3.3 Warmwasser	142
7.4 Geräteausstattung	146
7.4.1 Allgemeine Grundsätze	146
7.4.2 Wärmegeräte	147
7.4.3 Kühlgeräte	151
7.4.4 Geräte zur Reinigung	153
7.4.5 Kleingeräte	157
PRAKTISCHER TEIL	158
8. Das WABE-Zentrum – Klaus-Bahlsen-Haus	158
8.1 Bauliche Rahmenbedingungen	159
8.2 Technische Rahmenbedingungen	160
8.3 Qualitäts- und Umweltmanagement im WABE-Zentrum	162
8.4 Die WABE-Käserei	163
8.4.1 Bauliche Rahmenbedingungen	165
8.4.2 Technische Rahmenbedingungen	166
8.5 WABE-Küche	169
8.5.1 Bauliche Rahmenbedingungen	169
8.5.2 Technische Rahmenbedingungen	171
9. Ressourcenmanagement WABE-Käserei	173
9.1 Käseherstellungsprozess	173
9.2 Ressourcenerfassung	185
9.3 Ergebnisse	197
10. Ressourcenmanagement WABE-Küche	201
10.1 Speisenherstellungsprozess	204
10.2 Ressourcen	211
10.3 Ergebnisse	224
11. Fazit	243
12. Zusammenfassung	248
Quellenverzeichnis	252
Anhang I – Rezepte	259
Anhang II – Ergebnisse einzelner Studien	268
Anhang III – Vorschriften und Verordnungen	275