

Arbeitskreis Dr. Löbber (2013): Lebensmittel. Waren, Qualitäten, Trends. Unter Mitarbeit von Reinhard Löbber, Joachim Beck, Dietlind Hanrieder und Ulrike Berges. 5., neu bearb. und erw. Aufl., 1. Dr. Haan-Gruiten: Verl. Europa-Lehrmittel Nourney, Vollmer (Fachbuchreihe für wirtschaftliche Bildung).

Arens-Azevêdo, Ulrike; Wollmann, Christine (2012): Situation, Qualität und Zufriedenheit mit dem Angebot von "Essen auf Rädern". In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hg.): 12. Ernährungsbericht 2012, S. 189–236.

Bayerischer Kommunalen Prüfungsverband (1998): Personaleinsatz und Personalkosten im Krankenhaus. München: Bayerischer Kommunalen Prüfungsverband.

Bergmann, M. (2005): Betriebsübergang neuerdings bereits durch Auftragsvergabe? Das jüngste EuGH-Urteil ruft Entrüstung und Überraschung hervor. In: f&w Führen und wirtschaften im Krankenhaus 22 (2), S. 184–187.

Binder, Ina (2001): Ernährungsverhalten außer Haus in der Bundesrepublik Deutschland. Zugl.: München, Techn. Univ., Diss., 2000. Utz, Wiss, München.

Bober, Siegfried (1986): Beschaffungs- und Lagerwirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung. Schwarzenbek: Martienss.

Bober, Siegfried (1995): Gemeinschaftsverpflegung. Betriebswirtschaftliche Grundlagen. Bewirtschaftung in der Gemeinschaftsgastronomie: Formen, Auswahlkriterien, Auswahlverfahren. Bonn: AID (AID – Verbraucherdienst informiert, 3344).

Bober, Siegfried (2001): Marketing-Management in der Gemeinschaftsgastronomie. Konzepte – Methoden – Erfahrungen. 3., erw. und aktualisierte Aufl. Frankfurt am Main: Dt. Fachverl. (GastroManagement).

Bognár, Antal (1993a): Speisenverteilung. Grundlagen der Speisenverteilung. Bonn: AID (AID-Verbraucherdienst informiert, 3251).

Bognár, Antal (1993b): Verpflegung mit gekühlten, pasteurisierten gekühlten und warmgehaltenen Speisen. Bonn: AID (AID-Verbraucherdienst informiert, 3247).

Bognár, Antal (1993c): Verpflegung mit Speisen aus eigener und industrieller Herstellung – Mischküche Stufe I und II. Bonn: AID (AID-Verbraucherdienst informiert, 3247).

Bognár, Antal (1993d): Verpflegung mit tiefgefrorenen und sterilisierten Speisen. Bonn: AID (AID-Verbraucherdienst informiert, 3247). Bohl, Axel (1999): Gemenge-Lage. In: gv-praxis 27 (1), S. 4.

Bolten, Herbert; Geiger, Ralf (1993): Cash oder Karte. Das richtige Abrechnungssystem für Ihre GV. In: Bethge, Bolten und Dörsam (Hg.): Modernes Küchenmanagement. Handbuch für Führungskräfte in der Gemeinschaftsverpflegung. Stuttgart: Raabe-Verlag.

Bölts, Margit; Dickau, Torsten (2016): Rezeptauswahl. In: Jörg Andreä, Elvira Baier, Margit Bölts, Antal Bognár, Torsten Dickau, Pierre-Oliver Gillmann et al. (Hg.): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. 2. Auflage. Bonn: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, S. 148–155.

Bölts, Margit; Dickau, Torsten; Preusse, Heide (2010): Convenience-Produkte. In: Jörg Andreä und Ute Gomm (Hg.): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Bonn: aid infodienst Ernährung Landwirtschaft Verbraucherschutz (AID, 3953), S. 16–21.

