

rhwpraxis



**ONLINE
ZUSATZ
BONUS**

Gemeinschaftsgastronomie – nachhaltig und digital

**Kochroboter
Test bestanden
in der Uni-Klinik Tübingen**

**Tagungshaus
Klimaschutz
auf Schloss Beilstein**

2|2025

Neue Campusgastronomie in Göttingen

Seit Anfang Mai 2025 lädt das frisch eröffnete CGiN am Nordcampus in Göttingen in hochmoderne Räume. Highlights sind stylische Pavillons mit neuem gastlichem Food-Konzept. Ein Novum das ausgeklügelte Energiekonzept: So heizt die Abwärme der Großküche auch zwei Studierendenwohnheime. Einblicke in das spannende Projekt von und mit Partnern von Netzwerk Culinaria.



Das neue CGiN am Nordcampus in Göttingen – draußen ein Biergarten, innen ein Café und vier Themenpavillons, dazu in Kürze mit Elterncafé und in Planung: ein Hundecafé (speziell für die Studierende der Forstwissenschaften mit ihrem Försterhund)

Die Campus-Gastronomie im Norden, kurz CGiN, setzt neue Maßstäbe: optisch ein Hingucker, lichtdurchflutet, die Ausgabe organisiert über ein innovatives Pavillonkonzept mit wöchentlich rollierendem Speiseplan, alles getragen von einem stark vergrößerten

Team (plus 60 neu eingestellte Personen), dazu im Back neue Prozesse verknüpft mit klimafreundlichen Lösungen. „Es macht richtig Spaß, hier in die Gesichter des Teams und die der Gäste zu schauen, das Neue zu erleben“, sagt **Guido Forthmann**, Leiter der Campusgastronomie Göttingen. Es ist ein großer Schritt in die Zukunft - dabei vieles „mutig und herausfordernd“, wie Forthmann es immer wieder beschreibt.

Mit im Team dabei ist Hauswirtschaftsleiterin **Martina Nolte**. Allein das Hauswirtschafts-Team im neuen CGiN umfasst rund 40 Personen. Das Team verantwortet unter anderem die Speisenausgabe, die Reinigung der Ausgabe, Hygiene, HACCP, Wäsche und selbstverständlich alle Schulungen in diesem Bereich.

Auf ins Wohnzimmer

Das Food-Konzept stellte man auf neue Füße: Der Speiseplan wechselt nun nicht mehr täglich, sondern wöchentlich. „Das bringt uns im Prozess eine deutliche Erleichterung und den Gästen eine hohe Wahlfreiheit – täglich zehn Gerichte stehen an den Themenpavillons zur Auswahl“, so Guido Forthmann. Man erhofft

sich so auch eine deutliche Entzerrung im sonst üblichen Ansturm auf die täglichen Renner: „Denn die bieten wir ja nun fünf Mal die Woche.“ Auch logistisch dürfte der wöchentliche Speiseplan von Vorteil sein: „Wir können so auf tägliche Minderungen in den Lieferungen, oft ohne Vorwarnung der Lieferanten, deutlich besser und frühzeitiger reagieren.“

Die Speisen sind nun auf zwei Ebenen erhältlich, organisiert in einem modernen Pavillonkonzept. Eine Zentralküche produziert vor, die Logistik-Prozesse hinein in die Satellitenküchen der vier Themenpavillons sind mit planerischen Kniffs versehen. Etwa: Die Durchfahrtschnellkühler von Cool Compact erhielten eine Direktanbindung an die Kühlzellen von Viessmann. „Das ist in dieser Form nicht alltäglich, macht uns aber viel Freude, weil es das Küchenteam in der Hygiene und einer durchgehend funktionierenden Kühlkette perfekt unterstützt“, beschreibt **Andreas Glose** vom Netzwerk Culinaria-Mitglied Cool Compact die Vorteile.

(Anmerkung: Netzwerk Culinaria ist ein Zusammenschluss von Unternehmen, Verbänden und Institutionen, die gemeinsam praxisnahe, hochwertige und neutrale Fortbildungen bieten.)

