



## Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie

### Glossar

Die folgenden Erläuterungen dienen dem einheitlichen Verständnis der einzelnen Begriffe im Rahmen des Forschungsprojekts. Das Glossar erhebt keinerlei Anspruch auf allgemeine Gültigkeit oder Vollständigkeit. Das Quellenverzeichnis befindet sich am Ende des Dokuments. Die Quellen sind durch eckige Klammern, z.B. [1], gekennzeichnet.

Begriff	Erklärung
<b>Akkreditierung</b>	Formale Anerkennung der Kompetenz einer Einrichtung, dass diese bestimmte Prüfungen oder Prüfungsarten im Zusammenhang mit einem Audit ausführen darf [1].
<b>Aktion</b>	Eine Aktion in der Gemeinschaftsgastronomie ist eine zeitlich begrenzte Sonderleistung eines Verpflegungsbetriebs, die den herkömmlichen Speiseplan bzw. das ständige Angebot ergänzt. Das Angebot unterscheidet sich auf diese Weise deutlich vom üblichen Sortiment. Die Aktion hat in der Regel ein klar definiertes Thema und das Ziel, die tägliche Routine zu durchbrechen und dem Gast ein Erlebnis zu bieten. Das Thema einer Aktion muss plakativ angekündigt werden und auf einen Blick zu verstehen sein [2]. <u>Siehe auch:</u> Projekt und Aktivität
<b>Aktivität</b>	Von einer Strategie oder einem Projekt abgeleitete Tätigkeit mit festgelegten Terminen und Verantwortlichkeiten zur Erreichung bestimmter Ziele oder Zwischenziele [3]. <u>Siehe auch:</u> Projekt und Aktion
<b>Anspruchsgruppen (Stakeholder)</b>	Anspruchsgruppen eines Settings oder einer Organisation – zum Beispiel eines Gemeinschaftsgastronomiebetriebs- sind Gruppen, deren Mitglieder aufgrund ihrer Rolle bestimmte Erwartungen an das Setting oder an die Organisation haben bzw. entsprechende Ansprüche – zum Beispiel an die Qualität der Dienstleistung – geltend machen. Es sind Personen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die an der Dienstleistungserbringung beteiligt sind (Mitarbeitende usw.)</li> <li>• die Dienstleistungserbringung beeinflussen (Träger und übergeordnetes Management, Behörden, Kunden usw.)</li> <li>• die selber von der Dienstleistung beeinflusst werden (Verpflegungsteilnehmende, weitere Gäste usw.) [3, 4].</li> </ul> <u>Siehe auch:</u> Setting, Gemeinschaftsgastronomiebetrieb
<b>Audit</b>	Systematischer, objektiver und dokumentierter Prozess, um zu bewerten, inwieweit Anforderungen und Richtlinie (Auditkriterien) erfüllt werden. Audits können in fast allen Bereichen eines Unternehmens durch qualifizierte Personen, sogenannte Auditoren, durchgeführt werden (z.B. Qualitätsmanagement, Arbeitsabläufe, Informationsmanagement, Finanzwesen etc.). Es werden drei Formen des Audits unterschieden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• internes Audit</li> <li>• externes Audit durch Personen die am Betrieb interessiert sind (z.B. Kunden)</li> <li>• externes Audit durch Dritte, d.h. ein auf die Durchführung von Audits spezialisiertes akkreditiertes Unternehmen [5].</li> </ul> <u>Siehe auch:</u> Akkreditierung