Bottler, Jörg (1982): Wirtschaftslehre des Grosshaushalts. Stuttgart, Berlin, Köln, Mainz: Kohlhammer.

Bottler, Jörg; Rho, Jeong Ok (2001): Messung der Qualität im GV-Betrieb anhand des Qualitätsbewertungsprozesses – entwickelt aus den qualitätsbezogenen Begriffen der DIN EN ISO 9000:2000. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 49 (2), S. 58 ff.

Bräunig, Dietmar (2006): Doppik-Einführung. Zahlenfriedhöfe vermeiden. In: Kommune 21 (11), S. 18 ff.

Bredow, Udo (1994): Qualitätsentwicklung in ambulanten Diensten. Anleitungen, Praxisberichte, Ideen. Hannover: Vincentz.

Buchenau, Martin-W.; Freund, Maike (2019): Kantine 4.0: Kluge Teller. Die Digitalisierung macht auch vor Betriebsrestaurants nicht halt: Die Kantine 4.0 soll die Arbeit für Caterer effizienter machen und Mitarbeitern das Essen entspannter ermöglichen. Doch die Branche ist erst am Anfang. In: Handelsblatt 2017, 24.10.2019. Online verfügbar unter <https://www.handelsblatt.com/unternehmen/dienstleister/kantine-4-0-kluge-teller/20495268.html?ticket=ST-6730426-Knp1MY05vM MdALqfVkpG-ap1>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.





Bundesarbeitsgemeinschaft der Freien Wohlfahrtspflege (2014): Gesamtstatistik 2012. Einrichtungen und Dienste der Freien Wohlfahrtspflege. Online verfügbar unter https://www.bagfw.de/fileadmin/user_upload/Veroeffentlichungen/Publikationen/BAGFW_Statistik_2014.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Bundesministerium der Finanzen (01.07.1995): AfA-Tabellen für den Wirtschaftszweig "Gastgewerbe", zuletzt geprüft am 31.07.2019.



Bundesministerium der Finanzen (2013): Umsatzsteuer; Abgrenzung von Lieferungen und sonstigen Leistungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken. GZ IV D 2 - S 7100/07/10050-06 vom 20. März 2013. Berlin. Online verfügbar unter http://www.bundesfinanzministerium.de/Content/DE/Downloads/BMF_Schreiben/Steuerarten/Umsatzsteuer/Umsatzsteuer-Anwendungserlass/2013-03-20-Speisen-und-Getraenke.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Bundesministerium der Justiz: Bekanntmachung der Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen – Teil A (VOL/A) Ausgabe 2009. In: Bundesanzeiger 29. Dezember 2009 61 (196a). Online verfügbar unter https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Downloads/Gesetz/verdingungsordnung-fuer-leistungen-vol-a-2009.pdf?__blob=publicationFile&v=1, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1974): Schulverpflegung mit industriell hergestellten Gefriermenüs. Bonn: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1976): Schulverpflegung mit warmgehaltenen Speisen aus Zentralküchen. Bonn: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1977): Schulverpflegung mit industriell hergestellten sterilisierten Speisen. Stuttgart: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1979): Schulverpflegung mit gekühlten Speisen. Stuttgart: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1982): Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Fertigung – Mischküche Stufe I. Stuttgart: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Bundesforschungsanstalt für Ernährung (1986): Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Fertigung – Mischküche Stufe II. Stuttgart: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten; Bundesforschungsanst. für Ernährung.



Bundesministerium für Gesundheit (2019): Gesetzliche Krankenversicherung. Mitglieder, mitversicherte Angehörige und Krankenstand. Jahresdurchschnitt 2018. (Ergebnisse der GKV-Statistik KM1/13) Stand: 18. März 2019. Online verfügbar unter https://www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/3_Downloads/Statistiken/GKV/Mitglieder_Versicherte/KM1_JD_2018.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Büse, Friedhelm (1995): Teil 1 Leitbilder. In: Friedhelm Büse (Hg.): Heim aktuell. Leitungshandbuch für Altenhilfeeinrichtungen. Hannover: Vincentz.