Energiekonzept à la CGiN

Die Lösung ist pfiffig, komplex und konsequent – und sie mündet in einen der besten Energiespar-Standards, dem KfW 40: Mit der Mensa-Abwärme heizen und kühlen die Göttinger künftig nicht nur eigene Räume, sondern auch das Warmwasser und die Räume zweier selbst betriebener Studierendenwohnheime auf dem Campus. Ein Novum in Deutschland.

Das klappt, sehr einfach gesprochen, durch zwei Dinge: Erstens wird Abwärme genutzt, wo immer es geht – etwa aus der Kälte, die ja im Gegensatz zu anderen Techniken 24/7 läuft. Und zweitens lohnt sich so erst das hauseigene Blockheizkraftwerk. „Ein BHKW nur für den kurzen Kochprozess am Tag wäre unwirtschaftlich“, erläutert **Philipp Bertram** vom Gebäudemanagement des Göttinger Studierendenwerks. „Aber mit mehreren hundert Wohnheimplätzen können wir die Abwärme in höchstem Maße nutzen, das BHKW gut auslasten, zudem sowohl Strom als auch Dampf selbst erzeugen.“

Eine eigene Dampferzeugung – die Göttinger haben dazu viel Know-how und beste Erfahrungen gemacht, setzen daher bei den neuen Techniken wieder auf die dampfbetriebenen Kochkessel von MKN und die dampfbetriebene Bandspülmaschine von Meiko. „Unter dem Strich können wir dank unseres neuen Energiekonzepts viel sparsamer wirtschaften. In Zahlen: ein um 40 Prozent vergrößertes Mensa-Gebäude und 75 Prozent mehr Gerichte benötigen nur 10 Prozent mehr Energie-Input. Der wachsende Campus mit mehr Gästen erfordert heute 3.500 Gerichte und nicht mehr nur 2.000 Essen pro Tag.“



Hochzufrieden mit dem modern-nachhaltigen CGiN: von li. Guido Forthmann, Leiter Campusgastronomie Göttingen und Vertreter von Netzwerk Culinaria: Andreas Glose (Cool Compact), Eva Gelhausen (Pressesprecherin Netzwerk Culinaria, Meiko) und Dietmar Krämer (Melitta Professional)



Eva Gelhausen, Pressesprecherin von Netzwerk Culinaria, und Guido Forthmann, nehmen im Spülbereich die sparsame und dampfbetriebene Spültechnik mit der Bandspülmaschine M-iQ unter die Lupe



Guido Forthmann und Dietmar Krämer von Melitta Professional im Daily, dem Café-Pavillon. Durch zwei Milchbehälter lassen sich hier nun aus einem Gerät Kaffeespezialitäten mit Kuhmilch oder mit Hafermilch gewinnen

Themenpavillons ergänzen die Gerichte. Die Themenpavillons ergänzen die Gerichte mit frischen Zubereitungen vor dem Gast. Im Erdgeschoss empfängt das „Daily“, ein großer Café-Pavillon, mit Schnelldrehern wie frischer Pizza oder Gerichte vom Teppanyaki-Grill.

Ein neues Angebot in der Kaffeeversorgung verspricht mehr Wahlfreiheit und Umsatz. Kaffeeliebhaber können nun dank zwei integrierter Milchtanks aus ein- und demselben Gerät wählen: entweder ein Getränk mit Kuhmilch oder eine vegane Variante mit Hafermilch. Diese neuen Optionen mit Automaten von Melitta waren zuvor schon im Test bei den Göttingern. „Hier stieg der Umsatz sofort um rund 20 Prozent an“, berichtet **Dietmar Krämer** von Melitta Professional. Im Obergeschoss lädt das CGiN in viele aufgelockerte Sitzbereiche, von modern-stylisch bis hin ins Wohnzimmer – natürlich mit Tapete an der Wand. An den Pavillons serviert man regional-saisonale Speisen, zur Hälfte vegetarisch. „Unser Credo ist: Wir lassen die Wahl zwischen pflanz-

lichen und tierischen Speisen“, erläutert Guido Forthmann.

