Von A bis Z: Schlagwortverzeichnis
Hauswirtschaft und Wissenschaft

2017 - 2023

Abruf via https://doi.org

Schlagwort	Titel	Autoren/in	Typus	Datum	doi
Α					
Additive Fertigung	3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung	Lena Franke, Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.12.2018	10.23782/HUW_23_2018
Aktivierung	Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft	dgh e.V. (Hrsg.), Martina Feulner	Arbeitspapier	14.01.2019	10.23782/HUW_25_2018
Alltagskompetenz	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern	Maria Punstein, Michaela Schlich	Original	05.01.2018	10.23782/HUW_08_2017
Alltagskompetenz	Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft	dgh e.V. (Hrsg.), Martina Feulner	Arbeitspapier	14.01.2019	10.23782/HUW_25_2018
Alltagsmanagement	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien – Eine qualitative Studie über die Relevanz alltagsunterstützender Angebote für die Entlastung erwerbstätiger Eltern	Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	16.02.2021	10.23782/HUW_06_2021
Altenheim	Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW	Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub	Original	13.11.2020	10.23782/HUW_16_2020
Altenhilfe	Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen	Barbara Pfindel, Angelina Heumüller et al.	Original	08.04.2020	10.23782/HUW_05_2020
Altenpflege	Wege ins Altenpflegeheim	Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al.	Original	17.04.2020	10.23782/HUW_04_2020
Altgeräte	CO2-Reduzierung in der Großküche: Modellrechnung für die Modernisierung des Gerätebestandes von Heißluftdämpfern		Kurzbeitrag	01.03.2018	10.23782/HUW_07_2017
Ambulant hauswirtschaftliche Dienstleistungen	Ambulant hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Kontext von Pflege - Ergebnisse einer Fallstudie in Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Antje Bartke	Arbeitspapier	12.12.2022	10.23782/HUW_18_2022
Ambulante Pflege	Eignung des Expertenstandards "Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege" für ambulante Pflegedienste	Annika Schaub	Kurzbeitrag	07.03.2019	10.23782/HUW_04_2019

Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität	Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	03.05.2022	10.23782/HUW_05_2022
Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege	Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler	Kurzbeitrag	09.07.2020	10.23782/HUW_06_2020
Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr	Pfahl, Dietmar Hobler	Arbeitspapier	08.04.2018	10.23782/HUW_05_2018
Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag	Jaquemoth	Arbeitspapier	07.05.2021	10.23782/HUW_12_2021
Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage	Christine Küster, Nina Klünder, Inga Wagenknecht	Arbeitspapier	02.05.2023	10.23782/HUW_09_2023
einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern	Tatjana Rosendorfer	Original	30.11.2017	10.23782/HUW_02_2017
Dienstleistungsangeboten	Natalie Becker, Christine Küster	Arbeitspapier	07.09.2020	10.23782/HUW_15_2020
Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft	Isabell Reichert, Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	27.07.2018	10.23782/HUW_14_2018
Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern	Tatjana Rosendorfer	Original	30.11.2017	10.23782/HUW_02_2017
Wege ins Altenpflegeheim	Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al.	Original	17.04.2020	10.23782/HUW_04_2020
Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich	Eva Germek, Franziska Fecht, Peter Röckinger	Kurzbeitrag	06.03.2019	10.23782/HUW_02_2019
Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt	Arbeitspapier	24.06.2023	10.23782/HUW_14_2023
Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität	Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	03.05.2022	10.23782/HUW_05_2022
Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern	Nina Klünder	Original	08.11.2018	10.23782/HUW_21_2018
Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über öffentliche Akutspitäler in der Schweiz	Oliver Weisshaupt	Kurzbeitrag	04.11.2019	10.23782/HUW_11_2019
	Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II-Beziehern Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II-Beziehern Wege ins Altenpflegeheim Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über	Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Jaquemoth Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II-Beziehern Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der Innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Eiternschaft Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II-Beziehern Wege ins Altenpflegeheim Wege ins Altenpflegeheim Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Inneansichten der Ernährungsversorgung von Famillien mit erwerbstätigen Elies Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über Oliver Weisshaupt	Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der Innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern Wege ins Altenpflegeheim Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al. Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich Eva Germek, Franziska Fecht, Peter Röckinger Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler Uliesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler Liesa Oswald, Bertrud Winkler Liesa Os	kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der Innerfamilialen mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern Wege ins Altenpflegeheim Angelka Sennlaub, Helma Augustine et al. Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich Untersuchung der Backofenreinigung im Bayern und im Vergleich zu Miedersachsen Augestan hedien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Häll II ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über Oliver Weisshaupt Oliver Weisshaupt Kurzbeitrag 03.05.2022 Eurstenschaft Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler Arbeitspapier Kurzbeitrag 07.09.2020 Denscheistungen, Arbeitspapier Natalie Becker, Christine Kürder, Mareike Bröcheler Sabell Reichert, Mareike Bröcheler Sabell Reichert, Mareike Bröcheler Tatjana Rosendorfer Original 17.04.2020 Original 17.04.2020 Original 17.04.2020 Original Origi

Beobachtungsstudie	Verbraucherstudie zur Nutzung multifunktionaler Küchenmaschinen mit Kochfunktion	Astrid Klingshirn, Sophia Beck et al.	Original	02.08.2021	10.23782/HUW_13_2021
Bequemlichkeit	Was macht ein Sitzmöbel in der Gastronomie bequem?	Lisa Blumenkamp, Hannah Bröker et al.	Kurzbeitrag	20.02.2018	10.23782/HUW_04_2018
Beratung	Referenzbudgets 2018 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	04.09.2018	10.23782/HUW_20_2018
Berufliche Selbständigkeit	Selbständigkeit als Strategie, um der Vereinbarkeitsproblematik zu begegnen? Ingenieurinnen zwischen Erwerbstätigkeit und Familie	Silvia Niersbach	Kurzbeitrag	14.10.2020	10.23782/HUW_12_2020
Berufsbildende Schulen	Die Gestaltung von berufsbildendem Unterricht unter besonderer Berücksichtigung hörgeschädigter Schüler/innen im hauswirtschaftlichen Bereich	Julia Schulte	Kurzbeitrag	17.04.2018	10.23782/HUW_12_2018
Berufsbildende Schulen	mit Migrationshintergrund an den Berufsbildenden Schulen III Celle	Birthe Kleiber	Kurzbeitrag	23.04.2018	10.23782/HUW_10_2018
Berufsgruppen	Einstellungen und Argumente zu den Corona-Maßnahmen in ausgewählten Berufsfeldern. Eine qualitative Untersuchung	Ana SVL Stammer, Karlotta Leppin et al.	Arbeitspapier	11.04.2022	10.23782/HUW_11_2022
Berufskleidung	Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM)	Noemi Müller, Irina Pericin Häfliger	Kurzbeitrag	18.07.2023	10.23782/HUW_04_2023
Beschaffung	Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM)	Noemi Müller, Irina Pericin Häfliger	Kurzbeitrag	18.07.2023	10.23782/HUW_04_2023
Best Practice	Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten	Natalie Becker, Christine Küster	Arbeitspapier	07.09.2020	10.23782/HUW_15_2020
Betreuung	Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft	dgh e.V. (Hrsg.), Martina Feulner	Arbeitspapier	14.01.2019	10.23782/HUW_25_2018
Bienenwachstuch	Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern	Johannes Schulze, Robert Hanauska et al.	Original	07.04.2022	10.23782/HUW_23_2021
Bioindikator	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut	Anna-Maria Rager, Maren Eggers et al.	Arbeitspapier	01.05.2020	10.23782/HUW_10_2020
Biozide	Biozidprodukte im Haushalt – Argumente gegen den Einsatz im Hinblick auf die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt	Anna-Maria Rager, Saskia Leopold, Benjamin Eilts.	Kurzbeitrag	19.09.2019	10.23782/HUW_03_2019
Budget	Referenzbudgets 2018 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	04.09.2018	10.23782/HUW_20_2018
Budgetanalyse	Handbuch für die Budgetberatung	Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin et al.	Buch	10.10.2022	10.23782/HUW_13_2022
Budgetberatung	Referenzbudgets 2021 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	23.06.2021	10.23782/HUW_16_2021

Budgetberatung	Handbuch für die Budgetberatung	Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin et al.	Buch	10.10.2022	10.23782/HUW_13_2022
C					
Care	Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen	Uta Meier	Arbeitspapier	04.05.2020	10.23782/HUW_11_2020
Carearbeit	Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft	Isabell Reichert, Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	27.07.2018	10.23782/HUW_14_2018
Catering	Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes "Marokkanische Hähnchenpfanne"	Lioba Schenk, Christof Menzel	Original	21.08.2023	10.23782/HUW_15_2023
Chemie	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Chemikalien	Häufigkeit hormonell wirkender Stoffe in Kosmetikprodukten von Studentinnen und Studenten	Dirk Bunke, Marie Peschers et al.	Original	26.04.2018	10.23782/HUW_11_2017
CO2-Bilanz	Optimale Lagerbedingungen von Lebensmitteln in Kühlgeräten	Wiebke Fock	Arbeitspapier	29.03.2018	10.23782/HUW_07_2018
CO2-Emission	CO2-Reduzierung in der Großküche: Modellrechnung für die Modernisierung des Gerätebestandes von Heißluftdämpfern	Stefanie Trapp, Jörg Andreä	Kurzbeitrag	01.03.2018	10.23782/HUW_07_2017
CO2-Emission	Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	Elmar Schlich	Arbeitspapier	25.07.2019	10.23782/HUW_08_2019
Consumer Carbon Footprint	Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf	Manuel Mohr	Kurzbeitrag	01.02.2018	10.23782/HUW_06_2017
Corona	Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen	Uta Meier	Arbeitspapier	04.05.2020	10.23782/HUW_11_2020
Corona	Leben und arbeiten im Pflegeheim mit Corona	Sean Ndjeka, Nadja Gnilka et al.	Arbeitspapier	16.12.2020	10.23782/HUW_18_2020
Corona	Einstellungen und Argumente zu den Corona-Maßnahmen in ausgewählten Berufsfeldern. Eine qualitative Untersuchung	Ana SVL Stammer, Karlotta Leppin et al.	Arbeitspapier	11.04.2022	10.23782/HUW_11_2022
COVID-19	Leben und arbeiten im Pflegeheim mit Corona		Arbeitspapier	16.12.2020	10.23782/HUW_18_2020
COVID-19	Ernährungsbezogenes Verbraucherverhalten in der Corona- Pandemie	Clara Llosa Isenrich, Katharina Würth et al.	Kurzbeitrag	17.03.2021	10.23782/HUW_03_2021
D					

Demenz	Anwendung von Verpflegungskonzepten für Menschen mit Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda	Angelina Heumüller, Stephanie Hagspihl	Kurzbeitrag	04.04.2022	10.23782/HUW_06.2022
Demografie	zukunftsfähig - international - überzeugend: Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der dgh	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	09.01.2018	10.23782/HUW_02_2018
Demografie	Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis?	Dietmar Bräunig	Original	09.02.2022	10.23782/HUW_03_2022
Desinfektion	Biozidprodukte im Haushalt – Argumente gegen den Einsatz im Hinblick auf die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt	Anna-Maria Rager, Saskia Leopold, Benjamin Eilts.	Kurzbeitrag	19.09.2019	10.23782/HUW_03_2019
Desinfektion	Desinfektion textiler Bodenbeläge	Ines Ott, Tana Ruhnau, Amelie Werz	Kurzbeitrag	21.07.2022	10.23782/HUW_15_2022
Dezentralisierung	Hauswirtschaft im Quartier – Neue Aufgaben und Wege für die professionelle Hauswirtschaft. Eine Konzeption für die Hauswirtschaft im Rahmen des Projektes "oikos-plus"	Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger et al.	Arbeitspapier	05.11.2020	10.23782/HUW_17_2020
Dialoggarer	Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik	Tabea Mehnert	Arbeitspapier	20.03.2018	10.23782/HUW_06_2018
Didaktik	Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement	Karin Beuting-Lampe	Arbeitspapier	06.09.2018	10.23782/HUW_19_2018
Dienstleistung	zukunftsfähig - international - überzeugend: Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der dgh	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	09.01.2018	10.23782/HUW_02_2018
Digitale Bildung	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
Digitalisierung	Hygienemonitoring der professionellen Reinigungsleistung im Pflegeheim – mit digitaler Unterstützung	Michelangelo Ferrentino, Nora Barth et al.	Arbeitspapier	25.10.2023	10.23782/HUW_17_2023
DIN SPEC 10534	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut	Anna-Maria Rager, Maren Eggers et al.	Arbeitspapier	01.05.2020	10.23782/HUW_10_2020
Druckfähigkeit	3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung	Lena Franke, Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.12.2018	10.23782/HUW_23_2018
E					
E-Commerce	Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	15.04.2019	10.23782/HUW_06_2019
Einkauf	Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf	Manuel Mohr	Kurzbeitrag	01.02.2018	10.23782/HUW_06_2017