Deutsche Bundesbank (2019): Basiszinssatz nach §247 BGB. Online verfügbar unter <https://www.bundesbank.de/de/bundesbank/organisation/agb-und-regelungen/basiszinssatz-607820>, zuletzt aktualisiert am 25.06.2019, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung; Österreichische Gesellschaft für Ernährung; Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung; Schweizerische Vereinigung für Ernährung (2018): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl., 4. aktualisierte Ausgabe. Bonn: DGE.



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2018): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck. Bonn: DGE. Online verfügbar unter https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2019-08/DGE_Qualitaetsstandard_Schule%204.%20Auflage%2C%203.%20korrigierter%20Nachdruck%202018%29.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Deutsches Ausschreibungsblatt GmbH (2019): Vergabeverfahren für Auftraggeber | Definition. Online verfügbar unter <https://www.deutsches-ausschreibungsblatt.de/da/service/glossar/vergabeverfahren/>, zuletzt geprüft am 29.07.2019.



Deutsches Jugendherbergswerk (2018): Die Jugendherbergen. DJH-Jahresbericht 2017. Online verfügbar unter <https://www.jugendherberge.de/fileadmin/hauptverband/downloads/jahresberichte/2017/djh-jahresbericht-hvb-2017.pdf>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Deutsches Studentenwerk (2017): Studentenwerke im Zahlen Spiegel 2016/2017. Berlin. Online verfügbar unter https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/dsw_zahlenspiegel_2016_2017_internet.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Diakonie Riesa-Großenhain gGmbH SeniorenHaus "Albert Schweizer" (o.J.): Trägerleitbild.

Diakonie Riesa-Großenhain gGmbH SeniorenHaus "Albert Schweizer" (2018): Unser Leitbild.

Dirschauer, Claudia; Rapp, Heike (Hg.) (2006): Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung. AID-Infodienst. Bonn: aid infodienst Verbraucherschutz Ernährung Landwirtschaft (AID-Special, 3903).

Edwards, John S.A. (2000): Food Service / Catering Restaurant and Institutional Perspectives of the Meal. In: Herbert L. Meiselman (Hg.): Dimensions of the meal. The science, culture, business, and art of eating. Gaithersburg, Md: Aspen Publishers Inc, S. 223–244.



Europäische Zentralbank (2018): Jahresbericht 2017. Online verfügbar unter <https://www.ecb.europa.eu/pub/pdf/annrep/ecb.ar2017.de.pdf>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Europäischer Gerichtshof (Fünfte Kammer), vom 14.04.1994, Aktenzeichen C-392/92.

Gerichtshof, Urteil vom 11.03.1997, Aktenzeichen C-13/95.

Hagenmeyer, Moritz (2018): LMIV Kommentar. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel mit LMIDV und Durchführungsverordnungen. 3. Auflage. Hamburg: Behr's Verlag.

Haumeier, Maria (1999): Die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in den neuen Bundesländern. Eine empirische Untersuchung in ausgewählten Betrieben. Dissertation. Technische Universität München.

Heinrichsdobler, Annemarie (2003): Rezession als Chance. In: GVManager (3), S. 3.

Hörttrich, Burgit (2014): Alte Uni-Mensa macht zu. Nach 38 Jahren und zehn Monaten läuft das letzte Essenstablett vom Band. In: Westfalen-Blatt 2019, 19.07.2014. Online verfügbar unter <https://www.westfalen-blatt.de/OWL/Bielefeld/Bielefeld/1658092-Nach-38-Jahren-und-zehn-Monaten-laeuft-das-letzte-Essenstablett-vom-Band-Alte-Uni-Mensa-macht-zu>,



zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Hummel, Siegfried; Männel, Wolfgang (1990): Kostenrechnung 1. Grundlagen, Aufbau und Anwendung. 4., völlig neu

bearb. und erw. Aufl., Nachdr. Wiesbaden: Gabler (Gabler-Lehrbuch, / Siegfried Hummel; Wolfgang Männel; 1).

