



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