Einkauf	Einkaufsfahrt und gekaufte Produkte - ein Vergleich der CO2-Bilanzen	Barbara Hortmanns, Melina Wittig, Uwe Großmann	Kurzbeitrag	18.01.2022	10.23782/HUW_21_2021
Einstellung zu COVID-19- Maßnahmen	Einstellungen und Argumente zu den Corona-Maßnahmen in ausgewählten Berufsfeldern. Eine qualitative Untersuchung	Ana SVL Stammer, Karlotta Leppin et al.	Arbeitspapier	11.04.2022	10.23782/HUW_11_2022
Elektromagnetische Wellen	Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik	Tabea Mehnert	Arbeitspapier	20.03.2018	10.23782/HUW_06_2018
Eltern	Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern	Nina Klünder	Original	08.11.2018	10.23782/HUW_21_2018
Elternschaft	Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft	Isabell Reichert, Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	27.07.2018	10.23782/HUW_14_2018
Empfehlungen	Ernährung in Krisenzeiten: Untersuchung zum Lebensmittel-Notvorrat in privaten Haushalten	Bianca Müller, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	12.09.2023	10.23782/HUW_13_2023
EN IEC 63169:2020	Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Energie	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Energie	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder	Eva Prämassing, Michaela Schlich	Original	24.03.2023	10.23782/HUW_02_2023
Energieeffizienz	CO2-Reduzierung in der Großküche: Modellrechnung für die Modernisierung des Gerätebestandes von Heißluftdämpfern	Stefanie Trapp, Jörg Andreä	Kurzbeitrag	01.03.2018	10.23782/HUW_07_2017
Energielabel	Klimaschutzziele: Was ist unser Beitrag? Circular Economy – Mehr als Ökodesign und Energielabel.	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	24.02.2020	10.23782/HUW_08_2020
Energieverbrauch	Cross-country comparison of energy use behavior in households	Maud Fournier	Arbeitspapier	23.10.2018	10.23782/HUW_22_2018
Energieverbrauchsmessung	Neutrale Prüfmedien in Zusammenhang mit DIN 18873-3 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen	Stefanie König, Jörg Andreä	Original	15.11.2023	10.23782/HUW_07_2023
Englisch	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg	Buch	01.09.2021	10.23782/HUW_21_2021
Erderwärmung	Cross-country comparison of energy use behavior in households	Maud Fournier	Arbeitspapier	23.10.2018	10.23782/HUW_22_2018
Ergonomie	Was macht ein Sitzmöbel in der Gastronomie bequem?	Lisa Blumenkamp, Hannah Bröker et al.	Kurzbeitrag	20.02.2018	10.23782/HUW_04_2018
Erklärvideo	Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik	Peter Mitterer, Sandra Schön	Original	07.04.2021	10.23782/HUW_02_2021
Ernährung	Verpflegung und Hauswirtschaft - Wer gebraucht wird, fühlt sich wohler	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	13.04.2018	10.23782/HUW_09_2018

Ernährung	Essen an Schulen zwischen Anspruch und Wirklichkeit. Erwartungen an Schulverpflegung in Anbetracht von Erfahrungen aus der Praxis	Catherina Jansen	Kurzbeitrag	26.06.2018	10.23782/HUW_16_2018
Ernährung	Eignung des Expertenstandards "Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege" für ambulante Pflegedienste	Annika Schaub	Kurzbeitrag	07.03.2019	10.23782/HUW_04_2019
Ernährung	Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität	Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	03.05.2022	10.23782/HUW_05_2022
Ernährung	Aktuelle Krisen - Beschleuniger für den Green Deal	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Ernährungsbildung	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern	Maria Punstein, Michaela Schlich	Original	05.01.2018	10.23782/HUW_08_2017
Ernährungsbildung	Ernährungskonzepte in Kindertageseinrichtungen in Fulda und im Landkreis Fulda – Eine empirische Analyse	Nathalie Neumann, Christine Küster	Kurzbeitrag	10.03.2020	10.23782/HUW_13_2019
Ernährungsbildung	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
Ernährungserhebung	Innovative Dietary Assessment Technologies to fill the (Micro-) Nutrient Data Gap	Sara Jansen	Arbeitspapier	23.10.2019	10.23782/HUW_12_2019
Ernährungskonzepte	Ernährungskonzepte in Kindertageseinrichtungen in Fulda und im Landkreis Fulda – Eine empirische Analyse	Nathalie Neumann, Christine Küster	Kurzbeitrag	10.03.2020	10.23782/HUW_13_2019
Ernährungsökonomik	Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag	Rainer Hufnagel, Mirjam Jaquemoth	Arbeitspapier	07.05.2021	10.23782/HUW_12_2021
Ernährungsverhalten	Ernährungsbezogenes Verbraucherverhalten in der Corona- Pandemie	Clara Llosa Isenrich, Katharina Würth et al.	Kurzbeitrag	17.03.2021	10.23782/HUW_03_2021
Ernährungswarenkorb	Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzminima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt	Heide Preuße	Original	05.02.2018	10.23782/HUW_01_2018
Ersatz von Pommes Frites	Neutrale Prüfmedien in Zusammenhang mit DIN 18873-3 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen	Stefanie König, Jörg Andreä	Original	15.11.2023	10.23782/HUW_07_2023
Erwerbstätigkeit	Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern	Nina Klünder	Original	08.11.2018	10.23782/HUW_21_2018
Escape Room	#StopTheSpread: Konzeption eines Escape Rooms zu Basis-Hygienemaßnahmen hauswirtschaftlicher Mitarbeiter	Janine Kettler	Kurzbeitrag	14.03.2022	10.23783/HUW_04_2022
Escape Room	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder	Eva Prämassing, Michaela Schlich	Original	24.03.2023	10.23782/HUW_02_2023

		Г	T	ı	,
Ess- und Trinkhilfen	Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen	Barbara Pfindel, Angelina Heumüller et al.	Original	08.04.2020	10.23782/HUW_05_2020
Essalltag	Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern	Nina Klünder	Original	08.11.2018	10.23782/HUW_21_2018
Existenzminimum	Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzminima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt	Heide Preuße	Original	05.02.2018	10.23782/HUW_01_2018
Expertengespräche Niedersachsen	Ambulant hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Kontext von Pflege - Ergebnisse einer Fallstudie in Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Antje Bartke	Arbeitspapier	12.12.2022	10.23782/HUW_18_2022
Expertenstandard	Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft	Angelika Sennlaub, Nadja Gnilka	Arbeitspapier	06.06.2023	10.23782/HUW_12_2023
Expertenstandard Ernährungsmanagement	Eignung des Expertenstandards "Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege" für ambulante Pflegedienste	Annika Schaub	Kurzbeitrag	07.03.2019	10.23782/HUW_04_2019
Extrusion	3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung	Lena Franke, Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.12.2018	10.23782/HUW_23_2018
F					
Fachkompetenz	Fachkompetenzentwicklung in hauswirtschaftlich orientierten Sprachlernklassen – Empirisch fundierte Entwicklung einer Unterrichtskonzeption für Schüler/innen mit Migrationshintergrund an den Berufsbildenden Schulen III Celle	Birthe Kleiber	Kurzbeitrag	23.04.2018	10.23782/HUW_10_2018
Fachkräfte	Hauswirtschaft im Quartier – Neue Aufgaben und Wege für die professionelle Hauswirtschaft. Eine Konzeption für die Hauswirtschaft im Rahmen des Projektes "oikos-plus"	Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger et al.	Arbeitspapier	05.11.2020	10.23782/HUW_17_2020
Facility management	Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über öffentliche Akutspitäler in der Schweiz	Oliver Weisshaupt	Kurzbeitrag	04.11.2019	10.23782/HUW_11_2019
Fallstudie	Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt	Arbeitspapier	24.06.2023	10.23782/HUW_14_2023
Fallstudie Niedersachsen	Ambulant hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Kontext von Pflege - Ergebnisse einer Fallstudie in Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Antje Bartke	Arbeitspapier	12.12.2022	10.23782/HUW_18_2022
Familie	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien – Eine qualitative Studie über die Relevanz alltagsunterstützender Angebote für die Entlastung erwerbstätiger Eltern	Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	16.02.2021	10.23782/HUW_06_2021

Nachhaltigkeit und Mode - Befragung junger Konsumenten		l		I
zu Kriterien und Erwartungen	,	Original	22.06.2022	10.23782/HUW_07_2022
von Backwaren in privaten Haushalten	Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Original	07.05.2020	10.23782/HUW_07_2020
Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern	Maria Punstein, Michaela Schlich	Original	05.01.2018	10.23782/HUW_08_2017
Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt	Astrid Klingshirn, Jo-Ann Fromm et al.	Original	19.04.2023	10.23782/HUW_03_2023
Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt	Astrid Klingshirn, Jo-Ann Fromm et al.	Original	19.04.2023	10.23782/HUW_03_2023
Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	13.03.2020	10.23782/HUW_18_2019
Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	12.12.2019	10.23782/HUW_14_2019
Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand	Michaela Schlich, Frauke Arf	Original	02.07.2021	10.23782/HUW_11_2021
	Heide Preuße	Original	05.02.2018	10.23782/HUW_01_2018
Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	Mara Strenger, Anne Lea Schillinger, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.10.2019	10.23782/HUW_10_2019
Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft	dgh e.V. (Hrsg.), Martina Feulner	Arbeitspapier	14.01.2019	10.23782/HUW_25_2018
Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg	Buch	01.09.2021	10.23782/HUW_21_2021
Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive	Barbara Fegebank	Buch	03.11.2022	10.23782/HUW_17_2022
Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	12.12.2019	10.23782/HUW_14_2019
Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	Stefanie Löffler, Bernhard Vetsch, Adrian Bachmann	Kurzbeitrag	07.09.2018	10.23782/HUW_17_2018
Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
	Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen von Backwaren in privaten Haushalten Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzminima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	zu Kriterien und Erwartungen Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen von Backwaren in privaten Haushalten Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzminima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Anhang Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft – eine Retrospektive Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation to Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation für Resh produce storage Freshness performance according to IEC 63169 in relation to Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation to Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation to Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in rel	zu Kriterien und Erwartungen Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen von Backwaren in privaten Haushalten Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Frod for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzimima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt Lebensmittelherstellung und –ausgabe im Foodtruck: Lebensmittelherstellung und –ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft Lebensmittelverarbeitung im Haushalt – Anhang Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft in Kühlgeräten Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation Freshness performance according to IEC 63169 in relation Kurzbeitrag Verlikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Freshness performance according to IEC 63169 in relation Freshness performance according to IEC 63169 in relation Freshness performance according to IEC 63169 in relation Freshness performance accor	Zu Kriterien und Erwartungen Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen Original Or.05.2020 Original Or.05.2020 Original Or.05.2020 Original Or.05.2020 Original Or.05.2020 Original Origin

Frittiervorgang	Neutrale Prüfmedien in Zusammenhang mit DIN 18873-3 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen	Stefanie König, Jörg Andreä	Original	15.11.2023	10.23782/HUW_07_2023
G					
Game-based learning	#StopTheSpread: Konzeption eines Escape Rooms zu Basis-Hygienemaßnahmen hauswirtschaftlicher Mitarbeiter	Janine Kettler	Kurzbeitrag	14.03.2022	10.23783/HUW_04_2022
Gargeräte	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil II	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	26.04.2021	10.23782/HUW_14_2021
Garverfahren	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Gastronomie	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I	Jörg Andreä, Michael Greiner et al.	Buch	21.01.2020	10.23782/HUW_02_2020
Gastronomie	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Gastronomie	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Gastronorm	Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm- Edelstahl-Behältern	Merle Christophersen, Christof Menzel	Original	19.02.2020	10.23782/HUW_16_2019
Gefrierbrand	Ein Ansatz zur beschleunigten Messung von Austrocknung (Gefrierbrand) von Rindfleischbuletten in Haushaltsgefriergeräten	Beate Kölzer, Jasmin Geppert et al.	Original	09.04.2021	10.23782/HUW_05_2021
Gefrieren	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Gefriergerät	Ein Ansatz zur beschleunigten Messung von Austrocknung (Gefrierbrand) von Rindfleischbuletten in Haushaltsgefriergeräten	Beate Kölzer, Jasmin Geppert et al.	Original	09.04.2021	10.23782/HUW_05_2021
Gemeinschaftsgastronomie	zukunftsfähig - international - überzeugend: Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der dgh	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	09.01.2018	10.23782/HUW_02_2018
Gemeinschaftsgastronomie	Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	08.03.2018	10.23782/HUW_08_2018
Gemeinschaftsgastronomie	Verpflegung und Hauswirtschaft - Wer gebraucht wird, fühlt sich wohler	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	13.04.2018	10.23782/HUW_09_2018
Gemeinschaftsgastronomie	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	23.08.2018	10.23782/HUW_18_2018
Gemeinschaftsgastronomie	Anwendung von Verpflegungskonzepten für Menschen mit Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda	Angelina Heumüller, Stephanie Hagspihl	Kurzbeitrag	04.04.2022	10.23782/HUW_06.2022
Gemeinschaftsverpflegung	Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über öffentliche Akutspitäler in der Schweiz	Oliver Weisshaupt	Kurzbeitrag	04.11.2019	10.23782/HUW_11_2019