Karg, Georg (1985): Ist der Regelsatz ausreichend für eine bedarfsgerechte Ernährung? In: Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hg.): Ernährungsverhalten bei sinkendem Realeinkommen. AID-Fortbildungsseminar. Unter Mitarbeit von Margit Seifert. Bonn: AID (Schriftenreihe AID-Verbraucherdienst), S. 19–29.

Koch, Susanne (2016): Die LM-Industrie als Partner. In: Volker Peinelt und Jens Wetterau (Hg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. 2., überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Rhombos Verlag, S. 1329–1357.

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (2005): Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB, vom 30.06.2017. Online verfügbar unter <http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Lehmann, Markus; Karg, Georg (1985): Ein Programmsystem zur Optimierung des Ablaufs der Menüproduktion in der Gemeinschaftsverpflegung. Teil 1: Erläuterung des Programmsystems. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 33 (2), S. 90–98.

Lickteig, Matthias (2008): Die Determinanten des Außer-Haus-Verzehrs in der Bundesrepublik Deutschland. Eine Analyse der Daten der EVA-Studie von 1998. Saarbrücken: VDM Verlag Dr. Müller.

N.N. (1997): Kühlkost als Alternative. In: gv-praxis (4), S. 36 ff.

N.N. (2003): Manche Dinge machen die Deutschen lieber selbst. Zitat aus "Die Welt", 20. Mai 2003. In: gv praxis, S. 12.

Paaßen, Urte (2013a): Speisevorschriften, Teil 1: Judentum. In: rhw-management 50 (1), S. 23–24.

Paaßen, Urte (2013b): Speisevorschriften, Teil 2: Islam. In: rhw-management 50 (2), S. 25 ff.

Paaßen, Urte (2013c): Speisevorschriften, Teil 4: Christentum. In: rhw-management 50 (5), S. 14–15.

Paulus, K. (1988): Außer-Haus-Verpflegung. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.): Ernährungsbericht 1988. Frankfurt/Main: Druckerei Henrich, S. 229–257.

Peinelt, Volker (2001): Ernährungswissenschaftliche Kriterien für die Bewertung des Speisenangebots in der Gemeinschaftsverpflegung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 49 (1), S. 24–36.

Pfau, Cornelia (2004): Der hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetrieb im Spiegel der Statistik. In: Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs. 1. Aufl. München: Neuer Merkur (rhw profi), S. 33–36.

Rho, Jeong Ok; Bottler, Jörg (2002): Stakeholder-Management in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. In: Ernährungs-Umschau 49 (5), S. 189–193.

Roehl, Rainer; Strassner, Carola (2011): Sektoranalyse Außer-Haus-Markt. Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung (Schrif-

tenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 2), zuletzt geprüft am 19.03.2019.

Schmid, Burkart; Reif, Martina (2018a): Bremsspuren trotz Konjunkturoptimismus. In: gv praxis (5), S. 14–32.

Schmid, Burkart; Reif, Martina (2018b): Weniger Gäste – höherer Bon. In: gv- praxis (6), S. 20–33.

Schmid, Burkart; Reif, Martina (2019): Wieder mehr Feuer. In: gv-praxis (5), S. 24–43.

Schulten, Thorsten; Bauer, Götz; Föhr, Merle; Frömming, Marion; Schmidt, Ulrich; Taube, Andrea et al. (2019): Statistisches Taschenbuch Tarifpolitik. Düsseldorf: Hans-Böckler-Stiftung. Online verfügbar unter https://www.boeckler.de/pdf/p_ta-tarifaschenbuch_2019.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Schwebel, Willi (1981a): Richtwerte für den Personalbedarf in Heimküchen. In: gv-praxis 9 (6).

