
Inhaltsverzeichnis

Bei mit nachfolgenden Symbolen gekennzeichneten Inhalten finden Sie zusätzliche Materialien in BEHR'S...ONLINE:



MS Word



MS PowerPoint



MS Excel

Autorenverzeichnis

Vorwort

A Aktuelles

A 1 News zu Smartphone & Co.

A 1.1 aid-App „Saisonkalender“

A 1.2 APP gehts

A 2 Terminkalender

A 2.1 Messen und Ausstellungen 2024

A.2.2 Fortbildung 2024

B Recht-Ratgeber

B 1 Rechte und Pflichten

B 1.1 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich

B 2 Ansprüche des Gastes

B 2.1 Reklamation des Essens

B 2.2 Gewährleistung im Bewirtungsvertrag

B 2.3 Produkthaftung im Bewirtungsvertrag

- B 3 Zahlungsverkehr**
- B 3.1 Wenn Ansprüche zu verjähren drohen
- B 3.2 Wenn der Kunde nicht zahlt

- B 4 Datenschutz**
- B 4.1 Die neue Datenschutz-Grundverordnung

- B 5 Qualitätsmanagement**
- B 5.1 Was muss auf die Speisekarte?

- C Organisation**

- C 1 Verpflegungssysteme**
- C 1.1 in Überarbeitung
- C 1.2 Cook & Chill

- C 2 Betriebsaufbau**
- C 2.1 Optimieren Sie Ihren Tagesablauf!
- C 2.2 Ordnung und Hygiene im Lagerregal
- C 2.3 Grundlagen der Küchenplanung
- C 2.4 Packen wir es (anders) an!
Prozessoptimierung im modernen Küchenmanagement
- C 2.5 Effizienz trifft Nachhaltigkeit
Energie- und Umweltmanagement als zukunftsweisende
Strategie
- C 2.6 Outsourcing von Verpflegungsleistungen  
- C 2.7 Auswahl des richtigen Anbieters von Verpflegungs-
leistungen 
- C 2.8 Rückverfolgbarkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
Beitrag zur Lebensmittelsicherheit oder notwendiges Übel?
- C 2.9 Unternehmensführung im Fokus
- C 2.10 Auf neuen Pfaden – Veränderungen planen und umsetzen
- C 2.11 Die Gegenwart begreifen, die Zukunft gestalten
Praxisleitfaden von SWOT-Analysen für KMUs

- C 2.12 Wettbewerbsanalyse – Die Zukunftsfähigkeit Ihres Unternehmens langfristig sichern
Praxisleitfaden von Wettbewerbsanalysen für KMUs
- C 2.13 Effektivität im Job
- C 2.14 Entwicklung von Alleinstellungsmerkmalen eines Unternehmens
- C 2.15 Qualität durch Feedback – Mit Bewegung zum Erfolg
- C 2.16 in Überarbeitung
- C 2.17 Umgang mit großer Hitze
- C 2.18 Stillstand ist Rückschritt!
Digitalen Ideen und Konzepten gehört die Zukunft
- C 2.19 Verpflegung in der Praxis

C 3 Logistik

- C 3.1 Transportlogistik
- C 3.2 Speisentransport und Speisenausgabe

C 4 Einkauf und Warenwirtschaft

- C 4.1 Einkauf
- C 4.2 Lieferantenmanagement
- C 4.3 Lieferantenbeschwerden: Küchenmanager haben Reklamationen an Lieferanten
- C 4.4 Der erfolgreiche Schritt aus der Kostenklemme  
- C 4.5 Einkauf individuell strukturiert
- C 4.6 in Überarbeitung
- C 4.7 Grundlagen der Lagerhaltung
- C 4.8 Trockenlager
- C 4.9 Kühllager
- C 4.10 Tiefkühllager
- C 4.11 Lagerung von Getränken
- C 4.12 Lagerung von Bedarfsgegenständen
- C 4.13 Lagerung von Abfällen
- C 4.14 Einkaufssynergien

