

Inhaltsverzeichnis für Band 2 (810 Seiten, 253 Abbildungen)

Kap	Autoren	Titel	S.
	Peinelt, Wetterau	Autorenverzeichnis für Bd. 1+2	VII
G.	Hygiene 1	Seitenzahl:	144
29.	Hönig	Überblick über das Lebensmittelrecht	3
30.	Peinelt	Standardisierung des Hygienekonzepts	26
31.	Peinelt	Personalhygiene und Schulung	90
32.	Dreusch, Klaus	HACCP-Dokumentation mit mobilen Erfassungssystemen	117
33.	Winkler	Der allergisch reagierende Gast - zum Umgang mit LM-Unverträglichkeiten	131
H.	Hygiene 2	Seitenzahl:	114
34.	Funke	Reinigung und Desinfektion	147
35.	Scheringer	Spül- und Geschirrpültechnik	178
36.	Prange, Zanzen	Mikrobiologisch-hygienische Eigenkontrollen	202
37.	Anschütz, Kniep, Megerle, Biernath	Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung	217
38.	Lindenlauf	Grundzüge der Abfallentsorgung	232
I.	Nachhaltigkeit auf dem Teller	Seitenzahl:	122
39.	von Koerber	Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	261
40.	Mangalia	Der KlimaTeller - Konzept und Fallbeispiele	300
41.	Grabolle	Halbzeitvegetarier	321
42.	Mailänder	Aufbau & Umsetzung eines Umweltmanagementsystems	337
43.	Lutz, Otto	ONE TWO WE - Pionierprogramm für den Klimaschutz	354
J.	Angebote für unterschiedliche Zielgruppen	Seitenzahl:	252
44.	Klotter	Konsumpsychologie und Zielgruppencharakterisierung	383
45.	Sennlaub	Der Gast kommt nicht zum Essen allein - sozio-ökologische Erfolgsfaktoren	407
46.	Gorski, Peinelt	Reklamationsmanagement - Der Weg zum zufried. Gast	433
47.	Eickholt	Kriterien für eine attraktive Angebotsgestaltung	447
48.	Betz	Anforderungen und Umsetzungsstrategien bei der Schichtverpflegung	463
49.	Kascheffi	Vending-Autom.: Vielfalt im Angebot - immer im Einsatz	485
50.	Koch	Die LM-Industrie als hilfreicher Partner	517
51.	Kirchhain	Diäten und Sonderkostformen	547
52.	Peinelt, Wetterau	Masterplan für die Schulverpflegung	575
K.	Vollwertige Ernährung und Entscheidungshilfen für Gäste	Seitenzahl:	178
53.	Peinelt, Gonnemann	Vollwertige Ernährung - Wunsch und Wirklichkeit	635
54.	Peinelt	Der Weg zum vollwertigen Speisenplan	657
55.	Keller	Vegetarische Ernährung - akt. wissenschaftl. Bewertung	683
56.	Peinelt	Gastronomisches Ampelsystem (GAS) - Theorie	713
57.	Pflug, Feist, Giebel, Knieps, Kerkovius	Gastronom. Ampelsystem (GAS) - Erfahrungsberichte	774