Gemeinschaftsverpflegung	Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH	Ina Kerkhoff	Kurzbeitrag	22.11.2019	10.23782/HUW_17_2019
Gemeinschaftsverpflegung	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden	Giulia Nentwig, Laura Davina König et al.	Arbeitspapier	22.09.2020	10.23782/HUW_13_2020
Gemeinschaftsverpflegung	Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes "Marokkanische Hähnchenpfanne"	Lioba Schenk, Christof Menzel	Original	21.08.2023	10.23782/HUW_15_2023
Gemüse	Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	12.12.2019	10.23782/HUW_14_2019
Gemüse	Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	13.03.2020	10.23782/HUW_18_2019
Gemüse	Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Gender	Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr	Christina Klenner, Svenja Pfahl, Dietmar Hobler	Arbeitspapier	08.04.2018	10.23782/HUW_05_2018
Generation Y	Generation Y. Wohin mit der Zeit? Ein empirischer Vergleich zur Zeitverwendung verschiedener Generationen	Josepha Zimmermann, Nina Klünder	Kurzbeitrag	28.11.2017	10.23782/HUW_09_2017
Gerätetechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Gerätetechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg	Buch	01.09.2021	10.23782/HUW_21_2021
Geschichte der Haushaltswissenschaft	Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage	Christine Küster, Nina Klünder, Inga Wagenknecht	Arbeitspapier	02.05.2023	10.23782/HUW_09_2023
Geschirrspülmaschine	Nachhaltigkeit beim maschinellen Geschirrspülen: Analyse des Verbraucherverhaltens mittels mobiler Ethnographie	Astrid Klingshirn, Florian Burkart et al.	Arbeitspapier	03.04.2020	10.23782/HUW_09_2020
Geschirrspülmaschine	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut	Anna-Maria Rager, Maren Eggers et al.	Arbeitspapier	01.05.2020	10.23782/HUW_10_2020
Geschlechterrollen	Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft	Isabell Reichert, Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	27.07.2018	10.23782/HUW_14_2018
Gestaltung	Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet?	Angelika Sennlaub, Borbála Bálint et al.	Kurzbeitrag	12.02.2020	10.23782/HUW_03_2020
Gesundheitsorganisationen	Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM)	Noemi Müller, Irina Pericin Häfliger	Kurzbeitrag	18.07.2023	10.23782/HUW_04_2023
Gewerbliche Fritteusen	Neutrale Prüfmedien in Zusammenhang mit DIN 18873-3 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen	Stefanie König, Jörg Andreä	Original	15.11.2023	10.23782/HUW_07_2023
Gewichtsverlust	Ein Ansatz zur beschleunigten Messung von Austrocknung (Gefrierbrand) von Rindfleischbuletten in Haushaltsgefriergeräten	Beate Kölzer, Jasmin Geppert et al.	Original	09.04.2021	10.23782/HUW_05_2021

	Nachhaltigkeit und Mode - Befragung junger Konsumenten				
Greenwashing	zu Kriterien und Erwartungen	Karolin Löhr, Michaela Schlich	Original	22.06.2022	10.23782/HUW_07_2022
Großküche	CO2-Reduzierung in der Großküche: Modellrechnung für die Modernisierung des Gerätebestandes von Heißluftdämpfern	Stefanie Trapp, Jörg Andreä	Kurzbeitrag	01.03.2018	10.23782/HUW_07_2017
Grundschule	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern	Maria Punstein, Michaela Schlich	Original	05.01.2018	10.23782/HUW_08_2017
Gütesiegel	Nachhaltigkeit und Mode - Befragung junger Konsumenten zu Kriterien und Erwartungen	Karolin Löhr, Michaela Schlich	Original	22.06.2022	10.23782/HUW_07_2022
Н					
Haltbarkeit	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil V	Astrid Klingshirn, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	15.07.2021	10.23782/HUW_17_2021
Hausgemeinschaftskonzept	Anwendung von Verpflegungskonzepten für Menschen mit Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda	Angelina Heumüller, Stephanie Hagspihl	Kurzbeitrag	04.04.2022	10.23782/HUW_06.2022
Hausgeräte	Aktuelle Krisen - Beschleuniger für den Green Deal	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Haushalt	zukunftsfähig - international - überzeugend: Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der dgh	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	09.01.2018	10.23782/HUW_02_2018
Haushalt	Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	08.03.2018	10.23782/HUW_08_2018
Haushalt	Optimale Lagerbedingungen von Lebensmitteln in Kühlgeräten	Wiebke Fock	Arbeitspapier	29.03.2018	10.23782/HUW_07_2018
Haushalt	Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr	Christina Klenner, Svenja Pfahl, Dietmar Hobler	Arbeitspapier	08.04.2018	10.23782/HUW_05_2018
Haushalt	The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators	Ghufran Ahmed	Arbeitspapier	18.05.2018	10.23782/HUW_13_2018
Haushalt	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 66. Jahrgangs 2018	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	07.01.2019	10.23782/HUW_01_2019
Haushalt	Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	Elmar Schlich	Arbeitspapier	25.07.2019	10.23782/HUW_08_2019
Haushalt	Biozidprodukte im Haushalt – Argumente gegen den Einsatz im Hinblick auf die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt	Anna-Maria Rager, Saskia Leopold, Benjamin Eilts.	Kurzbeitrag	19.09.2019	10.23782/HUW_03_2019
Haushalt	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 67. Jahrgangs 2019	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	16.01.2020	10.23782/HUW_01_2020
Haushalt	Vergleichende Ökobilanz der Kaffeezubereitung mittels verschiedener Zubereitungssysteme	Dennis Kompalla, Christof Menzel	Original	21.03.2020	10.23782/HUW_19_2019
Haushalt	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 68. Jahrgangs 2020	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	26.01.2021	10.23782/HUW_01_2021

Haushalt	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien – Eine qualitative Studie über die Relevanz alltagsunterstützender Angebote für die Entlastung erwerbstätiger Eltern	Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	16.02.2021	10.23782/HUW_06_2021
Haushalt	Professionelles Hauswirtschaftliches Handeln. Definition, Wirkungen und Kennzeichen.	Martina Feulner, Margarete Sobotka	Buch	01.03.2021	10.23782/HUW_07_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil I	Elvira Baier, Margit Bölts et al.	Buch	04.03.2021	10.23782/HUW_08_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil II	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	26.04.2021	10.23782/HUW_14_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil III	Margit Bölts, Antal Bognár et al.	Buch	19.05.2021	10.23782/HUW_14_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Haushalt	Referenzbudgets 2021 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	23.06.2021	10.23782/HUW_16_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil V	Astrid Klingshirn, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	15.07.2021	10.23782/HUW_17_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Haushalt	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg	Buch	01.09.2021	10.23782/HUW_21_2021
Haushalt	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 69. Jahrgangs 2021	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	13.01.2022	10.23782/HUW_01_2022
Haushalt	Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität	Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	03.05.2022	10.23782/HUW_05_2022
Haushalt	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
Haushalt	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 70. Jahrgangs 2022	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	09.01.2023	10.23782/HUW_01_2023
Haushalt	Aktuelle Krisen - Beschleuniger für den Green Deal	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Haushalt	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder	Eva Prämassing, Michaela Schlich	Original	24.03.2023	10.23782/HUW_02_2023
Haushalt	Ernährung in Krisenzeiten: Untersuchung zum Lebensmittel-Notvorrat in privaten Haushalten	Bianca Müller, Gertrud Winkler	_	12.09.2023	10.23782/HUW_13_2023
Haushaltsbudget	Handbuch für die Budgetberatung	Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin et al.		10.10.2022	10.23782/HUW_13_2022
Haushaltsfinanzen	Handbuch für die Budgetberatung	Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin et al.	Buch	10.10.2022	10.23782/HUW_13_2022
Haushaltsführung	Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern	Tatjana Rosendorfer	Original	30.11.2017	10.23782/HUW_02_2017

Haushaltsnahe Dienstleistungen	I	Natalie Becker, Christine Küster	Arbeitspapier	07.09.2020	10.23782/HUW_15_2020
Haushaltsnahe Dienstleistungen		Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger et al.	Arbeitspapier	05.11.2020	10.23782/HUW_17_2020
Haushaltsnahe Dienstleistungen	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien – Eine qualitative Studie über die Relevanz alltagsunterstützender Angebote für die Entlastung erwerbstätiger Eltern	Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	16.02.2021	10.23782/HUW_06_2021
Haushaltsökonomie	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 66. Jahrgangs 2018	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	07.01.2019	10.23782/HUW_01_2019
Haushaltsökonomie	Janrgangs 2019	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	16.01.2020	10.23782/HUW_01_2020
Haushaltsökonomie	Janrgangs 2020	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	26.01.2021	10.23782/HUW_01_2021
Haushaltsökonomie	Wirkungen und Kennzeichen.	Martina Feulner, Margarete Sobotka	Buch	01.03.2021	10.23782/HUW_07_2021
Haushaltsökonomie	Hanrdands 2021	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	13.01.2022	10.23782/HUW_01_2022
Haushaltsökonomie	Handbuch für die Budgetberatung	Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin et al.	Buch	10.10.2022	10.23782/HUW_13_2022
Haushaltsökonomie	Janrgangs 2022	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	09.01.2023	10.23782/HUW_01_2023
Haushaltsprodukte	Häufigkeit hormonell wirkender Stoffe in Kosmetikprodukten von Studentinnen und Studenten	Dirk Bunke, Marie Peschers et al.	Original	26.04.2018	10.23782/HUW_11_2017
Haushaltstechnik	Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	08.03.2018	10.23782/HUW_08_2018
Haushaltstechnik	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	23.08.2018	10.23782/HUW_18_2018
Haushaltstechnik	Janrgangs 2018	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	07.01.2019	10.23782/HUW_01_2019
Haushaltstechnik	Janrgangs 2019	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	16.01.2020	10.23782/HUW_01_2020
Hausnaitstechnik		Jörg Andreä, Michael Greiner et al.	Buch	21.01.2020	10.23782/HUW_02_2020
Haushaltstechnik	Klimaschutzziele: Was ist unser Beitrag? Circular Economy – Mehr als Ökodesign und Energielabel.	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	24.02.2020	10.23782/HUW_08_2020
Haushaltstechnik	Janrgangs 2020	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	26.01.2021	10.23782/HUW_01_2021
Haushaltstechnik	Janrgangs 2021	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	13.01.2022	10.23782/HUW_01_2022
Haushaltstechnik	Leben 2050. Haushaltswissenschaftliche Perspektiven - Dokumentation der Jahrestagung 2021 der dgh	Angelika Sennlaub, Agnes Loose et al.	Tagungsband	10.02.2022	10.23782/HUW_02_2022
Haushaltstechnik	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 70. Jahrgangs 2022	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	09.01.2023	10.23782/HUW_01_2023

Haushaltstechnik		Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Haushaltswissenschaft	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 66. Jahrgangs 2018	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	07.01.2019	10.23782/HUW_01_2019
Haushaltswissenschaft	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 67. Jahrgangs 2019	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	16.01.2020	10.23782/HUW_01_2020
Haushaltswissenschaft	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 68. Jahrgangs 2020	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	26.01.2021	10.23782/HUW_01_2021
Haushaltswissenschaft	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 69. Jahrgangs 2021	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	13.01.2022	10.23782/HUW_01_2022
Haushaltswissenschaft	Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis?	Dietmar Bräunig	Original	09.02.2022	10.23782/HUW_03_2022
Haushaltswissenschaft	Leben 2050. Haushaltswissenschaftliche Perspektiven - Dokumentation der Jahrestagung 2021 der dgh	Angelika Sennlaub, Agnes Loose et al.	Tagungsband	10.02.2022	10.23782/HUW_02_2022
Haushaltswissenschaft	Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive	Barbara Fegebank	Buch	03.11.2022	10.23782/HUW_17_2022
Haushaltswissenschaft	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 70. Jahrgangs 2022	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	09.01.2023	10.23782/HUW_01_2023
Haushaltswissenschaft	Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage	Christine Küster, Nina Klünder, Inga Wagenknecht	Arbeitspapier	02.05.2023	10.23782/HUW_09_2023
Hauswirtschaft	Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	08.03.2018	10.23782/HUW_08_2018
Hauswirtschaft	Die Gestaltung von berufsbildendem Unterricht unter besonderer Berücksichtigung hörgeschädigter Schüler/innen im hauswirtschaftlichen Bereich	Julia Schulte	Kurzbeitrag	17.04.2018	10.23782/HUW_12_2018
Hauswirtschaft	Fachkompetenzentwicklung in hauswirtschaftlich orientierten Sprachlernklassen – Empirisch fundierte Entwicklung einer Unterrichtskonzeption für Schüler/innen mit Migrationshintergrund an den Berufsbildenden Schulen III Celle	Birthe Kleiber	Kurzbeitrag	23.04.2018	10.23782/HUW_10_2018
Hauswirtschaft	Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement	Karin Beuting-Lampe	Arbeitspapier	06.09.2018	10.23782/HUW_19_2018
Hauswirtschaft	Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft	dgh e.V. (Hrsg.), Martina Feulner	Arbeitspapier	14.01.2019	10.23782/HUW_25_2018
Hauswirtschaft	Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH	Ina Kerkhoff	Kurzbeitrag	22.11.2019	10.23782/HUW_17_2019
Hauswirtschaft	Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege	Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler	Kurzbeitrag	09.07.2020	10.23782/HUW_06_2020
Hauswirtschaft	Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten	Natalie Becker, Christine Küster	Arbeitspapier	07.09.2020	10.23782/HUW_15_2020
Hauswirtschaft	Hauswirtschaft im Quartier – Neue Aufgaben und Wege für die professionelle Hauswirtschaft. Eine Konzeption für die Hauswirtschaft im Rahmen des Projektes "oikos-plus"	Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger et al.	Arbeitspapier	05.11.2020	10.23782/HUW_17_2020