- C 4.15 Bedarfsgegenstände
- C 4.16 Mehrwegpflicht erfordert Umdenken und Handeln
- C 5 Qualitätsmanagement**
in Überarbeitung

D Rechnungswesen

- D 1 Kosten**
- D 1.1 In 5 Schritten zu aktuellen Zuschlagssätzen
- D 2 Kalkulation**
in Überarbeitung
- D 3 Investitions- und Wirtschaftlichkeitsrechnung**
- D 3.1 in Überarbeitung
- D 3.2 Profit und Loss
- D 3.3 Küche und Wirtschaftlichkeit
- D 3.4 So investieren Sie günstig
- D 4 Abrechnungssysteme mit dem Gast**
- D 4.1 Richtig abrechnen 
- D 4.2 Bargeldlose Zahlungssysteme mit Mehrwert
Innovativ und technisch versiert
- D 5 Kontrolle**
- D 5.1 Der Customer Lifetime Value in der Gastronomie
Was sagt der CLV aus und wie kann er mir helfen,
meine Geschäfte zu verbessern?
- D 5.2 in Überarbeitung
- D 5.3 Sinnvolle Kennzahlen für die Gemeinschaftsverpflegung
- D 5.4 Personalcontrolling mit Kennzahlen 
- D 5.5 Kennzahlenoptimierung im Personal-Controlling
- D 5.6 Früherkennung als Instrument des strategischen
GV-Controllings  

E Marketing

E 1 Marketing in GV und Catering

- E 1.1 Kundenorientierung
- E 1.2 Homepage: Was ist für die Gäste wichtig?
- E 1.3 Durchführung von Sonder-Aktionen erfordert Know-how 
- E 1.4 Der Showkoch und seine Wirkungsstätte
- E 1.5 Slogan und Firmenlogo
- E 1.6 Bekanntheit steigern, Kunden binden & mehr
- E 1.7 Kundenbindungsprogramme
- E 1.8 Strategische Anreizsysteme für eine stärkere Gesundheitsorientierung in der Betriebsverpflegung

E 2 Marktforschung

- E 2.1 in Überarbeitung
- E 2.2 Zufriedenheit der Gäste ist messbar

E 3 in Überarbeitung

E 4 Produktpolitik

- E 4.1 Nachhaltig orientiert
Innovative Verpackungsmaterialien erobern das to-Go-Geschäft
- E 4.2 Verpackungen und Umweltschutz in Zeiten von Delivery und Take-Away
- E 4.3 Nachhaltiges Rindfleisch – Gibt es das?
- E 4.4 Nachhaltigkeitssiegel unter der Lupe
Bedeutung, Details & mehr
- E 4.5 in Überarbeitung
- E 4.6 Klar, unmissverständlich und ohne Schnörkel!

E 5 Kommunikationspolitik

- E 5.1 Schlechtbewertung: „Ein-Sterne-Bewertung“ im Netz
- E 5.2 Gäste überraschen und begeistern
- E 5.3 Unseriöse Anrufer erkennen und darauf reagieren

- E 5.4 Telefonieren Küchenmanagement
Das Telefon – die Visitenkarte des Unternehmens
- E 5.5 Gästebeschwerden erfolgreich bearbeiten
- E 5.6 Fragetechnik: gut gefragt ist halb gewonnen
- E 5.7 Korrespondenz: Mails modern texten

F Personalwesen

F 1 Beschaffung und Verwaltung

- F 1.1 Wenn einer eine Reise tut...
Die AIDA Formel – für eine erfolgreiche Candidate Journey
- F 1.2 Antrag auf Urlaub! 
- F 1.3 Recruiting 3.0 – Wie man heutzutage neue Talente gewinnt
- F 1.4 Betriebsübergang in der Gemeinschaftsgastronomie –
ein keineswegs nur theoretisches Problem
- F 1.5 Personalrecruiting: So finden Sie Mitarbeiter
- F 1.6 Employer-Branding: Jeder Arbeitgeber hat die Fachkräfte,
die er verdient
Eine Arbeitgebermarke gestalten
- F 1.7 Bewerbungsnotstand – offene Stellen besetzen

