



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

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen Teil III (1.0/2022) ist online erschienen und unentgeltlich abrufbar**

*Rheine, 19. Oktober 2022* – Im Oktober 2022 ist im Online-Journal „HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT“ (ISSN online 2626-0913) der dritte und vorletzte Teil des Handbuchs „Küche und Technik“ 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 haben das Vorhaben dankenswerter Weise der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik (HKI) sowie viele Hersteller gewerblicher Küchentechnik, mit Rat und Tat, aktuellen Informationen, Bildmaterial und Grafiken.

Nach den „Generellen Aspekten“ des Verpflegungsmanagements in Teil I und den „Physikalisch-technischen Grundlagen“ in Teil II wird nun in Teil III des Handbuchs die derzeit aktuelle Gerätetechnik für die Arbeitsbereiche „Kühlen und Gefrieren“, „Mechanische Vor- und Zubereitung“ sowie „Spülen“ in gewerblichen Küchen erläutert. Hierbei geht es um die jeweiligen Funktionsweisen der Geräte, um gängige Gerätevarianten und die qualitätsbestimmenden Kenngrößen dieser Gerätegattungen. Der vierte und letzte Teil des Handbuchs soll nachfolgend die Gerätetechnik in den Bereichen „Thermische Zubereitung“, „Speisenausgabe“ und ggf. „Entsorgung“ darstellen und befindet sich in Vorbereitung.

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, Küchenleiter/-innen, 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 abrufbar.

**Zitation**

Klingshirn A, Näger T, Pakula C, Stamminger R (2022): Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III (1.0/2022). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2022), ISSN online 2626-0913. <https://haushalt-wissenschaft.de> DOI: [10.23782/HUW\\_14\\_2022](https://doi.org/10.23782/HUW_14_2022)

Kontakt:

Prof. i.R. Dr.-Ing. Elmar Schlich

- Herausgeber des Online-Journals „HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT“ -

[editor@huw-online.de](mailto:editor@huw-online.de)