

125 _____ EDITORIAL

128 _____ KURZ GEFASST

130 _____ NACHLESE

SCHWERPUNKT

134 _____ **Vermeiden von Lebensmittel-
abfällen beim Catering**

Der Leitfaden

138 _____ **Wege zu einer nachhaltigen
Schulverpflegung**

Lebensmittelabfälle vermeiden

144 _____ **Mittagessen in der Kita**

Qualität und Kosten

EXTRA

150 _____ **Grundprinzip Gastfreund-
schaft**

Kundenbindung in der Gemeinschaftsverpflegung

154 _____ **LEBENSMITTELRECHT**

156 _____ **WISSEN FÜR DIE PRAXIS**

158 _____ **FORSCHUNG**

WUNSCHTHEMA

Verständlichkeit der neuen Allergenkennzeichnung	_____ 160
Ergebnisse einer empirischen Untersuchung	

SCHULE – BERATUNG

Esskultur	_____ 164
In Argentinien gibt's vor allem eins: Köstliches vom Rind	

Methodik & Didaktik	_____ 168
Ich-Zustände – Auswirkungen auf die Kommunikation in Schule und Beratung	

Forum	_____ 172
Regional essen in Karlsruhe – Ein konstruiertes Fallbeispiel	

Zwischenruf	_____ 177
Schöne neue Einkaufswelt	

Prävention & Therapie	_____ 178
Ernährungstherapie bei Eosinophiler Ösophagitis	

Tipps für die Praxis	_____ 185
-----------------------------	-----------

Ernährungspsychologie	_____ 186
Salutogenese: Der Beitrag der Ernährung	

BÜCHER	_____ 190
---------------	-----------

MEDIEN	_____ 192
---------------	-----------

VORSCHAU/IMPRESSUM	_____ 193
---------------------------	-----------