F 2 Schulung und Fortbildung

- F 2.1 in Überarbeitung
- F 2.2 Küchenmitarbeiter in der Altenpflege
- F 2.3 Train the Trainer/Trainer im Betrieb
- F 2.4 in Überarbeitung
- F 2.5 in Überarbeitung
- F 2.6 Seminare: Wenn Weiterbildung das Thema ist
- F 2.7 Leicht verderbliche Lebensmittel – Belehrungs-/Schulungs-
nachweise
- F 2.8 Webinar – die Alternative zum Präsenzseminar?
- F 2.9 Lebenslanges Lernen (Life long Learning)
- F 2.10 Gesetzlich vorgeschriebene Schulungen

- F 2.11 Organisation der Weiterbildung
- F 2.12 Präsentations- und Schulungstipps
- F 3 **Arbeits- und Sozialversicherungsrecht****
- F 3.1 in Überarbeitung
- F 3.2 Urlaub – die schönste Jahreszeit
- F 3.3 Entgeltfortzahlung bei Krankheit des Arbeitnehmers
 und an Feiertagen
- F 3.4 Befristete Arbeitsverhältnisse
- F 3.5 Entgeltzahlung bei Arbeitsausfall aus persönlichen Gründen
 und bei Annahmeverzug des Arbeitgebers
- F 3.6 Keine Angst vorm Arbeitsgericht
- F 3.7 Teilzeitarbeit
- F 3.8 Beendigung von Arbeitsverhältnissen
- F 3.9 Gesetzlicher Kündigungsschutz
- F 3.10 Nachweis über die wesentlichen Vereinbarungen im Arbeits-
 verhältnis
- F 3.11 Rechtliche Aspekte der Personalbeschaffung
- F 3.12 in Überarbeitung
- F 3.13 in Überarbeitung
- F 3.14 Schriftlich oder mündlich – was Sie bei Arbeitsverträgen
 beachten müssen
- F 3.15 in Überarbeitung
- F 3.16 in Überarbeitung
- F 3.17 in Überarbeitung
- F 3.18 in Überarbeitung
- F 3.19 in Überarbeitung
- F 3.19 in Überarbeitung
- F 3.20 in Überarbeitung
- F 3.22 Ausbildung im Betrieb
- F 3.23 in Überarbeitung
- F 3.24 in Überarbeitung
- F 3.25 in Überarbeitung

- F 3.26 in Überarbeitung
- F 3.27 in Überarbeitung
- F 3.28 Arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Dokumentations verstößen

F 4 Führung und Motivation

- F 4.1 Kritik – die gelbe und die rote Karte
- F 4.2 Zielvereinbarungen in der Küche
- F 4.3 Generation Z am Arbeitsplatz
- F 4.4 Absagen: Bad News – gut rüber gebracht
- F 4.5 Anerkennung motiviert
- F 4.6 Sympathisch sein: Ihre emotionale Kompetenz
- F 4.7 Personalbeurteilung: Mitarbeiter unter der Lupe
- F 4.8 Anweisungen durchsetzen
- F 4.9 Motivation: Die Mitarbeiter in der Küche
- F 4.10 Bad News: die Kündigung, schlechte Nachricht für Mitarbeiter
- F 4.11 Wenn's nicht nur im Kochtopf dampft
- F 4.12 Führen muss man können
- F 4.13 Betriebsklima – wirklich prima?
- F 4.14 Fehlermanagement: Mit Fehlern in der Küche umgehen
- F 4.15 Besprechungen – so effektiv wie möglich
- F 4.16 Delegation entlastet
- F 4.17 Korrespondenz des Küchenmanagers
- F 4.18 Stress bewältigen
- F 4.19 Entscheidungen: typische Fehler vermeiden
- F 4.20 Kontrollen der Mitarbeiter: Vertrauen ist gut, Kontrolle besser
- F 4.21 Rückenbeschwerden: Ergonomie in der Küche
- F 4.22 Personaldiebstahl in der Küche
- F 4.23 Situativ führen – Personalführung in der Küche
- F 4.24 Einstellungsgespräche führen
- F 4.25 Flirt am Arbeitsplatz Küche: Beziehung oder Belästigung?
- F 4.26 Zeit sparen – Arbeitsmethoden verbessern
- F 4.27 Migranten im Team als Chance sehen
- F 4.28 Einkauf: ist der Billigste der Beste?

