



**Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.**

PRESSEMITTEILUNG

Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil I (1.0/2020) online erschienen und unentgeltlich abrufbar

Rheine, 24. Januar 2020 – Der erste Teil des Handbuchs „Küche und Technik“ ist im Januar 2020 im Online-Journal „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ (ISSN 2626-0913) erschienen und dort unentgeltlich abrufbar. Unter der Herausgeberschaft des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. haben renommierte Autorinnen und Autoren aus den einschlägigen Wissenschaftsbereichen die Autorenschaft der einzelnen Kapitel übernommen. Unterstützt hat das Vorhaben dankenswerter Weise der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik (HKI), mit Rat und Tat, aktuellen Informationen, Bildmaterial und Grafiken.

Teil I des Handbuchs behandelt zunächst das Kapitel „Generelle Aspekte“ aus der Individual- und der Gemeinschaftsgastronomie, mit einzelnen Abschnitten zu Funktionsbereichen, Produktionssystemen, Planungsgrundlagen, Management, Ökologie, Digitalisierung/Küche 4.0, Hygiene/HACCP sowie Service in der Großküche. Teil II des Handbuchs mit den Kapiteln „Physikalisch-technische Grundlagen“ und „Technik in den Arbeitsbereichen“ folgt im Lauf des Jahres.

Das Handbuch richtet sich an Alle, die in der beruflichen Praxis oder Ausbildung mit der Technik gewerblicher Küchen befasst sind. Angesprochen sind einschlägige Lehrkräfte an beruflichen Schulen und wissenschaftlichen Hochschulen, Küchenleiterinnen und Küchenleiter, Betriebswirte und Küchenmanager, Fachkräfte in Industrie, Gewerbe und Handwerk ebenso wie in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Zudem bildet das Handbuch eine fundierte Grundlage im angesprochenen Bereich für alle Studierenden der Ökotrophologie, der Lebensmitteltechnik, der Haushalts- und Großküchentechnik sowie verwandter Studiengänge an den Hochschulen.

Die Publikation ist ausschließlich digital und unentgeltlich verfügbar.

Zitation

Andreä J, Greiner M, Großmann U, Hagspihl S, Pfannes U, Riehn K (2020): Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.). In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020), ISSN online 2626-0913.

<https://haushalt-wissenschaft.de>

[DOI: 10.23782/HUW_02_2020](https://doi.org/10.23782/HUW_02_2020)

Kontakt:

Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich

Herausgeber des Online-Journals „Hauswirtschaft und Wissenschaft“

editor@huw-online.de

Fachausschuss Haushaltstechnik (Hrsg.)
- Arbeitskreis Gewerbliche Küchen -
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft



Küche und Technik

Handbuch für gewerbliche Küchen - Teil I (1.0/2020)



© Lonberger Heiz- und Koggeräte Technologie GmbH

Mit freundlicher Unterstützung durch den
HKI Industrieverband
Haus-, Heiz- und Kuchentechnik e.V.
Frankfurt am Main



<https://hauswirtschaft-wissenschaft.de>

ISSN 1868-0913

20. JANUAR 2020