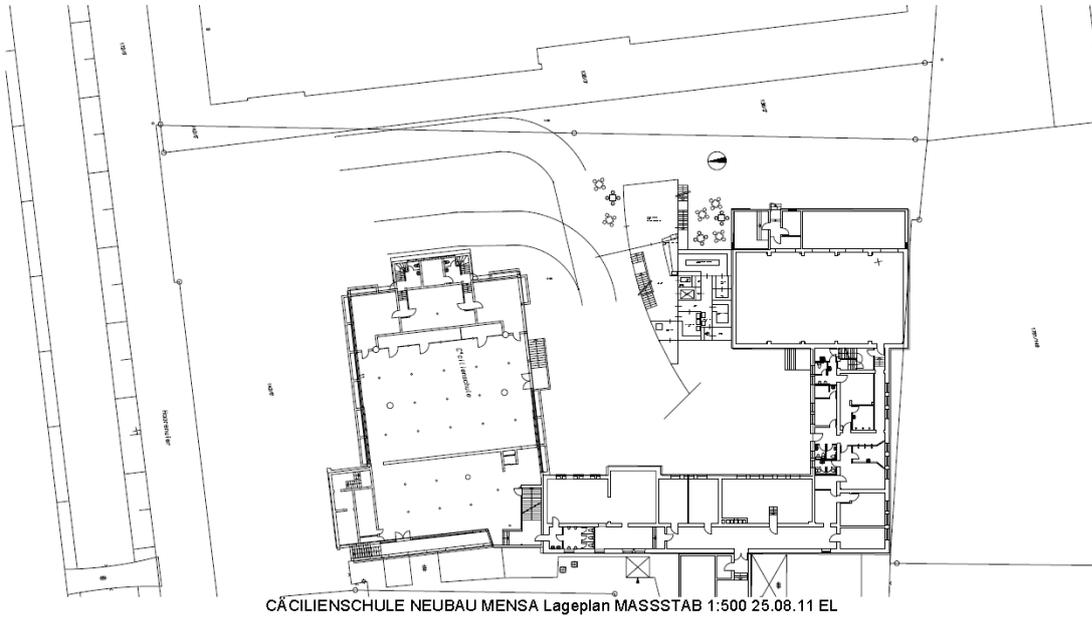
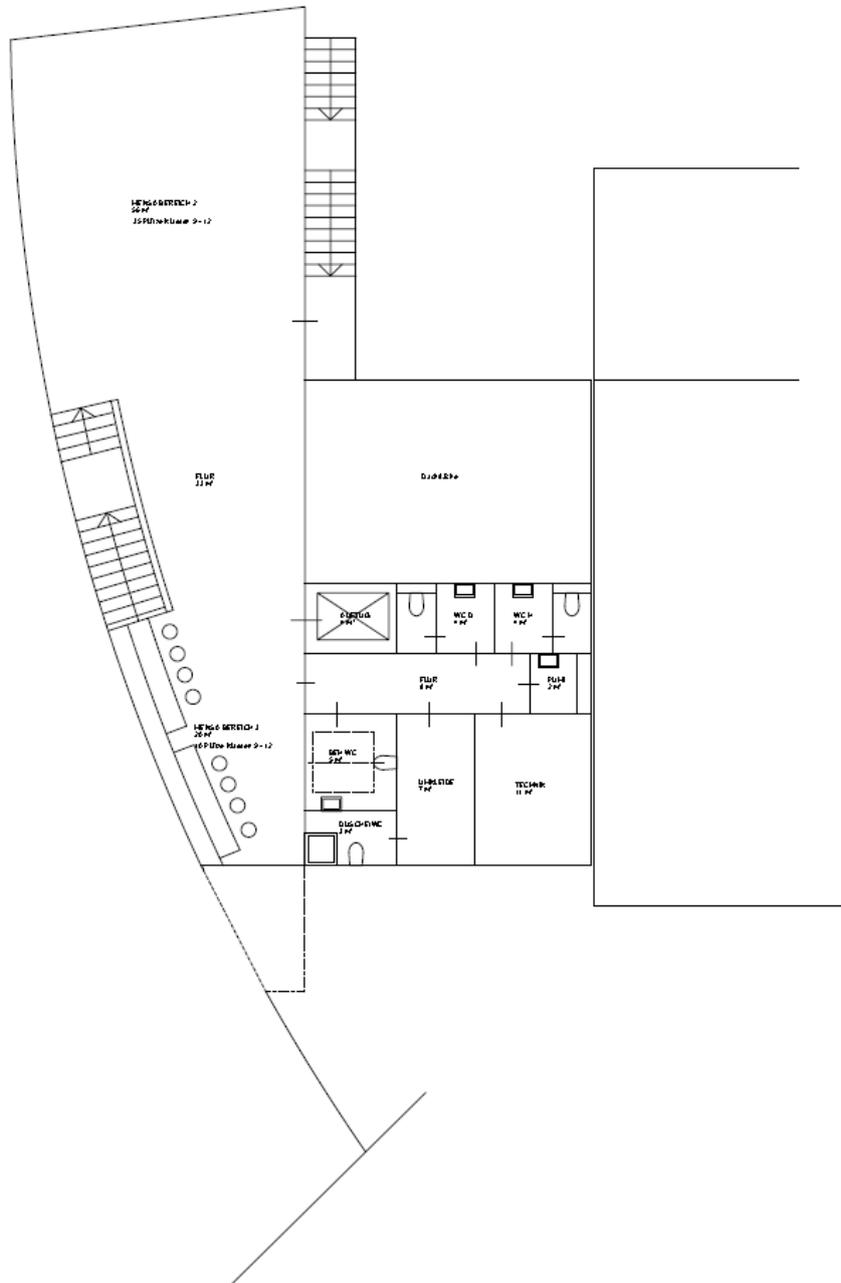


