

Einfach Lecker Tm31

This is likewise one of the factors by obtaining the soft documents of this **Einfach Lecker Tm31** by online. You might not require more times to spend to go to the ebook introduction as well as search for them. In some cases, you likewise pull off not discover the pronouncement Einfach Lecker Tm31 that you are looking for. It will no question squander the time.

However below, once you visit this web page, it will be suitably unquestionably easy to acquire as competently as download lead Einfach Lecker Tm31

It will not recognize many grow old as we notify before. You can reach it while do something something else at home and even in your workplace. suitably easy! So, are you question? Just exercise just what we offer below as skillfully as evaluation **Einfach Lecker Tm31** what you taking into consideration to read!

Einfach Lecker Tm31

2022-06-04

JEFFERSON DUDLEY

Gewürze aus dem Thermomix® Riva Verlag

Deutschland gilt nicht umsonst als das Brotland. Wir haben hier die meisten Sorten und essen gerne "unser täglich Brot". Doch nur von Brot allein lebt es sich nicht gut – da braucht es einen leckeren Aufstrich, am besten einen frischen, selbst gemachten! Charly Till verrät in diesem Buch, wie man mithilfe des Thermomix® in wenigen Minuten die feinsten Aufstriche zaubert. Dabei kommen weder Fleisch-, Fisch- oder Käseliebhaber noch Vegetarier und Veganer zu kurz. Die über 60 Rezepte sind extrem vielseitig und abwechslungsreich: mediterraner Bruschettabelag, Pilzcreme mit Pinienkernen, Guacamole, Röstpaprika-Aufstrich, Leberwurst, feine Lachscreme, Schafskäse-Vielerlei, Cashewfrischkäse, Rote-Bete-Hummus, Linsenpaté mit Kräutern, feines Pesto, diverse Buttersorten, aber auch Süßes für Leckermäuler wie Pistaziencreme, Nuss- und Fruchtbutter. Mit extrafixen Rezepten, die auf Stufe 5 in nur 5 Sekunden zubereitet sind! Alle Rezepte sind geeignet für den TM5 und den TM31. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst. *Thermomix: Abnehmen. 101 Gesunde Gerichte! Schnell, Einfach, Lecker!* Createspace Independent Publishing Platform

Als Mutter und leidenschaftliche Köchin liegt mir die gesunde Ernährung meiner Familie besonders am Herzen. Was mir allerdings auch wichtig ist: Die Rezepte müssen schmecken und schnell und einfach zubereitet werden. Seit Jahren koche ich mit dem Thermomix und ich habe daher für Sie meine Favoriten zusammengestellt. Und dies nach folgenden Kriterien: Lecker! Die Rezepte sind praktisch kampferprobt": Meine Familie und insbesondere meinen Kindern schmecken diese Gerichte super. Und dies obwohl ein doch relativ hoher Anteil an Grünzeug" in den Zutaten vorkommt. Gesund! Ich habe bei der Rezeptauswahl besonders auf Gerichte geachtet, welche einen geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und Einfach-Zucker haben. Konkret bedeutet das Gerichte mit wenig Butter, Sahne oder Zucker. Aus diesem Grund sind die Rezepte zweifelsohne zum Abnehmen geeignet und passen zum Diätplan. Einfach und schnell! Im Alltag bleibt oft nicht viel Zeit für das aufwendige Zubereiten von Mahlzeiten. Der Thermomix vereinfacht das Kochen schon etwas - aber nicht unbedingt, wenn man ein kompliziertes Rezept als Basis hat. Sie finden in meinem Buch Rezepte, die sich sehr einfach und schnell nachkochen lassen. Ebenso habe ich auf eine simple und eindeutige Rezeptbeschreibung geachtet. Alles! Für jede Gelegenheit habe ich Rezepte zusammengestellt: Rezepte für das Frühstück, Mittag oder Abendbrot, Dips für eine Party, Tee bei Erkältung oder nur einen Smoothie für Zwischendurch. Sogar ein 5-Gänge Menü lässt sich aus der Kombination dieser Rezeptideen zaubern.

