

Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie
Gesamtausgabe in zwei Bänden erscheint in zweiter Auflage

Berlin, September 2016.

Die Gemeinschaftsgastronomie ist eine schnell wachsende Branche in Deutschland mit einem vielseitigen Anforderungsprofil. Welche Anforderungen an die Akteure gestellt werden, will das Standardwerk "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie", beantworten, welches von der Hochschule Niederrhein herausgegeben wird. Es erscheint nun in einer zweiten, überarbeiteten und aktualisierten Auflage und gibt auf viele weitere interessante Fragen Antworten. Das Werk bietet nicht nur Grundlagenwissen, sondern behandelt auch ausführlich die Praxis und branchenbezogene Zusammenhänge. Die wissenschaftlichen Leiter des Sammelbandes, Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau, sowie die zahlreichen weiteren Autorinnen und Autoren, alle Fachleute auf ihrem Gebiet, bereiten die Vielfalt des Themas verständlich auf, legen Probleme sachlich dar und bieten Lösungen an.

Die Gesamtausgabe, welche aus zwei Bänden besteht, ist übersichtlich in je 29 Kapitel gegliedert. Am Anfang eines jeden Kapitels findet man die Zielsetzung, Hinweise zu den Autorinnen und Autoren sowie eine Zusammenfassung. Abgerundet wird das Ganze durch zahlreiche Fotos, Tabellen, Diagramme und andere Grafiken (viele davon in Farbe), welche die Lektüre und das Verständnis erleichtern. Ein umfassendes Stichwortverzeichnis vereinfacht zudem das Auffinden der Textstellen von besonderem Interesse. Auf diese Weise erhalten die Leser einen repräsentativen und aktuellen Überblick über alle relevanten Themen der Gemeinschaftsgastronomie.

Die 2. Auflage des Handbuchs wurde an einigen Stellen überarbeitet und hat ein komplett neues Kapitel erhalten, wobei es hierbei um die Frage der Nutzbarkeit von Nährwertberechnungen geht. Auch gibt es mehr Farbseiten. Dadurch hat sich der Umfang des Werks gegenüber der 1. Auflage etwas erhöht. Wichtige Themen des Handbuchs sind u.a. die vollwertige Angebotsgestaltung, Betriebliche Gesundheitsförderung, Hinweise zur Zertifizierung oder Herausforderungen für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie. Auch Spezialthemen wie die Vor- und Nachteile veganer Ernährung oder der zukünftige Mangel an Fachkräften und deren Lösungsmöglichkeiten werden behandelt. Das Handbuch wird wissenschaftlichen sowie Praxisanforderungen gerecht und wird in zwei Ausführungen erscheinen: einer Printversion und - dem veränderten Nutzerverhalten angepasst - einer digitalen Version (eBook). Diese wird preislich erheblich günstiger als die Printversion und somit auch für Studenten oder Azubis erschwinglich sein. Auf Grund der Vielzahl an technischen Endgeräten, die heutzutage weit verbreitet sind, kann das digitale Buch jederzeit und überall gelesen werden. Das eBook ist ab September 2016 erhältlich, die gedruckte Ausgabe des Gesamtwerkes wird voraussichtlich im November 2016 erscheinen.

Hochschule Niederrhein (Hrsg.): "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" - Gesamtausgabe in zwei Bänden. 2., überarbeitete und aktualisierte Auflage. 1653 Seiten, davon 170 Seiten farbig. Preis Hardcover: 128,00 Euro. ISBN 978-3-944101-54-5. Preis Digitale Version: 60 Euro. ISBN 978-3-944101-23-1. Rhombos-Verlag, 2016.

Attraktiver Preis für Vorbestellungen der Printausgabe:

Bestellen Sie bereits jetzt die neue Printversion zum günstigen Subskriptionspreis (102,00 Euro inkl. MwSt.), gültig bis 31. Dezember 2016. Danach gilt der reguläre Preis von 128,00 Euro.

Weitere Informationen über das "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" sind erhältlich bei:

RHOMBOS-VERLAG, Kurfürstenstr. 15/16, D-10785 Berlin; Tel: +49-(0)30-261 68 54, eMail: gemeinschaftsgastronomie@rhombos.de, Internet: www.rhombos.de

Online: kostenlose Leseprobe und Interview mit den wissenschaftlichen Leitern.