

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
<b>Betriebswirtschaft</b>					
Das Lebenswerk loslassen	3	22	Den Blick schärfen	31	24
Der indirekte Diebstahl	5	16	Auf hohem Niveau	33	42
Insolvenz als Chance	6	24	Gut geführt	34	22
Der Betriebsprüfer kommt	9	26	Informationsaustausch	36	20
Formvollendet (Arbeitsverträge)	11	40	Kreatives Handwerk	36	22
Arbeitsverträge richtig aufsetzen	13	24	Branchen-News	37	25
Personalplanung	15	24	Voller Einsatz gefordert	37	26
Weiche Faktoren - harte Tatsachen	19	25	Branchen-News	39/40	25
Online-Shops: So geht's	25	20	<b>Energie</b>		
Online-Shops: So geht's Teil 2	26	22	Erstattung der Mineralölsteuer	11	6
Übersichtliche Shops	34	24	Energiekosten	31	6
<b>Branche</b>			Energiesparend nach 2008	39/40	16
Rumänien in der EU	3	24	<b>Fachthema</b>		
Roggen backen und verkaufen	6	22	Sauerteig ist nicht nur Säure	1/2	8
BioFach in Bestform	8	15	Planetenmaschinen: Rund ums Rühren	1/2	18
Mehr als Schrot und Vollkorn	9	20	Ladenbau: Perfekt in Szene gesetzt	3	8
Gut zu wissen (Gesellenprüfung)	9	22	Wagenöfen: Kontinuierliche Weiterentwicklung	4	8
Der Backmarkt Bulgariens	10	24	Sahne, gut und günstig	4	17
Saxonia 1882 bis 2007	12	26	Brötchenanlagen: Glatte Schnitte	5	8
Immer am Ball bleiben	13	22	Brotscneider: Ausgereifte Technik	6	10
Branchen-News	14	43	Berufsbekleidung: Optimaler Service	7	22
Ladenschluss-Debakel	16	21	Ringrohröfen: Sanftes Backen serienmäßig	8	8
Kompetenz stärken	18	25	Snack: Vielfalt beim Bäckersnack	9	8
100 Jahre Bäko Hansa	18	26	Gärunterbrechung: Geordnetes Zusammenspiel	10	10
Ertragskraft stärken (WP Bakery Group)	19	22	Ciabatta- und Baguetteherstellung: Vielfalt mit nur einer Anlage	11	12
Bio als Premiumsegment	20	22	Verkaufsfahrzeuge: Chancen auf vier Rädern	12	8
Branchen-News	21	51	Eis: Start in die Eis-Saison	12	16
SHB: Trend zu größeren Betrieben	22	21	Reinigungsanlagen: Der Sinnersche Kreis	13	8
Bäko Rhein-Ruhr: Gute Prognose trotz Betriebs-schließungen	22	22	Elektroöfen: Energieeffizient backen	14	8
Ebäcko: Fang den Fuchs	23	22	Licht: Optimale Ausstrahlung	15	8
Branchen-News	23	23	Convenience: Mehr Möglichkeiten	16	10
Qualitätsprüfungen: Immer aktuell, wichtig und gut	25	17	Beschickung: Maßgefertigt	17	10
Bäko Weser Ems: Umsatzstark	25	18	Kombidämpfer: Den Snackmarkt neu entdecken	18	10
Qualitätscheck	26	17	Silos: Ideen für Mehl und mehr	19	10
Ebäcko: Gutes Ergebnis	26	18	EDV/Kassen: Informationen praxisgerecht aufbereitet	20	10
100 Jahre Getreideforschung	27	22	Brotaufarbeitung kompakt	21	8
Mitarbeiter führen und motivieren	31	23	Vorteige: Lösungen für individuelle Aufgabenstel-lungen	22	10

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Ladenbacken: Frische und Qualität	23	8	Geld, Recht und Steuern: Befristetes Arbeitsverhältnis im Anschluss an eine Berufsausbildung	25	6
Ladenbau: Individuelle Shoplösungen	24	8	Geld, Recht, Steuern: Krankheitsbedingte Kündigung - Betriebliches Eingliederungsmanagement	26	6