Mix dich leicht mit dem Thermomix® Edition Michael Fischer GmbH

Eine kohlenhydratarme Ernährung ist eine der einfachsten Möglichkeiten abzunehmen und das Gewicht dauerhaft zu halten. Mit der Low-Carb-Diät können Sie nicht nur Ihren Stoffwechsel ankurbeln und Fett verbrennen, sondern auch ihr Hungergefühl nachhaltig reduzieren. Alle Rezepte in diesem Kochbuch sind kohlenhydratreduziert und abwechslungsreich gestaltet. Von raffinierten Frühstücksideen über Leichtes für die Mittagspause bis hin zu satt machenden Rezepten für das Abendessen und süßen Nachspeisen wird hier jeder fündig. Alle Rezepte enthalten detaillierte Nährwertangaben (Kohlenhydrate und Kalorien) und sind geeignet für den Thermomix TM31 und TM5* - *Bei der Bezeichnung "Thermomix" handelt es sich um eine geschützte Marke der Firma Vorwerk (CH). Der Verfasser des Buches steht in keiner geschäftlichen Beziehung zum Unternehmen.

Inhaltsverzeichnis: Low Carb Frühstücks-Rezepte: Himbeer-Schoko-Muffins Bagels mit Aprikosen-Vanille-Marmelade Tomaten-Rühreier mit Käse und Salami Kokos-Nuss-Müsli Würziges Schinkenbrötchen Low Carb Mittagessen Rezepte: Cremige Lachs-Zoodles Putenknödel mit Petersilienwurzelpüree Kürbis-Kohlrabi-Lasagne Rinderrahmgulasch mit Shirataki Reis Veggie-Burger Low Carb Brötchen Low Carb Abendessen Rezepte: Bunter Eintopf Schweineschnitzel mit Kohlrabi-Pommes Pikanter Geflügelauflauf Topinambur mit Pilzfüllung Knuspriges Käse-Schollenfilets mit Apfel-Selleriepüree Low Carb Desserts & Kuchen Rezepte: Pistazien-Biskuitrolle Bunte-Beeren-Eis-Pops Erdbeer-Rhabarber-Crumble Fruchtiger Stracciatella-Käsekuchen Kokos-Schoko-Schnitten Low Carb Snacks Rezepte: Nuss-Riegel Käse-Crostini mit Erdbeer-Kokos Low Carb Baguette Cheddar-Chia-Cracker Chili-Quinoa-Chips Mandel-Trüffel

Low-Carb Diät Kochbuch für den Thermomix TM31 und TM5
Rezepte für Frühstück Mittagessen Abendessen Abnehmen und Essen fast ohne Kohlenhydrate Riva Verlag

Dieses Buch zeigt Ihnen, dass es möglich ist, zuckerfrei zu leben, ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Es erklärt Ihnen, was Zucker im Körper auslöst, in welchen Lebensmitteln er sich versteckt und warum Sie Ihrer Gesundheit zuliebe darauf verzichten sollten. Die über 60 Rezepte wurden speziell für den Küchenhelfer Thermomix® entwickelt und kommen ganz ohne Industriezucker, Honig, Ahornsirup und andere zuckerhaltige Süßungsmittel aus. Sie helfen Ihnen dabei, den Geschmackssinn wieder für natürliche Süße beispielsweise aus Früchten zu sensibilisieren. Das Buch bietet Rezepte für Frühstück und Desserts, aber auch gesunde Hauptmahlzeiten und Snacks – alles schmeckt auch zuckerfrei richtig lecker.

MIXtipp Baby- und Kleinkinder-Rezepte Südwest Verlag

Viele Menschen möchten abnehmen, haben aber keine Zeit für komplizierte Diäten. Das Konzept des intermittierenden Fastens ist laut neuester Wissenschaft sehr wirkungsvoll und gesund und ganz einfach umzusetzen: Je nach Modell wählt man zwischen täglichen Essenspausen oder ganzen Fastentagen. Bei der 5:2-Diät beispielsweise isst man an 5 Tagen in der Woche, was man

will – an den anderen 2 Tagen ist jeweils eine Mahlzeit mit 500–700 Kalorien vorgesehen, die wenig Kohlenhydrate und viel Protein enthält. Doris Mular hat die Diät jetzt für den Thermomix® nutzbar gemacht. Ihr Kochbuch bietet 80 Rezepte für die Fastentage. Genaue Nährwertangaben machen das Abnehmen zum Kinderspiel. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Mehr Informationen finden Sie unter: www.thermomix-fans.de