KI macht Kasse

Selbst-Scan-Kassen mit KI sind längst keine Seltenheit mehr. Außergewöhnlich aber ist, sofort und zu 100 Prozent das Kassieren an die KI zu delegieren – wie jetzt im CGiN. Ein mutiger Schritt, wie Forthmann sagt – es gab viel Vorarbeit. Um störungsfrei kassieren zu können, wurden alle 13 Selbst-Scan-Kassen an das interne Warenwirtschafts- und Kassensystem angebunden. Doch es galt auch, das Team zu überzeugen. „Viele befürchteten, dass Arbeitsplätze abgebaut werden sollen. Doch wir wollen mit diesem Schritt einfach die Angebote und Öffnungszeiten sichern.“

Mehr Räumlichkeiten, ein zeitgemäßes Food-Konzept, dazu das Entzerren des Gaststroms über nun zwei Eingänge in die Mensa, verbunden mit dem Pavillonkonzept anstelle einer Linienausgabe:



Überall aufgelockerte Sitzbereiche, alles in kleinen, variierenden Zonen - hier eines der Wohnzimmer, wie es die Göttinger nennen - gemütlich, mit Tapete, wie es sich gehört



Lichtdurchflutete Räume (ob für Gäste oder Küchenpersonal) mit Blick ins Grüne

Projekt-Steckbrief – CGiN - Campus Göttingen im Norden

Mensa-Modernisierung mit Entkernung des Altbaus und Sanierung, Eröffnung Mai 2025, Erweiterung der Kapazität von 750 auf 1.040 Sitzplätze

Gastronomie und Speisesäle auf zwei Ebenen, modernes Ambiente mit zwei Wohnzimmern als Speisesäle. Mit Biergarten und überdachten Sitzplätzen.

Mitarbeiter: stark vergrößertes Team: plus 60 neue Mitarbeitende, davon im CGiN 13 Köchinnen/Köche und 13 Service- und Ausgabekräfte

Food & Beverage: jetzt wöchentlich rollierender Speiseplan, Ausgabe an autarken Themenpavillons, saisonal-regionale Speiseplanung, Kaffeeversorgung jetzt mit Option auf vegan und mit Kuhmilch aus demselben Automaten, Softgetränke nur im EG, im OG ein Gratiswasser zu jedem Gericht, Umstellung auf 100 Prozent KI-Kasse (13 Kassen). Renner wie Pizza und Teppanyaki-Grill im EG, im OG 3 Themenpavillons

Nachhaltigkeit und Energiekonzept: Energiesparstandard KfW 40 bei Gebäude und Produktionstechniken. Mix

aus Strom und Gas, letzteres als Primärenergie für dampfbetriebene Spülmaschinen (Meiko) und Kochkessel (MKN) zur wirtschaftlichen Nutzung eines hohen Anteils der Abwärme aller Techniken. Mit Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung (KWKK) sowie Absorptions-Kältetechnologie, Leitungen H-ready.

Kältetechnik: zu 100 Prozent mit natürlichem Kältemittel CO₂ für alle Kältetechniken von Viessmann und Cool Compact, dadurch ökologischer Fußabdruck minimiert.

Ausstatter (Auswahl): Cool Compact (Kühlmöbel, Wärmeschränke, Chiller), Halton (Lüftung), Hupfer (Lagern und Transportieren), Melitta Professional (Heißgetränke), Meiko (Spülen, Essensrückgabe), MKN (Thermik), Viessmann (Kühlen, Tiefkühlen), Visiolab (KI-Kasse)

Planung Gastronomie / Küche: Reisner und Frank

Fachhändler: Distler Gastro

Architekturbüro: bmp Architekten



Moderne Themenpavillons im Obergeschoss – hier der Blick auf „Green - One Pot“



Das Herzstück – die Produktionsküche der Mensa, wo man auch aufgrund des klimafreundlichen Energiekonzepts weiterhin auf dampfbetriebene Kochkessel von MKN setzt. Jeder Arbeitsbereich ist klimatisiert dank moderner Lüftung von Halton.

„Wir bieten so heute viel mehr Gastlichkeit“, freut sich Guido Forthmann.