Hauswirtschaft	Leben und arbeiten im Pflegeneim mit Corona	Sean Ndjeka, Nadja Gnilka et al.	Arbeitspapier	16.12.2020	10.23782/HUW_18_2020
Hauswirtschaft	Wirkungen und Kennzeichen.	Martina Feulner, Margarete Sobotka	Buch	01.03.2021	10.23782/HUW_07_2021
Hauswirtschaft	Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen	Barbara Pfindel, Catherina Jansen, Stephanie Hagspihl	Original	04.11.2021	10.23782/HUW_19_2021
Hauswirtschaft	Leben 2050. Haushaltswissenschaftliche Perspektiven - Dokumentation der Jahrestagung 2021 der dgh	Angelika Sennlaub, Agnes Loose et al.	Tagungsband	10.02.2022	10.23782/HUW_02_2022
Hauswirtschaft	#StopTheSpread: Konzeption eines Escape Rooms zu Basis-Hygienemaßnahmen hauswirtschaftlicher Mitarbeiter	Janine Kettler	Kurzbeitrag	14.03.2022	10.23783/HUW_04_2022
Hauswirtschaft	Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive	Barbara Fegebank	Buch	03.11.2022	10.23782/HUW_17_2022
Hauswirtschaft	Aktuelle Krisen - Beschleuniger für den Green Deal	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Hauswirtschaft	3. Fuldaer Forum: Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen – Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft	Catherina Jansen	Tagungsband	18.04.2023	10.23782/HUW_10_2023
Hauswirtschaft	Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt	Arbeitspapier	24.06.2023	10.23782/HUW_14_2023
Hauswirtschaft	Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Leitungspositionen	Franziska Jammerthal, Ina Germer, Pirjo Susanne Schack	Arbeitspapier	20.07.2023	10.23782/HUW_16_2023
Hauswirtschaft	Hygienemonitoring der professionellen Reinigungsleistung im Pflegeheim – mit digitaler Unterstützung	Michelangelo Ferrentino, Nora Barth et al.	Arbeitspapier	25.10.2023	10.23782/HUW_17_2023
Hauswirtschaftliche Bildung	Leben 2050. Haushaltswissenschaftliche Perspektiven - Dokumentation der Jahrestagung 2021 der dgh	Angelika Sennlaub, Agnes Loose et al.	Tagungsband	10.02.2022	10.23782/HUW_02_2022
Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt	Arbeitspapier	24.06.2023	10.23782/HUW_14_2023
Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte	Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Leitungspositionen	Franziska Jammerthal, Ina Germer, Pirjo Susanne Schack	Arbeitspapier	20.07.2023	10.23782/HUW_16_2023
Hauswirtschaftswissenschaft	Leben 2050. Haushaltswissenschaftliche Perspektiven - Dokumentation der Jahrestagung 2021 der dgh	Angelika Sennlaub, Agnes Loose et al.	Tagungsband	10.02.2022	10.23782/HUW_02_2022
Heißluftdämpfer	Heißluftdämpfern	Stefanie Trapp, Jörg Andreä	Kurzbeitrag	01.03.2018	10.23782/HUW_07_2017
Hessen	Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen	Barbara Pfindel, Catherina Jansen, Stephanie Hagspihl	Original	04.11.2021	10.23782/HUW_19_2021
Hofladen	CO2-Bilanzen	Barbara Hortmanns, Melina Wittig, Uwe Großmann	Kurzbeitrag	18.01.2022	10.23782/HUW_21_2021
Hormonell wirkende Stoffe	Häufigkeit hormonell wirkender Stoffe in Kosmetikprodukten von Studentinnen und Studenten	Dirk Bunke, Marie Peschers et al.	Original	26.04.2018	10.23782/HUW_11_2017

		1	T	_	
Hörschädigung	Die Gestaltung von berufsbildendem Unterricht unter besonderer Berücksichtigung hörgeschädigter Schüler/innen im hauswirtschaftlichen Bereich	Julia Schulte	Kurzbeitrag	17.04.2018	10.23782/HUW_12_2018
Hygiene	InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen	Antoinette Stritzke	Arbeitspapier	05.12.2017	10.23782/HUW_13_2017
Hygiene	Biozidprodukte im Haushalt – Argumente gegen den Einsatz im Hinblick auf die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt	Anna-Maria Rager, Saskia Leopold, Benjamin Eilts.	Kurzbeitrag	19.09.2019	10.23782/HUW_03_2019
Hygiene	Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	Mara Strenger, Anne Lea Schillinger, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.10.2019	10.23782/HUW_10_2019
Hygiene	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I	Jörg Andreä, Michael Greiner et al.	Buch	21.01.2020	10.23782/HUW_02_2020
Hygiene	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut	Anna-Maria Rager, Maren Eggers et al.	Arbeitspapier	01.05.2020	10.23782/HUW_10_2020
Hygiene	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil II	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	26.04.2021	10.23782/HUW_14_2021
Hygienefunktionen	Hygienaspekte bei der Kühllagerung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen	Astrid Klingshirn, Benjamin Eilts et al.	Original	16.09.2022	10.23782/HUW_16_2022
Hygienemaßnahmen	#StopTheSpread: Konzeption eines Escape Rooms zu Basis-Hygienemaßnahmen hauswirtschaftlicher Mitarbeiter	Janine Kettler	Kurzbeitrag	14.03.2022	10.23783/HUW_04_2022
Hygieneschulung	Hygienemonitoring der professionellen Reinigungsleistung im Pflegeheim – mit digitaler Unterstützung	Michelangelo Ferrentino, Nora Barth et al.	Arbeitspapier	25.10.2023	10.23782/HUW_17_2023
Hygieneunterstützung	Hygienaspekte bei der Kühllagerung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen	Astrid Klingshirn, Benjamin Eilts et al.	Original	16.09.2022	10.23782/HUW_16_2022
I, J					
Indoor-Farming-Systeme	Indoor-Farming-Geräte für den privaten Haushalt: Analyse verbraucherrelevanter Nutzungs- und Performanceparameter	Astrid Klingshirn, Lama Abdulhadi et al.	Arbeitspapier	07.03.2023	10.23782/HUW_06_2023
Infektion	Biozidprodukte im Haushalt – Argumente gegen den Einsatz im Hinblick auf die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt	Anna-Maria Rager, Saskia Leopold, Benjamin Eilts.	Kurzbeitrag	19.09.2019	10.23782/HUW_03_2019
Ingenieurinnen	Selbständigkeit als Strategie, um der Vereinbarkeitsproblematik zu begegnen? Ingenieurinnen zwischen Erwerbstätigkeit und Familie	Silvia Niersbach	Kurzbeitrag	14.10.2020	10.23782/HUW_12_2020
In-House-Wäscherei	InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen	Antoinette Stritzke	Arbeitspapier	05.12.2017	10.23782/HUW_13_2017
Inklusion	Die Gestaltung von berufsbildendem Unterricht unter besonderer Berücksichtigung hörgeschädigter Schüler/innen im hauswirtschaftlichen Bereich	Julia Schulte	Kurzbeitrag	17.04.2018	10.23782/HUW_12_2018
Innentemperatur	Soziodemographische Unterschiede im Verbraucherverhalten bei der Nutzung von Kühl- und Gefriergeräten in Deutschland	Victoria Hebald, Christian Hüppe, Rainer Stamminger	Kurzbeitrag	16.05.2022	10.23782/HUW_22_2021

Innerfamiliale Dynamik	Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern	Tatjana Rosendorfer	Original	30.11.2017	10.23782/HUW_02_2017
Innovationsfelder	Indoor-Farming-Geräte für den privaten Haushalt: Analyse verbraucherrelevanter Nutzungs- und Performanceparameter	Astrid Klingshirn, Lama Abdulhadi et al.	Arbeitspapier	07.03.2023	10.23782/HUW_06_2023
Integration	zukunftsfähig - international - überzeugend: Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft in Zeiten des Wandels. Dokumentation der Jahrestagung 2017 der dgh	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	09.01.2018	10.23782/HUW_02_2018
Interkulturell	3. Fuldaer Forum: Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen – Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft	Catherina Jansen	Tagungsband	18.04.2023	10.23782/HUW_10_2023
International	 Fuldaer Forum: Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen – Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft 	Catherina Jansen	Tagungsband	18.04.2023	10.23782/HUW_10_2023
Internationalität	packaging, environment, future. Making packaging Future Proof - Closing the Loop	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	03.12.2018	10.23782/HUW_24_2018
Internationalität	Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive	Barbara Fegebank	Buch	03.11.2022	10.23782/HUW_17_2022
K					
Kaffee	Vergleichende Ökobilanz der Kaffeezubereitung mittels verschiedener Zubereitungssysteme	Dennis Kompalla, Christof Menzel	Original	21.03.2020	10.23782/HUW_19_2019
Kalte Küche	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil III	Margit Bölts, Antal Bognár et al.	Buch	19.05.2021	10.23782/HUW_14_2021
Kältetechnik	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Kaltlagerfach	Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	Stefanie Löffler, Bernhard Vetsch, Adrian Bachmann	Kurzbeitrag	07.09.2018	10.23782/HUW_17_2018
Kaltlagerfach	Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	12.12.2019	10.23782/HUW_14_2019
Katalytische Rückwand	Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich	Eva Germek, Franziska Fecht, Peter Röckinger	Kurzbeitrag	06.03.2019	10.23782/HUW_02_2019
Keimreduktion	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut	Anna-Maria Rager, Maren Eggers et al.	Arbeitspapier	01.05.2020	10.23782/HUW_10_2020
Keimreduktion	Desinfektion textiler Bodenbeläge	Ines Ott, Tana Ruhnau, Amelie Werz	Kurzbeitrag	21.07.2022	10.23782/HUW_15_2022
Kinder	Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr	Christina Klenner, Svenja Pfahl, Dietmar Hobler	Arbeitspapier	08.04.2018	10.23782/HUW_05_2018
Kindergarten	Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet?	Angelika Sennlaub, Borbála Bálint et al.	Kurzbeitrag	12.02.2020	10.23782/HUW_03_2020