Kaffee: Gefragte Handarbeit	24	16	Geld, Recht und Steuern: Positive Neuigkeiten von der Strom- und Mineralölsteuer	27	6
Sprühen und Glasieren: Sprühen statt kleckern	25	8	Geld, Recht und Steuern: Diebstahl eines betrieblichen PKW anlässlich einer Privatfahrt	29	7
Scherbeneis: Sauberes Eis	25	11	Geld, Recht und Steuern	33	7
Verkaufsfahrzeuge: Mobile Chancen	26	8	Geld, Recht und Steuern: Allgemeine Vertragsbedingungen: Transparenzangebot und Stichtagklausel bei Bonuszahlungen	34	8
Deko & Verpackungen: Marken inszenieren	27	8	Geld, Recht und Steuern	36	8
Kleingeräte: Alles aus einer Hand	28	8	Geld, Recht und Steuern	37	8
Kleingeräte: Nützliche Helfer	28	12	Geld, Recht und Steuern: Das ändert sich 2008	39/40	6
Fettbackgeräte: Mit 185 ins Verderben	28	14	<b>Management</b>		
Ausrollmaschinen: Die nächste Generation	29	12	Bäckerei Riedmair: Stetiges Wachstum	1/2	12
Holzbacköfen: Backen mit Feuer	30	36	Bäckerei Förchs: Vergangenheit und Zukunft erlebbar machen	3	12
Mühlen: Frisch gemahlen	31	12	Bäckerei Heicks & Teutenberg: Backen mit Herz	4	12
TK-Teiglinge: Teiglinge selber hergestellt	32	8	Bäckerei Utters: Stark in der Region	28	18
Kälte: Energie sparen	33	30	<b>Marketing</b>		
Convenience: Individualität entscheidet	34	10	Firmen-Jubiläum gewinnbringend nutzen	3	7
Bio: Einstieg in den Bio-Markt	34	16	Medienwirksam agieren	4	7
Stikkenöfen: Klasse mit Masse	35	10	Im Dialog mit dem Kunden	5	7
Brotschneidemaschinen: Messer in Reih und Glied	36	10	Einblicke geben	6	8
Ladenbau: Detaillösungen	37	10	Ausgezeichnet	7	6
Abwieger/Kompaktbrotanlagen: Damit es besser wird	38	8	Riesenerfolg mit Berlinern	8	7
<b>Geld, Recht und Steuern</b>			„Bohkere john“ wiederbelebt	9	7
Geld, Recht und Steuern: Befristungen von Arbeitsverhältnissen	3	6	Erfolg als Bäcker und im TV	10	7
Geld, Recht und Steuern	4	6	Gut beraten (Aktion "Leichter leben")	11	8
Geld, Recht und Steuer: Erbschaftssteuerrecht in seiner derzeitigen Ausgestaltung verfassungswidrig	5	6	Ideen muss man haben	12	7
Geld, Recht und Steuern	8	6	Bald ist Muttertag	13	7
Geld, Recht und Steuern: Kein Übergang des Kündigungsschutzes bei einem Betriebsübergang	9	6	Bald ist Muttertag	14	6
Geld, Recht und Steuern: Ausbildungsende	10	6	Grillsaison nutzen	15	7
Geld, Recht und Steuer	11	6	Mit Fülle im Fenster punkten	16	9
Geld, Recht und Steuern: Sozialversicherungsfreiheit des Senior-Chefs	12	6	Mittendrin: Standort-PR	17	8
Geld, Recht und Steuern: Einheitliche Personalkleidung	13	6	Gesunder Genuss	18	9
Geld, Recht und Steuern: Erfüllung des Urlaubsanspruchs	15	6	Hilfsbackmeister	19	9
Geld, Recht und Steuern: Anspruch eines Teilzeitbeschäftigten auf Verlängerung der Arbeitszeit	16	7	Auf Schatzsuche	20	8
Geld, Recht und Steuern	17	6	Kurz, prägnant und ehrlich	20	9
Geld, Recht und Steuern: Telemediengesetz - Pflichtangaben im Impressum von Webseiten	18	8	Aufmerksamkeitsstarker Auftritt	21	7