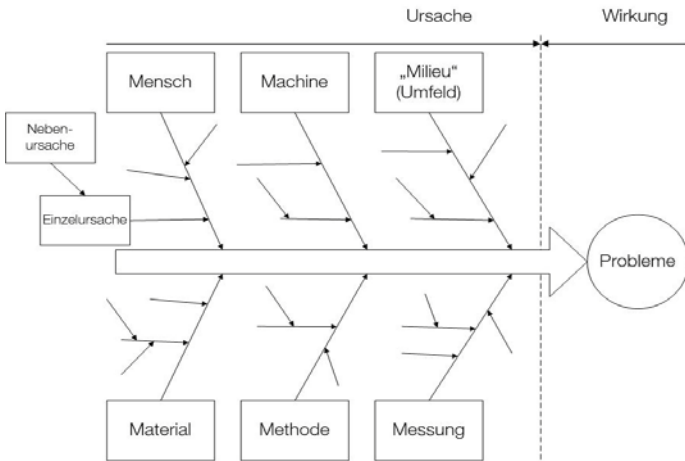
Begriff	Erklärung
<b>Ausgabesystem</b>	<p>Art und Weise wie die Essensausgabe in einem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb erfolgt. Es werden folgende Systeme unterschieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Ausgabetheke</li> <li>• Liniensystem</li> <li>• Free-flow System</li> <li>• Bandausgabe mit Tablett</li> <li>• Tischgemeinschaft</li> <li>• Service [6, 7].</li> </ul>
<b>Best Practice</b>	<p>Strategie, welche alle verfügbaren Ressourcen einsetzt, um Spitzenleistung und Exzellenz zu erreichen. Es handelt sich um eine wettbewerbsorientierte Strategie [8]. <u>Siehe auch:</u> Good Practice</p>
<b>Caterer bzw. Cateringunternehmen</b>	<p>Ein Caterer in der Gemeinschaftsgastronomie bewirtschaftet einen oder mehrere Verpflegungsbetriebe im Mandat mit eigenem Personal, aber in den Räumen des übergeordneten Unternehmens, dessen Mitarbeitende verpflegt werden. Der Caterer stellt der Trägerschaft (dem Unternehmen/der Institution) seine Dienstleistungen in Rechnung. Diese Leistungen sind z.B. in einem Leistungsverzeichnis festgehalten und vertraglich geregelt [9]. <u>Siehe auch:</u> Fremdregie</p>
<b>Chancengleichheit</b>	<p>Allen Menschen, d.h. Verpflegungsteilnehmenden und Mitarbeitenden, werden unabhängig von Ethnie, sozio-ökonomischem Status, Alter oder Geschlecht die gleichen Möglichkeiten und Voraussetzungen geboten, um sie zu befähigen, das grösstmögliche Gesundheitspotenzial zu entwickeln [3, 7].</p>
<b>Eigenregie</b>	<p>Der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb eines (übergeordneten) Unternehmens (Spital, Schule, Fabrik usw.) wird intern bewirtschaftet, das heisst mit eigenem Personal, in eigenen Räumlichkeiten und mit eigenen Mittel. Die Leitung des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs und das Personal sind somit Angestellte des Unternehmens [9]. <u>Siehe auch:</u> Fremdregie (im Mandat)</p>
<b>Empowerment</b>	<p>Empowerment ist eines der Handlungsprinzipien der Gesundheitsförderung. Dabei handelt es sich um einen Prozess, durch den Menschen mehr Kontrolle über Entscheidungen und Handlungen gewinnen, die ihre Gesundheit beeinflussen. Durch Massnahmen und Aktionen soll jeder einzelne Verpflegungsteilnehmer sowie Mitarbeitende Kompetenzen erwerben, damit er für die eigene Gesundheit angemessene Entscheidungen treffen und danach handeln kann [7, 10]. <u>Siehe auch:</u> Gesundheitsförderung</p>
<b>Evaluation</b>	<p>Systematische Sammlung und Analyse von Daten über verschiedene Aspekte eines Projekts oder einer Intervention sowie deren kritische Beurteilung. Durch Evaluation werden wichtige Erkenntnisse über Stärken und Schwächen gewonnen [3, 8].</p>