- F 4.29 Die ALPEN Methode: bewusster Umgang mit der Zeit
- F 4.30 Generationswechsel in der Küche
- F 4.31 Informationsflut bewältigen
- F 4.32 Überfordern Sie Ihr Personal?
- F 4.33 Fluktuation macht Arbeit und stimmt nachdenklich
- F 4.34 Orientierungs- und Beurteilungsgespräche
Entwicklungsdialog für Mitarbeiter
- F 4.35 Zuhören leicht gemacht
- F 4.36 Richtiger Umgang mit Rebellen im Team
- F 4.37 Diebstahl, Drogen- und Alkoholmissbrauch
unter den Mitarbeitern
Warnsignale, Handhabung und Vorbeugung
- F 4.38 Work-Life-Balance in der Gastronomie
- F 4.39 Konzentriert arbeiten – Ablenkungen vermeiden
- F 4.40 Come-back der autoritären Führung?
- F 4.41 Ärger im Job? So funktioniert Gelassenheit
- F 4.42 Du oder Sie? Die richtige Anrede
- F 4.43 Workaholic – wenn alles zu viel wird

G Technik

G 1 Einrichtungsplanung

- G 1.1 Kücheneinrichtung
- G 1.2 Bodenkonstruktion in der Küche
Rutschhemmender Küchenboden ist ein „Muss“
- G 1.3 Schlaue Gartetechnik in der Küche
- G 1.4 Ob Umbau, Renovierung oder Event

G 2 Systeme, Anlagen, Einrichtungen

- G 2.1 Abscheidetechnik wie gefordert
- G 2.2 Kühlmöbel und Kühltechnik in der modernen Speisen-
versorgung

- G 2.3 Einhaltung gesetzlicher Pluskühltemperaturen in Kühleinrichtungen
- G 2.4 Kommentar zur Norm EN 16282
- G 2.5 Brandschutz – Für den Ernstfall gerüstet!
- G 2.6 Erste Hilfe – Richtig helfen können im Notfall
- G 2.7 In Form, Farbe und Symbol
- G 2.8 Es werde Licht!
- G 2.9 Wie alt ist Ihr Brandschutzplan?
Ein aktueller Brandschutzplan kann Leben retten

G 3 Küchentechnik

- G 3.1 in Überarbeitung
- G 3.2 Auf Gramm und Kilogramm genau
- G 3.3 Frisch und „ess“-thetisch verpackt
- G 3.4 Auf Basis der EU Ecodesign Direktive
- G 3.5 Digitalisierung dominiert in der Küche
- G 3.6 Digitalisierung in der Hospitality Industry:
Wo stehen wir und wohin führt der Weg?
- G 3.7 Digitalisierung – Front of the House

H Ernährung und Verpflegung

H 1 Vorschriften

- H 1.1 Rechtsgrundlagen für die GV Mit der Gesetzgebung vertraut
- H 1.2 in Überarbeitung
- H 1.3 in Überarbeitung
- H 1.4 in Überarbeitung
- H 1.5 in Überarbeitung
- H 1.6 in Überarbeitung
- H 1.7 in Überarbeitung
- H 1.8 in Überarbeitung
- H 1.9 in Überarbeitung
- H 1.10 in Überarbeitung

