

## Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Gesamtausgabe in zwei Bänden

# Digital überarbeitet

Das „Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Gesamtausgabe in zwei Bänden“ erscheint in einer zweiten, überarbeiteten Auflage. Damit reagieren die Herausgeber auf das veränderte, meist mobile Leseverhalten und bieten das Fachbuch nun auch in digitaler Form an.

Die Gemeinschaftsgastronomie ist eine schnell wachsende Branche 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 Antworten auf viele Fragen rund um die Gemeinschaftsgastronomie. Dabei beinhaltet das Werk nicht nur Grundlagenwissen, sondern behandelt auch ausführlich die Praxis und branchenbezogene Zusammenhänge. Die wissenschaftlichen Leiter des Sammelbandes, Volker Peinelt und Jens Wetterau, sowie diverse weitere Autoren bereiten die Vielfalt des Themas verständlich auf, legen Probleme sachlich dar und bieten Lösungen an.

### Übersichtliche Gliederung

Die Gesamtausgabe, welche aus zwei Bänden besteht, ist in je 29 Kapitel gegliedert. Am Anfang eines jeden Kapitels finden sich die Zielsetzung, Hinweise zu den Autorinnen und Autoren sowie eine Zusammenfassung. Abgerundet wird das Ganze durch zahlreiche Fotos, Tabellen, Diagramme und andere, meist farbige Grafiken, welche die Lektüre und das Verständnis erleichtern. Ein um-

fassendes Stichwortverzeichnis vereinfacht 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 zweite 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 ersten Auflage etwas erhöht. Wichtige Themen des Handbuchs sind etwa 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.

### Jetzt auch digital

Das Handbuch wird wissenschaftlichen sowie Praxisanforderungen gerecht und in zwei Ausführungen erscheinen: einer Printversion und einer digitalen Version. Mit 60 Euro ist diese deutlich günstiger als die Printversion. Zudem kann das digitale Buch jederzeit und überall gelesen werden.



Hochschule Niederrhein (Hrsg.): *Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Gesamtausgabe in zwei Bänden. 2., überarbeitete und aktualisierte Auflage. Rhombos-Verlag, 1653 Seiten, ISBN 978-3-944101-54-5, Preis Hardcover: 128,00 Euro, Preis digitale Version: 60 Euro.*

Das E-Book ist seit September 2016 erhältlich, die gedruckte Ausgabe des Gesamtwertes wird voraussichtlich im November 2016 erscheinen.

„Ein wichtiger Grund für die zweite Auflage ist die Herausgabe des Werkes in digitaler Form. Das gedruckte Buch hat immer noch seine Berechtigung und auch einige Vorteile gegenüber anderen Medien“, sagt Herausgeber Volker Peinelt. „Jedoch müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass die Lesegewohnheiten sich vor allem bei jüngeren Menschen geändert haben.“

Elena Weber

Suchen Sie Fach- und Führungskräfte gleich an der richtigen Stelle!

Im Stellenmarkt von **VerpflegungsManagement**

- Preis: 2,50 Euro mm/Spalte
- Stellengesuche kostenlos

Weitere Informationen über Größen, Preise und Erscheinungsweise erhalten Sie in den Mediadaten unter [www.verpflegungsmanagement.de](http://www.verpflegungsmanagement.de)



Kontakt:

Frauke Schneider  
Lausitzer Straße 9 · D-63075 Offenbach  
Tel.: +49 (0) 69 - 86 71 14 13  
[frauke.schneider@jamverlag.de](mailto:frauke.schneider@jamverlag.de)