Abnehmen Mit Dem Thermomix Riva Verlag

Der Thermomix® ist nicht nur ein praktischer Küchenhelfer, sondern auch ein idealer Abnehmpartner, der dabei hilft, gesünder zu leben und Gewicht zu verlieren. Mit dem Gerät kann beim schonenden Dampfgaren oder Kochen oft auch auf Fett und Öl verzichtet werden. So lassen sich ganz einfach gesunde und kalorienreduzierte Gerichte zubereiten. Dieses Buch bietet 70 leckere und leichte Rezepte, die richtig satt machen und beim Abnehmen helfen: Frühstücksideen, Suppen, Smoothies, Salate, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch sowie Desserts. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst. Mehr Informationen unter: thermomix-fans.de

Einfach & lecker Familienkochbuch Riva Verlag

Tiefkühlpizza, Fertigsuppe und Lieferdienst ade! Wenn Sie sich gesund ernähren und abnehmen möchten, aber nicht viel Zeit zum Kochen zur Verfügung haben, liegen Sie mit diesem Buch genau richtig. Leckere Zucchini-Pancakes, Chili-Avocado-Zoodles, Curry-Kokos-Pfanne oder Rahmgeschnetzeltes lassen sich hervorragend mit dem praktischen Küchenhelfer Thermomix® zubereiten und stehen superschnell nach maximal 15 Minuten auf dem Tisch. Alle Gerichte kommen – neben einigen Basiszutaten, die Sie immer zu Hause haben sollten – mit maximal 5 Zutaten aus und sind total unkompliziert zuzubereiten, bieten aber trotzdem hervorragenden Geschmack. Viel Gemüse und Fleisch halten lange satt und passen perfekt zur Low-Carb-Ernährung. Jetzt gibt es keine Ausreden mehr – so kann jeder nach Feierabend ein leckeres Gericht zaubern! Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst.

All in one und One Pot mit dem Thermomix® für Kinder Riva Verlag

Daheim schmeckt's noch immer am besten! Leibspeisen sind der Inbegriff für Essen mit Wohlgefühlcharakter, das Kindheitserinnerungen weckt. Dass Tradition und Technik sich wunderbar kombinieren lassen, wissen Thermomixer schon lange. Mit diesem Kochbuch kannst du jetzt deine Lieblingsrezepte ganz leicht selbst nachkochen. Wie wäre es mal wieder mit einem warmen Hühnereintopf oder einem leckeren Grießbrei? Unsere Autorin Patrizia Berkholz hat über 40 leckere Gerichte klassischer Hausmannskost zusammengestellt, die jeden Skeptiker überzeugen werden! Von Snacks über Suppen und Hauptspeisen bis hin zu süßen Desserts und Gebäck ist dabei für jeden Geschmack und jede Erinnerung etwas dabei. Die Kartoffelsuppe darf genauso wenig fehlen wie die Rinderrouladen, der Gulasch, das Sauerkraut mit Kassler oder der Bienenstich. Die Rezepte funktionieren, wie immer beim Team Mixtipp, sowohl mit dem TM 5 als auch dem TM 31. Als kleines Zusatzbonbon gibt es praktische Tipps, die verraten, wie man Kochkatastrophen retten oder übrig gebliebene Reste verwerten kann. Zauber dir ein wohliges Gefühl auf den Tisch und tauch ein in die wunderbare Welt der Hausmannskost.

