

Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis

Band 13

Elvira Baier (Hrsg.)

**Verpflegung im Wandel –
Herausforderungen für Geräte,
Verfahren und Lebensmittel**

Fachausschuss Haushaltstechnik
in der
Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Dokumentation der Jahrestagung 2005
10.-11. März 2005 in Osnabrück

Shaker Verlag
Aachen 2005

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Diese Tagung wurde freundlicherweise unterstützt von



imperial
apetito

Hierfür herzlichen Dank!
Der Herausgeber

Copyright Shaker Verlag 2005

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 3-8322-4422-0
ISSN 1434-8500

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen
Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9
Internet: www.shaker.de • eMail: info@shaker.de



Vorwort

Am 10. und 11. März 2005 fand im WABE-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück die Jahrestagung des Fachausschusses Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft statt.

Das unter besonderer Berücksichtigung ökologischer Kriterien errichtete und betriebene WABE-Zentrum – Klaus-Bahlsen-Haus Osnabrück/Wallenhorst war bis zum letzten Platz gefüllt und bot den passenden Rahmen für das diesjährige Tagungsthema „Verpflegung im Wandel – Herausforderungen für Geräte, Verfahren und Lebensmittel“.

Die Beiträge zum Tagungsthema zeigten die vielfältigen Verknüpfungen zwischen Zeitaufwand in den Familien, zeitsparende Vorbereitung von Lebensmitteln und der aktuellen Gerätetechnik im Privathaushalt und in gewerblichen Küchen.

Angereichert wurde die Tagung durch zwei Besuchsmöglichkeiten bei den Firmen Imperial Hausgeräte und Apetito (TK-Kost), die den TeilnehmerInnen sehr interessante Eindrücke gaben.

Nachfolgend sind die Fachvorträge sowie die Kurzreferate des wissenschaftlichen Nachwuchses wiedergegeben. Gerade diese Kurzreferate zeigen immer wieder, wie breit das Themenspektrum ist, das an den verschiedenen Hochschulen bearbeitet wird.

Allen Organisatoren und Beteiligten vor Ort und in den Firmen sowie den Referentinnen und Referenten sei an dieser Stelle für ihre vielfältigen Unterstützungen ausdrücklich gedankt. Durch dieses große Engagement konnte auch diese Tagung wiederum zu einem erfolgreichen Abschluss gebracht werden.

Prof. Dr.-Ing. Günter Wentzlaff

Vorsitzender des Fachausschusses Haushaltstechnik
der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft
Hochschule Niederrhein, Technik im Privat- und Großhaushalt, Mönchengladbach

FA Haushaltstechnik
dgh Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Postfach 2151
49132 Wallenhorst
Tel. 0 54 07-81 64 76
Fax. 0 54 07-81 64 77
dgh@dghev.de
www.dghev.de
www.fachausschuss-haushaltstechnik.de

Inhaltsverzeichnis

Grußworte

Beiträge zum Tagungsthema

<i>Zander, Uta</i>	
„Mahl-Zeit?“ – Ernährungsalltag von Familienhaushalten	11
<i>Porz-Illing, Elisabeth</i>	
Anwendung von Gargeräten im privaten Haushalt unter besonderer Berücksichtigung der Nährstoffhaltung.....	21
<i>Keller, Carlo</i>	
Dampfgaren in der Mikrowelle für die Verpflegung im Privathaushalt.....	24
<i>Bölts, Margit</i>	
Ernährung und Essverhalten in der Gemeinschaftsverpflegung	27
<i>Dickau, Torsten</i>	
Ernährung in der Schule – Anspruch und Wirklichkeit	34
<i>Greiner, Michael</i>	
Dampfgaren – Anforderungen an die Gerätetechnik.....	39

Kurzbeiträge aus Forschung und Praxis

<i>Danitschek, Andrea</i>	
Komfort und Sicherheit in Reisemobilen	50
<i>Herlitz, Kathrin; Kästl, Christian</i>	
Vergleichende Untersuchung von Siliconbackformen mit konventionellen Backformen.....	53
<i>Keusen, Daniela</i>	
Prüf Speisen für Dampfgargeräte.....	59
<i>Pfiester, Michael</i>	
Brandgefahr Herd	64
<i>Rummler, Britta</i>	
Geschirrspülen per Hand und Maschine	66
<i>Suljug, Angelika</i>	
Autonome Maschinen im Haushalt: Wünsche und Anforderungen aus Kundensicht.....	69