

## Kochkunst und Gerätemanagement

Der Einsatz von thermischen Geräten spielt in den Betrieben der Außer-Haus-Wirtschaft eine bedeutende Rolle. Der richtige, d. h. der für den jeweiligen Verpflegungsauftrag angemessene Geräteeinsatz hat eine große Bedeutung für die Wertschöpfung der Unternehmen.

Die Fachvertiefung Gerätemanagement vermittelt das nötige Know-how und Do-how ...

- ... zur Rolle des Zusammenspiels von der Produktionsmethode und der sie unterstützenden Gerätetechnik für die Wertschöpfung.
- ... zu den verschiedenen traditionellen und modernen Technologien, die auf dem heutigen Markt angeboten werden.
- ... zu qualifizierten Entscheidungen, die einen marktgerechten Geräteeinsatz und seine professionelle Umsetzung im Team ermöglichen.

### Methoden der Kochkunst und die passenden Geräte da zu

In dieser Vertiefung wird zunächst im Rahmen der ersten Lektion auf die grundlegenden Herausforderungen zum Gerätemanagement im Rahmen des Wertschöpfungsmanagement in der Foodservice Branche eingegangen. Darauf aufbauend werden die unterschiedlichen Produktionsmethoden und ihre Umsetzung mit unterschiedlichen Technologien in gastronomischen Betrieben dargestellt.

Die zweite Lektion setzt die fachlichen Darstellungen fort und geht detailliert auf die Branchen der Außer-Haus-Wirtschaft ein und ihre besonderen Anforderungen an die gastronomische Produktion. Den Abschluss bildet ein Managementansatz mit Ausführungen zum Gerätemanagement. Anhand des Managementansatzes kann der optimale Geräteeinsatz entsprechend der jeweiligen Anforderungen gezielt ermittelt werden.

### Die Bedürfnisse der Gäste und die Anforderungen der Branche treffen

Das Gerätemanagement hängt vom Produktionsmanagement, den Kundenwünschen und den Anforderungen der jeweiligen Branche ab. Die Erwartungen der Gäste sowie die Rahmenbedingungen des jeweiligen Branchensegments müssen daher beim Geräteeinsatz mit berücksichtigt werden. Deshalb geht es im Fach-Modul unter anderem um: Die Branchen der Außer-Haus-Wirtschaft und die Organisationsformen in der Produktion

### Entscheidungen treffen und Teams führen

Die Fachvertiefung Kochkunst und Gerätemanagement vermittelt die wichtigsten Managementansätze rund um das Thema Kochkunst und Gerätemanagement. Dazu gehören:

- Ziele definieren
- Prioritäten setzen
- Transparente Lösungen vorstellen
- Die Motivation im Team steigern