Begriff	Erklärung
<b>Fertigungsstufe</b>	<p>Grad der Verarbeitung eines Lebensmittels:</p> <p>Grad 0 = Grundstufe, unbehandelte Ware (Kartoffel mit Schale)</p> <p>Grad 1 = küchenfertige Produkte (geschälte, rohe Kartoffel)</p> <p>Grad 2 = garfertig Produkte ( geschnittene Kartoffel)</p> <p>Grad 3 = aufbereitetfertige Produkte (Instant Kartoffelpüree)</p> <p>Grad 4 = regenerierfertige Produkte ( Kartoffelgratin, Pommes frites)</p> <p>Grad 5 = tischfertige Produkte (Kartoffelsalat, Pommes Chips) [11].</p>
<b>First-in-First-out (FIFO)</b> <b>First-expired-First-out (FEFO)</b>	<p>First-in-First-out (was zuerst reinkommt, geht zuerst raus), kurz FIFO ist ein in der Materialwirtschaft übliches Verfahren. Die zuerst eingelagerten (ältesten) Bestände sollten nach Möglichkeit zuerst verbraucht werden. Bei Waren mit Mindesthaltbarkeitsdatum wird häufig das System First Expired – First out (was zuerst abläuft, geht zuerst raus), kurz FEFO-Verfahren angewendet. Beide Verfahren sollen den Warenfluss optimieren und verhindern, dass zu viele Waren verderben bzw. ablaufen und weggeworfen werden müssen [12].</p>
<b>Fremdregie</b>	<p>Der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb eines übergeordneten Unternehmens wird durch einen externen, fremden Betreiber im Mandat bewirtschaftet. Das übergeordnete Unternehmen vergibt die Bewirtschaftung mittels Ausschreibungsverfahren. Die Leitung des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs und das Personal sind Angestellte des z.B. Cateringunternehmens. Es kann die Bewirtschaftung des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs durch einen Pächter oder ein Cateringunternehmen unterschieden werden [9].</p> <p><u>Siehe auch:</u> Eigenregie</p>
<b>Gemeinschaftsgastronomie (GG)</b>	<p>Teil des Gastgewerbes mit Kerngeschäft Verpflegung. Im Gegensatz zur Individualgastronomie werden in der Gemeinschaftsgastronomie (GG) regelmässig gleichbleibende Personengruppen im selben Unternehmen (in derselben Institution/Einrichtung) verpflegt. Die GG umfasst drei Bereiche: Business (Personalgastronomie), Care (Spital- und Heimgastronomie) und Education (Gastronomie im Erziehungs- und Bildungsbe- reich).</p> <p>Weitere Kennzeichen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Aufenthaltsformen der Personengruppe im übergeordneten Unternehmen (in der Institution oder Einrichtung)</li> <li>• je nach Verpflegungssystem sind verschiedene Akteure an der Produktion und Bereitstellung des Speiseangebots beteiligt</li> <li>• der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb wird in Eigenregie oder in Fremdregie geführt [13].</li> </ul> <p><u>Siehe auch:</u> Individualgastronomie</p>
<b>Gemeinschaftsgastronomiebetrieb</b>	<p>Eigenständige Wirtschaftseinheit in einem Unternehmen. Diese Einheit wird von einer verantwortlichen Person geleitet, die je nach Organisation als Betriebsleiter/in Gastronomie, Verpflegungsmanager/in usw. bezeichnet wird.</p> <p>Der Gemeinschaftsgastronomiebetrieb wird auch als Gemeinschaftsgastronomieeinrichtung, Verpflegungsbetrieb, Verpflegungseinrichtung oder Verpflegungsendanbieter bezeichnet.</p> <p>Hierzu zählen: Personalrestaurants, Mensen, Spital- und Heimküche, Mittagstisch, Verpflegungsautomat usw. [13]</p>

