



## BEHR'S...ONLINE

### Sicher entscheiden!

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

## Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern

### 11. Aktualisierung – November 2021

11

#### Themenübersicht

##### **Kapitel IV.1.3: Was muss auf die Speisekarte**

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie basiert auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union und ist verpflichtend durchzuführen. Mit dieser Aktualisierungslieferung erfahren Sie, worauf es bei der Kennzeichnung ankommt und wie Sie die Vorgaben richtig und für Ihre Gäste verständlich umsetzen.

*T. Böhm*

##### **Kapitel IV.2.9: Betriebsübergang in der Gemeinschaftsgastronomie**

Der Betriebsübergang in der Gemeinschaftsgastronomie stellt ein erhebliches Problemfeld dar und kann u.U. sogar existenzbedrohend werden. Herr Jürgen Fahnenstich widmet sich u.a. den Voraussetzungen sowie den Folgen eines Betriebsübergangs nach § 613a. Zudem geht er in seinem Beitrag auf formale Bedingungen wie z.B. der erforderlichen Ankündigung sowie der Widerspruchsfrist ein.

*J. Fahnenstich*

##### **Kapitel IV.7.5: HACCP und Catering und Kindertagesstätten und Schulen**

Die Anforderungen an die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen haben sich in den letzten Jahren erheblich geändert. Unterschiedliche Bedürfnisse und Verpflegungsformen gilt es dabei zu berücksichtigen. Über allem stehen jedoch umfangreiche Hygienevorgaben, die es zu berücksichtigen gilt. Mehr darüber erfahren Sie in Kapitel IV.7.5.

*M. Ronge/T. Schermuly*

##### **Kapitel V.8.1: Flächenbedarf von Großküchen in Krankenhäusern**

Der Flächenbedarf nimmt im Rahmen der Küchenplanung eine zentrale Rolle ein. Der Autor, Herr Andreas Giel, geht in seinem Beitrag u.a. auf Einflussfaktoren bei der Bedarfsermittlung ein und nimmt zudem eine Aufteilung der obligatorischen Raumgruppen vor. Vervollständigt wird der Beitrag durch mehrere Tabellen zum Flächenbedarf in Abhängigkeit der BKT.

*A. Giel*

##### **Kapitel VI.3.8: Kantinenrichtlinien**

Subventionen in der Betriebsgastronomie: In privatwirtschaftlichen Unternehmen Gang und Gäbe, in Kantinen der öffentlichen Hand ein Tabuthema. Gleichzeitig sollen die Qualitätsstandards in beiden Varianten möglichst hochgehalten werden. Der Autor Hans-Peter Nollmann hat einen Blick in die Kantinenrichtlinien gewagt und sich u.a. mit der Frage beschäftigt, ob und wie eine Kantine ohne Subventionen überhaupt möglich ist.

*H.P. Nollmann*

##### **Kapitel VII.1: Fachplanerverzeichnis**

Ebenfalls erhalten Sie heute die aktualisierte Fassung des Fachplanerverzeichnisses. Mit den Spezialisten vom Verband der Fachplaner erhalten Sie für Ihre Wünsche die passgenauen Lösungen.

– Bitte wenden –

## Behr's Jahrbuch 2022 Gemeinschaftsgastronomie



Das Jahr 2021 wurde geprägt durch die Corona-Krise. Besonders hart betroffen davon waren die Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Doch nun gilt es den Blick nach vorne zu richten, um Entwicklungen zu erkennen und Ihre Gäste zu begeistern. Mit dem Jahrbuch erhalten Sie einen Überblick über aktuelle Trends und Themen, die die Branche bewegen. Erfahren Sie u. a. mit welchen Tricks Ihnen die perfekte Speisekarte gelingt und machen Sie sich mit den Rechten und Pflichten vertraut, die es bei Arbeitsunfähigkeit zu beachten gilt. Beschreiten Sie doch mal neue Wege im Dokumentenmanagement und sorgen Sie mit wenig Aufwand für noch mehr Hygienesicherheit! Hilfestellungen zu diesen und vielen weiteren Themen erhalten Sie mit diesem Jahrbuch. Profitieren Sie von den Tipps und Lösungsansätzen, um die Herausforderungen der Branche erfolgreich zu bewältigen und sorgen Sie so für zufriedene Gäste.

Wie in jedem Jahr erhalten Sie als Abonnent einer Loseblattsammlung das Jahrbuch für die Gemeinschaftsgastronomie zum Vorzugspreis von 27,95 €\* pro Exemplar gegenüber dem regulären Preis von 49,50 €\*!

## 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)