

66

Kreativ sein statt klagen: Werbe-Ideen für die Ausbildung in der Gemeinschaftsgastronomie.



38

Slow Food Deutschland warnt vor Genmanipulationen bei Gemüse: Interview mit zwei Expertinnen.



21

Im Special Ess-Klasse junior: Wenn Schüler und Eltern in der Küche helfen – die wichtigsten Hygiene-Regeln.

Beilagenhinweis:
Ecolab, Frosta, Boyens
Titel: shutterstock.com/vipman

Fotos: Andreas Fromm (www.fromm-fotograf.de),
Archiv, ICA, Stefan Marquard

Magazin

- 3 Umfrage Auftraggeber zur Betriebsgastronomie
- 6 Kommentar Burkart Schmid: Doppeltes Lehrstück
- 8 Nachrichten Aktuelles aus der Branche

Markt

- 16 Standpunkt Desserts in Kliniken: Frisch oder fertig?
- 18 Prognose Gute Aussichten im Außer-Haus-Markt
- 25 Event IMF: Trendtage in Wiesbaden
- 26 Umfrage GV-Barometer: Investieren? Nein, danke.
- 30 Care Klinikum Gütersloh: Versuch macht klug
- 34 Personal Betriebsintegrierte Beschäftigung: Wie eine Ersatzfamilie

Trends

- 38 Interview Christina Henatsch (Züchterin) und Dr. Ursula Hudson (Slow Food Deutschland): Die Folgen von Genfood

43 SPECIAL: Ess-Klasse junior (Seiten 1 bis 23)

- 66 Management Nachwuchssorgen: Not macht erfinderisch
- 68 Messe Biofach, Nürnberg: Mekka für Bio-Köche
- 70 Fish International und Gastro Ivent: Bremer Messe-Duo
- 71 Altenpflege, Hannover: Bitte mehr Glücksfaktor
- 72 Technik Spülmaschine denkt mit

Service

- 75 Recht kompakt Videoüberwachung und Novel Food
- 76 Kopf des Monats Dr. Gaby-Fleur Böhl: Die Krisen-Pilotin
- 77 Köpfe Neue Positionen
- 78 Neuheiten im Bild
- 80 Unternehmen Nord Cap: Partner mit Weitblick
- 81 Marktplatz Neues aus der Vorstufe
- 84 Rubriken Stellenmarkt
- 85 Point of Sale | Impressum
- 86 M-Eating Point Dosianer & Blechhunde
- 87 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.

So schmeckt nur das ORIGINAL aus ÖSTERREICH!

Das soufflierte Wiener Schnitzel von Gierlinger



BESUCHEN SIE UNS:

INTERGASTRA

3. - 7. 2. 2018, Messe Stuttgart Halle 1, Stand 1B11

INTERNORGA

9. - 13. 3. 2018, Hamburg Hallo B4 EG, Stand 300

- Convenience wie hausgemacht!
- Das echte Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu von Kalb, Schwein, Hähnchen oder Pute.
- Aus ganzen Fleischstücken geschnitten.
- Keine Nasspanade - nur Mehl, Vollei, Semmelbrösel und sonst nichts!
- Keine Konservierungsmittel, keine Geschmacksverstärker, keine E-Nummern.
- Produziert in Andorf / Österreich.

Hier erfahren Sie mehr über unsere Markenwelten:

www.gierlinger-holding.com

Tel. +43 7234 83141

vertrieb@gierlinger-holding.com

Gierlinger HOLDING



Marktplatz 12 | A-4100 Ottensheim | Austria
www.gierlinger-holding.com

4

Im Special Ess-Klasse junior: Kult-Koch Stefan Marquard über Punk-Mäuse und Spaß am Kochen.

