

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autorenverzeichnis	VII
1 Einleitung	1
T. Brand	
2 Einflussfaktoren und Herausforderungen in GV-Betrieben (exemplarische Auswahl) ..	3
T. Brand	
3 Trends im Bereich Food und Ernährungsformen mit Einfluss auf Küchengeräte	5
T. Brand	
3.1 So sehen die Ergebnisse bzw. Aussagen der Forscher konkret aus	7
3.2 Foodtrendmap	8
4 Innovative Gerätetechnik	9
T. Brand	
5 Digitalisierung in der Großküche	13
T. Brand, N. Wittke, R. Weidler	
5.1 Digitalisierung als Chance beim Thema Fachkräftemangel	13
5.2 Digitalisierung im Bereich Social Media	15
5.3 Die Bedeutung von Digitalisierung für die Küchenplanung	15
5.4 IoT/Internet der Dinge, Daten und Dienste	20
5.5 Neue DIN-genormte Schnittstelle	21
5.6 OPC UA als Standard der neuen DIN Norm	22
5.7 Digitalisierung bei Kassensystemen	22
5.8 Digitalisierung und innovative Technik findet auch in der Spültechnik statt.	24
6 Fazit	31
T. Brand	
7 Hygiene	33
R. Weidler	
7.1 Ganzheitliche Lösungen und intelligente Reinigungssysteme	34
7.2 Abreibe-Test gibt aussagekräftige Erkenntnis	36
7.3 Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht	38
7.4 Testverfahren für Geschirrspül- und Textilwaschmaschinen	39
7.5 Transport von Schmutzwäsche	40
7.6 Digital und komfortabel: so geht Hygienemanagement heute	40
7.7 Luft- und Hygienemanagement in Produktionsbereichen	43
7.8 Lebensmitteltransportfahrzeuge rüsten auf	46
8 Ergonomie hat viele Trümpfe	51
R. Weidler	
8.1 Arbeitsplatzerhöhung – Raffiniert und bis ins kleinste Detail durchdacht	52

Inhaltsverzeichnis

9	Food als komplexes und trendiges Thema	55
	R. Weidler	
9.1	Bio, Vegan oder Regional?	55
9.2	Ganzheitliche Betrachtungsweise empfehlenswert	56
9.3	Food-Trends im Fokus.	59
9.4	Aufmerksamkeitsstark und gekonnt in Szene gesetzt	62
10	Lebensmittel als sensibles und kostbares Gut	65
	R. Weidler	
10.1	Mobiler Food Scanner mit detailliertem Messprinzip	65
10.2	Foodsharing – auf die Details kommt es an	66
10.3	Entsorgung von Speiseabfällen gehört in Profi-Hände	69
10.4	Wertstoff-Recycling – Know-how zahlt sich aus	71
11	Nachhaltigkeit – ein universaler Dauerbrenner in der Branche	73
	R. Weidler	
11.1	Ökologisch verantwortungsvolle Alternativen auf dem Vormarsch	73
11.2	Mehrwegbecher als Objekt der Begierde	74
11.3	Initiative als Bonus für die Umwelt	75
11.3.1	Unter hygienischen Gesichtspunkten gesehen.	76
11.4	Mehrwegbecher-Pfandsysteme als nachhaltige Meilensteine	78
12	Marketing und Kommunikation	83
	R. Weidler	
12.1	Marketing ohne Social Media? Undenkbar!	83
12.2	Social Media Kanäle und Apps behaupten sich in der Szene	84
12.2.1	Apps als vielseitige und digitale Kommunikationsebene	90
13	Ambiente und Ausstattung	95
	R. Weidler	
13.1	Kantinenmöbel tragen zum Ambiente bei.	96
13.2	Geräuschpegel optimieren	97
14	Aussichten, Prognosen, Trends	101
	R. Weidler	