- H 1.11 in Überarbeitung
- H 1.12 in Überarbeitung
- H 1.13 Allgemeine Regeln der Produktion
- H 1.14 in Überarbeitung
- H 1.15 in Überarbeitung
- H 1.16 in Überarbeitung
- H 1.17 in Überarbeitung
- H 1.18 in Überarbeitung
- H 1.19 Sanktionen im Lebensmittelrecht

- H 2 Qualität**
- H 2.1 Nachhaltigkeit und Transparenz beim Fischeinkauf
Was Fisch- und Gütesiegel, Fanggebiete und Codierung besagen
- H 2.2 Lebensmittel unter Schutz
- H 2.3 Aufbau eines HACCP-Konzepts
- H 2.4 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft
- H 2.5 Fragen & Antworten zur Zubereitung/Produktion

- H 3 Rezepte**
in Überarbeitung

- H 4 Speisenplanung**
- H 4.1 Der Mensch und die Nahrung – wie funktioniert das?
- H 4.2 Inhalt der Nahrung – was braucht der Mensch?
- H 4.3 Seniorengerechte Ernährung
- H 4.4 Gesundes Fastfood – (k)ein Widerspruch
Burger, Wraps und Co.
- H 4.5 in Überarbeitung
- H 4.6 in Überarbeitung
- H 4.7 in Überarbeitung
- H 4.8 in Überarbeitung
- H 4.9 Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- H 4.10 Klein, aber oho! 

- H 4.11 Dekorieren/Ausgarnieren von Speisen
- H 4.12 Essen to go
Ein komplexes und sensibles Thema mit Potenzial
- H 4.13 Lecker zu Hause kochen
Kochboxen als neues Verkaufsargument im To Go-Geschäft
- H 4.14 Alles „Bio“ oder was?
- H 4.15 Abwechslungsreich und genussvoll in den Tag
- H 4.16 Gewöhnungsbedürftig, aber nicht kompliziert!
- H 4.17 Sous-Vide-Garen
- H 4.18 Kreativität und Ideenreichtum willkommen
- H 4.19 Individuelle und vollwertige Kost durch kluges Ernährungsmanagement
- H 4.20 Expertenstandard Ernährungsmanagement
- H 5 Kultur und Ernährung**
- H 5.1 Religiöse Essgewohnheiten und ihre Bedeutung
in der Gemeinschaftsverpflegung
- H 5.2 in Überarbeitung
- H 5.3 in Überarbeitung
- H 5.4 in Überarbeitung
- H 5.5 in Überarbeitung
- H 5.6 in Überarbeitung
- H 5.7 in Überarbeitung
- H 5.8 in Überarbeitung
- H 5.9 Echtem Getreide ähnlich, jedoch nicht identisch!
Pseudogetreide als wertvolles und wohlschmeckendes
Nahrungsmittel
- H 5.10 Hoch im Genuss, klein im Format
Fingerfood als vielseitige Lösung
- H 5.11 Plant Based Food
Jetzt geht's um die Sojawurst
- H 5.12 Kräuter und Gewürze
- H 5.13 Die Mahlzeit – das große Ganze

- H 5.14 Verwendung von sicheren Ei-Produkten in der
Gemeinschaftsverpflegung
PEGGYS & Co
- H 5.15 Gesund, natürlich und lecker
Champignons als Vitamin D-Quelle und wachsendes
Produktsegment
- H 5.16 Probieren Sie es mal vegan
- H 5.17 Bedeutung und Verwendung ausgewählter Lebensmittel
- H 5.18 Verpflegung in Ganztagschulen
- H 5.19 Nährstoffreich, exotisch oder natürlich
Superfood als Baustein für eine ausgewogene Ernährung
- H 5.20 Mild, mittelscharf, scharf, feurig scharf –
Chili: ein vielseitiger Scharfmacher
- H 5.21 Speisepilze im Großküchenmanagement
- H 5.22 Kumpir
Kartoffelklassiker als Bereicherung der Food-Szene
- H 5.23 Smoothies – gesund und lecker?
- H 5.24 Bowl Food
Der neue Food-Trend aus der Schale
- H 5.25 Weizen, Gerste oder Hafer
- H 5.26 Pflanzliche Öle in der Gemeinschaftsgastronomie
- H 5.27 Süßen ohne Kalorien
- H 5.28 Lebensmittel Zucker
- H 5.29 Noch etwas Süßes zum Dessert?
- H 5.30 Alles Käse, oder was?
- H 5.31 in Überarbeitung
- H 5.32 Senf
- H 5.33 Referenzwerte
- H 5.34 Essig, ein nützliches Genussmittel
- H 5.35 Aber bitte mit Sahne ...
- H 5.36 Hülsenfrüchte – hochwertig und vielseitig
- H 5.37 Tee