Begriff	Erklärung
<b>Gesundheitsförderung</b>	<p>Laut Ottawa Charta der Weltgesundheitsorganisation (WHO), zielt Gesundheitsförderung „auf einen Prozess, allen Menschen ein höheres Mass an Selbstbestimmung über Ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung Ihrer Gesundheit zu befähigen.“ Das heisst Menschen werden in die Lage versetzt, mehr Einfluss auf die relevanten Einflussfaktoren der Gesundheit zu entwickeln und ihre Gesundheit aktiv zu verbessern [14].</p> <p>Die Gesundheitsförderung schliesst nicht nur Handlungen und Aktivitäten ein, die auf die Stärkung der Kenntnisse und Fähigkeiten von Einzelpersonen gerichtet sind. Sie umfasst auch solche, die das Ziel verfolgen, soziale, ökonomische sowie Lebensbedingungen derart zu verändern, dass diese sich positiv auf die individuelle und bevölkerungsbezogene Gesundheit auswirken [3].</p>
<b>Good Practice</b>	<p>Eine anerkannte Strategie, die in der Gesundheitsförderung zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung verfolgt wird. Sie sucht nach guten, praxistauglichen Lösungen, welche anerkannte Standards beachten oder gar übertreffen. Es handelt sich dabei um einen von allen beteiligten Akteuren – im Falle der Gemeinschaftsgastronomie vom Anbieter bis zum Konsumenten – gemeinsam getragenen Prozess [8, 15].</p>
<b>Indikator</b>	<p>Indikatoren dienen der Überprüfung von Qualitätskriterien. Sie sind messbar, spezifisch und relativ, das heisst abhängig von Erwartungen, Anforderungen und Bedürfnissen [16, 17].</p>
<b>Individualgastronomie</b>	<p>Teil des Gastgewerbes mit Kerngeschäft Verpflegung. Im Gegensatz zur Gemeinschaftsgastronomie wird in der Individualgastronomie eine wechselnde Kundschaft verpflegt [13].</p> <p><u>Siehe auch:</u> Gemeinschaftsgastronomie</p>
<b>Kriterium, Qualitätskriterium</b>	<p>Kriterien umschreiben und definieren inhaltlich die Zielvorgaben der Qualitätsstandards. Kriterien sind Aussagen und Beschreibungen, die inhärente oder zugewiesene Elemente einer Dienstleistung oder eines Produkts betreffen. Sie sind messbar.</p> <p>Inhärente Elemente sind objektiv messbare Merkmale einer Einheit oder eines Produkts (z.B. die sensorischen Eigenschaften einer Mahlzeit) [16,17].</p>
<b>Leitbild (Unternehmensleitbild)</b>	<p>Das Leitbild eines Unternehmens legt Handlungsleitlinien in Hinblick auf das Verhalten gegenüber unternehmensinternen und –externen Interessensgruppen und Institutionen fest. Es umschreibt das grundsätzliche Verhalten des Unternehmens gegenüber Mitarbeitenden, Kunden, Eigentümern, Lieferanten, Wettbewerbern sowie Staat und Gesellschaft [18].</p> <p><u>Siehe auch:</u> Leitlinie</p>
<b>Leitlinie</b>	<p>Systematisch entwickelte, auf gesicherten, wissenschaftlichen Erkenntnissen und Konsens beruhende Festlegungen, die Entscheidungs- und Orientierungshilfen unter definierten charakteristischen Bedingungen liefern sollen. Im Gegensatz zu Richtlinien sind sie zwar nicht juristisch aber <i>normativ verbindlich</i> [19].</p> <p><u>Siehe auch:</u> Richtlinien</p>
<b>Menülinie</b>	<p>Bestehendes Angebot an verschiedenen Menüarten, um die Anforderungen oder die Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmenden zu erfüllen.</p> <p>Beispiele: Standardmenü, vegetarisches Menü, Wochenhit, Tagesspezialitäten, Diabetemenü, Fitnessmenü etc.</p>