				-	
Kindertageseinrichtung	Ernährungskonzepte in Kindertageseinrichtungen in Fulda und im Landkreis Fulda – Eine empirische Analyse	Nathalie Neumann, Christine Küster	Kurzbeitrag	10.03.2020	10.23782/HUW_13_2019
Kindertageseinrichtung	Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen	Barbara Pfindel, Catherina Jansen, Stephanie Hagspihl	Original	04.11.2021	10.23782/HUW_19_2021
Kita	Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet?	Angelika Sennlaub, Borbála Bálint et al.	Kurzbeitrag	12.02.2020	10.23782/HUW_03_2020
Kita	Ernährungskonzepte in Kindertageseinrichtungen in Fulda und im Landkreis Fulda – Eine empirische Analyse	Nathalie Neumann, Christine Küster	Kurzbeitrag	10.03.2020	10.23782/HUW_13_2019
Kita	Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen	Barbara Pfindel, Catherina Jansen, Stephanie Hagspihl	Original	04.11.2021	10.23782/HUW_19_2021
Kita	Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes "Marokkanische Hähnchenpfanne"	Lioba Schenk, Christof Menzel	Original	21.08.2023	10.23782/HUW_15_2023
Klima	Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen	Uta Meier	Arbeitspapier	04.05.2020	10.23782/HUW_11_2020
Klimarelevanz	Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf	Manuel Mohr	Kurzbeitrag	01.02.2018	10.23782/HUW_06_2017
Klimarelevanz	Klimaschutzziele: Was ist unser Beitrag? Circular Economy – Mehr als Ökodesign und Energielabel.	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	24.02.2020	10.23782/HUW_08_2020
Klimawandel	Aktuelle Krisen - Beschleuniger für den Green Deal	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	30.03.2023	10.23782/HUW_08_2023
Kochen	Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik	Tabea Mehnert	Arbeitspapier	20.03.2018	10.23782/HUW_06_2018
Kochfunktion	Verbraucherstudie zur Nutzung multifunktionaler Küchenmaschinen mit Kochfunktion	Astrid Klingshirn, Sophia Beck et al.	Original	02.08.2021	10.23782/HUW_13_2021
Kompetenzen	Studierende reflektieren ihr Konsumhandeln – Ergebnisse einer qualitativen fotobasierten Erhebung	Martina Metz	Original	08.01.2018	10.23782/HUW_04_2017
Kondensat	Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	13.03.2020	10.23782/HUW_18_2019
Konsum	Studierende reflektieren ihr Konsumhandeln – Ergebnisse einer qualitativen fotobasierten Erhebung	Martina Metz	Original	08.01.2018	10.23782/HUW_04_2017
Konsum	Referenzbudgets 2018 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	04.09.2018	10.23782/HUW_20_2018
Konsumausgaben	Referenzbudgets 2021 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	23.06.2021	10.23782/HUW_16_2021
Körperpflege	Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte	Elisabeth Ferstl	Arbeitspapier	02.07.2018	10.23782/HUW_15_2018
Kosmetik	Häufigkeit hormonell wirkender Stoffe in Kosmetikprodukten von Studentinnen und Studenten	Dirk Bunke, Marie Peschers et al.	Original	26.04.2018	10.23782/HUW_11_2017
Kreislaufwirtschaft	packaging, environment, future. Making packaging Future Proof - Closing the Loop	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	03.12.2018	10.23782/HUW_24_2018
Krisenzeiten	Ernährung in Krisenzeiten: Untersuchung zum Lebensmittel-Notvorrat in privaten Haushalten	Bianca Müller, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	12.09.2023	10.23782/HUW_13_2023
Küchengestaltung	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil I	Elvira Baier, Margit Bölts et al.	Buch	04.03.2021	10.23782/HUW_08_2021
	•				-

			•	_	
Küchentechnik	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	23.08.2018	10.23782/HUW_18_2018
Küchentechnik	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I	Jörg Andreä, Michael Greiner et al.	Buch	21.01.2020	10.23782/HUW_02_2020
Küchentechnik	Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil I	Elvira Baier, Margit Bölts et al.	Buch	04.03.2021	10.23782/HUW_08_2021
Küchentechnik	Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik	Peter Mitterer, Sandra Schön	Original	07.04.2021	10.23782/HUW_02_2021
Küchentechnik	Ein Ansatz zur beschleunigten Messung von Austrocknung (Gefrierbrand) von Rindfleischbuletten in Haushaltsgefriergeräten	Beate Kölzer, Jasmin Geppert et al.	Original	09.04.2021	10.23782/HUW_05_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil II	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	26.04.2021	10.23782/HUW_14_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil III	Margit Bölts, Antal Bognár et al.	Buch	19.05.2021	10.23782/HUW_14_2021
Küchentechnik	Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen	Astrid Klingshirn, Lisa-Maria Dietz et al.	Original	27.05.2021	10.23782/HUW_09_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil V	Astrid Klingshirn, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	15.07.2021	10.23782/HUW_17_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Küchentechnik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg	Buch	01.09.2021	10.23782/HUW_21_2021
Küchentechnik	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn Thomas	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Kühlen	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Kühlgefrierkombination	Soziodemographische Unterschiede im Verbraucherverhalten bei der Nutzung von Kühl- und Gefriergeräten in Deutschland	Victoria Hebald, Christian Hüppe, Rainer Stamminger	Kurzbeitrag	16.05.2022	10.23782/HUW_22_2021
Kühlgerät	The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators	Ghufran Ahmed	Arbeitspapier	18.05.2018	10.23782/HUW_13_2018
Kühlgerät	Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	13.03.2020	10.23782/HUW_18_2019
Kühlgerät	Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Kühlgerät	Hygienaspekte bei der Kühllagerung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen	Astrid Klingshirn, Benjamin Eilts et al.	Original	16.09.2022	10.23782/HUW_16_2022
Kühlgeräte	Performancebewertung von feuchtegeregelten Gemüseschalen in Kühlgeräten	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	12.12.2019	10.23782/HUW_14_2019

Kühlgeräte	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil V	Astrid Klingshirn, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	15.07.2021	10.23782/HUW_17_2021
Kühllagerung	Optimale Lagerbedingungen von Lebensmitteln in Kühlgeräten	Wiebke Fock	Arbeitspapier	29.03.2018	10.23782/HUW_07_2018
Kühllagerung	Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	15.04.2019	10.23782/HUW_06_2019
Kühllagerung	Empfehlungen zur Kühllagerung von Lebensmitteln – ein Review	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	11.03.2021	10.23782/HUW_04_2021
Kühlung	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	23.08.2018	10.23782/HUW_18_2018
Kultursensibilität	Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft	Angelika Sennlaub, Nadja Gnilka	Arbeitspapier	06.06.2023	10.23782/HUW_12_2023
Kundenorientierung	Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	15.04.2019	10.23782/HUW_06_2019
L					
Lagerempfehlung	Empfehlungen zur Kühllagerung von Lebensmitteln – ein Review	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	11.03.2021	10.23782/HUW_04_2021
Lagersystematik	Empfehlungen zur Kühllagerung von Lebensmitteln – ein Review	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	11.03.2021	10.23782/HUW_04_2021
Lagertemperatur	Empfehlungen zur Kühllagerung von Lebensmitteln – ein Review	et al.	Original	11.03.2021	10.23782/HUW_04_2021
Lagerung	Test design for condensate analysis in refrigerator vegetable drawers	Astrid Klingshirn, Lilla Brugger et al.	Original	13.03.2020	10.23782/HUW_18_2019
Lagerung	Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern	Johannes Schulze, Robert Hanauska et al.	Original	07.04.2022	10.23782/HUW_23_2021
Lagerungshygiene	Hygienaspekte bei der Kühllagerung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen	Astrid Klingshirn, Benjamin Eilts et al.	Original	16.09.2022	10.23782/HUW_16_2022
Landwirtschaft	The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators	Ghufran Ahmed	Arbeitspapier	18.05.2018	10.23782/HUW_13_2018
Last Mile	Einkaufsfahrt und gekaufte Produkte - ein Vergleich der CO2-Bilanzen	Barbara Hortmanns, Melina Wittig, Uwe Großmann	Kurzbeitrag	18.01.2022	10.23782/HUW_21_2021
Lebensmittel	Lebensmittelzubereitung als Alltagskompetenz fördert die Feinmotorik – eine orientierende Untersuchung an Grundschülern	Maria Punstein, Michaela Schlich	Original	05.01.2018	10.23782/HUW_08_2017
Lebensmittel	Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf	Manuel Mohr	Kurzbeitrag	01.02.2018	10.23782/HUW_06_2017
Lebensmittel	Optimale Lagerbedingungen von Lebensmitteln in Kühlgeräten	Wiebke Fock	Arbeitspapier	29.03.2018	10.23782/HUW_07_2018
Lebensmittel	Küche 4.0 - Konsument im Fokus. Dokumentation der Jahrestagung 2017 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	23.08.2018	10.23782/HUW_18_2018
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil I	Elvira Baier, Margit Bölts et al.	Buch	04.03.2021	10.23782/HUW_08_2021

				_	
Lebensmittel	Empfehlungen zur Kühllagerung von Lebensmitteln – ein Review	et al.	Original	11.03.2021	10.23782/HUW_04_2021
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil II	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	26.04.2021	10.23782/HUW_14_2021
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil III	Margit Bölts, Antal Bognár et al.	Buch	19.05.2021	10.23782/HUW_14_2021
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil V	Astrid Klingshirn, Wolfhart Lichtenberg et al.	Buch	15.07.2021	10.23782/HUW_17_2021
Lebensmittel	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Lebensmittel	Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern	Johannes Schulze, Robert Hanauska et al.	Original	07.04.2022	10.23782/HUW_23_2021
Lebensmittelabfall	Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über öffentliche Akutspitäler in der Schweiz	·	Kurzbeitrag	04.11.2019	10.23782/HUW_11_2019
Lebensmittelabfall	Reduktion von Speiseresten in Seniorenheimen durch komponentenspezifische Speisekoeffizienten	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	11.07.2023	10.23782/HUW_05_2023
Lebensmittelabfälle	Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum	Frank Waskow	Arbeitspapier	24.01.2018	10.23782/HUW_03_2018
Lebensmittelabfälle	Optimale Lagerbedingungen von Lebensmitteln in Kühlgeräten	Wiebke Fock	Arbeitspapier	29.03.2018	10.23782/HUW_07_2018
Lebensmittelabfälle	Wohnküchenanalyse in Seniorenheimen: Lebensmittelabfälle durch Speisereste der Mittagsmahlzeit	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	08.07.2022	10.23782/HUW_05_2022
Lebensmitteldruck	3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung	Lena Franke, Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.12.2018	10.23782/HUW_23_2018
Lebensmittelgesetz	Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	Mara Strenger, Anne Lea Schillinger, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.10.2019	10.23782/HUW_10_2019
Lebensmittelkennzeichnung	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration	•	Original	13.10.2019	10.23782/HUW_09_2019
Lebensmittellagerung	Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern	Johannes Schulze, Robert Hanauska et al.	Original	07.04.2022	10.23782/HUW_23_2021
Lebensmittelqualität	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil I	Elvira Baier, Margit Bölts et al.	Buch	04.03.2021	10.23782/HUW_08_2021
Lebensmittelsicherheit	Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	Mara Strenger, Anne Lea Schillinger, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.10.2019	10.23782/HUW_10_2019
Lebensmittelsimulanzsystem	Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	vetsch, Adrian Bachmann	Kurzbeitrag	07.09.2018	10.23782/HUW_17_2018
Lebensmitteltechnik	Lebensmittelherstellung und -ausgabe im Foodtruck: Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	Mara Strenger, Anne Lea Schillinger, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.10.2019	10.23782/HUW_10_2019

				,
Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum	Frank Waskow	Arbeitspapier	24.01.2018	10.23782/HUW_03_2018
Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm- Edelstahl-Behältern	Merle Christophersen, Christof Menzel	Original	19.02.2020	10.23782/HUW_16_2019
Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum	Frank Waskow	Arbeitspapier	24.01.2018	10.23782/HUW_03_2018
Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis?	Dietmar Bräunig	Original	09.02.2022	10.23782/HUW_03_2022
The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators	Ghufran Ahmed	Arbeitspapier	18.05.2018	10.23782/HUW_13_2018
Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement	Karin Beuting-Lampe	Arbeitspapier	06.09.2018	10.23782/HUW_19_2018
Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik	Tabea Mehnert	Arbeitspapier	20.03.2018	10.23782/HUW_06_2018
Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM)	Noemi Müller, Irina Pericin Häfliger	Kurzbeitrag	18.07.2023	10.23782/HUW_04_2023
Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement	Karin Beuting-Lampe	Arbeitspapier	06.09.2018	10.23782/HUW_19_2018
Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik	Peter Mitterer, Sandra Schön	Original	07.04.2021	10.23782/HUW_02_2021
Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag	Rainer Hufnagel, Mirjam Jaquemoth	Arbeitspapier	07.05.2021	10.23782/HUW_12_2021
Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet?	Angelika Sennlaub, Borbála Bálint et al.	Kurzbeitrag	12.02.2020	10.23782/HUW_03_2020
Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen	Barbara Pfindel, Angelina Heumüller et al.	Original	08.04.2020	10.23782/HUW_05_2020
Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern	Nina Klünder	Original	08.11.2018	10.23782/HUW_21_2018
Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	Elmar Schlich	Arbeitspapier	25.07.2019	10.23782/HUW_08_2019
Cross-country comparison of energy use behavior in households	Maud Fournier	Arbeitspapier	23.10.2018	10.23782/HUW_22_2018
	in der Wertschöpfungskette und im Konsum Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm-Edelstahl-Behältern Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter-Kochtechnik Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM) Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet? Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ernährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eltern Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr Cross-country comparison of energy use behavior in	in der Wertschöpfungskette und im Konsum Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm-Edelstahl-Behältern Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter-Kochtechnik Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM) Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karq und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet? Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ermährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eitern Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr Cross-country comparison of energy use behavior in	in der Wertschöpfungskette und im Konsum Okobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm-Edelstahl-Behältern Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbielter-Kochtechnik Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM) Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Beruf Mitterer, Sandra Schön Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Baquemoth Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten Gestaltet? Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenansichten der Ermährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Eitern Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands, Teil 1: Makroökonomisken Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	in der Wertschöpfungskette und im Konsum Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm- Edelstahl- Behältern Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oectrophologie Facilitymanagement Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM) Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Facilitymanagement Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karq und Barbara Seel zum 80. Geburtstad Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet? Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten Gestaken bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenliffeeinrichtungen Zwischen selbst Gekochtem, Thermomix und Schulverpflegung – Innenasichten der Ermährungsversorgung von Familien mit erwerbstätigen Ellem Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Einergiewirtschaft und Verkehr Zhauf Seunder Geben von Speisen und Getränken in Altenliffeeinging – Innenasichten der Ermährungsversorgon of energy use behavior in

