

INHALT

Editorial	4
Bernhard Kampmann: vom Aufbruch in eine neue betriebliche Esskultur	
Gut kochen für viele	11
Bernhard Kampmann über die Philosophie seiner Nouvelle Cantine	
„In den Küchen und in den Köpfen kocht's“	16
Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler über die Zukunft der Kantine	
Das Auge isst mit	20
Wohlfühlarchitektur des Betriebsrestaurants	
Der Kochkünstler	32
Bernhard Kampmann	
Rezepte	
Bowls	40
Currys	58
Pasta	80
Vegetarisch/Vegan	104
Regionale Hauptgerichte	124
Wunschgerichte	144
Stullen/Snacks	162
Desserts	174
Regionale Partner	186
Nachhaltige Auswahl der Zutaten	
Die neue Esskultur am Arbeitsplatz	198
Wertschätzung geht durch den Magen	
Lust machen aufs Ausprobieren	202
Mediziner Prof. Volkmar Nüssler im Interview	
Digital und menschlich	206
Digitalisierung und Innovation in der Betriebsgastronomie	
Starker Koch, starkes Team	216
Ein Dankeschön	