Im Energiesparmodus

Den Mensabau stemmte man finanziell selbst, ohne Förderung vom Bundesland. Und was trägt weit in die Zukunft hinein? Natürlich bezogen die Göttinger regenerative Energien in die Analysen mit ein. Luftwärmepumpen in der notwendigen Größenordnung gibt es noch nicht, und die an diesem Standort vorhandene geothermische Energie via Erdwärmepumpe wäre für den Mensabetrieb nicht hinreichend. Solarzellen hätte das Dach statisch nicht getragen, und im Winter hätte die berühmte Dunkelflaute vielleicht doch so manches Mittagessen verhasgelt. Doch den hohen Anspruch hielten die Göttinger aufrecht: „Wir planen hier in großen Zeitfenstern – wirtschaftlich und ökologisch schauen wir 30 bis 40 Jahre voraus“, beschreibt Guido Forthmann die Messlatte.



Zunächst ungewohnt, doch es klappt – Kassieren mit bargeldloser Selbst-Scan-Kassen und Kamera-KI

Schlussendlich – man fand eine zukunftsgerichtete Lösung, hier eine Auswahl der besonderen technisch-planerischen Wege:

1. In der Kälteversorgung setzt man heute auf eine Zentralkälte und zu 100 Prozent auf das natürliche Kältemittel CO₂, über alle Techniken hinweg. Das sind immerhin 74 Kühlstellen. „Das ist in der Tat noch eine Rarität in der Branche, weil eben aufwändiger und teurer in der Umsetzung“, verdeutlicht Diplom-Ingenieurin Eva Gelhausen, langjährig tätige Fachplanerin und Pressesprecherin bei Netzwerk Culinaria. „Es ist ein deutlicher Schritt in die Zukunft - das natürliche Kältemittel reduziert den ökologischen Fußabdruck erheblich, weil es einen GWP nahe Null aufweist.“

(Anm.: Das Global Warming Potential, GWP, beschreibt das Treibhauspotenzial)

2. Der bisher schon außergewöhnliche Energiemix kam auf den Prüfstand - und wurde im Prinzip beibehalten: Strom für viele Techniken, keine Fernwärmeversorgung, dazu weiterhin Gas als Primärenergie zur Eigenherzeugung von Niederdruckdampf. Er dient dampfbetriebenen Techniken wie den speziellen Meiko-Spülmaschinen und für dampfbetriebene Kochkessel von MKN. In Verbindung mit weiteren Maßnahmen (Übersicht 1, siehe Seite 3) konnte so ein hervorragender Energiespar-Standard „KfW 40“ erreicht werden. Heißt: Dieses Gebäude benötigt mit allen seinen Techniken im Vergleich zu Referenzgebäuden – also anderen Mensen und



Das Leitungsteam im CGiN: v.li. Guido Forthmann (Leitung Campusgastronomie in Göttingen), Martina Nolte (Hauswirtschaftsleitung) und Christian Gräwe (Küchenleitung) moderner Lüftung von Halton.

Das Hauswirtschafts-Team im neuen CGiN umfasst rund 40 Personen. Das Team verantwortet unter anderem die Speisenausgabe, die Reinigung der Ausgabe, Hygiene, HACCP, Wäsche und selbstverständlich alle Schulungen in diesem Bereich. HWL ist Martina Nolte.