The Big Book of Bread Riva Verlag

Die ketogene Ernährung ist buchstäblich in aller Munde! Viele gesunde Fette in Kombination mit wenig Kohlenhydraten helfen nicht nur beim Abnehmen, sondern verbessern auch den Gesundheitszustand und halten fit. Für dieses Buch hat die

Ernährungsexpertin Doris Mular über 75 leckere Ketorezepte speziell für den Thermomix® kreiert, die sich mithilfe der praktischen Küchenmaschine ganz einfach zubereiten lassen. Suppen, Shakes, Gemüsebeilagen, sättigende Fisch- und Fleischgerichte oder Desserts sorgen für Abwechslung in der Fitnessküche! Mit einer Einführung in die ketogene Ernährung, ihren Grundprinzipien und Umsetzungsmöglichkeiten von streng bis gemäßigt, übersichtlichen Einkaufslisten und Tipps für den Vorratsschrank. Die Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst. Mehr Informationen finden Sie unter: thermomix-fans.de

Lieblingsgerichte für Kerle aus dem Thermomix® Riva Verlag

Der Thermomix® übernimmt einen Großteil der anstrengenden Kocharbeit und ist damit der perfekte Küchenhelfer auch für Männer, die gerne gut essen. Denn mit dem Thermomix® können ihre Leibspeisen mühelos und im Handumdrehen zubereitet werden: duftendes Brot, herzhaft und süße Aufstriche, Suppen, leckere Eintöpfe, Aufläufe, Saucen für jede Gelegenheit, Pizza und Pasta, Fleisch- und Fischgerichte. Über 130 deftige Hauptgerichte, schnelle Kuchen, Eis und Desserts für Leckermäuler sowie heiße und kalte Getränke lassen sich mit den Rezepten in diesem Buch zubereiten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen sichern das Gelingen, und mit den ausführlich beschriebenen Rezepten kann man dabei nichts falsch machen, denn sie sind auch für Kochanfänger geeignet! Der Autor Charly Till hat die Rezepte natürlich selbst getestet. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst.

MIXtipp Partyrezepte II Edition Lempertz

Mixt du schon? Du möchtest dein Baby von Anfang an gesund ernähren? Dabei soll es natürlich alle Nährstoffe bekommen, die es zum Wachsen braucht, und dabei den natürlichen Geschmack frischer Zutaten kennenlernen. Dazu hat Sarah Petrovic in diesem Buch die besten und leckersten Breirezepte zusammengestellt – für die ganz kleinen und auch für die etwas größeren Babys! Dabei findest du leckere, ausgewogene Rezepte vom ersten Möhrenbrei über Fleischbreie wie die Dinkelnudeln Bolognese bis hin zu abwechslungsreichen Obstbreien wie dem Keks-Melonen-Dinkelflocken-Brei. Darüber hinaus helfen dir nützliche Tipps, mehr über die Ernährung deines Babys zu erfahren. Alle Rezepte sind ernährungsphysiologisch erprobt und lassen sich schnell vorbereiten, mühelos zubereiten und problemlos einfrieren. Einfach babyleicht und lecker!

Intervallfasten mit dem Thermomix® Riva Verlag

Im Campingurlaub auf den Thermomix® verzichten? Das muss nicht sein. Unsere Autorin Ulrike Behmer ist leidenschaftliche Camperin und hat ihren Thermomix® immer dabei. Im Campingurlaub zaubert sie im Mixtopf Beilagen oder Dips und Saucen zum Grillen und leckere All in One-Gerichte, wenn der Grill mal eine Pause macht. Mit ihren Rezepten, die sie in diesem Buch gemeinsam mit dem Team mixtipp präsentiert, musst du im Campingurlaub auf nichts mehr verzichten. Verwöhne deine Familie im Urlaub mit Muscheln im Biersud oder Lachs in Senfsauce. Zum Grillen passt ein leckerer Pusztasalat oder ein Cashew-Feta-Dip. Pack den Thermomix® für den nächsten Urlaub ein und lass ihn für dich leckere Rezepte kochen! Wir wünschen dir viel Spaß dabei!

MIXtipp Lieblings-Leckerlis Springer-Verlag

Keine Zeit, im stressigen Alltag frische und gesunde Gerichte zuzubereiten? Ab heute gibt es dafür keine Ausrede mehr! In diesem Buch finden sich über 60 einfache kohlenhydratarme Rezepte, die mit dem Thermomix® blitzschnell auf den Tisch kommen. Ob verführerische Salate, dampfgegartes Gemüse- und

Fischgerichte oder praktische All-in-one-Mahlzeiten – Ernährungsexpertin Veronika Pichl lässt keine Wünsche offen und zeigt, wie abwechslungsreich eine gesunde und frische Küche sein kann! Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst. Mehr Informationen finden Sie unter: www.thermomix-fans.de Die Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst.

