



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen (Teil II) - seit September 2020 unentgeltlich abrufbar -

Rheine, 13. Oktober 2020 – Der Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e. V. hat nach umfangreicher Überarbeitung und Aktualisierung älterer Vorlagen sowie unter Neufassung ganzer Kapitel nunmehr Teil II des Handbuchs Küche und Technik im Online-Journal „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ (ISSN 2626-0913) auf <https://haushalt-wissenschaft.de> veröffentlicht.

Teil II des Handbuchs befasst sich auf insgesamt 93 Seiten mit den physikalisch-technischen Grundlagen aller küchentechnischen Verfahren und Prozesse. Namhafte Autorinnen und Autoren aus den einschlägigen Hochschulen erläutern mit freundlicher Unterstützung des HKI-Industrieverbands Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. in den sechs Kapiteln „Energie“, „Grundlagen der Verbrennung“, „Grundlagen der Kältetechnik“, „Trinkwasser“, „Lüftung“ und „Beleuchtung“ alle Fachbegriffe und physikalischen Zusammenhänge, die für das grundlegende Verständnis des jeweiligen Gebietes von zentraler Bedeutung sind. Zudem finden sich hier auch die Grundlagen, die für das Verständnis des kommenden dritten Teils des Handbuchs mit dem Titel „Technik in den Arbeitsbereichen“ hilfreich sind.

Der vorliegende Teil II des Handbuchs Küche und Technik wendet sich an Studierende und Auszubildende sowie alle Fachleute aus den Bereichen Ökotrophologie, Hauswirtschaft, Haushaltstechnik, Haustechnik, Großküchentechnik, Facility Management sowie Individual- und Gemeinschaftsgastronomie.

Teil II des Handbuchs Küche und Technik ist ebenso wie Teil I unentgeltlich als pdf-Datei abrufbar, unter <https://haushalt-wissenschaft.de/handbuch-kueche-und-technik/>. Die Veröffentlichung von Teil III des Handbuchs ist für 2021 geplant.

Rückfragen dazu bitte per E-Mail an: dgh@dghev.de oder an die jeweiligen im Handbuch angegebenen Autorinnen und Autoren der einzelnen Kapitel.

Zitation

Greiner M, Hagspihl S, Klingshirn A, Schlich E, Schwarz P, Skorupka S (2020): Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (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_14_2020

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

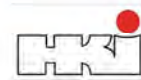


Küche und Technik

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



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



<https://haushalt-wissenschaft.de>

ISSN 2626-0913

24. SEPTEMBER 2020

Kontakt:

Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

dgh@dghev.de