- Betriebsgastronomie – nur 40 Prozent der Primärenergie.
4. Die umfassende und deutlich sparsamere Energieversorgung des CGiN basiert auf einer Tausendsassa-Anlage – einer Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung (KWKK). Dahinter verbergen sich übliche Blockheizkraftwerk-Module (BHKWs), hier verknüpft mit Kältetechnologie. Diese KWKK produziert alles, was benötigt wird: Strom, Kälte, Wärme für Heizwärme und Warmwasser, beides auch für zwei Wohnheime, dazu Dampf für Küche und Spülküche. Die Anlage gilt als wichtiger Beitrag zur Energiewende. Zum Vergleich: Herkömmliche Gaskraftwerke besitzen einen Wirkungsgrad von etwa 50 Prozent die KWKK-Technologie von über 90 Prozent.
 4. Die Kühlung der Räumlichkeiten (Speisesäle, Küche, Spülbereich) erfolgt durch Absorptions-Kältetechnologie mittels Abwärme. Dies minimiert den Einsatz elektrischer Energie im Vergleich zu herkömmlichen Kältemaschinen.
 5. Neben einer dezentralen Stromerzeugung mittels BHKW nutzen die Göttinger Wärmerückgewinnung; etwa die Lüftung von Halton mit Marvel-Steuerung und einer Wärmerückgewinnung bis zu 80 Prozent.
 6. Technik und Leitungen sind schon jetzt auf (möglichst grünen) Wasserstoff als eine kommende Hauptenergie ausgelegt - hier lässt sich innerhalb kürzester Zeit auf die grüne und damit komplett CO₂-neutrale Energiequelle umstellen.

Es brummt gleich in den ersten Tagen. Erhofft hatte man beim Soft-Opening ohne Werbung um die 2.000 Essen, tatsächlich gingen gleich in der ersten Woche bis zu über 2.800 Essen täglich im CGiN über den Tresen – zur Freude der Fachkräfte von Küche und Service. Hier Eindrücke ...



... vom Themenpavillon Green Vegetarian



... von den Themenpavillons Basic und Tasty



... vom Themenpavillon Basic



... sowie von der Pizzastation am Themenpavillon Daily im Erdgeschoss

Fazit nach den ersten Tagen

„Wir sind hochzufrieden, weil wir trotz Soft-Opening, ganz ohne Werbung, gleich in der ersten Woche mehr Essen verkauften als die erhofften 2.000.“ In der Spitze waren es gut 2.800 Essen täglich, angepeilt sind 3.500 Essen. Die KI-Kassen funktionieren, und trotz der großen Resonanz in den ersten Tagen lösen sich die sonst üblichen Warteschlangen in der Tat offenbar auf.

Zudem spürt man: Die neue Gastlichkeit kommt an. So außergewöhnlich und herausfordernd der Weg insgesamt war: „Es hat mir wirklich sehr viel Freude bereitet“, schaut Guido Forthmann zurück.

„Zumal man im Leben meist nur einmal die Chance erhält, als Bauherr, Gastronom, Koch und Manager ein solches Projekt begleiten zu dürfen.“

(rnc) Redaktion Netzwerk Culinaria

Welches ist das nachhaltigste Speisenproduktionssystem?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) wollte für den Ernährungsbericht 2025 wissen: Welches ist das nachhaltigste Speiseproduktionssystem? Forscherinnen aus Fulda und Kiel haben es untersucht.



Das Institut für Ernährungswirtschaft e. V. Kiel und die Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, führte die Studie im Auftrag des Bundesernährungsministeriums (BMEL) bis Ende August 2024 aus. Die Federführung lag bei **Prof. Dr. Silke Thiele** (Kiel) und **Prof. Dr. Linda Chalupová** (Fulda). Die im Rahmen der Studie untersuchten Speisenproduktionssysteme waren:

- Cook & Serve
- Cook & Chill
- Cook & Hold
- Cook & Freeze.

Diese Systeme wurden anhand von 20 Indikatoren in den Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Soziales und Wirtschaftlichkeit bewertet (Abbildung 1). Die Dimensionen stammen aus der Definition der nachhaltigeren Ernährung des Gutachtens des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE). Eine pauschale Antwort auf die Frage nach dem nachhaltigsten System ist laut den Ergebnissen nicht möglich. Vielmehr hängt die Nachhaltigkeit stark von der individuellen Gewichtung der Indikatoren

