

Kochpraxis & GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Organ des Verbandes für Ernährung und Diätetik e. V. (VFED)

INHALT

AKTUELLES

Maultaschen für den Weihnachtsmann

Die Mitglieder des Arbeitskreises der Freien Krankenhausküchenleiter/innen griffen dem Weihnachtsmann kräftig unter die Arme. **Seite 2**

Ein Wahnsinn ohne Ende

Die BSE-Krise hat sich schon längst zum handfesten Skandal ausgewachsen. **Seite 4**

FORUM

Pflanzenextrakte als Functional Food

Martina Schneider, Lebensmitteltechnologin und Fachjournalistin, über neue Trends auf dem Functional-Food-Markt. **Seite 3**

TITELTHEMA

Frisch und knusprig

Der richtige Backofen garantiert echten Brötchengenuss im Betriebsrestaurant. **Seite 8**

REPORTAGE

Großgastronomie am Gletscher

Bis zu 7000 Gäste täglich genießen in luftiger Höhe bei Familie Riml. **Seite 16**

Mittagessen inclusive

Die Seniorenwohnanlage „Rosenhof“ in Berlin-Mariendorf. **Seite 20**

Die Mensa unterm Zelt

Für Siegener Studenten wird im Großcontainer gekocht. **Seite 22**

Mr Bar-B-Q – ein System mit Frischegarantie

Kreatives Konzept bietet „hot food and more“. **Seite 24**

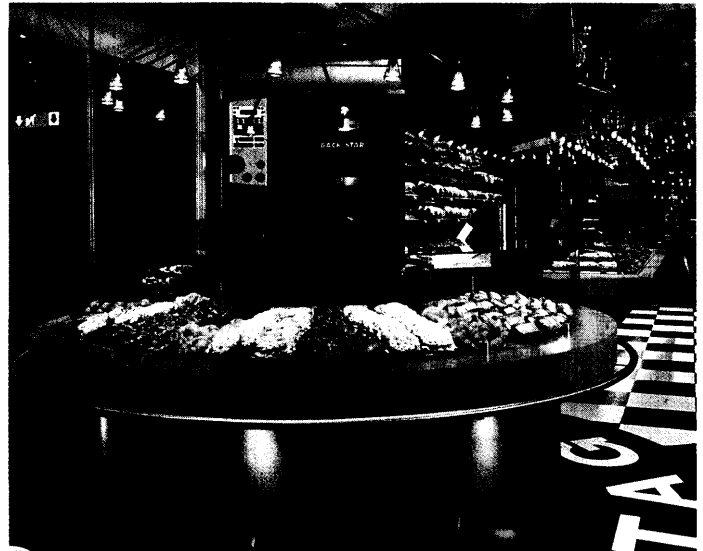
VERANSTALTUNGEN

„Lernen ist ein lebenslanger Prozess“

Der Freie Arbeitskreis der Krankenhausküchenleiter/innen traf sich im Balingen Kreiskrankenhaus. **Seite 26**

Begeisterte Zustimmung bei weit über 3000 Bildungswilligen

Führungswechsel im Schulungszentrum Bergstraße. **Seite 28**



Schaubackens als attraktiver Blickfang im Betriebsrestaurant. Da verkaufen sich leckere, frische Backwaren fast wie von selbst. **Seite 25**

FACHTHEMA

Schludern geht ins Geld

Energieverschwendung in der Großküche muss nicht sein. **Seite 32**

VFED-NEWS

Eine starke Gemeinschaft

Werden Sie Mitglied im Verband für Ernährung und Diätetik (VFED). **Seite 36**

ERNÄHRUNG AKTUELL

Eier aus deutschen Landen

Die Haltungsart wird als Verkaufsargument immer wichtiger. **Seite 42**

Krebsschutz durch Pflanzenextrakte

Obst- und Gemüsebestandteile für das Functional Food der Zukunft. **Seite 44**

CATERING

Mit Liebe zur Sache und viel persönlichem Einsatz

Das Erfolgsgeheimnis von Otaro-Gastronomie & Catering. **Seite 46**

FIRMEN

Tradition und Innovation

Seit 1861 hilft Hefters Partyservice den Berlinern feiern. **Seite 50**