11.2 Grundrisse + Zeichnungen

11.2.1 Lageplan



11.2.3 Obergeschoss



11.3 Versionshistorie

- v2.0 Allgemeines Ausgangspapier – Grundlagen besprochen am 23.1.2011 im Mensa-Ausschuss
- v2.2 Vorläufige Version – Pausieren der Arbeitsgruppe bis Controlling-Entscheidung
- v2.3 vorläufige Version. Neue Gliederung, Grundriss noch vom August 2011
- v2.4. vorliegende Version. Vorläufige Endversion. Die Einarbeitung der fertigen Grundrisse erfolgt nach deren Fertigstellung durch den EGH
- v2.5 vorliegende Version. Vorläufige Endversion. Sprachliche Glättung

11.4 Literatur

11.4.1 Verpflegungsmanagement

aid special (Hg.) (2008): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (3747). Online verfügbar unter www.aid.de.

Arens-Azevedo, U.; Tecklenburg, M.E; Alber, R. (2010): Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung. - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen -. Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg, Hamburg.

Axt-Gadermann, Michaela; Axt, Peter (2010): Was Kinder schlau und glücklich macht! Lernen erleichtern und Schulleistungen optimal fördern ; Ernährung - Bewegung - Spielen - Schlafen. München.

B&L Mediengesellschaft (Hg.) (2010): Schulverpflegung. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4).

Corleis (2009): Aktive Schülerfirmen - Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung.

DGE (Hg.) (2009): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Schule + Essen = Note 1. 2. Aufl.

DGE (Hg.) (2011): DGE - Zertifizierte Verpflegung. 2. Aufl. Hg. v. DGE (Hg.). Bonn, Bad Godesberg. Online verfügbar unter www.dge.de.

DGE (Hg.); Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2011): Wir mögen's frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen. Dokumentation 2010. Hg. v. DGE (Hg.). Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Lüneburg. Online verfügbar unter www.dgevesch-ni.de.