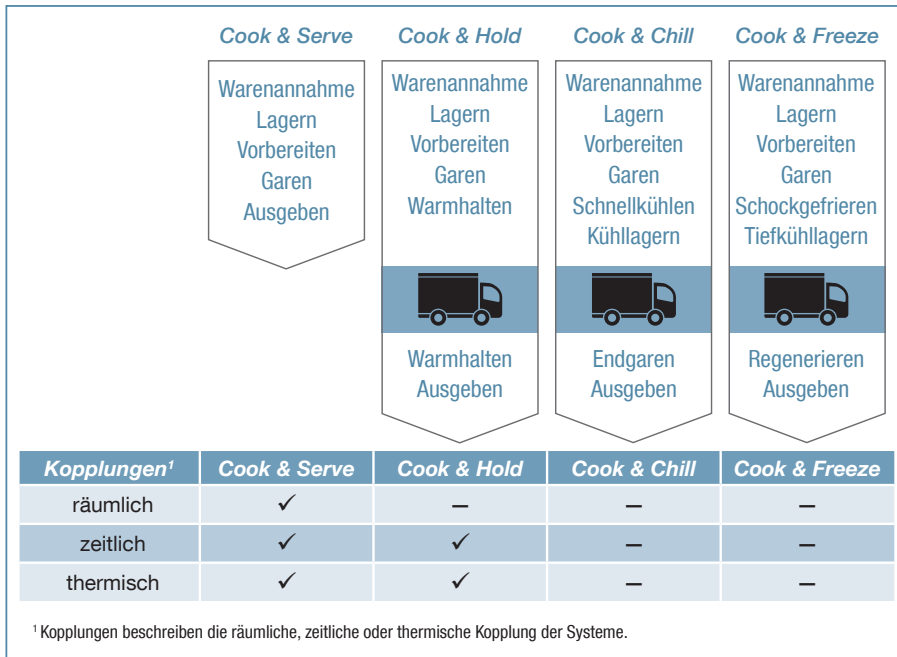


Abbildung 1: Verfahrensschritte und Kopplungen der Speisenproduktionssysteme (Quelle: DGE-Ernährungsbericht)

sowie den betrieblichen Rahmenbedingungen ab.

Die Grundlage der Bewertung bildete eine umfassende Literaturrecherche, die Modellierung von sieben fiktiven Einrichtungen unter Idealbedingungen sowie eine ergänzende Befragung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Praxistipps finden Sie auf Seite 46 (Abb. 2)

Kernaussagen der Studie

Die Kernaussagen der Studie lauten im Überblick:

- Cook & Serve erzielt insgesamt die besten Ergebnisse in den Dimensionen Gesundheit und Soziales.
- Cook & Hold punktete besonders in der Umweltdimension, insbesondere durch hohe Energieeffizienz und niedrigen Investitions- und Betriebskosten.
- Bei Cook & Hold sind die niedrigsten Treibhausgasemissionen (THGE) pro Mahlzeit messbar, vor allem bei Nutzung von erneuerbaren Energien.
- Cook & Serve punktet bei gleichgewichteter Bewertung, Cook & Hold bei stärkerer Gewichtung von Energieaspekten.

- Eine Kombination von Systemen, wie beispielsweise Cook & Serve und Cook & Hold, kann Synergieeffekte erzielen, etwa durch eine bessere Balance aus Qualität, Effizienz und Arbeitsorganisation.
- Die Wahl des besten Systems hängt stark von den Zielen und dem Kontext der Einrichtung ab. Eine pauschale Empfehlung ist nicht möglich.
- Rahmenbedingungen wie Küchenstruktur, Personalverfügbarkeit oder Investitionsspielraum beeinflussen die Entscheidung maßgeblich.

Die gesamte Studie und Ergebnisse können in dem online zur Verfügung stehenden 15. DGE-Ernährungsbericht (Kapitel 14) nachgelesen werden.

 www.dge.de



Lesen Sie weiter auf der nächsten Seite ►

Zur Info



Die vorliegende Studie wurde als Verbundprojekt der Hochschule Fulda (**Prof. Dr. Linda Chalupová**) und dem ife Institut für Ernährung und Ernährungswirtschaft e.V. (**Prof. Dr. Silke Thiele, Dr. Mareike Täger**) durchgeführt. Sie wurde im Rahmen des 15. DGE-Ernährungsberichts umgesetzt und wurde aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durch den Projektträger Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gefördert (Förderkennzeichen 2823HS001). Der DGE-Ernährungsbericht wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Auftrag des BMEL herausgegeben.

