



BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!

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

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 8. Aktualisierung – Oktober 2020

08

Themenübersicht

Kapitel I.2.7.: Anforderungen an funktionierende Gastroplanungen der Gemeinschaftsgastronomie – Sichtweise eines international agierenden Caterers

Der Kunde ist König. Doch was erwarten eigentlich die Kunden und wie ändern sich die Anforderungen in Bezug auf Essgewohnheiten, Arbeitsplatz und Digitalisierung? Zwei ausgewiesene Experten eines renommierten Caterers beschreiben Ihnen, worauf es in der heutigen Zeit ankommt. Ob flexible Nutzung des Gastraums, attraktive Verkaufskonzepte oder zeitgenaue Bestellmöglichkeiten per App. Mit dieser Aktualisierungslieferung erfahren Sie, wie Sie optimale Voraussetzungen für zufriedene Gäste schaffen.

A. Heymann/ K. Slawik

Kapitel IV.10.1.: Aktives Risikomanagement

Covid-19 hat die Welt verändert. Einmal mehr wurde deutlich, dass wir auf bestimmte Szenarien unzureichend vorbereitet sind und uns Situationen vor enorme Herausforderungen stellen. Mit dieser Aktualisierungslieferung erfahren Sie, wie Sie sich auf Ausnahmesituationen vorbereiten können bzw. mit Hilfe eines gründlichen Risikomanagements Systemfehler vorab erkennen und beheben. Nils Törkel geht in dem Beitrag u.a. auf die Wichtigkeit von Verantwortlichkeiten ein und beschreibt, welche entscheidende Rolle die Dokumentation sowie die Nachbereitung von Störfällen einnimmt. Lassen Sie sich inspirieren und sichern Sie sich ab.

N. Törkel

Kapitel V.7.3: Häufigste Schädlingsarten in Lebensmittelbereichen

Ein nicht beherrschbarer Schädlingsbefall hat neben einem immensen Imageverlust auch finanzielle Folgen für den Unternehmer. Seien Sie daher gut vorbereitet, sichern Sie sich ab und schützen Sie Ihr Unternehmen vor Schädlingen. Mit dieser Aktualisierungslieferung erhalten Sie relevante Informationen über die Lebensweise von Schädlingen sowie die Bedeutung für Ihr Unternehmen und erfahren, welche Maßnahmen Sie kurzfristig einleiten können um den Befall schnell zu beheben.

I. Körber

Behr's Jahrbuch 2021 Gemeinschaftsgastronomie



Kein Thema beschäftigt die Welt derzeit so stark wie der richtige Umgang mit Covid-19. Erfahren Sie, wie die Krise auch Chance sein kann, erkennen Sie Potenziale und sorgen Sie für maximale Kundenbegeisterung.

Das Jahrbuch gibt Ihnen in kurzen Beiträgen einen Überblick über die aktuellen Trends und darüber, welche Themen die Branche bewegen. Lernen Sie aus der Krise und stellen Sie Ihr Krisenmanagement auf sichere Füße. Machen Sie sich mit alternativen Hygienetechnologien vertraut und erfahren Sie, mit welchen Lebensmitteln Sie 2021 so richtig punkten können. Kennen Sie schon die Vorteile der assistierten Ausbildung? Und suchen auch Sie nach den perfekten Mitarbeitern für Ihr Unternehmen? Mit diesem Jahrbuch erhalten Sie viele Lösungsansätze um die Herausforderungen des Marktes ohne großen Aufwand zu bewältigen.

Wie in jedem Jahr erhalten Sie als Abonnent einer Loseblattsammlung das Jahrbuch für die Gemeinschaftsgastronomie zum Vorzugspreis von 26,95 €* pro Exemplar gegenüber dem regulären Preis von 49,50 €*!

* zzgl. gesetzl. MwSt.

Haben Sie schon online in Ihrem Werk recherchiert?



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