Begriff	Erklärung
<b>Nachhaltigkeit</b>	Die Idee der Nachhaltigkeit wird heute umfassend verstanden. Die gesamte gesellschaftliche Entwicklung soll nachhaltig gestaltet werden. Seit dem ersten internationalen Erdgipfel in Rio 1992 (UN- Konferenz für Umwelt und Entwicklung) besteht ein Konsens, dass eine nachhaltige Entwicklung eine ökologische, eine wirtschaftliche und eine gesellschaftliche Komponente enthält. Damals wurde die sogenannte Brundtland-Definition zur allgemein anerkannten und bis heute zitierten Nachhaltigkeitsformel: „Lasst uns heute so leben und handeln, dass auch unsere Kinder und Enkelkinder eine lebenswerte Welt vorfinden werden“ [20].
<b>Partizipation</b>	Partizipation ist eines der Handlungsprinzipien der Gesundheitsförderung. Dabei geht es um den aktiven Einbezug von Personen und Personengruppen, beispielsweise von Verpflegungsteilnehmenden und Mitarbeitenden eines Gemeinschaftsgastronomiebetriebs, in die Planung, Durchführung und Evaluation von Projekten, die ihre Lebensbedingungen und -stile betreffen [3, 7]. <u>Siehe auch:</u> Gesundheitsförderung und Projekt
<b>Prävention (Vorbeugung)</b>	Gezielte Massnahmen zur Reduzierung der Auswirkungen oder zur Vermeidung des Ausbruchs von Krankheitsfaktoren oder Gesundheitsproblemen, zur Hemmung ihrer Ausbreitung oder zur Einschränkung ihrer Folgen. Unter Präventivmassnahmen können medizinische Interventionen, Umweltkontrolle, legislative, finanzielle oder Verhaltensmassnahmen, politisches Lobbying oder Gesundheitserziehung/-bildung fallen [21].
<b>Projekt</b>	Einmaliges, zeitlich begrenztes, strukturiertes und geplantes Vorhaben. Das bedeutet konkrete Handlungen oder ein Set konkreter Handlungen, sog. Aktivitäten (z.B. eine Aktion in der Gemeinschaftsgastronomie) wurden festgelegt, um bis zu einem bestimmten Termin und unter Einhaltung festgelegter Verantwortlichkeiten definierte Ziele (Leistungen/Wirkungen) zu erreichen [3, 22]. <u>Siehe auch:</u> Aktion
<b>Qualität</b>	Die Qualität drückt sich in der Gemeinschaftsgastronomie vor allem in der Kundenzufriedenheit aus und beschreibt somit die subjektive Wahrnehmung der Kunden, wie gut oder schlecht der Service ihren Anforderungen entspricht. Die Internationale Organisation für Normung (ISO) definiert Qualität als „den Grad, in dem ein Satz inhärenter Merkmale Anforderungen erfüllt“. Inhärente Merkmale sind objektiv messbare Merkmale einer Einheit oder eines Produkts, wie z.B. die Nährstoffzusammensetzung, die Temperatur oder die sensorischen Eigenschaften einer Mahlzeit. Neben den inhärenten Merkmalen sollten in der Gemeinschaftsgastronomie aber auch zugewiesene Merkmale wie z.B. der Preis, die Raumgestaltung oder die Kommunikation in die Qualitätsbetrachtung einbezogen werden [4, 5].
<b>Qualitätsmanagement</b>	Aufeinander abgestimmte Tätigkeiten zum Leiten und Lenken einer Organisation (Unternehmen, Körperschaft, Institution etc.) bezüglich Qualität [5].
<b>Qualitätsstandards</b>	Qualitätsstandards legen die Anforderungen an die Qualität einer Dienstleistung fest. Sie geben an, welche Ziele man für erreichbar hält und auch erreichen will (Sollvorgabe) und dienen so der Qualitätssicherung und der laufenden Qualitätsverbesserung [16, 17]. <u>Siehe auch:</u> Kriterium und Indikator
<b>Regionale Produkte</b>	Lebensmittel, die in einem Umkreis von 50 km um den Gemeinschaftsgastronomiebetrieb produziert, d.h. erzeugt, verarbeitet und dort bezogen werden.

