

Inhaltsverzeichnis für Band 1 (701 Seiten, 161 Abbildungen)

Kap	Autoren	Titel	S.
	Peinelt, Wetterau	Autorenverzeichnis für Bd. 1+2	VII
	von Grünberg, Wentzlaff, Schmid	Grußworte	X
	Peinelt, Wetterau	Vorwort	XIII
	Peinelt, Wetterau	Danksagung	XVI
A.	Betriebswirtschaft 1		Seitenzahl: 160
1.	Wetterau, Schmid	Markt der Außerhausverpflegung - eine Kurzanalyse	3
2.	Bottler	Managementkonzeption	29
3.	Lund	Faktor Mensch - Mitarbeiter als wertvoll(st)e Ressource	60
4.	Wetterau, Sennlaub, Pakula, Hamacher	Akademischer Nachwuchs für die Außerhausversorgung	82
5.	Bottier	Verhaltensmanagement	97
6.	Olderog	Wertschöpfungsmanagement	114
7.	Gardini	Marketingexzellenz - fünf Leadership-Prinzipien, die man beherrschen sollte	137
B.	Betriebswirtschaft 2		Seitenzahl: 116
8.	Lehmann	Die Kosten im Griff - kalkulieren und wirtschaftlich arbeiten	163
9.	Janssen	Einkauf und Logistik aus Sicht des Lieferanten	188
10.	Frank, Bodenstein	Einführung einer Warenwirtschaft durch das "Nutzen-Dreieck"	213
11.	Maier	Optimierung der eigenen Leistung durch Benchmarking	231
12.	Bredel	Change-Management - Anpassung an neue Ausrichtungen	253
C.	Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Gütesiegel		Seitenzahl: 86
13.	Wetterau	Grundzüge des Qualitätsmanagements	279
14.	Wetterau, Peinelt	Zertifizierungen und Gütesiegel	304
15.	Peinelt	Das Kochmützenkonzept - Beispiel für eine Zertifizierung	349
D.	Arbeitsschutz und Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)		Seitenzahl: 88
16.	Wetterau, Soeters-Jakobs	Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit	365
17.	Engel	Spezielle Aspekte des Arbeitsschutzes in Großküchen	392
18.	Stauch, Clauss	Betriebliches Gesundheitsmanagement	407
19.	Feist, Giebel	BGF in der Versicherungskammer Bayern - Beispiel Speisenangebot	424
20.	Pfeifer	Besserer FC - eine Erfolgsgeschichte der BGF	438
E.	Facility Management, Küchen- und Speisenplanung		Seitenzahl: 114
21.	Lehmann	Facility Management - Grundlagen und Entwicklung	453
22.	Kohte	Vorgehen und Vorgaben bei der Küchenplanung	475
23.	Peinelt	Speisenangebote - Gratwanderung zwischen den Wünschen	514
24.	Feist, Bittl, Giebel	Speiseplanung - Spannungsfelder in Theorie und Praxis	553
F.	Produktionssysteme, Technik und Logistik		Seitenzahl: 137
25.	Peinelt, Gemüth	Produktionssysteme auf dem Prüfstand	567
26.	Helm, Petermann	Gar- und Kühl-Technik	620
27.	Paschmann	Der Heißluftdämpfer als Multitalent	645
28.	Hertach	Qualitätssicherung mit ausgereifter Logistik	660