

Erlaubt – Verboten in Gastronomie und Gemein- schaftsverpflegung

Lebensmittelrechtliche Bestim-
mungen praktisch angewandt

Für Verantwortliche in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ergeben sich aus dem lebensmittelrechtlichen Rahmen viele Fragen. Das in der Branche bereits bekannte Buch bietet in der neunten, aktualisierten und überarbeiteten Auflage wesentliches Wissen für alle, die nach dem neuen Hygiene-recht nun „Lebensmittelunternehmer“ sind.

Nach einem kurzen Abriss der Produkthaftung erläutert der Autor daher, was in punkto Hygiene zu beachten ist. Er vermittelt Grundlagenwissen über Mikroorganismen, Kontaminationswege sowie Raum-, Produkt- und Personalhygiene.

Ergänzend erläutert er die Lebensmittelhygiene-Verordnung und übersetzt einzelne Kapitel in „Laiendeutsch“. Das HACCP-Konzept als effiziente Maßnahme zur Gefahrenpunktanalyse stellt Bertling erneut vor und ergänzt es um die Vorlage eines Prüfbogens.

Zu Beschaffenheit und Zusammensetzung der verschiedenen Lebensmittel gibt es genaue Vorgaben. Im „Merke“-Satz am Buchrand erfährt der Leser zum Beispiel, dass „Nur Rahmeis als Fürst-Pückler-Eis“ bezeichnet werden darf. Die Verwendung von Zutaten wie Stärke hat Auswirkungen auf die Kenntlichmachung. Und auch der Umgang mit Klassennamen und E-Nummern bleibt nicht offen, die Listen mit ihrer Bedeutung sind eine gute Hilfe.

Mittels vieler Tabellen, Checklisten und Beispiele bereitet Bertling die komplizierten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen auf. Hoteliers, Gastronomen und in der Gemeinschaftsverpflegung Tätige finden in diesem Buch eine hilfreiche Grundlage für ihre tägliche Arbeit. Eine verständlichere, aktuellere Übersicht über das Lebensmittelrecht dürfte schwer zu finden sein.

Christine Bruns, Krefeld

Erlaubt-Verboten in Gastronomie und Gemein-
schaftsverpflegung, Lebensmittelrechtliche Bestim-
mungen praktisch angewandt, Lutz Bertling, Deut-
scher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main, 2006,
397 Seiten, ISBN 3-86641-033-6, Preis 58,00 Euro

Kommunikationspraxis für Ernährungsfachkräfte

Sie haben das Wort!

Sie haben das Wort! Wie wunderbar! Denn wer das Rederecht hat, hat die Möglichkeit, die Macht des Wortes für seine Zwecke zu nutzen. Er kann damit informieren, trösten, beraten, aber auch manipulieren oder streiten. Für Ernährungsfachkräfte ist das Gespräch mit dem Patienten ein wichtiges Arbeitsmittel zum Erfolg. Doch nicht immer gelingt ein solches (Beratungs-)Gespräch, denn neben dem Wort sendet der Sprecher auf weiteren Ebenen Botschaften an den Gesprächspartner. Diese Ebenen zu kennen, zu beachten und mit Erfolg im Gespräch einzusetzen, ist eine Kunst, die erlernbar ist. Das jedenfalls versichern Georg Keller und Michael Thiele in diesem Buch (nicht nur) für Ernährungsfachkräfte.

Aktiv zuhören, die richtige Frageform auswählen, mit dem Körper positive non-verbale Botschaften aussenden, dies vermitteln die ersten vier Kapitel. Anhand von einleuchtenden Erklärungen, treffenden Beispielen, Partnerübungen, kurzweiligen Kommentaren und witzigen Geschichten aus dem (Beratungs-)Leben ist es eine Freude, sich die professionelle Gesprächsführung und Beratungstechnik anzueignen.

Doch wie gelingt der Transfer von der Theorie ins Arbeitsleben? Der zweite Buchteil berät zu konkreten Problemen aus der Beratungspraxis: Wie kann man Menschen zu einem gesundheitsfördernden Verhalten motivieren? Warum werden Patienten non-compliant? Wie führt und organisiert man Gruppenberatungen, Seminare, Schulungen? Das letzte Kapitel behandelt die Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung. Welche Anforderungen stellt der Gesetzgeber? Wie sieht Qualitätsmanagement aus?

Die Autoren dieser Schulungsunterlagen schaffen es gekonnt, die vielfältigen Informationen an den Lernenden weiterzugeben. In vielen Übungen geben sie ihm die Möglichkeit, die neuen Techniken zu trainieren. Nutzen Sie Ihre Chance, denn Sie haben das Wort! – Wunderbar!

(p)

Kommunikationspraxis für Ernährungsfachkräfte,
Sie haben das Wort!, Georg Keller, ~~Michael Thiele~~,
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft MBH,
Stuttgart, 2004, 174 Seiten, ISBN 3-8047-2034-X,
Preis 30,00 Euro

Die Joghurt-Lüge

Die unappetitlichen Geschäfte
der Lebensmittelindustrie

Die raffinierten Marketingstrategien der Lebensmittelindustrie ziehen weitere Kreise, als den Verbrauchern bewusst ist: Gezielt planen die Unternehmen eine Verhaltensänderung der Konsumenten. Dies gelingt ihnen allzu leicht und so steuern sie unsere Essgewohnheiten auf eine gesundheitliche und psychische Klippe zu. So zumindest sehen es die beiden Journalisten Marita Vollborn und Vlad D. Georgescu, sie Lebensmitteltechnologin, er Schadstoff-Experte. Mit ihrem Buch wollen sie die „gesundheitsgefährdenden Machenschaften“ der Industrie offen legen. Ihr Ziel ist hehr: Sie wollen die Verbraucher aufmerksam und zu „mündigen Essern“ machen, die ihre Lebensmittel bewusst wählen, den Werbestrategen eine lange Nase zeigen und so über die einfache Formel „kaufen oder nicht kaufen“ den Lebensmittelmarkt zu ihrem Besten beeinflussen.

Zu diesem Zweck informieren sie den Leser umfassend: Functional Food, Gentechnik, Nanofood, Zusatzstoffe, BSE, Pflanzenschutzmittel, Acrylamid – nichts Sensationsträchtiges fehlt. Auch die gesundheitlichen Folgen für den Einzelnen und die Gesellschaft als Ganzes stellen sie eindrucksvoll dar.

Schließlich schaffen sie noch Ordnung im „Siegel-Wald“ und entlassen den Leser wohl informiert in seinen Alltag.

Wortgewandt und abwechslungsreich berichten die Autoren, was sie aus eigener Erfahrung mit der Branche wissen. Dabei sind die Beiträge aktuell und gut recherchiert – die Autoren legen mehr als einmal den Finger in die Wunde. Wenn nur die eingestreuten Vorurteile und platten Floskeln nicht wären, die es dem Leser schwer machen, die „echte“ Information von der „Meinungsmache“ zu unterscheiden. Denn sicherlich werden viele in diesem Buch ihre Meinung bestätigt sehen – die Wahrheit ist es darum nicht in jedem Fall.

Dr. Birgit Jähnig, aic, Christine Bruns, Krefeld

Die Joghurt-Lüge, Die unappetitlichen Geschäfte
der Lebensmittelindustrie, Marita Vollborn,
Vlad D. Georgescu, Campus Verlag, Frankfurt am
Main, 2006, 336 Seiten, ISBN 3-593-37958-9,
Preis 19,90 Euro