



BEHR'S...ONLINE

Sicher entscheiden!

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

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern

3. Aktualisierung – April 2019

03

Sie können auch online in Ihrem Praxishandbuch recherchieren!



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

Neu: Kapitel II.2: Beschreibung der einzelnen Garverfahren

Für den Zubereitungsprozess von Lebensmitteln eignen sich diverse Garverfahren. Sowohl feuchte als auch trockene Verfahren bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten, die Lebensmittel mit unterschiedlichen Eigenschaften zuzubereiten. Typische feuchte Garverfahren wie Kochen oder Dämpfen erfolgen in einem Temperaturbereich von 100°C. Die trockene Zubereitung erfolgt hingegen bei Temperaturen von bis zu 260°C und ermöglicht durch die Maillard-Reaktion das typische Brataroma. Neben einer Vielzahl von Garmethoden zeigt die vorliegende Aktualisierung zudem Möglichkeiten auf, der Entstehung des gesundheitsschädlichen Acrylamids vorzubeugen.

T. Brand

Neu: Kapitel II.3.: Bauliche Maßnahmen, Multifunktionale Geräte

Der Kombi-Dämpfer gilt als Meilenstein in der Geschichte der Großküche. Die ständige Weiterentwicklung und Optimierung von Prozessen machen den Kombi-Dämpfer heute unentbehrlich in den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. So übernimmt dieses Multifunktionsgerät mittlerweile diverse Aufgaben des Küchenteams, speichert HACCP-relevante Daten langfristig und trägt zusätzlich seinen Teil zur Reduktion der Betriebskosten bei. Die vielen Einsatzgebiete ermöglichen deutlich verbesserte Arbeitsbedingungen und zeitliche Flexibilität während der Produktion. Zudem überzeugen die neuen Geräte durch eine optimale Technik und tragen einen erheblichen Teil zur Energie- und Kosteneinsparung bei. Der Autor fasst in dieser Aktualisierung die Entwicklung des Kombi-Dämpfers von den Anfängen bis zur heutigen Zeit zusammen und berücksichtigt dabei die immer größeren Einsatzmöglichkeiten und Vorteile dieses Allrounders.

G. Kramer

Neu: Kapitel IV.9: Küche 4.0- Digitalisierung der Küche/ Neues Serviceverständnis

Für Sie neu in dieser Aktualisierung Wissenswertes über die vierte industrielle Revolution, die für die ganzheitliche Vernetzung von Maschinen, Nutzern, Service-Firmen sowie Produkten steht. Eric Desche beschreibt ausführlich die Anwendungsmöglichkeiten und geht dabei intensiv auf die Vorteile der Küche 4.0 ein. Die Möglichkeit zur Erfassung und Sicherung von HACCP-Daten sowie die Optimierung der Energieverbräuche werden durch Updates und Upgrades regelmäßig aktualisiert. Die Kommunikation zwischen den Akteuren und Mitspielern der Küche 4.0 ermöglicht dem Küchenleiter eine perfekte Planung sowie eine optimale Prozesssteuerung.

E. Desche

Neu: Kapitel V.2: Keramische Beläge in Großküchen

Die Bodengestaltung von Großküchen hat in der Bauplanung eine elementare Bedeutung. Keramik hat sich seit Jahrtausenden als optimales Material bewiesen, welches die Bedürfnisse der Nutzer ideal erfüllt. So gilt Keramik weit verbreitet als unverwüstlich und hält sowohl mechanischen Beanspruchungen als auch den Temperaturschwankungen stand. Selbst Säuren und Laugen gegenüber bleibt Keramik unbeeindruckt.

M. Sommer

Neu: Kapitel V.3: Lüftung Großküchen/ Erläuterung VDI 2052

Die Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen stellt Gebäudeausstatter aufgrund einer Vielzahl von Schutzziele regelmäßig vor große Herausforderungen. Gesetzliche und rechtliche Grundlagen sowie die Umstellung auf europäische Normen erschweren die Planung erheblich. Dieser Beitrag bietet zudem Quereinsteigern in der Küchenlufttechnik Grundprinzipien und physikalische Zusammenhänge um benötigte Berechnungsformeln besser verstehen zu können.

V. Eckmann

Neu: Kapitel V.5.: Brandschutz in Großküchen

Im Kapitel V.5. wird der Frage nachgegangen wann und zu welchem Anlass Brandschutzkonzepte erforderlich sind und erstellt werden. Dabei werden Normen und Richtlinien ebenso wie bauliche sowie organisatorische Maßnahmen berücksichtigt. Michael W. Götze beschreibt ausführlich die Besonderheiten bei der Brandschutzplanung und erläutert in dem Zusammenhang die baulichen Voraussetzungen. Neben allgemeinen Hinweisen geht der Autor zusätzlich auf unterschiedliche Küchenarten ein und gibt jeweils Empfehlungen. Das Kapitel beinhaltet zudem eine Übersicht über die unterschiedlichen Löschsysteme und fasst die Unterschiede der Systeme zusammen. Abschließend werden brandvorbeugende Maßnahmen praxisnah erläutert, um die Gefahr eines selbstverursachten Brandes mit einfachen Mitteln zu minimieren.

M.W. Götze