Geld, Recht und Steuern: Unternehmenssteuerreform vor Abschluss	19	8	Mehr Kundennähe	22	9
Geld, Recht und Steuern: Verlängerung eines sachgrundlos befristeten Arbeitsvertrag	20	6	Straßenfest fürs Image	23	7
Geld, Recht und Steuern: Altersvorsorge für Selbständige	21	6	Kunden von Morgen	24	7
Geld, Recht und Steuern: Finanzamt: Gebühren für die Bearbeitung von Anträgen	22	8	Fair geht vor	25	7
Geld, Recht und Steuern: Handwerk kritisiert Pflegebeschluss	23	6	Bäcker „on air“	26	7
			Gut verpackt	27	7
			Probeweise	28	7
			Erntedank-Ideen	29	10
			Happy Halloween	30	6



Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Silos: Bäckerei Schulze: Eine gute Investition	19	14	Elsässer Sauerkrautbrot / Kürbisbrot	29	19
EDV/Kassen: Bäckerei Wolff: Perfekte Kontrolle	20	14	Haselnussbrot / Mandelschnitten	30	33
Brotaufarbeitung: Bäckerei Wölki: Kompakter Helfer	21	14	Nikolaus Mütze / Nuss-Stollen	31	21
Vorteige: Bäckerei Winter: Markenzeichen Mausebrötchen	22	14	Kinder-Schokostollen / Stollen-Zapfen	32	17
Ladenbacken: Bäckerei Lange: Etagenwechsel	23	14	Quarkbrot / Roggenciabatta mit Oliven	33	39
Ladenbau: Bäckerei Brinkhege: Gelungenes Gesamtkonzept	24	12	Grenzländer Schrotbrot / Sojabrot	34	19
Wasserkühlung: Bäckerei Pickelmann: Flexible Teigbereitung	25	12	Nusszöpfchen / Ongeschwedde	35	21
Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Mettmann: Mobil in neue Märkte	26	12	Herzensbrecher / Roggenbagel	36	17
Ladenbacken: Bäckerei Mauel: Frische über den Tag	27	12	Schwäbische Seelen / Seelen überbacken	37	19
Ausrollmaschinen: Bäckerei Barthold: Fähiges Allroundtalent	29	16	Krem- oder Sahneberger / Obstkissen	38	19
Holzbacköfen: Bäckerei Becker: Feuer und Strom	30	40	Muzen / Dattelkrapfen	39/40	23
Mühlen: Bäckerei Niedergesäß: Bio aus Überzeugung	31	16			
Kälte: Bäckerei Hoffmann: Der erste Schritt	33	34	<b>Service</b>		
Stikkenöfen: Bäckerei Reker: Neuanfang	35	16	Ich wüsste gern: Verwendung Feuchthaltemittel	1/2	21
Brot Schneidemaschinen: Bäckerei Friedrich: Runde Sache	36	14	Ich wüsste gern: Sortimentstrends / Warme Snacks	3	21
Ladenbau: Bäckerei Imping: Nehmen Sie Platz	37	14	Ich wüsste gern: Nutzungsdauer Siedefett / Produktionsfehler Berliner	4	20
Abwieger: Bäckerei Schmitz: Duales System	38	14	Ich wüsste gern: Produktionsfehler Blätterteiggebäcke / Inhaltsstoffe Ölsaaten	6	21
			Ich wüsste gern: QUID-Angabe Zutatenliste / Vollkornhefeteiggebäck / Quiche Lorraine / Kakaopulver	9	19
<b>Rezepte</b>			Ich wüsste gern: Rosinenlagerung / Produktionsfehler Sandkuchen / Produktionsfehler Plundergebäcke / Vorgaben, Definition Bienenstich	10	20
Honig-Mandel-Taler / Rohnudeln	1/2	19	Ich wüsste gern: Rezept Müsli-Brötchen, -Stangen / Haltbarkeit von Schnittbrotstückchen	11	22
Cranberry-Buchweizen-Schnitte / Cranberry-Apfel-Zwiebelkuchen	3	19	Ich wüsste gern; Honigarten / Essener Brot / Rezepte Dinkelbrot und -brötchen	12	18
