

Vorwort 3

Betriebswirtschaft & Management

Umwelt gewinnt 7
 Hamstern wie ein Profi 11
 Fehler werden bestraft 15
 Das liebe Geld! 17
 Ausbilden, um die Zukunft zu sichern 21
 Teamarbeit: Chancen und Grenzen 23
 Schutz für werdende Mütter 25
 Eine Frage der Qualität (Teil I) 27
 Eine Frage der Qualität (Teil II): Der Prozess 29
 Eine Frage der Qualität (Teil III): Der Mitarbeiter 31
 Eine Frage der Qualität (Teil IV):
 Der Verbesserungsvorgang 33
 Studierende gestalten eine Mitarbeiterschulung 35
 Leiten – Führen – Handeln: Arbeiten mit Menschen 37
 Leiten – Führen – Handeln:
 Die sechs Säulen des Managements 41
 Gut geplant ist halb gekocht, Teil I 45
 Gut geplant ist halb gekocht, Teil II 49
 Bringen Sie Ihre Botschaft rüber! 51
 Damit zusammenwächst, was zusammengehört 55
 Besprechungen effektiv gestalten 59
 Qualitäts-Check von Internet-Informationen 63
 Die Pflege der wichtigsten Ressource 65
 Miteinander – und nicht nebeneinander 69

Karriere

Karriere nach Maß 73
 Wie bekomme ich meine Traumstelle? 75
 Unsere Azubis – Persönlichkeiten, Ziele Träume 79

Wäsche

Mieten statt kaufen 81
 Wie man Wolle richtig pflegt 83

Hygiene

Hohe Leistung bei geringer Dosierung 87
 Frisch gewischt 91
 Maschinelle Geschirr-Reiniger 93
 Die Wäscheversorgung kundenorientiert gestalten 97
 Rund um die Personalhygiene 101
 Hygiene leicht gemacht 105
 Neue Maschinen, die es in sich haben 109
 Es geht meist ohne Desinfektion 115
 Objektreinigung praktisch geübt 117
 Küchenhygiene beginnt im Kopf 118

Saubere Zustände in der Spülküche 119
 Sauber reicht oft nicht 123
 Müll richtig sammeln und entsorgen 127
 Sinnvolle Wasch- und Reinigungsgeräte 131

Lebensmittelhygiene

Schädlinge: Fragen und Antworten 135
 Keine Chance für Salmonellen und Co., Teil I 137
 Keine Chance für Salmonellen und Co., Teil II 141

Ernährung

Geschmackliche Farbpunkte im Wintergrau 145
 In vino sanitas 147
 Eine kulinarische Entdeckung 151
 Milder Käse aus einem rauen Land 154
 Breite Vielfalt oder Modeerscheinung 155
 Handwerkszeug und Farbe der Kochkunst 159
 Induktion – das kalte Kochen 161
 Diabetesgerechte Ernährung 165
 Schätze aus dem Meer 167
 Was sollen Kinder essen? 169
 Fisch in der Großküche 173
 Die knochenfreundliche Ernährung 177
 Vitaminschub für Ihre Tischgäste 181
 Soja – Powerbohne aus Fernost 185
 „Bio-besiegelt“ und „öko-geprüft“ 188
 Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten 191
 Regulation der Nahrungsaufnahme 195
 Bewirtung zu unterschiedlichen Anlässen 197
 Kartoffeln – die besonderen Knollen 199
 Zink: ein Allrounder im Stoffwechsel 202
 Zurück zu den Wurzeln: „Altes“ Gemüse liegt im Trend 205
 Garmethoden 209
 Kräuter- und Früchtetees – gesunde Getränke 213
 Schwarztee und seine Vielfalt 215
 Honig: viel mehr als eine Götterspeise 217
 Schokolade – Medizin oder Dickmacher? 221
 Pilze – geheimnisvoll und gesund 225
 Fett ist nicht gleich Fett 229
 Heilwasser – der sanfte Weg zu mehr Gesundheit 233
 Essbares im Winterschlaf 236
 Müsli und Körnermischungen 240

Hauswirtschaft

Tischkultur als Dauergast 243
 Wohnen im Alter...am liebsten zu Hause 244
 In die Töpfe geguckt 248
 Bücher zur Prüfungsvorbereitung 252
 Lagern von Lebensmitteln in der Großküche 253
 Tischdekoration: Die Plastiknelke hat ausgedient 257