

Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in Küchen

Ein praktischer Leitfaden zur DIN EN ISO 9001:2000

Stuttgart. Der Wettbewerb zwischen Küchen hat sich deutlich verschärft. Verantwortlich dafür sind im Besonderen gestiegene Anforderungen an die Qualität und die Finanzierbarkeit der angebotenen Leistungen. In diesem schwierigen Umfeld sind Qualitätssicherung und Kostensenkung die entscheidenden Faktoren, um am Markt bestehen zu können. Die Ausgestaltung, Einführung und Zertifizierung eines Qualitätsmanagementsystems ist dabei das entscheidende Instrument, Qualität zu sichern und Kosten zu senken.

Mit dem Buch Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in Küchen zeigen die Autoren Führungskräften und Mitarbeitern der Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie konkrete Handlungsmöglichkeiten aus der Praxis auf, wie ein Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001:2000 in Küchen bestmöglich umgesetzt werden kann. Das Buch sowie eine beiliegende CD-ROM dienen als Leitfaden, Qualitätsmanagement systematisch und erfolgreich zu betreiben, um die Wettbewerbsfähigkeit und damit den Fortbestand einer Küche langfristig zu sichern.

Jens Wetterau (Dipl. oec. troph.) sammelte berufliche Erfahrungen als Berater in der Qualitätssicherung von Krankenhäusern und kunststoffverarbeitenden Betrieben. Seit 2003 ist er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Professur für Management personaler Versorgungsbetriebe an der Justus-Liebig-Universität, Gießen. Darüber hinaus ist er als Fachreferent für Qualitätsmanagement und Zertifizierung von QM-Systemen tätig.

Margit Schade arbeitet seit 1989 am Klinikum der Philipps-Universität in Marburg, heute als Diätküchenleiterin und ständige Vertretung des Küchenleiters. Des Weiteren ist sie in den Aufbau und die Erhaltung des QM-Systems der Küche involviert. Innerhalb des Klinikums wird sie zudem als Auditorin eingesetzt. Margit Schade ist Fachreferentin bei zahlreichen Institutionen zum Thema Diätetik und QM.

Ulrich Fladung ist gelernter Küchenmeister mit langjähriger praktischer Erfahrung aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Seit 1999 führt er sein eigenes Unternehmen im Bereich des Verpflegungsmanagement. Ulrich Fladung ist Mitglied in mehreren Verbänden und als Fachreferent auf Symposien, Messen und Seminaren der Branche bekannt. Er gilt als Profi auf dem Gebiet des wirtschaftlichen und sozialen Verpflegungs- und Dienstleistungssektor.

Jens Wetterau / Margit Schade / Ulrich Fladung:
Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in Küchen
Format: 17x24 cm, 212 Seiten, inklusive CD-ROM
Preis: 52 Euro (D)/53,50 Euro (A) unverb. Preisempf./89 (sFr).
Stuttgart: Matthaes Verlag, 2005, ISBN 978-3-87515-502-0

Textumfang: ca. 2716 Zeichen inkl. Leerzeichen