Management	Professionelles Hauswirtschaftliches Handeln. Definition, Wirkungen und Kennzeichen.	Martina Feulner, Margarete Sobotka	Buch	01.03.2021	10.23782/HUW_07_2021
Mangelernährung	Eignung des Expertenstandards "Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege" für ambulante Pflegedienste	Annika Schaub	Kurzbeitrag	07.03.2019	10.23782/HUW_04_2019
Maschinelles Lernen	Innovative Dietary Assessment Technologies to fill the (Micro-) Nutrient Data Gap	Sara Jansen	Arbeitspapier	23.10.2019	10.23782/HUW_12_2019
Medien	Angebot an Medien und Hilfsmitteln im Bereich Ernährung, Kochen und Küche für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität	Liesa Oswald, Agnes Streber, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	03.05.2022	10.23782/HUW_05_2022
Mediennutzung	Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik	Peter Mitterer, Sandra Schön	Original	07.04.2021	10.23782/HUW_02_2021
Menschenzentrierte Entwicklung	Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege	Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler	Kurzbeitrag	09.07.2020	10.23782/HUW_06_2020
Miele	Der Dialoggarer – ein Ofen mit Leistungshalbleiter- Kochtechnik	Tabea Mehnert	Arbeitspapier	20.03.2018	10.23782/HUW_06_2018
Migration	Fachkompetenzentwicklung in hauswirtschaftlich orientierten Sprachlernklassen – Empirisch fundierte	Birthe Kleiber	Kurzbeitrag	23.04.2018	10.23782/HUW_10_2018
Mineralstoffversorgung	Innovative Dietary Assessment Technologies to fill the (Micro-) Nutrient Data Gap	Sara Jansen	Arbeitspapier	23.10.2019	10.23782/HUW_12_2019
Mitarbeiter*innen	3. Fuldaer Forum: Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen – Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft	Catherina Jansen	Tagungsband	18.04.2023	10.23782/HUW_10_2023
Mittagessen	Wie ist die Mahlzeitensituation in Kindertagesstätten gestaltet?	Angelika Sennlaub, Borbála Bálint et al.	Kurzbeitrag	12.02.2020	10.23782/HUW_03_2020
Möbel	Was macht ein Sitzmöbel in der Gastronomie bequem?	Lisa Blumenkamp, Hannah Bröker et al.	Kurzbeitrag	20.02.2018	10.23782/HUW_04_2018
Mobile Ethnographie	Nachhaltigkeit beim maschinellen Geschirrspülen: Analyse des Verbraucherverhaltens mittels mobiler Ethnographie	Astrid Klingshirn, Florian Burkart et al.	Arbeitspapier	03.04.2020	10.23782/HUW_09_2020
Monitoring	Hygienemonitoring der professionellen Reinigungsleistung im Pflegeheim – mit digitaler Unterstützung	Michelangelo Ferrentino, Nora Barth et al.	Arbeitspapier	25.10.2023	10.23782/HUW_17_2023
Motorische Einschränkung	Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen	Barbara Pfindel, Angelina Heumüller et al.	Original	08.04.2020	10.23782/HUW_05_2020
Multifunktionale Küchenmaschine	Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen	Astrid Klingshirn, Lisa-Maria Dietz et al.	Original	27.05.2021	10.23782/HUW_09_2021
Multifunktionale Küchenmaschine	Verbraucherstudie zur Nutzung multifunktionaler Küchenmaschinen mit Kochfunktion	Astrid Klingshirn, Sophia Beck et al.	Original	02.08.2021	10.23782/HUW_13_2021

		T	T		
N					
Nachhaltigkeit	Nachhaltige Reinigung in der professionellen Anwendung – Reinigungskraft, Anwenderfreundlichkeit und Ökologie im Einklang	Jürgen Otterbein	Arbeitspapier	04.12.2017	10.23782/HUW_10_2017
Nachhaltigkeit	Studierende reflektieren ihr Konsumhandeln – Ergebnisse einer qualitativen fotobasierten Erhebung	Martina Metz	Original	08.01.2018	10.23782/HUW_04_2017
Nachhaltigkeit	Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte	Elisabeth Ferstl	Arbeitspapier	02.07.2018	10.23782/HUW_15_2018
Nachhaltigkeit	Klimaschutzziele: Was ist unser Beitrag? Circular Economy – Mehr als Ökodesign und Energielabel.	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	24.02.2020	10.23782/HUW_08_2020
Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit beim maschinellen Geschirrspülen: Analyse des Verbraucherverhaltens mittels mobiler Ethnographie	Astrid Klingshirn, Florian Burkart et al.	Arbeitspapier	03.04.2020	10.23782/HUW_09_2020
Nachhaltigkeit	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden	Giulia Nentwig, Laura Davina König et al.	Arbeitspapier	22.09.2020	10.23782/HUW_13_2020
Nachhaltigkeit	Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand	Michaela Schlich, Frauke Arf	Original	02.07.2021	10.23782/HUW_11_2021
Nachhaltigkeit	Einkaufsfahrt und gekaufte Produkte - ein Vergleich der CO2-Bilanzen	Barbara Hortmanns, Melina Wittig, Uwe Großmann	Kurzbeitrag	18.01.2022	10.23782/HUW_21_2021
Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit und Mode - Befragung junger Konsumenten zu Kriterien und Erwartungen	Karolin Löhr, Michaela Schlich	Original	22.06.2022	10.23782/HUW_07_2022
Nachhaltigkeit	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder	Eva Prämassing, Michaela Schlich	Original	24.03.2023	10.23782/HUW_02_2023
Nachhaltigkeit	Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Leitungspositionen	Franziska Jammerthal, Ina Germer, Pirjo Susanne Schack	Arbeitspapier	20.07.2023	10.23782/HUW_16_2023
Nährstoffe	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil IV	Antal Bognár, Michaela Schlich	Buch	18.06.2021	10.23782/HUW_15_2021
Nährwert	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration	Kristin Lutter, Michaela Schlich	Original	13.10.2019	10.23782/HUW_09_2019
Netnographie	Indoor-Farming-Geräte für den privaten Haushalt: Analyse verbraucherrelevanter Nutzungs- und Performanceparameter	Astrid Klingshirn, Lama Abdulhadi et al.	Arbeitspapier	07.03.2023	10.23782/HUW_06_2023
Neutrale Prüfmedien	Neutrale Prüfmedien in Zusammenhang mit DIN 18873-3 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 3: Fritteusen	Stefanie König, Jörg Andreä	Original	15.11.2023	10.23782/HUW_07_2023
Niedersachsen	Ergebnisse einer Fallstudie zu ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bayern und im Vergleich zu Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Elke Messerschmidt	Arbeitspapier	24.06.2023	10.23782/HUW_14_2023
Niedrigeinkommen	Innovative Dietary Assessment Technologies to fill the (Micro-) Nutrient Data Gap	Sara Jansen	Arbeitspapier	23.10.2019	10.23782/HUW_12_2019
NIR-Spektroskopie	Innovative Dietary Assessment Technologies to fill the (Micro-) Nutrient Data Gap	Sara Jansen	Arbeitspapier	23.10.2019	10.23782/HUW_12_2019
		•		•	

Notvorrat	Ernährung in Krisenzeiten: Untersuchung zum Lebensmittel-Notvorrat in privaten Haushalten	Bianca Müller, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	12.09.2023	10.23782/HUW_13_2023
Nutzertest	Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege	Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler	Kurzbeitrag	09.07.2020	10.23782/HUW_06_2020
Nutzerverhalten	Nachhaltigkeit beim maschinellen Geschirrspülen: Analyse des Verbraucherverhaltens mittels mobiler Ethnographie	Astrid Klingshirn, Florian Burkart et al.	Arbeitspapier	03.04.2020	10.23782/HUW_09_2020
0					
Objektives Messverfahren	Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	Stefanie Löffler, Bernhard Vetsch, Adrian Bachmann	Kurzbeitrag	07.09.2018	10.23782/HUW_17_2018
Ökobilanz	packaging, environment, future. Making packaging Future Proof - Closing the Loop	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	03.12.2018	10.23782/HUW_24_2018
Ökobilanz	Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm- Edelstahl-Behältern	Merle Christophersen, Christof Menzel	Original	19.02.2020	10.23782/HUW_16_2019
Ökobilanz	Klimaschutzziele: Was ist unser Beitrag? Circular Economy – Mehr als Ökodesign und Energielabel.	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	24.02.2020	10.23782/HUW_08_2020
Ökobilanz	Vergleichende Ökobilanz der Kaffeezubereitung mittels verschiedener Zubereitungssysteme	Dennis Kompalla, Christof Menzel	Original	21.03.2020	10.23782/HUW_19_2019
Ökobilanz	Einkaufsfahrt und gekaufte Produkte - ein Vergleich der CO2-Bilanzen	Barbara Hortmanns, Melina Wittig, Uwe Großmann	Kurzbeitrag	18.01.2022	10.23782/HUW_21_2021
Ökobilanz	Nachhaltigkeit und Mode - Befragung junger Konsumenten zu Kriterien und Erwartungen	Karolin Löhr, Michaela Schlich	Original	22.06.2022	10.23782/HUW_07_2022
Ökobilanz	Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes "Marokkanische Hähnchenpfanne"	Lioba Schenk, Christof Menzel	Original	21.08.2023	10.23782/HUW_15_2023
Ökodorf	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden	Giulia Nentwig, Laura Davina König et al.	Arbeitspapier	22.09.2020	10.23782/HUW_13_2020
Ökologie	Nachhaltige Reinigung in der professionellen Anwendung – Reinigungskraft, Anwenderfreundlichkeit und Ökologie im Einklang	Jürgen Otterbein	Arbeitspapier	04.12.2017	10.23782/HUW_10_2017
Ökologie	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil I	Jörg Andreä, Michael Greiner et al.	Buch	21.01.2020	10.23782/HUW_02_2020
Onlinebefragung Niedersachsen	Ambulant hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Kontext von Pflege - Ergebnisse einer Fallstudie in Niedersachsen	Elisabeth Leicht-Eckardt, Antje Bartke	Arbeitspapier	12.12.2022	10.23782/HUW_18_2022
Online-Unterricht	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
P					
Pandemie	Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen	Uta Meier	Arbeitspapier	04.05.2020	10.23782/HUW_11_2020

Partizipation	Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen	Barbara Pfindel, Catherina Jansen, Stephanie Hagspihl	Original	04.11.2021	10.23782/HUW_19_2021
Performanceparameter	Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen	Astrid Klingshirn, Lisa-Maria Dietz et al.	Original	27.05.2021	10.23782/HUW_09_2021
Performanceparameter	Indoor-Farming-Geräte für den privaten Haushalt: Analyse verbraucherrelevanter Nutzungs- und Performanceparameter	Astrid Klingshirn, Lama Abdulhadi, Luisa Beck, Benjamin Eilts, Ina Göggelmann, Saskia Kromer	Arbeitspapier	07.03.2023	10.23782/HUW_06_2023
Personal	Leben und arbeiten im Pflegeheim mit Corona	Sean Ndjeka, Nadja Gnilka et al.	Arbeitspapier	16.12.2020	10.23782/HUW_18_2020
Personalgewinnung	3. Fuldaer Forum: Gewinnen und Halten von Mitarbeiter*innen – Erfolgsfaktoren für multikulturelle Teams in der Hauswirtschaft	Catherina Jansen	Tagungsband	18.04.2023	10.23782/HUW_10_2023
Pflege	Unbezahlte Arbeit – Frauen leisten mehr	Christina Klenner, Svenja Pfahl, Dietmar Hobler	Arbeitspapier	08.04.2018	10.23782/HUW_05_2018
Pflegebedürftige	Wege ins Altenpflegeheim	Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al.	Original	17.04.2020	10.23782/HUW_04_2020
Pflegedienst	Eignung des Expertenstandards "Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege" für ambulante Pflegedienste	Annika Schaub	Kurzbeitrag	07.03.2019	10.23782/HUW_04_2019
Pflegeheim	Wege ins Altenpflegeheim	Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al.	Original	17.04.2020	10.23782/HUW_04_2020
Pflegeheim	Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW	Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub	Original	13.11.2020	10.23782/HUW_16_2020
Pflegeheim	Leben und arbeiten im Pflegeheim mit Corona	Sean Ndjeka, Nadja Gnilka et al.	Arbeitspapier	16.12.2020	10.23782/HUW_18_2020
Pflegeheim	Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft	Angelika Sennlaub, Nadja Gnilka	Arbeitspapier	06.06.2023	10.23782/HUW_12_2023
Pflegeheime	Wohnküchenanalyse in Seniorenheimen: Lebensmittelabfälle durch Speisereste der Mittagsmahlzeit	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	08.07.2022	10.23782/HUW_05_2022
Pflegeheime	Reduktion von Speiseresten in Seniorenheimen durch komponentenspezifische Speisekoeffizienten	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	11.07.2023	10.23782/HUW_05_2023
Physik	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Polsterung	Was macht ein Sitzmöbel in der Gastronomie bequem?	Lisa Blumenkamp, Hannah Bröker et al.	Kurzbeitrag	20.02.2018	10.23782/HUW_04_2018
Polypropylenbehälter	Ökobilanzierung von Erbsensuppe für die Schulverpflegung aus Poly-propylen-Schalen im Vergleich mit Gastronorm- Edelstahl-Behältern	Merle Christophersen, Christof Menzel	Original	19.02.2020	10.23782/HUW_16_2019
Präferenz	Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand	Michaela Schlich, Frauke Arf	Original	02.07.2021	10.23782/HUW_11_2021
Privathaushalt	Referenzbudgets 2018 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	04.09.2018	10.23782/HUW_20_2018