Kommentar der Autorin

Mit dieser Studie haben wir einen wichtigen Grundstein zur Bewertung von Speiseproduktionssystemen gelegt. Ich bin weder von der Komplexität der Materie noch vom Mangel an belastbaren Daten im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung überrascht.



In der Praxis zeigen sich bei der Umsetzung einzelner Speiseproduktionssysteme sehr unterschiedliche Ausprägungen. Um dennoch eine vergleichbare Bewertung zu ermöglichen, haben wir den Weg der Modellierung fiktiver Einrichtungen als gangbare Lösung gewählt, um systembedingte Unterschiede herauszuarbeiten und Ergebnisse zu erhalten, die zumindest teilweise verallgemeinert werden können. Auch dieser Ansatz war mit Herausforderungen verbunden, nicht zuletzt aufgrund der lückenhaften Datenbasis und der teilweise fehlenden Bereitschaft der Praxis, Daten zu liefern. Umso wichtiger ist es, die vorliegenden Ergebnisse als Ausgangspunkt für weitere Untersuchungen zu nutzen.

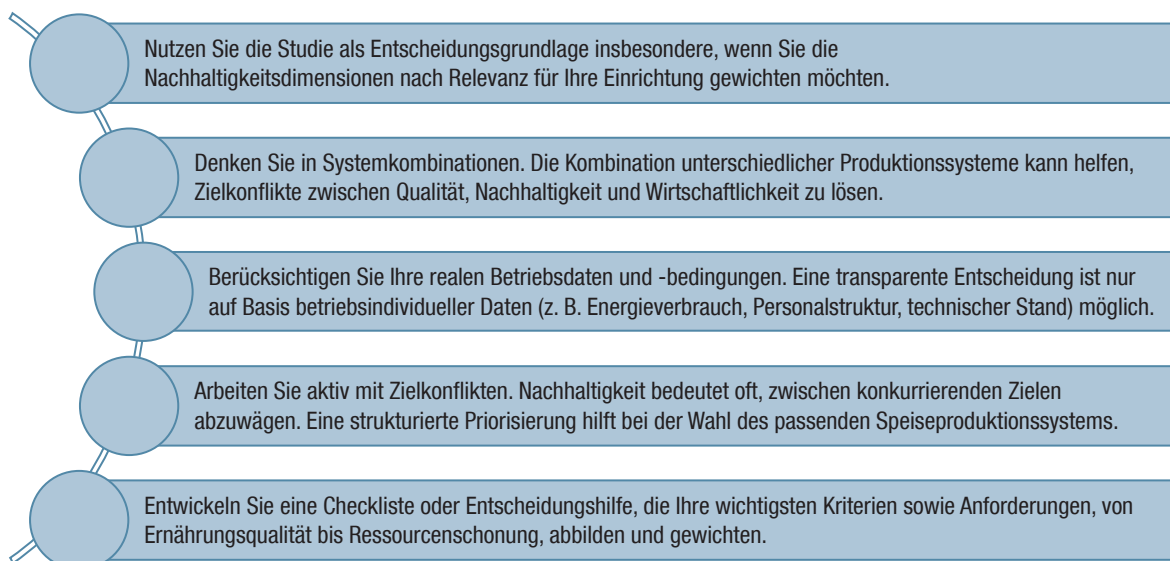
Ein nächster Schritt könnte darin bestehen, die entwickelte Bewertungsmethode auf weitere Versorgungsbereiche wie die Schul- oder Krankenhausverpflegung anzuwenden und

