

# Gemeinschafts- verpflegung

Erfahrungen und Anwendungen in der Praxis

Wissenschaftlicher Kongreß der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung  
Österreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung  
21. und 22. Oktober 1982 in Wien

Wissenschaftliche Leitung:  
Prof. Dr. Ing. K. Paulus  
Prof. Dr. R. Wenger  
Dr. B. M. Brandstetter

Mit 32 Abbildungen  
und 55 Tabellen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
HANNOVER  
TECHNISCHE  
INFORMATIONSBIBLIOTHEK

WVG

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart · 1983

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite
Vorwort	7
Prof.Dr. R. Wenger, Wien, Österreichische Gesellschaft für Ernährungsforschung	
Prof.Dr.Ing. K. Paulus, Karlsruhe, Deutsche Gesellschaft für Ernährung	
<u>I. Berichte über die Situation in den einzelnen Ländern</u>	
Situation der Gemeinschaftsverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland H. Rottka, Berlin	10
Welche Möglichkeiten bietet die Gemeinschaftsverpflegung den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bevölkerung zu verbessern? K. Irsigler und V. Veitl, Wien	27
Einige Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung in der Schweiz J.C. Somogyi und B. Hohmann-Beck, Rüslikon-Zürich	46
Die Gemeinschaftsverpflegung in der Deutschen Demokratischen Republik - Entwicklung und Stand der Durchsetzung ernährungswissenschaftlicher Forderungen M. Zobel, Leipzig	61
Zur Differenz zwischen Verbrauch und Verzehr, exemplarische Untersuchung in einer Heimverpflegung W. Wirths, Bonn	80
<u>II. Haltbarmachung und Hygiene</u>	
Verfahrenstechnik der Speisenproduktion und -konservierung K. Paulus, Karlsruhe	93
Qualitätssicherung bei Tiefkühl-Fertiggerichten G. Hofbauer, Wien	119
Mikrobiologische Aspekte bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen R. Zschaler, Hamburg	127
Hygienemängel in der Gemeinschaftsverpflegung - ihre Ursachen und Folgen H. Kolb, Berlin	138
<u>III. Speisenerzeugungssysteme</u>	
Einführung in den Teil "Speisenerzeugungssysteme" H.J. Bielig, Berlin	151

Fortsetzung Inhaltsverzeichnis	Seite
Gestaltung der Verpflegung in der Gemeinschaft K. Flotzinger, Wien	156
Sind "ernährungsbewußte" Menüs in der Gemeinschafts- verpflegung zielführend? H. Vodicka, Wien	159
Herstellung und Einsatz vorgefertigter Speisen-Kompo- nenten H. Mewes, München	162
Produktion zur Herstellung von Kühlkost in Großbe- hältern K.P. Fischer-Ayloff-Cook, Berlin	170
Allgemeine Aspekte der Speiserversorgung F. Swoboda, Wien	182
Betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte der Gemein- schaftsverpflegung P. Millwisch, Wilhelmsburg	194
<u>IV. Zielgruppen</u>	
Optimale Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche K. Widhalm, Wien	205
Verpflegung in Altenheimen G. Reiger, Wien	217
Qualitätssicherung in der klinischen Ernährung und Diätetik R. Kluthe, Freiburg im Breisgau	222
Wissenschaftliche Kontrolle von Diäten H. Lochs, Wien	236
Probleme der Verpflegung von Kurpatienten W. Marktl, Wien	241
Diätassistentinnen, wozu? J. Petelinz-Kavina, Wien	247
Erfahrungen mit der Gemeinschaftsverpflegung im Hoch- leistungssport L. Prokop, Wien	253
Index	260
Anschriften der Referenten	268