



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

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

### Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 4. Aktualisierung – April 2019

04

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

#### Themenübersicht

##### **Neu: Kapitel I. 1.5.: Erfolgsstory - Spitzenleistung bei Kostenkontrolle – gebündelte Kompetenz und Verantwortung in einer neuen Küche**

Wenn die Mitarbeiterversorgung in Unternehmen nicht mehr den Ansprüchen genügt und es auf dieser Ebene zu Veränderungen kommt, spielt der wirtschaftliche Faktor im Normalfall eine nicht unerhebliche Rolle. Notwendige bauliche Maßnahmen bedürfen Zeit, gleichzeitig ist die Versorgung der Beschäftigten aufrechtzuerhalten. Eine logistische Meisterleistung ist notwendig. Herr Nollmann beschreibt in diesem Kapitel die Umsetzung eines neuen gastronomischen Konzepts, berichtet von schwierigen Startbedingungen und zeigt im Fazit sowohl das Ergebnis aus Sicht des Caterers als auch der Beschäftigten.

*H.-P. Nollmann*

##### **Neu: Kapitel II.1.8.: Satellitenküche und ihre optimale Ausstattung**

Das Konzept von Satellitenküchen bietet unzählige Vorteile in der Verpflegung der Gäste. Frische, warme Gerichte und die Erfüllung individueller Wünsche sind nur Beispiele dafür. Zuvor ist jedoch die Planung mit allen Details eine elementare Voraussetzung für die perfekte Umsetzung. Technische Anforderungen, organisatorische Rahmenbedingungen, Klimatisierung uvm. beschäftigt im Vorfeld das Planungsteam. Herr Törkel stellt in diesem Beitrag anhand eines Fallbeispiels eine praktische Umsetzung dar und berichtet von häufig gemachten Fehlern im Rahmen der Konzeptentwicklung.

*N. Törkel*

##### **Neu: Kapitel IV.5.6.: Lastoptimierung in Großküchen**

In der Großküche ist es von elementarer Bedeutung, dass alle Geräte funktionieren und der reibungslose Ablauf von Kochvorgängen sichergestellt ist. Der Stromverbrauch stellt dabei einen sehr hohen

Kostenfaktor dar. Temperaturabsenkungen aufgrund des Abschaltens von Heizkörpern, um elektrische Spitzenbelastungen zu vermeiden sind aus hygienischen Gründen nicht zulässig und weit von der Praxis entfernt. Herr Norbert Wittke führt mit Hilfe von Praxisbeispielen auf, wie durch Energieoptimierung nur noch die halbe Leistung notwendig war und das Unternehmen sich über Gutschriften gefreut anstatt über Nachzahlungen geärgert hat.

*N. Wittke*

### **Neu: Kapitel V.3.4: Lüftung Großküchen/ Erläuterung VDI 2052**

Kapitel V.3.4 beinhaltet Besonderheiten von gängigen thermischen Küchengeräten sowie Spülmaschinen hinsichtlich Wärmeabgabe sowie Feuchtigkeit und berücksichtigt dabei spezielle Anforderungen an die Erfassungseinrichtungen. Herr Eckmann gibt zusätzlich Informationen über die Wechselwirkungen zwischen Kochtechnik und Lüftungstechnik. Die Rolle des Nutzers sowie Störfaktoren werden dargestellt und die Wichtigkeit einer detaillierten Planung hervorgehoben. Herr Eckmann geht im Kapitel V.3.4.1 auf die unterschiedlichen Emissionen durch den Geräteinsatz ein und berücksichtigt dabei die Vielzahl der Varianten des Geräteinsatzes. Abschließend werden die Spülmaschinen in Bezug auf Emissionen betrachtet und u.a. die Rolle des Spülgutes hinterfragt.

*V. Eckmann*

### **Neu: Kapitel V.4.5: Küchenentwässerung - Entwässerung in Bereichen mit besonderen hygienischen Anforderungen**

Ein ganzheitliches Entwässerungssystem stellt das technische Fundament für einen hygienischen, sicheren und wirtschaftlichen Betriebsablauf dar. Daher ist die Planung, Installation und Instandhaltung einer Entwässerungsanlage von elementarer Bedeutung. Herr Johr stellt in diesem Kapitel allgemeine Faktoren sowie Fachinformationen in Bezug auf Einbauort, Abwassermenge, Brandschutzanforderungen uvm. vor. Zudem berücksichtigt Herr Johr die unterschiedlichen Verbauförmern des Fettabscheiders. Abschließend erhält der Leser einen Anhang mit Regeln und Kennzeichnungen sowie Anwendungsnormen zum Thema Küchenentwässerung.

*M. Johr*

### **Neu: Kapitel V.6: Entsorgung von Abfällen**

Neben der umfangreichsten Komponente, dem Nassmüll, fallen in der Gemeinschaftsgastronomie diverse weitere Abfallarten wie Altglas, Restmüll und Verpackungsmüll an. Bereits in der Planung ist dieser Punkt innerhalb des HACCP-Konzeptes zu berücksichtigen. Doch wie wird das Abfallmanagement in der Praxis umgesetzt? Herr Giel und Herr Braun geben unter dem Aspekt der Prozessoptimierung wertvolle Hinweise auf eine saubere Umsetzung innerhalb der Betriebe, angefangen beim Wareneingang. Zudem werden rechtlichen Grundlagen erläutert und unterschiedliche zeitgemäße sowie effiziente Entsorgungssysteme vorgestellt.

*A. Giel; H. Braun*