

SCHWERPUNKT

- 6 Welche Funktionen gibt es im betrieblichen Arbeitsschutz?
- 7 Was ist der Unterschied zwischen Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz?
- 8 Gefahr erkannt – Gefahr gebannt
- 10 In der Küche ist's gefährlich
- 12 Arbeitssicherheit im Betrieb
- 14 Beschäftigte mit psychischer Erkrankung
- 18 Glossar Arbeitsschutz
- 19 Was tun bei Feuchtarbeit?

BERUF UND AUSBILDUNG

- 20 Spitzenleistungen und soziales Engagement
- 22 Die integrative Kraft der Hauswirtschaft
- 23 Kiosk „De lütte Köök“
- 24 Vollgas in der Gastronomie
- 26 Rahmenvereinbarung in der Ernährungsbildung aktualisiert
- 27 Gemeinsam für eine bessere Ernährung von Menschen mit geistiger Beeinträchtigung

NETZWERK

- 28 Zurück zum Selbstversorger
- 29 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft in Fachkommission „Zukunft der Langzeitpflege“ des Deutschen Pflgerates vertreten
- 29 Hauswirtschaft: Wir halten den Laden am Laufen
- 30 Wie wirken stark verarbeitete Lebensmittel auf die Gesundheit?
- 32 10 Jahre erfolgreiche Vernetzung von Wissenschaft, Politik und Praxis
- 33 Altenpflgemesse 2024

PRAXISWISSEN

- 34 Ergonomie – das menschliche Maß
- 36 Kaufberatung Gerätetiele
- 38 Entspannen im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag
- 40 Ergonomie im Konzept „EcoCleaner“ des Berufsverbandes Hauswirtschaft
- 40 Elektrische Helfer zum Entspannen

VERBAND INTERN

- 41 Bundesverband Hauswirtschaft mit Relaunch der Webseite
- 42 Es muss nicht immer Döner sein
- 42 Ein Dutzend neue Meister/-innen in NRW
- 43 57. Bayerischer Landeswettbewerb für Auszubildende fand hybrid statt
- 44 Alles, nur kein Hochwasser

BÜCHER / MEDIEN

- 46 Terminkalender
- 46 Arbeitssicherheit – Fachliche Grundlagen
- 47 Apps zum Entspannen

FORTBILDUNG

- 48 Hauswirtschaftliche Fachkräfte gesucht...
- 49 Fortbildung für Auszubildende und Prüfende „Abschlussprüfung Hauswirtschaft“
- 49 Stellenausschreibung:
Fachpraxislehrkraft Hauswirtschaft