



## BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!

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

### Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 10. Aktualisierung – September 2021

10

#### Themenübersicht

##### **Kapitel I.2.10: Bargeldlose Bezahlsystem in der Betriebsgastronomie**

Bargeldlose Bezahlsysteme sind aus diversen Gründen mehr als nur eine Alternative zur Barzahlung und bedeuten eine Vielzahl an Vorteilen. Schnelleres Kassieren, verkürzte Wartezeiten an der Kasse, ein sehr hygienisches Handling u.v.m. Lernen Sie mit dieser Aktualisierungslieferung die einzelnen Bezahlsysteme kennen und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile, Voraussetzungen und Umsetzungsmöglichkeiten innerhalb der Betriebsgastronomie.

*H.P. Nollmann*

##### **Kapitel IV.2.9: Employer Branding – Jeder Arbeitgeber hat die Fachkräfte, die er verdient**

Eine Arbeitgebermarke ist neben der Produktmarke das Herzstück und der Garant für die Zukunftsfähigkeit eines jeden Unternehmen. Frau Johanna Füllgraf beschreibt, wie Sie die passende Marke entwickeln und damit u. a. die perfekten Mitarbeiter für Ihr Unternehmen gewinnen.

*J. Füllgraf*

##### **Kapitel IV.6.8: Transportlogistik**

Die Transportlogistik ist einer der wichtigsten Aufgabenbereiche von Speisenversorgungsunternehmen. Nur wer die Logistik gründlich plant, schafft ideale Voraussetzungen, um den Kunden ein qualitativ hochwertiges und hygienisch einwandfreies Essen zu liefern. Herr Niels Törkel stellt in seinem Beitrag die wesentlichen Inhalte der Planung vor und bietet mithilfe praxisnaher Lösungsansätze die ideale Grundlage für eine optimale Routenplanung.

*N. Törkel*

##### **Kapitel IV.9.8: Digitalisierung in der Großküche**

Die Digitalisierung in der Gemeinschaftsgastronomie schreitet mit großen Schritten voran. Die Vielzahl an technischen Möglichkeiten hilft dabei, Prozesse zu vereinfachen und zu verschlanken. Erfahren Sie, wie Sie mithilfe digitaler Technik, einen reibungslosen Ablauf in Ihrem Betrieb, auch in Zeiten von Fachkräftemangel, sicherstellen und lernen Sie die vielen Vorteile der Digitalisierung kennen.

*G. Kramer*

##### **Kapitel V.7.2: Schädlingskontrolle**

Präventivmaßnahmen gegen Schädlinge sind ein elementarer Bestandteil des Hygieneschutzes. Doch das alleine reicht nicht. Regelmäßige Kontrollen sorgen dafür, einen Befall rechtzeitig zu erkennen und das Unternehmen vor massiven Schäden zu bewahren. Erfahren Sie mit dieser Aktualisierungslieferung, wie Sie ein effektives Kontrollsystem aufbauen, welche Erkennungsmerkmale für welche Schädlingsart sprechen und was es beim Einsatz von Ködern zu beachten gilt.

*E. Anschütz, B. Megerle*

Haben Sie schon online in Ihrem Werk recherchiert?



**BEHR'S...ONLINE**  
Sicher entscheiden!

Als BEHR'S...ONLINE-Kunde profitieren Sie von dem **stündlich aktualisierten News-Service**. Alle wichtigen Meldungen aus der Branche sowie Schnellmeldungen (RASFF und Warnungen) sind übersichtlich auf der Startseite für Sie zusammengestellt. Natürlich jeweils verlinkt mit der Originalquelle.

Nutzen Sie diesen zusätzlichen Service und **registrieren Sie sich jetzt!**

Den **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](mailto:online@behrs.de)