

- 4 Trends in der Gemeinschaftsgastronomie –
Wohin gehst du, Großküche?
- 6 Energieeffizienz in der Großküche
- 8 Küchenalltag entzerren
- 9 Der Take-away-Test
- 10 Food-Trands 2018
- 11 Keine Chance für Krankenhauskeime
- 12 Deutsche essen exotischer als sie reisen
- 13 Service
- 16 Hightech für MitarbeiterInnen und Umwelt
- 18 Im Restaurant
- 18 Wie sinnvoll ist der Mensatest
- 19 Ditgital handeln statt nur digital denken

Netzwerk Hauswirtschaft

- 20 „So vielfältig wie das Leben“
- 22 Wissen für die Hauswirtschaft – Brennpunkt Wäscherei
- 24 Wo kommt mein Essen her – Transparenz vom Feld bis auf den Teller
- 27 Gemeinsame Berufswerbung in der Hauswirtschaft
- 28 Integration braucht Unterstützung

Hauswirtschaft & Pflege

- 29 „Ich will in Würde sterben.“
- 30 Heimleiter plant Bestattung

Ernährung

- 31 Beim Profiverwender immer beliebter
- 32 Lebensmittelverschwendung
- 32 Kontaminanten in Lebensmitteln
- 33 Nachhaltiger Konsum eint Schweineproduzenten und Veganer

Ausbildung & Beruf

- 34 Gesetz für mehr Lohngerechtigkeit in Kraft
- 35 Unfallrisiko bei der Arbeit sinkt – Zahl der anerkannten Berufskrankheiten steigt
- 36 Sturzgefahr zu Hause wird unterschätzt
- 36 Arbeitsprojekte sind ein großer Schatz
- 37 Nachhaltige Reinigung macht Schule

- 47 Grußwort

Neues aus dem Bundesverband

- 48 Gemeinsam für eine starke Hauswirtschaft
- 48 I like Hauswirtschaft-Challenge bei facebook
- 49 Neuer Service auf der Homepage

Regionalverband / Landesverbände

- 49 Allgäu / Bayern
- 50 Baden-Württemberg
- 51 Nordrhein-Westfalen
- 52 Rheinland-Pfalz
- 53 Saarland

- 38 Nüsse und Schalenfrüchte – Powerfood – knackig und gesund

- 43 Putzmuffeln droht die „rote Karte“

60 +

- 45 Bluthochdruck und Sauna

Kids & Co.

- 46 „Gesund aufwachsen“

- 54 Abo-Bestellschein / Änderungsmitteilung

- 55 Die Redaktion empfiehlt!

- 56 Buchrezensionen / Impressum

- 60 Fort- und Weiterbildungsangebote

orochemie

KÄRCHER