Begriff	Erklärung
<b>Richtlinie</b>	<p>Von einer rechtlich legitimierten Institution im Konsens, schriftlich fixierte und veröffentlichte Regelungen des Handelns oder Unterlassens, die <i>für den Rechtsraum</i> dieser Institution <i>verbindlich</i> sind und deren Nichtbeachtung definierte Sanktionen nach sich zieht [19].</p> <p><u>Siehe auch:</u> Leitlinien</p>
<b>Schöpfkellenplan</b>	<p>In einem Schöpfkellenplan wird für jede Speisekomponente, die an den Verpflegungsteilnehmenden abzugebende Menge und das dafür passende Schöpfbesteck festgelegt. Ein solcher volumendefinierter Schöpfkellenplan ermöglicht den Energie- und Nährstoffbedarf der bedienten Verpflegungsteilnehmenden in bedarfsgerechte Lebensmittelportionen umzusetzen. Gleichzeitig gestaltet sich der Arbeitsablauf mit einem Schöpfkellenplan rationeller [23].</p>
<b>Sensorik</b>	<p>Prüfung der sensorischen Eigenschaften eines Produktes, wie Geschmack, Geruch, Aussehen und Textur mit den Sinnesorganen [24].</p>
<b>Setting</b>	<p>Abgegrenzter Ort oder sozialer Kontext (Betrieb, Schule, Spital, Jugendhaus, Familie usw.), in dem Menschen ihren Alltagsaktivitäten nachgehen und in dem organisatorische, personenbezogene Faktoren und Umweltfaktoren die Gesundheit und das Wohlbefinden beeinflussen. Der Setting-Ansatz ist ein Prinzip der Gesundheitsförderung [10].</p>
<b>Spezifikation</b>	<p>Eine Spezifikation ist eine formale Beschreibung eines Produkts, eines Systems oder einer Dienstleistung. Mit der Spezifikation beschreibt der Kunde, welche Eigenschaften der Ware er vom Lieferanten erwartet, beispielsweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die physikalischen Eigenschaften wie Größe, Gewicht etc.;</li> <li>• den Geschmack etc. (z. B. „artypischer Geschmack“ oder „fruchtig, nach frischen Aprikosen“);</li> <li>• den Fertigungsgrad (z. B. vorgerüstetes Gemüse, gewaschene Salate, geschälte Kartoffeln, vorgegarte Kartoffeln, blanchierter, tiefgekühlter Spinat, gewürfeltes, tiefgekühltes Mischgemüse) [25].</li> </ul>
<b>Teilverpflegung</b>	<p>Verpflegungsart, bei der ein Gemeinschaftsgastronomiebetrieb den Verpflegungsteilnehmenden nur bestimmte, einzelne oder mehrere der üblichen Tagesmahlzeiten (z.B. die Mittagsmahlzeit und/oder Zwischenmahlzeiten) anbietet. Die Verpflegungsteilnehmenden verzehren ergänzend weitere Mahlzeiten ausserhalb des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs, z.B. zu Hause oder in der Individualgastronomie.</p> <p>Typische Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in denen Personen teilverpflegt werden sind beispielsweise Personalrestaurants, Schulmensen und Cafeterien.</p> <p><u>Siehe auch:</u> Vollverpflegung</p>
<b>Turnus des Speiseplans</b>	<p>Rotationsystem von Speisen: Innerhalb eines festgelegten Zeitraums (z.B. vier Wochen) wiederholen sich dieselben Speisen bzw. Mittagsmahlzeiten, wie beispielsweise Spaghetti mit Tomatensauce, auf dem Speiseplan nicht.</p>

Begriff	Erklärung
<p><b>Ursache-Wirkungs-Diagramm</b></p>	<p>Eine einfache Technik zur Problemanalyse, bei der Ursache und Wirkung getrennt voneinander betrachtet werden. Die möglichen und bekannten Ursachen (Einflüsse), die zu einer bestimmten Wirkung führen, werden in Haupt- und Nebenursachen zerlegt und in einer übersichtlichen Gesamtbetrachtung grafisch strukturiert.</p>  <p>Auf diese Weise können sowohl negative als auch positive Einflussgrößen identifiziert und mithilfe des Diagramms dargestellt werden [26].</p>
<p><b>Verpflegungs(end)-anbieter</b></p>	<p>Eine Einrichtung der Gemeinschaftsgastronomie, welche Lebensmittel und Speisen direkt an Endkunden abgibt. Endkunden können sein: Mitarbeitende des jeweils überordneten Unternehmens, Patienten oder Bewohner, Kleinkinder in Kindertagesstätten, Schüler oder Studierende in (Hoch)Schulen usw., die sich in diesen Einrichtungen regelmässig teil- oder vollverpflegen.</p> <p>Der Verpflegungs(end)anbieter wird auch als Gemeinschaftsgastronomiebetrieb, Gemeinschaftsgastronomieeinrichtung, Verpflegungsbetrieb oder Verpflegungseinrichtung bezeichnet.</p>
<p><b>Verpflegungssystem</b></p>	<p>Art und Weise der Bereitstellung von warmen Mahlzeiten in einem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb. Es werden die folgenden Systeme unterschieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisch- und Mischküche (cook and serve)</li> <li>• Tiefkühlkostsystem (cook and freeze)</li> <li>• Kühlkostsystem (cook and chill)</li> <li>• Warmverpflegung (cook and hold) [6, 7].</li> </ul>
<p><b>Verpflegungsteilnehmende</b></p>	<p>Personen respektive Personengruppe (Arbeiter/-innen, Angestellte, Patienten, Bewohner, Lernende usw.), die sich in einem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb regelmässig verpflegt [13].</p> <p>Der Verpflegungsteilnehmende wird auch als Konsument bezeichnet.</p>
<p><b>Vollverpflegung</b></p>	<p>Verpflegungsart, bei der den Verpflegungsteilnehmenden alle Mahlzeiten (Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Mittagessen und Abendessen) in einem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb angeboten werden. Der Verpflegungsteilnehmende verpflegt ausschliesslich in diesem Verpflegungsbetrieb, da er/sie im übergeordneten Unternehmen (Institution/Einrichtung) ganz oder vorübergehend lebt.</p> <p>Zu den typischen Unternehmen mit Vollverpflegung zählen Senioren-, Kinder-, und Erziehungs-Heime, Internate, Spitäler und Gefängnisse.</p> <p><u>Siehe auch:</u> Teilverpflegung</p>

