

## Inhalt

<i>Dr.-Ing. Elmar Schlich</i>	Begrüßung	7
-------------------------------	-----------	---

## Fachvorträge

<i>Dr. Peter Stix</i>	Der Mensch im Essalltag heute und morgen	11
-----------------------	--	----

<i>Matthias Lohrum</i>	Die Entwicklung der Gerätetechnik im privaten Haushalt	19
------------------------	--	----

<i>Dr.-Ing. Dr. Horst Pichert</i>	Die Gebrauchsgüter von Convenience Food	29
-----------------------------------	---	----

<i>Gesa Schönberger</i>	Optimierung als Strategie der Ernährungswissenschaft	45
-------------------------	--	----

<i>Dr. Jörg Diehl</i>	Verbraucherverhalten bei Convenience Food	59
-----------------------	---	----

## Aktuelle Forschungsberichte

<i>Anatia Hadulla</i>	Umweltmanagement in der deutschen Kühlschranksindustrie	79
-----------------------	---	----

<i>Andrea Jürgens</i>	Entwicklung intelligenter Garprogramme für Langzeitbraten	89
-----------------------	---	----

<i>Meike Nettelstroth</i>	Empirische Untersuchungen zur Benutzerfreundlichkeit einer Gebrauchsanweisung am Beispiel eines ausgewählten technischen Gerätes	97
---------------------------	--	----

<i>Birgit Schieber</i>	Erstellung eines Prüfplans für Kombidämpfer	101
------------------------	---	-----

<i>Birgit Wunsdorf</i>	Melatonin – Schlüssel für die Bewertung elektrischer und magnetischer Felder	105
------------------------	--	-----

<i>Dr. Márta Szabó und Dr. István Barótfi</i>	Entwicklung und erste Ergebnisse des Unterrichts von „Haushaltstechnik“ in Ungarn	117
---	---	-----

**Poster zur Jahrestagung**

- Bernhild Ellmann** Neustrukturierung der Gemeinschafts- 125  
gastronomie der BASF AG
- Julia Heilig** Empirische Erhebung zur Analyse des 131  
Online Shoppings
- Dr. Michaela Ziems, M. Böker, S. Loh, Dr.-Ing. E. Schlich** Orientierende Untersuchung des Ein- 137  
flusses verschiedener Garverfahren auf  
die Verfügbarkeit von Biomarkern in  
Convenience-Produkten