

## INHALT

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