sie um zusätzliche, für diese Settings besonders relevante Kriterien zu erweitern. Daraus ließen sich praxisorientierte Checklisten ableiten, die die Entscheidungsfindung für ein möglichst nachhaltiges Speisenproduktionssystem erleichtern würden. Ein weiterer Meilenstein ist aus meiner Sicht die Pilotierung in realen Einrichtungen. Wir sollten die Auswirkungen der Systeme nicht nur unter Idealbedingungen simulieren, sondern im realen Betrieb erproben – inklusive aller Herausforderungen wie Personalknappheit, Budgetrestriktionen, technische Infrastruktur und räumlichen Möglichkeiten. Dies ist natürlich mit Aufwand verbunden. Um belastbare Aussagen zu treffen, müsste eine entsprechend große Zahl verschiedener Einrichtungen einbezogen werden. Doch auch dann werden pauschale Empfehlungen höchstwahrscheinlich nicht einfach sein. Denn im Bereich Nachhaltigkeit sind pauschale Maßnahmen ohnehin selten zielführend. Zu viele Faktoren wirken gleichzeitig. Das verlangt systemisches Denken und kontextbezogene Lösungen.

Als Verfechterin pragmatischer Ansätze möchte ich alle Praktiker*innen daher dazu einladen, die Ergebnisse dieser Studie als Orientierungshilfe zu nutzen. Wenn Sie die Chance erhalten, Ihre Einrichtung als Pilotbetrieb zur Verfügung zu stellen, zögern Sie nicht. Machen Sie mit! Damit tragen Sie dazu bei, fundierte und umsetzbare Lösungen für eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln.

Prof. Dr. Linda Chalupová

Abbildung 2: Tipps für die Praxis

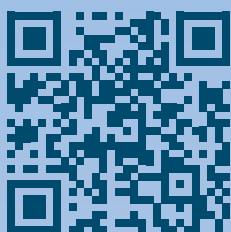


Fachbücher – Weiterbildung – Fachzeitschriften für die Hauswirtschaft



www.fachmedien-direkt.de

**Fachmedien Direkt – Ihr Onlineshop für Bücher, E-Books, Zeitschriften
(Print und E-Paper) & Veranstaltungen – das Beste unter einem Dach!**



FACHMEDIEN
DIREKT

Zeitschriften liefern wir versandkostenfrei innerhalb Deutschlands.

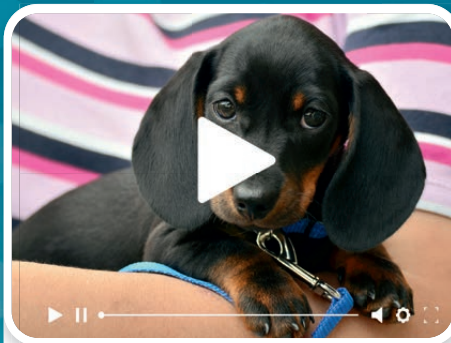
UNSERE EMPFEHLUNGEN

rhw
Mediathek



Umsetzung der RKI- Händehygienerichtlinie

Carola Reiner



Von Tieren und Menschen – Haustiere im Heim

Dieter Bödeker



Stellschrauben für die optimale Wäschepflege

M. Christine Klöber



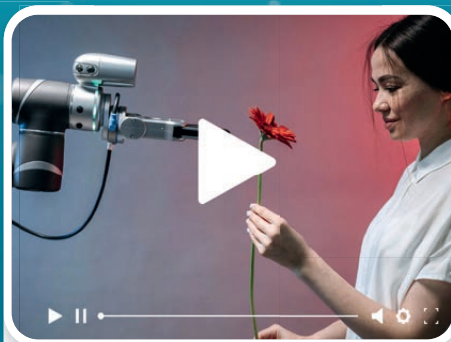
Qualitätsverbesserung und Arbeitserleichterung durch Trockenreinigung

Andreas Carl



Kochen mit Bewohner:innen – Hygieneregeln und mehr

Carola Reiner



Keine Angst vor KI in der Hauswirtschaft!

René Rettig

UND SO FUNKTIONIERT'S

Sie haben nicht immer Zeit,
an einer Veranstaltung
teilzunehmen?

Dann nutzen Sie die
Gelegenheit, das Video der
Veranstaltung zu bestellen
(nicht verfügbar für
Online-Veranstaltungen
mit Ulrike Kleiner).

Sie können es dann
anschauen, wann und
so oft Sie wollen.

Die Buchung erfolgt ganz
einfach über
www.fachmedien-direkt.de
(<https://t1p.de/dndt6>)



Oder nutzen Sie den QR-Code.