Privathaushalt	Cross-country comparison of energy use behavior in households	Maud Fournier	Arbeitspapier	23.10.2018	10.23782/HUW_22_2018
Produktlebenszyklus	Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte	Elisabeth Ferstl	Arbeitspapier	02.07.2018	10.23782/HUW_15_2018
Professionelle Reinigung	Nachhaltige Reinigung in der professionellen Anwendung – Reinigungskraft, Anwenderfreundlichkeit und Ökologie im Einklang	Jürgen Otterbein	Arbeitspapier	04.12.2017	10.23782/HUW_10_2017
Professionelle Reinigung	Hygienemonitoring der professionellen Reinigungsleistung im Pflegeheim – mit digitaler Unterstützung	Michelangelo Ferrentino, Nora Barth et al.	Arbeitspapier	25.10.2023	10.23782/HUW_17_2023
Prozess	Entwicklung eines Leitfadens für die Beschaffung von Berufskleidung im Gesundheitswesen aus der Perspektive des Facility Managements (FM)	Noemi Müller, Irina Pericin Häfliger	Kurzbeitrag	18.07.2023	10.23782/HUW_04_2023
Pyrolyse	Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich	Eva Germek, Franziska Fecht, Peter Röckinger	Kurzbeitrag	06.03.2019	10.23782/HUW_02_2019
Q					
Qualifizierung	Best-Practice-Projekte zur Förderung von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten	Natalie Becker, Christine Küster	Arbeitspapier	07.09.2020	10.23782/HUW_15_2020
Qualität	Essen an Schulen zwischen Anspruch und Wirklichkeit. Erwartungen an Schulverpflegung in Anbetracht von Erfahrungen aus der Praxis	Catherina Jansen	Kurzbeitrag	26.06.2018	10.23782/HUW_16_2018
Qualitative Erhebung	Ernährung in Krisenzeiten: Untersuchung zum Lebensmittel-Notvorrat in privaten Haushalten	Bianca Müller, Gertrud Winkler	Kurzbeitrag	12.09.2023	10.23782/HUW_13_2023
Qualitative Forschung	Einstellungen und Argumente zu den Corona-Maßnahmen in ausgewählten Berufsfeldern. Eine qualitative Untersuchung	Ana SVL Stammer, Karlotta Leppin et al.	Arbeitspapier	11.04.2022	10.23782/HUW_11_2022
Qualitative Studie	Haushalten mit (zu) wenig Geld – Empirische Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung von Arbeitslosengeld II- Beziehern	Tatjana Rosendorfer	Original	30.11.2017	10.23782/HUW_02_2017
Qualitative Studie	Ernährungsbezogenes Verbraucherverhalten in der Corona- Pandemie	Clara Llosa Isenrich, Katharina Würth et al.	Kurzbeitrag	17.03.2021	10.23782/HUW_03_2021
Qualitätsanalyse	Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage	Astrid Klingshirn, Eva Häußler, Lilla Brugger	Original	24.05.2022	10.23782/HUW_09_2022
Qualitätsmanagement	Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW	Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub	Original	13.11.2020	10.23782/HUW_16_2020
Quartier	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden	Giulia Nentwig, Laura Davina König et al.	Arbeitspapier	22.09.2020	10.23782/HUW_13_2020
Quartier	Hauswirtschaft im Quartier – Neue Aufgaben und Wege für die professionelle Hauswirtschaft. Eine Konzeption für die Hauswirtschaft im Rahmen des Projektes "oikos-plus"	Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger et al.	Arbeitspapier	05.11.2020	10.23782/HUW_17_2020
R					

Recycling	packaging, environment, future. Making packaging Future Proof - Closing the Loop	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	03.12.2018	10.23782/HUW_24_2018
Referenzbudget	Referenzbudgets in ihrer Bedeutung als sozial-kulturelle Existenzminima – dargestellt am Beispiel von Erfahrungen aus einem europäischen Pilotprojekt	Heide Preuße	Original	05.02.2018	10.23782/HUW_01_2018
Referenzbudget	Referenzbudgets 2018 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	04.09.2018	10.23782/HUW_20_2018
Referenzbudget	Referenzbudgets 2021 für Haushaltstypen mit Altersdifferenzierung	Heide Preuße	Arbeitspapier	23.06.2021	10.23782/HUW_16_2021
Regionalität	3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung	Lena Franke, Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Kurzbeitrag	17.12.2018	10.23782/HUW_23_2018
Reinigung	Verpflegung und Hauswirtschaft - Wer gebraucht wird, fühlt sich wohler	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	13.04.2018	10.23782/HUW_09_2018
Reinigung	Untersuchung der Backofenreinigung im Vergleich	Eva Germek, Franziska Fecht, Peter Röckinger	Kurzbeitrag	06.03.2019	10.23782/HUW_02_2019
Reinigung	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil VI	Jörg Andreä, Wolfhart Lichtenberg, Rainer Stamminger	Buch	13.08.2021	10.23782/HUW_18_2021
Reinigungsmittel	Nachhaltige Reinigung in der professionellen Anwendung – Reinigungskraft, Anwenderfreundlichkeit und Ökologie im Einklang	Jürgen Otterbein	Arbeitspapier	04.12.2017	10.23782/HUW_10_2017
Reinigungsverhalten	Hygienaspekte bei der Kühllagerung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen	Astrid Klingshirn, Benjamin Eilts et al.	Original	16.09.2022	10.23782/HUW_16_2022
Reinigungszufriedenheit	Nachhaltigkeit beim maschinellen Geschirrspülen: Analyse des Verbraucherverhaltens mittels mobiler Ethnographie	Astrid Klingshirn, Florian Burkart et al.	Arbeitspapier	03.04.2020	10.23782/HUW_09_2020
Ressourcenschutz	Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum	Frank Waskow	Arbeitspapier	24.01.2018	10.23782/HUW_03_2018
Restaurant	Was macht ein Sitzmöbel in der Gastronomie bequem?	Lisa Blumenkamp, Hannah Bröker et al.	Kurzbeitrag	20.02.2018	10.23782/HUW_04_2018
Rührkuchen	Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt	Astrid Klingshirn, Jo-Ann Fromm et al.	Original	19.04.2023	10.23782/HUW_03_2023
S					
SAHGE	Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen	Uta Meier	Arbeitspapier	04.05.2020	10.23782/HUW_11_2020
Schule	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
Schule	Energiesparen im Haushalt (Indoor) – Konzeption eines Escape Rooms als Teil eines Nachhaltigen Haushaltsführerscheins für Grundschulkinder	Eva Prämassing, Michaela Schlich	Original	24.03.2023	10.23782/HUW_02_2023

10.23782/HUW_16_2018
,
10.23782/HUW_16_2019
10.23782/HUW_04_2017
10.23782/HUW_02_2019
10.23782/HUW_13_2017
10.23782/HUW_09_2018
10.23782/HUW_05_2022
10.23782/HUW_05_2023
10.23782/HUW_06_2019
10.23782/HUW_09_2019
10.23782/HUW_07_2020
10.23782/HUW_11_2021
10.23782/HUW_03_2023
10.23782/HUW_10_2017
10.23782/HUW_13_2020
10.23782/HUW_02_2022
10.23782/HUW_01_2019
10.23782/HUW_01_2020
10.23782/HUW_01_2021
10.23782/HUW_01_2022

	Hauswirtschaft und Wissenschaft Jahrhugh des 70	I	Ī		
Sozialökonomie	Hauswirtschaft und Wissenschaft - Jahrbuch des 70. Jahrgangs 2022	Elmar Schlich (Hrsg.)	Buch	09.01.2023	10.23782/HUW_01_2023
Speiseabfälle	Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum	Frank Waskow	Arbeitspapier	24.01.2018	10.23782/HUW_03_2018
Speisenplanung	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Teil III	Margit Bölts, Antal Bognár et al.	Buch	19.05.2021	10.23782/HUW_14_2021
Speisereste	Wohnküchenanalyse in Seniorenheimen: Lebensmittelabfälle durch Speisereste der Mittagsmahlzeit	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	08.07.2022	10.23782/HUW_05_2022
Speisereste	Reduktion von Speiseresten in Seniorenheimen durch komponentenspezifische Speisekoeffizienten	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	11.07.2023	10.23782/HUW_05_2023
Spital	Ein Konzept zum Food Waste-Benchmarking aus der Facility Management Perspektive – Eine Fallstudie über öffentliche Akutspitäler in der Schweiz	Oliver Weisshaupt	Kurzbeitrag	04.11.2019	10.23782/HUW_11_2019
Sprachlernklassen	Fachkompetenzentwicklung in hauswirtschaftlich orientierten Sprachlernklassen – Empirisch fundierte Entwicklung einer Unterrichtskonzeption für Schüler/innen mit Migrationshintergrund an den Berufsbildenden Schulen III Celle		Kurzbeitrag	23.04.2018	10.23782/HUW_10_2018
Sprüh- und Saugextraktion	Desinfektion textiler Bodenbeläge	Ines Ott, Tana Ruhnau, Amelie Werz	Kurzbeitrag	21.07.2022	10.23782/HUW_15_2022
Spülen	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Standardmethode	Ein Ansatz zur beschleunigten Messung von Austrocknung (Gefrierbrand) von Rindfleischbuletten in Haushaltsgefriergeräten	Beate Kölzer, Jasmin Geppert et al.	Original	09.04.2021	10.23782/HUW_05_2021
Standards	Essen an Schulen zwischen Anspruch und Wirklichkeit. Erwartungen an Schulverpflegung in Anbetracht von Erfahrungen aus der Praxis	Catherina Jansen	Kurzbeitrag	26.06.2018	10.23782/HUW_16_2018
Stationäre Altenpflege	Entwicklung und Umsetzung einer digitalen Lösung zur Unterstützung der Hauswirtschaftsprozesse in der Altenpflege	Hannah Küppers, Britta von Esmarch-Rummler	Kurzbeitrag	09.07.2020	10.23782/HUW_06_2020
Stationäre Altenpflege	Anwendung von Verpflegungskonzepten für Menschen mit Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda	Angelina Heumüller, Stephanie Hagspihl	Kurzbeitrag	04.04.2022	10.23782/HUW_06.2022
Stationäre Behindertenhilfe	Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH	Ina Kerkhoff	Kurzbeitrag	22.11.2019	10.23782/HUW_17_2019
Stationäre Wohngemeinschaften	Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH	Ina Kerkhoff	Kurzbeitrag	22.11.2019	10.23782/HUW_17_2019
Stigmatisierung	Mahlzeiten bei motorischen Einschränkungen der Einnahme von Speisen und Getränken in Altenhilfeeinrichtungen	Barbara Pfindel, Angelina Heumüller et al.	Original	08.04.2020	10.23782/HUW_05_2020
Stromverbrauch	Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	Elmar Schlich	Arbeitspapier	25.07.2019	10.23782/HUW_08_2019