"Kuchen und leichte Torten" ... Einfach, Lecker & Wunderbar

Houghton Mifflin Harcourt

ARE YOU ALREADY INTO THERMOMIXING? "Small gifts maintain friendship!" This proverb is absolutely true: whether at Christmas, for a birthday party, a garden party or a short visit with great-aunt Dorothy - a gift will warm hearts and make friendships. But do you have a hard time coming up with a unique idea for a perfect gift most of the time? Well, never fear, Team mixtipp is here! With this book we have created a compilation of the best DIY products of our author Andrea Tomicek. Here, you will find original and fancy gift ideas that all can be made at home with your Thermomix in no time at all. Starting from fruity Orange Oil, Tomato Relish or Cakes in the Jar to Rose Liqueur or even wellness products like Coffee Scrub - we have it all. And with all these wonderful homemade creations you will surely impress and wow your friends, family, and colleagues. Just as it is with all our books: all these products can be made with a TM 5. So, have fun trying our recipes and making people happy!

MIX MIT! Das Kochbuch mit Rezepten für den Thermomix – für jeden Tag Georg Thieme Verlag

Wenige Zutaten, eine Thermo-Küchenmaschine, 100% Geschmack: Das Erfolgskonzept von „Das einfachste Kochbuch der Welt“ trifft das Trendthema Thermo-Küchenmaschine. Mit maximal 6 Zutaten zaubert Autor Guido Schmelich 150 tolle Gerichte für jede Gelegenheit. Suppen, Salate, Soßen, Aufstriche, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte und Desserts – ganze Menüs können ohne großen Zeit- und Zutatenaufwand zubereitet werden. Überraschen Sie Ihre Lieben beim nächsten Familienessen doch einmal mit selbstgemachten Ravioli als Vorspeise, gefolgt von Lachs mit Safranreis und Zitronensoße und zum Abschluss einem Frozen-Joghurt-Törtchen. Durch das reduzierte und klare Layout mit Zutatenfotos und extragroßer Schriftgröße sind die Rezepte schnell erfassbar. So schnell und einfach war das Kochen mit der Thermo-Küchenmaschine noch nie! Über 200 familientaugliche Rezepte für den Thermomix Alles dabei: Brot, Suppen, Hauptspeisen, Desserts, Dips, Pasta u. v. m. Wertvolle Tipps von erfahrenen Thermomix-Köchen inklusive Minimaler Aufwand für ein maximales Ergebnis Aufwändig kochen war gestern. Heute wird in der Thermoküchenmaschine schnell und lecker gemixt – egal ob Suppe, Eintopf, Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert. Mit dem einzigartigen Gerät von Vorwerk wird die Zubereitung der Speisen zum Kinderspiel und macht wieder richtig Spaß, denn schnelle Gerichte müssen nicht eintönig sein. In diesem XXL-Kochbuch finden sich über 200 alltagstaugliche, gelingsicher aufbereitete Koch- und Backrezepte für den Thermomix. Klassische Familienrezepte wie Apfelstrudel oder Hefezopf lassen sich ebenso hervorragend im Thermomix zubereiten wie eine exotische Erdnusssuppe, ein asiatisches Pak Choi-Curry oder leckere Hackbällchen mit Zucchini-gemüse. Die stimmungsvollen Fotos zu jedem Gericht machen Lust, sofort loszulegen – Guten Appetit!

mein ZauberTopf Einfach lecker! LOW CARB EXPRESS

Createspace Independent Publishing Platform

Sie möchten abnehmen und entgiften und dabei genießen? Mit dem Thermomix® lassen sich schnell und einfach leckere Suppen zaubern, die wenige Kalorien und Kohlenhydrate, dafür aber

reichlich Ballaststoffe enthalten und Sie beim Gewichtsverlust und Detoxen unterstützen: Genießen Sie eine klare Brühe mit Grießnockerln, eine edle Garnelencreme mit Frühlingszwiebeln oder eine fruchtige Auberginen-Zitronen-Suppe. Das Buch erklärt, welche Gemüsesorten sich für welche Suppe eignen, welche besonderen Kräuter, Gewürze oder Proteinquellen Sie einsetzen können, wie Sie Suppen am besten aufbewahren und mit welchen Suppen Sie Gäste überraschen können. Mit den Schritt-für-Schritt-Anleitungen für den Thermomix® geht das auch noch ganz entspannt. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Außerdem enthält das Buch Rezeptpläne für eine dreitägige und eine sechstägige Suppenkur sowie eine ausführliche Warenkunde. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst.

