



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Neuerscheinung – jetzt online abrufbar: „Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen / Teil IV“

Bonn, 3. Februar 2025 – Der vierte Teil der Publikation „Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen“ ist jetzt im Online-Journal „HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT“ erschienen und kann dort ab sofort unentgeltlich abgerufen werden. Herausgegeben vom „Fachausschuss Haushaltstechnik“ in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh), beschäftigt sich der 110 Seiten starke vierte Teil des Handbuchs mit der Speisenproduktion, der Speisenverteilung und Speisenausgabe in gewerblichen Küchen. Der „Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI)“ hat die Publikation fachlich und organisatorisch unterstützt.

Das Autorenteam um *Jörg Andreä* (Professor für Physik und Haushaltstechnik, HAW Hamburg), *Michael Greiner* (Professor für Haushaltstechnik, Catering und Systemgastronomie, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf), *Stephanie Hagspihl* (Professorin für Catering und Food Supply, Hochschule Fulda) und *Sascha Skorupka* (Professor für Physik und Technik, Hochschule Fulda) konzentriert sich im Kapitel „Speisenproduktion“ auf den Einsatz von Herden und Kochstellen, Kochkesseln, Kippbratpfannen und Bratautomaten, Grill- und Frittiergeräten, multifunktionalen Geräten, Dampfgargeräten und Heißluftdämpfern sowie Mikrowellengeräten, während im Kapitel „Speisenverteilung und -ausgabe“ die Speisenportionierung, Regeneration und Verteilung, ebenso wie Ausgabesysteme, Automaten und Robotik sowie Heißgetränkereiter im Fokus stehen.

„Wie die bereits vorausgegangenen Teile I bis III, verspricht auch der jetzt vierte Teil des Handbuchs eine spannende Lektüre. Er bietet zugleich eine fundierte Grundlage für alle in der beruflichen Praxis oder Ausbildung mit der Technik gewerblicher Küchen befasste Personen“, so Prof. Dr. Michael Greiner, Koordinator des Arbeitskreises „Gewerbliche Küchen“ im Fachausschuss Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Er ergänzt: „Interessant ist die Publikation insbesondere für Lehrkräfte an beruflichen Schulen und wissenschaftlichen Hochschulen, für Küchenleiterinnen und -leiter, Küchenmanagerinnen und -manager, für Betriebswirtinnen und -wirte, ebenso für Fachkräfte in Industrie, Gewerbe und Handwerk, in der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie für

Studierende der Ökotrophologie, der Lebensmitteltechnik, der Haushalts- und Großküchentechnik und verwandter Studiengänge.“

Profitieren Sie jetzt vom unentgeltlichen Download und rufen Sie die Neuerscheinung „Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen / Teil IV“ direkt online ab, unter: <https://haushalt-wissenschaft.de/buchpublikationen/handbuch-kueche-und-technik/>

Hinweis für Redakteure und Redakteurinnen:

Die Publikation „Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen“ besteht bisher aus vier Teilen, die jeweils im Online-Journal „HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT“ (ISSN online 2626-0913) erschienen sind und ausschließlich dort online und unentgeltlich abgerufen werden können:

- **Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil IV (1.0/2025)**
Andreä J, Greiner M, Hagspihl S, Skorupka S (2025): Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil IV (1.0/2025). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). doi: 10.23782/HUW_02_2025.
Inhalt: Speisenproduktion, Speisenverteilung und -ausgabe
Download-PDF (11.283kB)
- **Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III (1.0/2022)**
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.). doi: 10.23782/HUW_14_2022.
Inhalt: Kühlen und Gefrieren, Mechanische Vor- und Zubereitung, Spülen
Download-PDF (7.211 kB)
- **Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020)**
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.). doi: 10.23782/HUW_14_2020.
Inhalt: Physikalisch-technische Grundlagen (Energie, Grundlagen der Verbrennung, Grundlagen der Kältetechnik, Trinkwasser, Belüftung, Beleuchtung
Download-PDF (13.061 kB)
- **Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I (1.0/2020)**
Andreä J, Greiner M, Großmann U, Hagspihl S, Pfannes U, Riehn K (2020): Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). doi: 10.23782/HUW_02_2020.
Inhalt: Generelle Aspekte (Funktionsbereiche, Produktionssysteme, Planungsgrundlagen, Gastro-Norm, Management und Verpflegung, Ökologie, Großküche 4.0, Hygiene und HACCP, Service in der Großküche)
Download-PDF (12.559 kB)

Für die Koordination und Redaktion aller vier Teile des Handbuchs zeichnen Prof. Dr. Michael Greiner, Koordination des Arbeitskreises „Gewerbliche Küchen“ im „Fachausschuss Haushaltstechnik“ der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh), sowie Prof. i. R. Dr.-Ing. Elmar Schlich, Herausgeber des Online-Journals „HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT“ verantwortlich. Zudem hat der „Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI)“, Frankfurt am Main, die Erstellung der gesamten Publikation (Teil I bis IV) unterstützt.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Geschäftsstelle

Dr. Christiane Pakula

Kaiser-Friedrich-Str. 13

53113 Bonn

Tel.: +49 228 9212592

E-Mail: dgh@dghev.de

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: +49 228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de