Studium und Standorte der Haushaltswissenschaft	Haushaltswissenschaft – Eine Diskussionsgrundlage	Christine Küster, Nina Klünder, Inga Wagenknecht	Arbeitspapier	02.05.2023	10.23782/HUW_09_2023
Т					
Textile Bodenbeläge	Desinfektion textiler Bodenbeläge	Ines Ott, Tana Ruhnau, Amelie Werz	Kurzbeitrag	21.07.2022	10.23782/HUW_15_2022
Textilien	InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen	Antoinette Stritzke	Arbeitspapier	05.12.2017	10.23782/HUW_13_2017
Texturanalyse	Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen von Backwaren in privaten Haushalten	Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Original	07.05.2020	10.23782/HUW_07_2020
Texturanalyse	Fettoptimierung in feinen Backwaren: Potentialanalyse für die Gemeinschaftsgastronomie und den privaten Haushalt	Astrid Klingshirn, Jo-Ann Fromm et al.	Original	19.04.2023	10.23782/HUW_03_2023
ToxFox	Häufigkeit hormonell wirkender Stoffe in Kosmetikprodukten von Studentinnen und Studenten	Dirk Bunke, Marie Peschers et al.	Original	26.04.2018	10.23782/HUW_11_2017
Treibhausgasemissionen	Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes "Marokkanische Hähnchenpfanne"	Lioba Schenk, Christof Menzel	Original	21.08.2023	10.23782/HUW_15_2023
Trinkwasser	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II	Michael Greiner, Stephanie Hagspihl et al.	Buch	24.09.2020	10.23782/HUW_14_2020
Türöffnung	Soziodemographische Unterschiede im Verbraucherverhalten bei der Nutzung von Kühl- und Gefriergeräten in Deutschland	Victoria Hebald, Christian Hüppe, Rainer Stamminger	Kurzbeitrag	16.05.2022	10.23782/HUW_22_2021
U					
Umgebungstemperatur	Soziodemographische Unterschiede im Verbraucherverhalten bei der Nutzung von Kühl- und Gefriergeräten in Deutschland	Victoria Hebald, Christian Hüppe, Rainer Stamminger	Kurzbeitrag	16.05.2022	10.23782/HUW_22_2021
Umweltökonomik	Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag	Rainer Hufnagel, Mirjam Jaquemoth	Arbeitspapier	07.05.2021	10.23782/HUW_12_2021
Unterricht	Praktikumsdokumentation einer Lehrveranstaltung an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie Facilitymanagement	Karin Beuting-Lampe	Arbeitspapier	06.09.2018	10.23782/HUW_19_2018
Unterrichtsgestaltung	Die Gestaltung von berufsbildendem Unterricht unter besonderer Berücksichtigung hörgeschädigter Schüler/innen im hauswirtschaftlichen Bereich	Julia Schulte	Kurzbeitrag	17.04.2018	10.23782/HUW_12_2018
V					
Vegetarische Ernährung	Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand	Michaela Schlich, Frauke Arf	Original	02.07.2021	10.23782/HUW_11_2021
Verarbeitungsprozesse	Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen	Astrid Klingshirn, Lisa-Maria Dietz et al.	Original	27.05.2021	10.23782/HUW_09_2021
Verbandsarbeit	Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft - eine Retrospektive	Barbara Fegebank	Buch	03.11.2022	10.23782/HUW_17_2022
Verbraucherbildung	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration	Kristin Lutter, Michaela Schlich	Original	13.10.2019	10.23782/HUW_09_2019

Verbraucherbildung	Digitale Medien in der Ernährungsbildung - Dokumentation von neun Workshops für Primarstufe und Sekundarstufe I	Michaela Schlich	Buch	23.05.2022	10.23782/HUW_12_2022
Verbraucherempfehlung	Soziodemographische Unterschiede im Verbraucherverhalten bei der Nutzung von Kühl- und Gefriergeräten in Deutschland	Victoria Hebald, Christian Hüppe, Rainer Stamminger	Kurzbeitrag	16.05.2022	10.23782/HUW_22_2021
Verbraucherfokus	Indoor-Farming-Geräte für den privaten Haushalt: Analyse verbraucherrelevanter Nutzungs- und Performanceparameter	Astrid Klingshirn, Lama Abdulhadi et al.	Arbeitspapier	07.03.2023	10.23782/HUW_06_2023
Verbraucherverhalten	Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf	Manuel Mohr	Kurzbeitrag	01.02.2018	10.23782/HUW_06_2017
Verbraucherverhalten	Ernährungsbezogenes Verbraucherverhalten in der Corona- Pandemie	Clara Llosa Isenrich, Katharina Würth et al.	Kurzbeitrag	17.03.2021	10.23782/HUW_03_2021
Verbraucherverhalten	Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen	Astrid Klingshirn, Lisa-Maria Dietz et al.	Original	27.05.2021	10.23782/HUW_09_2021
Verbraucherverhalten	Verbraucherstudie zur Nutzung multifunktionaler Küchenmaschinen mit Kochfunktion	Astrid Klingshirn, Sophia Beck et al.	Original	02.08.2021	10.23782/HUW_13_2021
Vereinbarkeit	Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien – Eine qualitative Studie über die Relevanz alltagsunterstützender Angebote für die Entlastung erwerbstätiger Eltern	Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	16.02.2021	10.23782/HUW_06_2021
Vereinbarkeit von Familie und Beruf	Aufteilung der Erwerbs- und Sorgearbeit bei jungen Eltern: Eine qualitative Studie über die Veränderung der innerfamilialen Arbeitsteilung beim Übergang zur Elternschaft	Isabell Reichert, Mareike Bröcheler	Kurzbeitrag	27.07.2018	10.23782/HUW_14_2018
Vereinbarkeit von Familie und Beruf	Selbständigkeit als Strategie, um der Vereinbarkeitsproblematik zu begegnen? Ingenieurinnen zwischen Erwerbstätigkeit und Familie	Silvia Niersbach	Kurzbeitrag	14.10.2020	10.23782/HUW_12_2020
Verfahrensentwicklung	Desinfektion textiler Bodenbeläge	Ines Ott, Tana Ruhnau, Amelie Werz	Kurzbeitrag	21.07.2022	10.23782/HUW_15_2022
Verhalten	Cross-country comparison of energy use behavior in households	Maud Fournier	Arbeitspapier	23.10.2018	10.23782/HUW_22_2018
Verkehr	Zur Bedeutung der Privathaushalte für die CO2-Emission Deutschlands. Teil 1: Makroökonomische Analyse unter anteiliger Einbeziehung der Sektoren Energiewirtschaft und Verkehr	Elmar Schlich	Arbeitspapier	25.07.2019	10.23782/HUW_08_2019
Verpackung	packaging, environment, future. Making packaging Future Proof - Closing the Loop	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	03.12.2018	10.23782/HUW_24_2018
Verpackung	Vergleichende Ökobilanz der Kaffeezubereitung mittels verschiedener Zubereitungssysteme	Dennis Kompalla, Christof Menzel	Original	21.03.2020	10.23782/HUW_19_2019
Verpflegung	Verpflegung und Hauswirtschaft - Wer gebraucht wird, fühlt sich wohler	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	13.04.2018	10.23782/HUW_09_2018
Verpflegung	Ernährungskonzepte in Kindertageseinrichtungen in Fulda und im Landkreis Fulda – Eine empirische Analyse	Nathalie Neumann, Christine Küster	Kurzbeitrag	10.03.2020	10.23782/HUW_13_2019
	•	-			-

_				
Anwendung von Verpflegungskonzepten für Menschen mit Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda	Angelina Heumüller, Stephanie Hagspihl	Kurzbeitrag	04.04.2022	10.23782/HUW_06.2022
Hauswirtschaft	Angelika Sennlaub, Nadja Gnilka	Arbeitspapier	06.06.2023	10.23782/HUW_12_2023
stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH	Ina Kerkhoff	Kurzbeitrag	22.11.2019	10.23782/HUW_17_2019
Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW	Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub	Original	13.11.2020	10.23782/HUW_16_2020
Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis?	Dietmar Bräunig	Original	09.02.2022	10.23782/HUW_03_2022
Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis?	Dietmar Bräunig	Original	09.02.2022	10.23782/HUW_03_2022
Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik	Peter Mitterer, Sandra Schön	Original	07.04.2021	10.23782/HUW_02_2021
Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte	Elisabeth Ferstl	Arbeitspapier	02.07.2018	10.23782/HUW_15_2018
The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators	Ghufran Ahmed	Arbeitspapier	18.05.2018	10.23782/HUW_13_2018
Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten	Stefanie Löffler, Bernhard Vetsch, Adrian Bachmann	Kurzbeitrag	07.09.2018	10.23782/HUW_17_2018
Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern	Johannes Schulze, Robert Hanauska et al.	Original	07.04.2022	10.23782/HUW_23_2021
Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	08.03.2018	10.23782/HUW_08_2018
Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik	Elmar Schlich (Hrsg.)	Tagungsband	15.04.2019	10.23782/HUW_06_2019
wege ins Altenpriegeneim	Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al.	Original	17.04.2020	10.23782/HUW_04_2020
zweier Altenheime in NRW	Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub	Original	13.11.2020	10.23782/HUW_16_2020
Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte	Elisabeth Ferstl	Arbeitspapier	02.07.2018	10.23782/HUW_15_2018
	Franziska Jammerthal, Ina Germer, Pirjo Susanne Schack	Arbeitspapier	20.07.2023	10.23782/HUW_16_2023
	Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik Wege ins Altenpflegeheim Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen	Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik Consumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik Wege ins Altenpflegeheim Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Franziska Jammerthal, Ina	Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? Informelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik Wege ins Altenpflegeheim Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Das Konzept des Wässerfußabdrucks und seine Angelika Sennlaub, Helma Augustine et al. Arbeitspapier Kurzbeitrag Kurzbeitrag Original Arbeitspapier Kurzbeitrag Arbeitspapier Kurzbeitrag Kurzbeitrag Original Frischlahlteeigenschaften von Bienenwachstüchern Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2018 von dgh und FA Haushaltstechnik Oonsumer Centricity - Neue Wege in der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik Mege ins Altenpflegeheim Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel Zweier Altenheime in NRW Das Konzept des Wässerfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte Weiterbildungsbedarf	Demenz in der Praxis - Eine Untersuchung am Beispiel stationärer Einrichtungen der Altenhilfe in Fulda Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfielß GmbH Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Haushaltswissenschaft: Quo (non) vadis? Dietmar Bräunig Dietmar Bräunig Dietmar Bräunig Diriginal Original Original Ji.11.2020 Jinformelle Nutzung durch Studierende und Produktion von Lernvideos im Studium am Beispiel der Küchentechnik Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeprodukte The role of LED in improving nutrient quality of fruits and vegetables stored in household refrigerators Verifikation und Validierung eines objektiven Messverfahrens zur Bewertung der Frischhalteperformance in Kühlgeräten Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern Technik-Mensch-Ethik: Potentiale der Hauswirtschaft. Dokumentation der Jahrestagung 2019 von dgh und FA Haushaltstechnik Wege ins Altenpflegeheim Mese nachten ver eine der Konsumentenorientierung. Dokumentation der Jahrestagung 2019 des FA Haushaltstechnik Wege ins Altenpflegeheim Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW Das Konzept des Wasserfußabdrucks und seine Anwendung auf Körperpflegeperodukte Angelika Sennlaub, Nadja Gnika Kurzbeitrag (2.1.1.2019 Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub, Nadja Gnika Vurzbeitrag (2.1.1.2019 Jessica Nuguspanov, Angelika Sennlaub, Nadja Gnignal (3.1.1.2020 Jessica Nuguspanov, Angelika

Weiterbildung an Hochschulen	Weiterbildungsbedarf von Personen in hauswirtschaftlichen Leitungspositionen	Franziska Jammerthal, Ina Germer, Pirjo Susanne Schack	Arbeitspapier	20.07.2023	10.23782/HUW_16_2023
Wirtschaftlichkeit	InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen	Antoinette Stritzke	Arbeitspapier	05.12.2017	10.23782/HUW_13_2017

Wissenschaftsgeschichte	Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik – Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag	Rainer Hufnagel, Mirjam Jaquemoth	Arbeitspapier	07.05.2021	10.23782/HUW_12_2021
Wohnküchenanalyse	Wohnküchenanalyse in Seniorenheimen: Lebensmittelabfälle durch Speisereste der Mittagsmahlzeit	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	08.07.2022	10.23782/HUW_05_2022
Wohnküchenanalyse	Reduktion von Speiseresten in Seniorenheimen durch komponentenspezifische Speisekoeffizienten	Franziska Schubert, Angelika Sennlaub	Original	11.07.2023	10.23782/HUW_05_2023
Work-Life-Balance	Generation Y. Wohin mit der Zeit? Ein empirischer Vergleich zur Zeitverwendung verschiedener Generationen	Josepha Zimmermann, Nina Klünder	Kurzbeitrag	28.11.2017	10.23782/HUW_09_2017
X, Y, Z					
Zeitverwendung	Generation Y. Wohin mit der Zeit? Ein empirischer Vergleich zur Zeitverwendung verschiedener Generationen	Josepha Zimmermann, Nina Klünder	Kurzbeitrag	28.11.2017	10.23782/HUW_09_2017
Zubereitung	Vergleichende Ökobilanz der Kaffeezubereitung mittels verschiedener Zubereitungssysteme	Dennis Kompalla, Christof Menzel	Original	21.03.2020	10.23782/HUW_19_2019
Zubereitung	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III	Astrid Klingshirn, Thomas Näger et al.	Buch	12.10.2022	10.23782/HUW_14_2022
Zuckergehalt	Untersuchungen zur Akzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel und zur Beeinflussung der Verbraucher durch die Zuckerdeklaration	Kristin Lutter, Michaela Schlich	Original	13.10.2019	10.23782/HUW_09_2019
Zuckerreduktion	Potentiale einer Zuckerreduktion in Standardrezepturen von Backwaren in privaten Haushalten	Cornelia Silcher, Astrid Klingshirn	Original	07.05.2020	10.23782/HUW_07_2020