Begriff	Erklärung
<b>Vollzeitäquivalent</b>	<p>Das Vollzeitäquivalent (VZÄ) drückt den Zeitwert aus, den eine Vollzeit-Arbeitskraft (Vollzeit = 100% Beschäftigungsgrad) innerhalb eines vergleichbaren Zeitraums erbringt. Ein Team von Arbeitskräften setzt sich oft aus personellen Ressourcen mit unterschiedlichem Beschäftigungsgrad zusammen [27].</p> <p>Beispiel:            Ein Team von 5 Personen:            3 Personen arbeiten Vollzeit (3 × 100%= 300%)            2 Personen arbeiten 80 % (2 × 80% = 160%)            Das Vollzeitäquivalent beträgt 4,6 (300% + 160% = 460% : 100%= 4,6 VZÄ)</p>
<b>Warmhaltezeit</b>	<p>Zeit, während der Lebensmittel oder Speisen warm gehalten werden. Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe der letzten Portion [28].</p> <p>Während der Warmhaltezeit sollte das Lebensmittel bzw. die Speise eine Temperatur von mindestens 65°C haben.</p>
<b>Zulieferer</b>	<p>Alle Produzenten und Lieferanten, welche Verpflegungsendanbieter mit Lebensmitteln und/oder (vorgefertigten) Speisen sowie Betriebsmitteln versorgen resp. beliefern. Zulieferer geben Waren nicht direkt an Verpflegungsteilnehmende ab.</p>

### Literatur

- [1] Dierks ML, Walter U, Schwartz FW. Qualitätsmanagement in Gesundheitsförderung und Prävention. Grundsätze, Methoden und Anforderungen. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. 2001.
- [2] aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. Das Salz in der GV-Suppe. Bonn: aid. 2003.
- [3] Quint-essenz. Ressources. Glossar. <http://www.quint-essenz.ch/de/resources>. Zugriff: 2.Juli 2009.
- [4] Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (Hrsg.). Der Qualitätsbegriff in der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. <http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/index.php?id=24>. 2009.
- [5] Internationale Organisation für Normung (ISO). ISO 9000:2005. Qualitätsmanagementsysteme – Grundlage und Begriffe. Genf: ISO. 2005.
- [6] Wetterau J, Seidl M, Fladung U (Hrsg.). Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Frankfurt am Main: Deutscher Fachbuchverlag GmbH. 2008.
- [7] Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (Hrsg.). Schweizer Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, 2009.
- [8] Lehmann F, Geene R, Kaba-Schönstein L, Kilian H, Meyer-Nürmberger M, Brandes S. et al. Kriterien guter Praxis in der Gesundheitsförderung bei sozial Benachteiligten: Ansatz – Beispiele – Weiterführende Informationen. Gesundheitsförderung Konkret Band 5. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. 2006.
- [9] Steinel M, Knappe A, Schade A. Qualitätsmanagement in Grosshaushalten (Band 8). Outsourcing/Insourcing. Sind Fremde immer besser? <http://hauswirtschaft.loel.hs-anhalt.de/publ/054-band8.pdf>. Zugriff: 2. Juli 2009.
- [10] Weltgesundheitsorganisation (WHO). Health promotion glossary. Genf: WHO. 1998.
- [11] aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Bonn: aid 2007.
- [12] Ahrens A. Logistik Lexikon <http://www.logistik-begriffe.de/lexikon/>. Zugriff: 6. Oktober 2009.
- [13] Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (Hrsg.). Festlegung einer Arbeitsdefinition für den Forschungsgegenstand „Gemeinschaftsgastronomie“ <http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/index.php?id=11&lang=de>. 2008.
- [14] Weltgesundheitsorganisation (WHO). Ottawa Charta zur Gesundheitsförderung. Genf: WHO. 1986.
- [15] Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (Hrsg.). Gute Praxis in der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. <http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/index.php?id=24>. 2009.
- [16] Beer-Borst S, Haas K. et al. Nutritional quality in communal catering; a public health issue. State-of-the art report. [http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung\\_bewegung/05192/05943/index.html?lang=de](http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung_bewegung/05192/05943/index.html?lang=de). 2009.