Kirsch-Likör-Napfkuchen / Hademarscher Goldkuchen	6	19	Ich wüsste gern: Herstellung Brötchen mit Schrotanteil / Herstellung Blätterteiggebäcke / Altbrot bei der Teigbereitung / Produktionsfehler Brötchen aus dem Ladenbackofen / Definition Pulpe	13	19
Kirschkuchen mit Kokos-Baiser / Nougat-Kirschkuchen	7	31	Ich wüsste gern: Produktionsfehler Dinkelbrot / Herkunft Weizengebäcke	14	44
Bienenstich mit Aprikosenbuttercreme / Pfirsich-Mandel-Torte	8	17	Ich wüsste gern: Plagegeister Tauben / Sandmassenrezept für Blechkuchen / Amerikaner ohne Fertigmix	15	18
Mozarella-Crostini / Schweinebraten-Crostini	9	17	Ich wüsste gern: UV-Entkeimung und Infrarot-Entkeimung / Produktionsfehler Brezeln / Produktionsfehler Englische Kuchen / Produktionsfehler Plundergebäcke	16	27
Frühlingstorte / Waldmeistertorte	10	21	Ich wüsste gern: Definition „PAN“ in Marzipan / Produktionsfehler Walnussbrot / verdorbenes Siedefett erkennen	17	51
Ananastorte mit Schmand / Kokos-Käsekuchen mit Mango	11	23	Ich wüsste gern: Definition Dihydrogenmonoxid / Definition aw-Wert	18	21
Caipirinha-Sahnetorte / Mohn-Sahne Kuppeltorte	12	19	Ich wüsste gern: Definition Diabetikerbrot und Rezepte natriumarmes Weizen-Roggen-Schrotbrot, brennwertvermindertes Roggenmischbrot, Schlüterbrot / Endabfall Schnittbrotherstellung	19	21
Feiertagskuchen / Sahne Desserts	13	17	Ich wüsste gern: Produktionsfehler Sandkuchen / Produktionsfehler Hefengebäcke	20	27
Erdbeer-Buttermilch-Schnitte / Hawaii-Käsetorte	14	19	Ich wüsste gern: Definition Broteinheit / Herstellung Krokant / Zwieback-Rezept / Produktionsfehler Überbacken von Käsesnacks / Definition Folsäure	21	18
Hohe Käsetorte / Möhrenschnitte	15	19	Ich wüsste gern: Korrektur Ausgabe 19: Diabetikerbrot / Herstellung von Sandmassen / Lagerung teilgebackener Produkte / Produktionsfehler Brötchen	22	26
Spanische Vanilletorte / Ferienschnitte	16	19	Ich wüsste gern: Rezept Hefeteig ohne Weizenmehl / Unterbruchbackmethode und Gärverzögerung	23	18
Schlemmerzungen / Rübli torte	17	21			
Campingbrötchen / Joghurt-Rote Grütze-Sahnetorte	18	19			
Winzer-Sahnetorte / Traubenkuchen	19	19			
Kirschhappen / Tiramisu-Sahnetorte	20	19			
Cappucino-Sahnetorte / Bananenriegel	21	19			
Italienischer Brotsalat / Cantuccini	22	19			
Fürst-Pückler-Torte / Kirmestorte	23	19			
Sojabrötchen / Holsteiner Schwarzbrot	24	19			
Apfelkuchen mit Makronengitter / Grünkern-Vollkornbrot	25	15			
Kaiserkragen / Volles Sonnenkorn	26	15			
Nussschmetterlinge / Apfelkruste	27	17			
Herbstzöpfe / Rosinenstuten	28	21			

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Ich wüsste gern: Rezept Kletzenbrot / Definition, Rezept Savarin	24	44	Backen von Roggenmischbrot Teil 2	13	26
Ich wüsste gern: Leitsätze zum Thema Bienestichmasse / Rezept Vanillekrem / tiefrieren von fertiggebackenem Brot	25	24	Wege zum Geschmack	14	40
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Kuvertüre / Induktionsherde / Durchfeuchtung von Tortenböden	26	28	Wege zum Geschmack Teil 2	15	26