Schwebel, Willi (1981b): Richtwerte für den Personalbedarf in Krankenhausküchen. In: gv-praxis 9 (5).

Schwebel, Willi (1981c): Richtwerte für den Personalbedarf in Werks- und Kasinoküchen. In: gv-praxis 9 (7).

Schwebel, Willi (1981d): Richtwerte für den Personalbedarf in Zentralspülen. In: gv-praxis 9 (10).

Schwebel, Willi (1982): Anlieferungsgrad der Lebensmittel. Arbeitsblatt. Großverpflegung GV 1.9. In: gv-praxis 10 (9).

Sechste Kammer (Gerichtshof), Urteil vom 20.11.2003, Aktenzeichen C-340/01.

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2019): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2013 bis 2017. Online verfügbar unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2017_Bericht.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Sennlaub, Angelika (2018): Den Raum wertschätzen. In: Angelika Sennlaub (Hg.): Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Unter Mitarbeit von Cornelia Feist, Martina Feulner, Stephanie Hagspühl, Inge Maier-Ruppert, Ursula Schukraft, Margarete Sobotka und Margot Dasbach. Freiburg im Breisgau: Lambertus, S. 53 ff.

Statistisches Bundesamt (Destatis) (2015): Wirtschaftsrechnungen. Einnahmen und Ausgaben privater Haushalte 2013. Fachserie 15, Heft 4. Online verfügbar unter https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Einkommen-Konsum-Lebensbedingungen/Einkommen-Einnahmen-Ausgaben/Publikationen/Downloads-Einkommen/evs-einnahmen-ausgaben-privater-haushalte-2152604139004.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2016): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe. Einrichtungen und tätige Personen (ohne Tageseinrichtungen für Kinder) – 2016. Online verfügbar unter

https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kinderhilfe-Jugendhilfe/Publikationen/Downloads-Kinder-und-Jugendhilfe/sonstige-einrichtungen-5225403169004.pdf?__blob=publicationFile&v=4, zuletzt geprüft 14.04.2021.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2018a): Pflegestatistik. Pflege im Rahmen der Pflegeversicherung – Deutschlandergebnisse – 2017. Online verfügbar unter https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Pflege/Publikationen/Downloads-Pflege/pflege-deutschlandergebnisse-5224001179004.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2018b): Rechtspflege. Bestand der Gefangenen und Verwahrten in den deutschen Justizvollzugsanstalten nach ihrer Unterbringung auf Haftplätzen des geschlossenen und offenen Vollzugs jeweils zu den Stichtagen 31. März, 31. August und 30. November eines Jahres. Online verfügbar unter https://www.statistischebibliothek.de/mir/services/MCRFileNodeServlet/DEHeft_derivate_00042442/Justizvollzug_Bestand_30_11_2018.pdf, zuletzt geprüft 14.04.2021.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2018c): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe. Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2018. Online verfügbar unter https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Publikationen/Downloads-Kindertagesbetreuung/tageseinrichtungen-kindertagespflege-5225402187004.pdf;jsessionid=BA6604B064928D75807F626FF1AC8F5C.live722?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 14.04.2021.





Statistisches Bundesamt (Destatis) (2019a): Arbeitskosten je geleistete Stunde im Jahr. Arbeitskosten, Lohnnebenkosten. Online verfügbar unter <https://www.destatis.de/DE/Themen/Arbeit/Arbeitskosten-Lohnnebenkosten/Tabellen/arbeitskosten-je-stunde.html>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2019b): Krankenhäuser im Jahr 2017. Einrichtungen, Betten und Patientenbewegung nach Bundesländern. Online verfügbar unter <https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/GesellschaftStaat/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/GDKrankenhaeuserBL.html>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Statistisches Bundesamt (Destatis) (2019c): Preise. Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte (Inlandsabsatz) nach dem Güterverzeichnis für Produktionsstatistiken, Ausgabe 2009 (GP 2009): Statistisches Bundesamt Destatis (Lange Reihen der Fachserie 17, Reihe 2 von Januar 2005 bis Juni 2019), zuletzt geprüft am 31.07.2019.