- [17] Baartmans PCM, Geng V. Qualität nach Mass: Entwicklung und Einführung von Qualitätsverbesserungen im Gesundheitswesen. 2. Auflage. Bern: Hans Huber. 2006.
- [18] Kasprk R. Rationale Unternehmens- und Marketingplanung: strategische, operative und taktische Entscheidungen. Heidelberg: Physica Verlag 2002.
- [19] Dierks AL, Walter U, Schwartz FW. Qualitätsmanagement in Gesundheitsförderung und Prävention. Grundsätze, Methoden und Anforderungen. Köln: Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung (BZgA). 2001.
- [20] Virtuelle Schule für Umwelt. Lernpfad Nachhaltigkeit.  
<http://www.visumsurf.ch/elearn.php?thema=Nachhaltigkeit&type=text&such=vaboLP11y&such2=LP111y&limit=8&l=bo&b=va&>. Zugriff: 24. November 2009
- [21] Hurrelmann et al. Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. 2. überarbeitete Auflage. Bern: Verlag Hans Huber. 2007.
- [22] Gesundheitliche Chancengleichheit. Glossar zu den Arbeitshilfen „Aktiv werden für Gesundheit“. <http://www.gesundheitliche-chancengleichheit.de> Zugriff: 2. Juli 2009
- [23] Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. Essen pro Gesundheit in der Ausser-Haus-Verpflegung. Fragebogen. München: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. 2007.
- [24] Deutsches Institut für Normung. DIN 10950-1. Sensorische Prüfung - Teil 1: Begriffe. Berlin: Beuth 1999.
- [25] ppm Forschung und Beratung/ Arbeit Gesundheit Umwelt. Der Essenseinkauf im Betrieb. Qualität auf allen Ebenen – gesund, sicher und fair. Ein Leitfaden für den Einkauf von Fertiggerichten und Lebensmitteln. Linz: ppm Forschung und Beratung. 2004.
- [26] Kaminske GF, Brauer JP. Qualitätsmanagement von A bis Z. Erläuterungen moderner Begriffe des Qualitätsmanagements. 6. Auflage. München: Carl Hanser Verlag. 2008.
- [27] Projekt Magazin. Glossar. <http://www.projektmagazin.de/glossar/gl-0869.html>. Zugriff : 07. Oktober 2009
- [28] Zobel, Fischer et al. Lexikon Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage Hamburg: Behr's Verlag. 2000.

---

**Text:** Meike E. Tecklenburg & Sigrid Beer-Borst, 05.01.2010

**Weitere Informationen erhältlich auf der Internetplattform** [www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch](http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch) **oder bei**

Sigrid Beer-Borst, Leiterin aF&E Ernährung und Diätetik  
 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit  
 Murtenstrasse 10, CH-3008 Bern  
[www.gesundheit.bfh.ch](http://www.gesundheit.bfh.ch)

**Zitierweise:** Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (Hrsg.). Glossar. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, 2010