

Magazin

- 3 **Umfrage** Zucker-Diskussion: Verbraucher alarmiert
- 6 **Kommentar** Burkart Schmid: Kein Selbstläufer
- 8 **Nachrichten** Aktuelles aus der Branche
- 12 **Standpunkt** Mindesthaltbarkeitsdatum:
Die Praxis scheut das Risiko

Markt

- 13 **Event** Symposium: Der Wandel beginnt im Kopf
- 14 **Top 31** Contract Caterer: Bremsspur trotz Konjunkturoptimismus
- 34 **Business** Merck, Darmstadt: UPsolut neu gedacht
- 40 **International** Paris: Metropole setzt auf Bio-Essen
- 43 **Event** Internorga-Forum Schulcatering, Hamburg:
Konzepte für das Schulessen der Zukunft

Trends

- 46 **Studie** Nudging: Anstoß für Gesundes
- 50 **Hot Spot** Internationales Management-Forum in Wiesbaden
- 52 **Food** Desserts: Gesund genießen
- 54 **Technik** Kaffeemaschinen: Qualität auf Knopfdruck

Service

- 58 **Kopf des Monats** Therese Köhler: Die Gründerin
- 59 **Köpfe** Neue Positionen
- 60 **Neuheiten** im Bild
- 62 **Marktplatz** Neues aus der Vorstufe
- 64 **Stellenmarkt**
- 65 **Impressum** | Point of Sale
- 66 **M-Eating Point** 10. Zukunftskonferenz: Grüne Querdenker
- 67 **Terminkalender**

dfv Mediengruppe

Deutscher Fachverlag GmbH

Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Redaktion Fon: 069/7595-1226 Fax: 069/7595-1510

E-Mail: Red.gv-p@dfv.de

Anzeigen Fon: 069/7595-1783

Abo/Leserservice Fon: 069/7595-1972 / -1973

DIG
Offizielles Organ Deutsches Institut
für Gemeinschaftsgastronomie e.V.

MILRAM

Food-Service

Die kalkulationssichere Basis für Ultrafrische



Teilbefüllte Portionsbecher für frische To-Go-Kreationen

- Conveniente Lösung: Basisbecher im Tray komplett mit Domdeckel und Frischesiegel
- Garantierte Frische und Hygiene durch Schutzversiegelung bei jedem Becher
- In den Sorten Milchreis, Quark-Creme und Skyr erhältlich

MILRAM »Frischer Genuss«

Alle Infos unter Tel.: +49 421 243-2344 oder
www.milram-food-service.de/to-go