- H 5.38 Gesundes aus dem Garten der Natur
- H 5.39 Algen
- H 5.40 Vollwertige Mahlzeit in flüssiger Form
Trinkmahlzeiten behaupten sich in zunehmendem Maß
- H 5.41 Saft
- H 5.42 Gluten
- H 5.43 Vielseitig und gesund! Kohlgemüse hat immer Saison
- H 5.44 Milch und Milcherzeugnisse
- H 5.45 Speiseeis
- H 5.46 Fisch und Fischerzeugnisse
- H 5.47 Suppen und Saucen
- H 5.48 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- H 5.49 Engagement, Verantwortung & Transparenz
- H 5.50 Im Zeichen kardiovaskulärer Gesundheit

I Hygiene

I 1 Vorschriften

- I 1.1 Fragen & Antworten zur Personalhygiene
- I 1.2 Hygiene in der Küche 
- I 1.3 Die wichtigsten Schädlingsarten
- I 1.4 Schädlingsvorbeugung
- I 1.5 Produkthaftung
- I 1.6 Allgemeines über Mikroorganismen
- I 1.7 Praktische Hinweise zur Überwachungsbegehung im Betrieb
- I 1.8 Dokumentationspflichten in Großküchen
- I 1.9 Personalhygiene
- I 1.10 Die häufigsten Hygienefehler in der Gastronomie
- I 1.11 Allergenmanagement: Haftung und Maßnahmen zur Haftungsreduzierung
- I 1.12 Das ABC der Mikrobiologie
- I 1.13 Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung
- I 1.14 Fragen und Antworten zu Lebensmittelabfällen

- I 1.15 Temperaturmanagement
- I 1.16 Trinkwasser – in Gaststätten, Restaurants und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- I 1.17 Allgemeine Anforderungen
- I 1.18 Spezielle Maßnahmen bei der Produktion von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung
- I 1.19 Wareneingangskontrolle
- I 1.20 Kennzeichnung von angelieferten Waren
- I 1.21 Ausreichende Handhygiene in Lebensmittelbetrieben
Sind Einweghandschuhe immer notwendig?
- I 1.22 Hygiene beim Lebensmitteltransport
- I 2 Organisation**
- I 2.1 Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung richtig verstehen
- I 2.2 Hygienesiegel – Freiwillige Zertifizierung für mehr Sauberkeit!
- I 2.3 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich
- I 2.4 Hygienekontrolle: Was tun, bevor der Kontrolleur kommt? 
- I 2.5 Abfälle sind Wertstoffe!
- I 2.6 Lebensmittelsicherheit als System
- I 2.7 Arbeitsschutz im GV-Betrieb
- I 2.8 Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement auf Basis der OHSAS 18001:2007 – eine wirtschaftliche Betrachtung des unternehmerischen Nutzens
- I 2.9 Hygiene beim Lebensmitteltransport
- I 2.10 Front Cooking ein Erfolgsrezept auch in Zeiten von Corona!?
- I 2.11 Erste-Hilfe-Material – Im Ernstfall schnell zur Hand
Vorschriftsmäßige Ausstattung mit Erste-Hilfe-Material ist unabdingbar
- I 2.12 Management der Lebensmittelsicherheit:
Grundlagen, Basishygiene, HACCP -Konzept und Überwachung