Ich wüsste gern: Definition Diätsalz / Definition Macademia-Nuss / Schimmeln von Tüchern verhindern / Qualität von Siedefett	27	16	Langzeitbrötchen - aber sicher	16	24
Ich wüsste gern: Definition Sassnitzer Rolle / Dekoration Sahnetorten / Herstellung Marzipan / Donuts-Rezept	29	21	Herstellung von Dinkelspezialitäten mit Vorteigen	17	48
Ich wüsste gern: Informationen Erdnüsse / Herbst-Snacks	31	25	Herstellung von Dinkelspezialitäten mit Vorteigen Teil 2	18	22
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Lebkuchen / Ernährungstrend kleine Mahlzeiten / Produkte zu Weihnachtszeit: wann anbieten?	32	40	Malzextrakt - Natur pur	19	26
Ich wüsste gern: schlesisches Stollenrezept / Produktionsfehler Brötchen / Herstellung Krokant	33	38	Gärverzögerung Teil 1	20	24
Ich wüsste gern: Unterbruchbackmethode / Kuchenrezept mit Kokosanteil / Produktionsfehler halbgebackene Brötchen	34	21	Gärverzögerung Teil 2	21	48
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Dinkelgebäcke / rustikales Brot / Rezept Mohnkuchen/stollen-Füllung	35	20	Gärverzögerung Teil 3	22	24
Ich wüsste gern: Umsatzbeteiligung Verkaufspersonal / Rezept für Martinshörnchen / Health-Claim-Verordnung / Führung von Lebkuchenteigen	36	19	Gärverzögerung Teil 4	23	26
Ich wüsste gern: traditionelle Herstellung von Berlinern / Produktionsfehler Pizzaböden / Verpackung Backwaren: Schutzgase	37	21	Gärverzögerung Teil 5	24	42
Ich wüsste gern: Definition griffiges und doppelgriffiges Mehl / Verkehrsbezeichnung Schrotbrötchen / Herkunft, Verwendung von Hefen	38	18	Gärverzögerung Teil 6	25	26
			Gärverzögerung Teil 7	26	24
			Gärverzögerung Teil 8	27	24
			Traditionelle Massenherstellung	28	41
			Traditionelle Massenherstellung Teil 2	29	24
			Ohne Haftung	31	26
			Langzeitgebäcke	32	42
			Langzeitgebäcke Teil 2	34	26
			Strömungsprofile	36	24
			Ernteergebnisse 2007	37	22
			<b>Verkauf</b>		
			Argumente zählen mehr als der Preis	13	20
			Umsatzmotor Verkaufsgespräche	15	22
			Der kleine Kunden-Knigge	19	24
<b>Sonstiges</b>					
Focus: Mit neuen Ideen ins neue Jahr	1/2	6			
Lesermeinung	8	6			
Ausbildung: Nachwuchspflege	12	24			
Hygiene: Sicher durch den Sommer	21	44			
Investitionen 2008	39/40	10			
<b>Technologie</b>					
Die aktualisierte „Detmolder Einstufenführung“	3	26			
Maßnahmen für eine rösche Kleingebäckkruste Teil 1	4	18			
Maßnahmen für eine rösche Kleingebäckkruste Teil 2	5	18			
Das Kneten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 1	6	26			
Das Kneten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 2	7	42			
Das Kneten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 3	8	20			
Aufarbeiten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 2	9	23			
Aufarbeiten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 2	10	26			
Aufarbeiten von Roggenteigen in Theorie und Praxis Teil 3	11	42			
Backen von Roggenmischbrot	12	22			