



BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!

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

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern 7. Aktualisierung – Juli 2020

07

Themenübersicht

Kapitel I.1.6.: Erfolgsgstory- GESOCA: Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung

Wie kann das Thema Gesundheit zu einem Erfolgsfaktor für Betriebsgastronomen werden? GESOCA bietet ein System, in dem die Gesundheitskennziffer im Fokus steht. Mit Hilfe dieses Systems wird die Qualität des Betriebsrestaurants, bezogen auf die Ernährungsphysiologie, sichtbar. Mittlerweile wird das System in 60 Kantinen auf mehr als 60.000 Essen pro Tag angewandt. Erfahren Sie in Kapitel I.1.6 mehr über die Funktionsweise der Cateringsteuerung, das gastronomische Ampelsystem und lassen Sie sich anhand eines Beispiels aufzeigen, wie das Konzept von GESOCA in die Praxis implementiert wird.

R. Bredel-Feist

Kapitel VI.1.5.: Sicheres und gesundes arbeiten in Küchen

In Kapitel VI.1.5 liefert Ihnen Rolf Schwebel konkrete Hilfestellungen für die Umsetzung von Präventionsmaßnahmen hinsichtlich dem Arbeitsschutz in Küchenbetrieben. Erfahren Sie mehr über die gesetzlich vorgeschriebenen Schutzziele und profitieren Sie von den praxisnahen Tipps und Empfehlungen für ein sicheres und gesundes Arbeiten in Küchenbetrieben. Erfahren Sie im Kapitel Organisationspflichten, wie Sie eine solide Basis für einen gut organisierten Arbeitsschutz schaffen. Profitieren Sie von der Übersicht der Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen und erfahren Sie, aus welchen themenrelevanten Regelwerken Sie weitere Informationen entnehmen können.

R. Schwebel

Kapitel IV.8.6.: Die aktuelle Kältemittelsituation und Auswirkungen der F-Gase-Verordnung

Die Auswahl des geeigneten Kältemittels stellt die Betreiber von Kälteanlagen seit Jahren vor großen Herausforderungen. Zudem gibt es seit dem 01.01.2020 weitreichende Änderungen in der VO (EG) Nr. 517-2014. Erfahren Sie in Kapitel IV.8.6 welche Auswirkungen die Verordnung und deren Neurungen auf bereits bestehende Anlagen haben. Herr Gregor Sinnhuber stellt zudem unterschiedliche Kältemittel vor und geht dabei auf die entsprechenden Eigenschaften ein. Erfahren Sie mehr über das natürliche Kältemittel R-744 Kohlendioxid und lernen Sie unterschiedliche Anlagekonzepte kennen.

G. Sinnhuber

Haben Sie schon online in Ihrem Werk recherchiert?

BEHR'S...ONLINE Sicher entscheiden!



Aufgrund der **aktuellen Situation** kann es bei der Auslieferung der nächsten Ausgabe(n) zu Lieferverzögerungen kommen. Damit Sie schnellstmöglich die **aktuellen Inhalte** haben: Nutzen Sie den Onlinezugang für alle Ihre Inhalte für dieses Werk. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit der Volltextsuche und können die Inhalte als PDF-Datei ausdrucken.

Ihr direkter Weg zum **Onlinezugang**:

- Registrieren Sie sich unter www.behrs-online.de.
- Geben Sie unter „Mein Konto“ Ihren Freischaltcode ein. Diesen finden Sie auf Ihrer Rechnung oder auf Ihrem Lieferschein.

Wenn Sie bereits für BEHR'S...ONLINE registriert sind:

- Klicken Sie nach dem Login auf Ihren Benutzernamen.
- Es öffnet sich ein Pop-Up-Fenster. Hier klicken Sie auf den Link zur „Kontoverwaltung“. Sie verlassen nun die Anwendung und wechseln in die Benutzerverwaltung.
- In der Benutzerverwaltung geben Sie unter „Mein Konto“ Ihren Freischaltcode ein. Diesen finden Sie auf Ihrer Rechnung oder auf Ihrem Lieferschein.
- Danach gelangen Sie über den Button „Meine Inhalte“ wieder zurück zur Anwendung, wo Sie Ihre soeben freigeschalteten Inhalte nutzen können.

Bei Fragen zu **Registrierung** oder zur Freischaltung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Tel.: 040 – 227 008-58

E-Mail: online@behrs.de

Zusätzlich haben Sie mit Ihrem Online-Zugang stündlich aktualisierte „**Meldungen und Warnungen**“.