

Inhalt

INHALT	I
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	IV
TABELLENVERZEICHNIS	V
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	VII
GLOSSAR	VIII
ZUSAMMENFASSUNG	IX
SUMMARY	X
1 EINLEITUNG	1
1.1 Problemstellung und Motivation	1
1.2 Forschungsansatz und Zielsetzung	3
1.3 Struktur der Arbeit	5
2 GRUNDLAGEN: DIE SPEISENVERSORGUNG IN CARE-EINRICHTUNGEN ALS TEILBRANCHE DER AUßER-HAUS-GASTRONOMIE	7
2.1 Der Außer-Haus-Markt – Begriffliche Abgrenzung und wirtschaftliche Einordnung	7
2.1.1 Die Gemeinschaftsgastronomie – Definition und Abgrenzung von Care-Einrichtungen	9
2.1.2 Entwicklungen und Herausforderungen von Care-Einrichtungen in Deutschland	13
2.2 Organisation von Care-Einrichtungen und Elemente der Speisenversorgung	15
2.2.1 Herstellung der Leistung	22
2.2.2 Verwertung der Leistung	26
2.2.3 Verpflegungsteilnehmer*innen	28
2.3 Zwischenfazit	29
3 DISKURS LEBENSMITTELABFÄLLE	32
3.1 Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette	33
3.1.1 Lebensmittelabfallmengen entlang der globalen Lebensmittelwertschöpfungskette	33
3.1.2 Weltweite ökologische und ökonomische Folgen von Lebensmittelabfällen	36
3.1.3 Definition und Begrifflichkeiten von Lebensmittelabfällen	38
3.2 Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Gastronomie	41
3.2.1 Datenlage zu Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Gastronomie	42
3.2.2 Stand der Forschung zu Ursachen der Lebensmittelabfall-Entstehung in der Außer- Haus-Gastronomie sowie zu Verringerungsmaßnahmen	47
3.2.3 Stand der Forschung zur Entstehung von Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen ...	50
3.3 Zwischenfazit und Forschungslücke	55

4	THEORETISCHER HINTERGRUND: ORGANISATIONSLEHRE	57
4.1	Organisationstheorien	58
4.2	Fokus – Situativer Ansatz	62
4.3	Zwischenfazit.....	66
5	SYNTHESE DER GRUNDLAGEN: KONZEPTIONELLER RAHMEN UND FORSCHUNGSFRAGEN	68
6	FORSCHUNGSDESIGN UND METHODISCHES VORGEHEN	72
6.1	Untersuchungsdesign und Gütekriterien.....	72
6.2	Empirische Erhebung – Das Problemzentrierte Interview	74
6.2.1	Datenerhebung – allgemeine Überlegungen zur Praxis	75
6.2.2	Stichprobenauswahl und Akquise der Interviewpartner*innen	76
6.2.3	Bestandteile des Problemzentrierten Interviews und Durchführung	78
6.3	Datenauswertung – Qualitative Inhaltsanalyse	82
6.3.1	Schritt 1: Transkription der Interviews	83
6.3.2	Schritt 2: Ableitung der Hauptkategorien aus dem konzeptionellen Rahmen (deduktiv).....	85
6.3.3	Schritt 3: Initiierende Textarbeit: erste Kodierung und Ableitung von Unterkategorien (induktiv).....	85
6.3.4	Schritt 4: Erstellung des Kodierleitfadens und Kodierung der Interviews in MaxQDA.....	86
6.3.5	Schritt 5: Paraphrasieren und inhaltliche Strukturierung.....	87
6.3.6	Schritt 6: Ergebnisdarstellung.....	88
7	DESKRIPTION SITUATIVER BEDINGUNGEN DER ENTSTEHUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN CARE-EINRICHTUNGEN.....	90
7.1	Darstellung der Interviewdurchführung und der interviewten Care-Einrichtungen.....	91
7.2	Interne Situationsvariablen	94
7.2.1	Prozesse der Verpflegung – Faktorkombination	94
7.2.1.1	Informationelle Prozesse – Schnittstellenkommunikation.....	95
7.2.1.2	Küchenmanagement – Produktionsplanung	108
7.2.1.3	Operative Ausführungsprozesse – Produktion	116
7.2.2	Ausgestaltung der Verpflegungssysteme	119
7.2.2.1	Wareneinsatz- und Küchensystem	119
7.2.2.2	Distributions- und Ausgabesystem	122
7.2.3	Situatives Verhalten der Gäste	127
7.3	Externe Situationsvariablen	130

7.3.1	Technische Einflüsse	131
7.3.2	Gästeprofil	133
7.3.3	Gesellschaftliche- und sonstige Rahmenbedingungen.....	134
7.4	Zwischenfazit zu den Situationsvariablen und Beantwortung der ersten Forschungsfrage	137
8	GESTALTUNGSEMPFEHLUNGEN IN VORGEGEBENEN STRUKTURDIMENSIONEN.....	139
8.1	Gestaltungsempfehlungen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Dimension	
	Koordination.....	139
8.1.1	Koordinationsbedarf als Folge von Schnittstellenproblemen im Speisenversorgungsprozess der Care-Einrichtungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	141
8.1.2	Vorschläge für Koordinationsmaßnahmen.....	141
8.2	Gestaltungsempfehlungen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Dimension	
	Spezialisierung.....	151
8.2.1	Spezialisierungsbedarf als Folge von Schnittstellenproblemen im Speisenversorgungsprozess der Care-Einrichtungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	153
8.2.2	Vorschläge für Spezialisierungsmaßnahmen.....	153
8.3	Gestaltungsempfehlungen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Dimension	
	Formalisierung.....	157
8.4	Gestaltungsempfehlungen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Dimension	
	Konfiguration und Entscheidungsdelegation	160
8.5	Zwischenfazit – Strukturvariablen.....	163
9	FAZIT, LIMITATIONEN UND AUSBLICK.....	164
9.1	Zentrale Ergebnisse	164
9.2	Grenzen der Studie und offener Forschungsbedarf	166
10	LITERATUR.....	169