Statistisches Bundesamt (Destatis) (2019d): Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen – Einrichtungen, Betten und Patientenbewegung. Online verfügbar unter <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Vorsorgeeinrichtungen-Rehabilitationseinrichtungen/Tabellen/gd-vorsorge-reha-bl.html>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Steinel, Margot (1993): Modelle zur Bestimmung einer optimalen Ernährung in privaten Haushalten. In: Zeitschrift für Ernährungswissenschaft 32 (2), S. 79–92. DOI: 10.1007/BF01614751.

Steinel, Margot; Müller, Anja (2006): Personalbestand und Personalbedarf in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Bericht über das Forschungsprojekt "Entwicklung eines multivariaten Modells zur Bestimmung des Personalbedarfs – dargestellt am Beispiel von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Hochschule Anhalt. Bernburg.

Steinel, Margot; Schade, Annegret; Kannape, Anita (2000): Management – Wie ist zu erreichen, was erreicht werden soll? Ergebnis eines Pilotprojektes "Leonardi da Vinci" im Auftrag der Europäischen Kommission. Qualitätsmanagement in Großhaushalten (Band 2). Bernburg.

Theuvsen, Ludwig (2001): Stakeholder-Management – Möglichkeiten des Umgangs mit Anspruchsgruppen. Universität Münster, FB Erziehungswissenschaft und Sozialwissenschaften, Institut für Politikwissenschaft Civil-Society-Network. Münster (Münsteraner Diskussionspapiere zum Nonprofit-Sektor, 16). Online verfügbar unter https://www.ssoar.info/ssoar/bitstream/handle/document/36221/ssoar-2001-theuvsen-Stakeholder-Management_-_Moglichkeiten_des_Umgangs.pdf?sequence=1&isAllowed=y&lnkname=ssoar-2001-theuvsen-Stakeholder-Management_-_Moglichkeiten_des_Umgangs.pdf, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002: VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Fundstelle: Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften L31/1. Online verfügbar unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=DE>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.





Lebensmittel-Informationsverordnung, vom 25.10.2011: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011. Online verfügbar unter <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV), vom 06.11.2018: Verordnung über die sozialversicherungsrechtliche Beurteilung von Zuwendungen des Arbeitgebers als Arbeitsentgelt. Online verfügbar unter <https://www.gesetze-im-internet.de/svev/SvEV.pdf>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, vom 25.10.2011: Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuV). Online verfügbar unter <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.

Ward, Alan; Martens, Lydia (2000): *Eating out. Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.

Wehmöller, Dörte; Rempe, Christina; Steinel, Margot; Timm, Nora (2017a): *Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie*. 7. Auflage. Bonn: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Wehmöller, Dörte; Rempe, Christina; Steinel, Margot; Timm, Nora (2017b): *Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie*. 7. Aufl. Bonn (AID, 1578).

Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliches Institut (2019): Lohnspiegel.de – Gehaltscheck. Online verfügbar unter <https://www.lohnspiegel.de/lohn-und-gehaltscheck-13814.htm>, zuletzt geprüft am 14.04.2021.



Wolfram, G.; Wöll, C. (1988): Nährstoffbedarf und Empfehlungen – Definition, Bestimmung, Bedeutung, Verwendung. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.): *Ernährungsbericht*. Frankfurt a.M.: Dt. Ges. für Ernährung, S. 259–269.

Zacharias, Rosmarie (Hg.) (1992): *Lebensmittelverarbeitung im Haushalt*. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft. 5., überarb. Aufl. Stuttgart: Ulmer.