

BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!

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

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 9. Aktualisierung – April 2021

09

Themenübersicht

Kapitel I.2.8: Covid-19 – Veränderung als Überlebensstrategie

Mit dieser Aktualisierungslieferung erhalten Sie einen Überblick über Veränderungen, die die Gemeinschaftsverpflegung durch die Corona-Krise erlebt hat und welche Herausforderungen von einem auf den anderen Tag bewältigt werden mussten. Zudem wagt der Autor, Herr Ronge, einen Blick nach vorne und beschreibt, wie die Krise auch Chance sein kann und welche Änderungen auf Sie als Betreiber von Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie zukommen.

M. Ronge

Kapitel I.2.9: Die Betriebsgastronomie vor, während und nach Corona – Das Märchen von der goldenen Kantine

Herr Nollmann widmet sich ebenfalls dem Thema, was uns derzeit alle beschäftigt. Covid-19! Wie war es einmal und wo treibt die Branche hin? Zwei Fragen, die im Zentrum des Beitrags stehen. Herr Nollmann zeigt Lösungswege auf, wie Sie zukünftig den Anforderungen gerecht werden und geht dabei u. a. auf Öffnungszeiten und ein verändertes Verpflegungsverhalten ein.

H. P. Nollmann

Kapitel II.1.4.1: Front Cooking – Ein Erfolgsrezept auch in Zeiten von Corona!?

Front Cooking wie es einmal war, wird es in Zeiten von Corona nicht mehr geben können. Abstandsregelungen, Hygienekonzepte, Mund-Nasen-Schutz u.v.m. sorgen für komplett neue Abläufe und stellen jedes Unternehmen vor große Herausforderungen. Uwe Kammer beschreibt in seinem Beitrag, wie Sie Ihr Front Cooking Corona-konform planen, durchführen und auch in Zukunft, unter den gegebenen Voraussetzungen, Ihre Gäste mit einfachen Systemanpassungen begeistern.

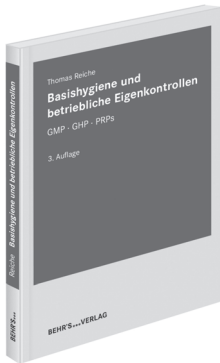
U. Kammer

Kapitel V.4: Wasser – Ein besonderes Element

Wasser wird in lebensmittelverarbeitenden Betrieben nicht nur zur Reinigung eingesetzt, sondern ist auch ein wesentlicher Bestandteil der einzelnen Produktionsprozesse. Mit dieser Lieferung erfahren Sie mehr über das Element Wasser in der Natur und die vorhandenen Inhaltsstoffe. Zudem widmet sich der Autor, Herr Kutsche, den unterschiedlichen Formen der Wasseraufbereitung und erläutert, welche Richtwerte in Bezug auf Wasserhärte für welche Gerätegattungen einzuhalten sind.

T. Kutsche

Basishygiene und betriebliche Eigenkontrollen



Für eine sichere Produktion und Lebensmittelverarbeitung nimmt die Basishygiene eine zentrale Rolle ein. Zudem steigen die Anforderungen u. a. vom Gesetzgeber und diversen Standards stetig. Diese Broschüre vermittelt Ihnen einen Überblick, wie Sie die Vorgaben in Ihrem Tagesgeschäft mit einfachen Mitteln umsetzen können. Erfahren Sie, wie Sie den Hygienestatus ermitteln, die Ergebnisse richtig bewerten und Maßnahmen ableiten können. Mit Basishygiene und betriebliche Eigenkontrollen erhalten Sie unter Berücksichtigung sämtlicher Vorgaben und Anforderungen die optimale Unterstützung für eine sichere Produktion.

Sie als Abonnent einer Loseblattsammlung erhalten die Broschüre zum Vorzugspreis von 24,95 €* 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