



BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!

Mit dem Freischaltcode auf Ihrer Rechnung haben Sie bereits den direkten Zugang zu Ihren Inhalten.

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 5. Aktualisierung – Oktober 2019

05

Sie können auch online in Ihrem Praxishandbuch recherchieren!

BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!



Mit der Datenbank **BEHR'S...ONLINE** finden Sie schnell und gezielt Ihre gesuchten Inhalte! Der übersichtliche Aufbau, die einfache Benutzerführung sowie viele nützliche Funktionen unterstützen die Anwendung als tägliches Arbeitsinstrument. Nutzen Sie die vielen Vorteile und **registrieren Sie sich jetzt!**

Ihren **Freischaltcode** finden Sie auf Ihrer Rechnung bzw. Ihrem Lieferschein.

Fachkundige **Beratung** erhalten Sie unter:
BEHR'S...ONLINE Kundenservice
Telefon: 040-227008-58
E-Mail: online@behrs.de

Themenübersicht

Kapitel I.2.5.: Strategische Anreizsysteme für eine stärkere Gesundheitsorientierung in der Betriebsverpflegung

Das Thema Gesundheit nimmt mittlerweile eine zentrale Rolle in der Speiseplangestaltung diverser Unternehmen ein. Herr Giebel stellt in seinem Beitrag vor, wie eine Strategie der gesunden Ernährung in ein Unternehmen implementiert werden kann. Eine ernährungswissenschaftliche Beurteilung des Angebotes dient dabei als Voraussetzung für mehr Gesundheitsorientierung. Gesundheitskennziffern werden als Basis für ein Anreizsystem herangezogen. Erfahren Sie von einer Zielvereinbarung, die sowohl den Tischgästen als auch dem Küchenpersonal als Motivation dienen kann.

S. Giebel

Kapitel I.2.6.: Marktübersicht und Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie

Die Gemeinschaftsgastronomie nimmt einen erheblichen Einfluss auf die Ernährungssituation und das Ernährungsverhalten unterschiedlicher Menschen mit unterschiedlichen Vorlieben. Ca. 18 Millionen Personen aus sämtlichen Alterskategorien nehmen täglich die Gemeinschaftsgastronomie in Anspruch. Herr Nollmann stellt die einzelnen Marktsegmente vor und liefert interessante Zahlen, die die Wichtigkeit der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und aufzeigen welche Verantwortung die Fachplaner dabei tragen.

H.-P. Nollmann

Kapitel IV.5.7.: So geht Spültechnik heute: Glänzend, nachhaltig und digital

Die Spültechnik trägt als Einzelkomponente im Gesamtbetrieb wesentlich zum Erfolg des Unternehmens bei. Glänzendes Geschirr und Besteck sind elementare Voraussetzung für zufriedene Tischgäste. Doch neben optimalen Spülergebnissen sind Schwerpunkte wie Energie, Chemie und Zeitaufwand zu berücksichtigen.

Lernen Sie unterschiedliche Arten von Spülmaschinen kennen und erfahren Sie, worauf bei der Auswahl der idealen Spültechnik zu achten ist.

R. Weidler

Kapitel V.7.1.: Schädlingsbekämpfung

Um eine sorgfältige sowie effektive Schädlingsbekämpfung durchzuführen und gleichzeitig Mensch und Umwelt nicht zu gefährden sind eine Vielzahl von Gesetzen, Normen und Vorschriften zu berücksichtigen. Lernen Sie die Anforderungen an den Schädlingsbekämpfer kennen und erfahren Sie, nach welchen Kriterien Sie die optimalen Schädlingsbekämpfer für Ihr Unternehmen auswählen. Kapitel V.7.1 fasst die Anforderungen, auch die des Lebensmittelunternehmers zusammen und gibt Ihnen Hinweise für eine optimale Umsetzung der Schädlingsbekämpfung.

E. Anschütz, B. Megerle

Kapitel VI.1.1.: Hinweise zur Gefährdungsbeurteilung im Arbeitsstättenrecht

Im Rahmen der Planung von Arbeitsstätten nimmt die Integration des Arbeitsschutzes eine zentrale Rolle ein. Herr Schwebel stellt in Kapitel VI.1.1 Ziel und Inhalt der Arbeitsstättenverordnung vor und berücksichtigt dabei zusätzlich die technischen Regeln für Arbeitsstätten.

R. Schwebel

Kapitel VI.1.2.: Unfälle in Küchen und deren Vermeidung

Jedes Jahr ereignen sich unzählige Unfälle in Küchen unterschiedlichster Gastronomieformen. Die Häufigkeit sowie Schwerpunkte der Unfälle sind dabei in den meisten Fällen identisch. Erfahren Sie mit Hilfe praxisnaher Tipps wie Unfälle und Belastungen vermieden werden können. Herr Schwebel stellt zudem die häufigsten Fehler, die zu Unfällen und Verletzungen führen können zusammen und beantwortet die Frage warum Ersthelfer in betrieblichen Einrichtungen von essentieller Bedeutung sind.

R. Schwebel

Kapitel VI.1.3.: Ergonomie und Rückengesundheit in der Großküche

Die Mitarbeiter der Gemeinschaftsgastronomie sind während der Arbeit extremen körperlichen Beanspruchungen ausgesetzt. Bevor Herr Wollermann die Beanspruchungen zusammenfasst und Belastungsparameter vorstellt, widmet er sich der Frage wofür der menschliche Körper gemacht ist und wofür nicht. Erfahren Sie zudem, welche Präventivmaßnahmen zur Belastungsreduzierung führen und welche Rolle Sport und Entspannung zur Vorbeugung einnehmen.

T. Wollermann

Kapitel VII.: Fachplanerverzeichnis

Um die Planung von Gastronomien und Großküchen sowie Umbaumaßnahmen etc. seriös anzugehen, ist der Einsatz von Experten unerlässlich. Mit dieser Aktualisierungslieferung erhalten Sie eine umfangreiche Übersicht der Fachplaner. Mit den Spezialisten vom Verband der Fachplaner erhalten Sie für Ihre Wünsche die passgenauen Lösungen.

Behr's Jahrbuch 2020 Gemeinschaftsgastronomie



Ein schonender Umgang mit den noch vorhandenen Ressourcen ist eine der zentralen Herausforderungen der heutigen Zeit. Lernen Sie die Potenziale der Gemeinschaftsgastronomie kennen und tragen Sie Ihren Teil zum Klimaschutz bei.

Erfahren Sie in kurzen Beiträgen welche Themen die Branche bewegen und erhalten Sie einen Überblick über die Trends der Gemeinschaftsgastronomie. Was wissen Sie über Changemanagement und kennen Sie schon die Neuerungen der DIN 10524 zur Arbeitskleidung? Wie steht es eigentlich um die Qualität der Lebensmittel aus den Weltmeeren und ist der Apfel wirklich der ideale Alltagsnack?

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Themen in dieser Ausgabe. Viele weitere spannende Beiträge sind von erfahrenen Autoren zusammengestellt.

Wie in jedem Jahr erhalten Sie als Abonnent einer Loseblattsammlung das Jahrbuch für die Gemeinschaftsgastronomie zum Vorzugspreis von 24,95 €* pro Exemplar gegenüber dem regulären Preis von 39,50 €*!

* zzgl. gesetzl. MwSt.