MIXtipp Clean Eating Edition Michael Fischer GmbH

Mit abwechslungsreichen One-Pot- und All-in-One-Gerichten aus dem Thermomix® fällt es jetzt ganz leicht, schnell und ohne großen Aufwand eine gesunde Mahlzeit aus frischen Zutaten zuzubereiten, die der ganzen Familie schmeckt und auch Kinder begeistert. Und das Beste daran: Die Gerichte aus dem Thermomix®, die keineswegs nur klassische Eintöpfe sind, ersparen jede Menge Kochstress und machen den Abwasch einfach wie nie. Wie sich die leckeren Rezepte wie Himbeer-Porridge, Bohnen-Käse-Makkaroni, Kürbis-Hackfleisch-Topf und Zucchini-Risotto für Familien frisch und unkompliziert zubereiten lassen, zeigt dieses Buch. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Mehr Informationen finden Sie unter www.thermomix-fans.de

MIXtipp Kartoffel-Schmecker Riva Verlag

Jede Speise wird erst durch die entsprechende Würzung komplett. Dieses Buch zeigt, wie sich Gewürzmischungen, Kräutersalz, Pasten und Rubs aus harmonisch aufeinander abgestimmten Zutaten im praktischen Küchenhelfer Thermomix® schnell und einfach zubereiten lassen – ganz frisch oder auf Vorrat. Schritt-für-Schritt-Anleitungen sichern das Gelingen. So wird jede Mahlzeit ein Genuss und bietet ein Feuerwerk an Aromen, und das ganz ohne künstliche Zusätze. Die Mischungen eignen sich natürlich nicht nur für den eigenen Haushalt, sondern auch als exquisites Geschenk. Alle Rezepte wurden mit dem Thermomix® TM5 entwickelt und getestet. Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst.

100 gesunde Suppen aus dem Thermomix® epubli

A comprehensive bread-making guide for bakers of all skill levels from a name you can trust. Nothing is more basic or more versatile than bread. From a white loaf to quick-to-make muffins, bread is a well-loved staple. The Big Book of Bread is a complete resource for both new and experienced cooks, with more than 200 recipes and 100 color photos. New bakers will find clear and easy-to-follow instructions, tips, techniques, and how-to photos to bake a range of breads, from classic yeast breads to friendly quick breads. More experienced bakers will enjoy new flavors and techniques to add to their repertoire. This one-stop bread book will delight and encourage bakers of all levels of experience, with recipes using mixes and made-from scratch batters for artisanal breads, no-knead breads, coffee cakes, scones, gluten-free recipes, bread machine recipes, pizza dough, and more.

MIXtipp Favourite Gifts (british english) BoD – Books on Demand

Dieses Buch veranschaulicht die Auswirkungen der digitalen Transformation in Form von Fallstudien. An aktuellen Praxisfällen aus unterschiedlichen Branchen und Unternehmen zeigt sich, was die Digitalisierung für Manager und Mitarbeiter bedeutet, aber auch, wie sie uns alle als Bürger betrifft. Die Fallstudien adressieren unterschiedliche Betrachtungsebenen und Unternehmensdimensionen: angefangen auf der Branchenebene

über die Perspektive der strategischen Unternehmensführung auf die Firma und ihr(e) Geschäftsmodell(e) sowie Transformationsmaßnahmen bis hin zu einzelnen funktionalen Bereichen wie Marketing, Vertrieb, Personal und Supply Chain

Management. Ein besonderer Fokus liegt auf der digitalen Transformation von Geschäftsmodellen. Die Fallstudien können in Lehrveranstaltungen und Weiterbildungsseminaren eingesetzt werden – auf Bachelor- und Masterebene bis hin zu MBA-Kursen.