Flemmer, Andrea (2009): Nervennahrung. Die richtige Ernährung für starke Nerven und ein gutes Gedächtnis. Hannover: Schlütersche.

Gewald, Stefan (2001): Hotel Controlling. 2., bearb. München, Wien: R. Oldenbourg Verlag.

Grüner; Metz; Hummel (2010): Der junge Koch/ Die junge Köchin.

Höher, Peter; Höher, Friederike (2004): Konfliktmanagement. Konflikte kompetent erkennen und lösen. Bergisch Gladbach: Edition Humanistische Psychologie.

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) (2010): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen. Oldenburg.

Schlieper, Cornelia (2009): Lernfeld Hauswirtschaft. 7. überarb. u. erw. Ausgabe. Hamburg.

Schwarz, Peter (2010): Großküchen. Planung - Entwurf - Einrichtung. 5., vollst. überarb. Berlin.

Steinel, Margot (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Aufl. München.

Thun; Michael (2011): "Schulverpflegung für Alle". Adressatenbezogene Angebote zur Akzeptanzsteigerung. In: *Haushalt & Bildung* 88 (1).

11.4.2 Ernährungsbildung

aid (Hg.) (2010): SchmExperten. Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6. aid infodienst; Bonn. Reinheim (3979).

aid infodienst (Hg.) (2009): die aid- Ernährungspyramide. Didaktisches Poster. 2., überarb. Bonn.

aid infodienst (2010): Wegweiser Schulverpflegung. Essen in Schule und Kita - Pause. Hg. v. aid infodienst. Bonn (1587).

Baack, Sylvia (2007): Essstörungen. Was Eltern und Lehrer tun können. 1. Aufl. Bonn: BALANCE Buch + Medien Verl.

Balz, J.; Blekker, J.; et al (Hg.) (2009): Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. Stuttgart: Kosmos.

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (2008): Gut drauf. Fast Food - Essen auf die Schnelle. Hg. v. BZgA. Köln. Online verfügbar unter www.bzga.de.

Busse, Tanja (2010): Die Ernährungsdiktatur. Warum wir nicht länger essen dürfen, was uns die Industrie auftischt. 1. Aufl. München: Blessing.

Cramm, Dagmar von (2008): Gesund essen, besser leben. Der Leitfaden zur gesunden Ernährung ; [raus aus dem Ernährungsdschungel ; ein Leitfaden mit Rezepten]. Ungekürzte Lizenzausg. Wien: Kneipp-Verl.

DGE (Hg.): Checkliste Schulverpflegung. Schule + Essen = Note 1. Hg. v. DGE (Hg.). Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Online verfügbar unter www.dege.de.

Kapfelsperger, Eva; Pollmer, Udo (1992): Iß und stirb. Chemie in unserer Nahrung. [Neuausg.], aktualisiert und neu bearb. Köln: Kiepenheuer & Witsch.

Kuntz, Benjamin; Thier, Rebecca; Reichelt, Angela (2010): Bildung und Gesundheit. Frankfurt, M: Mabuse-Verlag.

Rose, Shirley (2010): The Handbook of Lunchtime Supervision. 2nd Edition. London, New York: Routledge.

Thun; Michael (2011): "Partizipation beim Speisenangebot der Mensa" - Ein Unterrichtsmodul für die Sek I. In: *Haushalt & Bildung* 88 (1).

Wolff, Rosa (2010): Arm aber Bio! [mit wenig Geld gesund, ökologisch und genussvoll speisen ; ein Selbstversuch ; Erfahrungsbericht, Rezepte, Tipps & Infos]. Orig.-Ausg. München: Ed. Butterbrot.

Zittlau, Jörg (2004): Frauen essen anders, Männer auch. Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. 1. Aufl. [München]: Ullstein.

11.4.3 Weitere

12 Platz für handschriftliche Notizen