

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

Thema	Nr.	Seite	Thema	Nr.	Seite
Branche			Kompetenz und Service (Eis)	4	10
Roggen: Profile und Produkte	4	22	Sauber aufgeschlagen (Sahne)	4	14
Jahresrückblick	5	22	Handwerkliche Vielfalt (Brötchenaufarbeitung)	5	10
Work-Live-Balance	7	25	Sauberer Schnitt (Brot Schneidemaschinen)	6	12
Gute Aussichten (Gemeinschaftsverpflegung)	8	38	Eiskalt Qualität sichern (Scherbeneis)	7	12
Kleine Gesten, große Wirkung	8	40	Backen auf Stein (Ringrohr-/Steinbacköfen)	8	24
Führungsstrategien	9	23	Snacks vom Bäcker (Bäckerbistro/ Snacks)	9	10
Brot ist „in“	12	21	Kälte im Container (Kälte)	10	14
Märkte machen und gestalten	12	22	Baguettes traditionell herstellen (Baguette)	11	8
Verpackungsordnung: „Unsinnige Belastung“	12	24	Eckig und mediterran (Ciabatta)	11	12
Den Markt im Blick	13	22	Mobil liegt im Trend (Verkaufsfahrzeuge)	12	8
Bio-Bäcker sind gefragt	15	21	Sauberkeit in Edelstahl (Spülmaschinen/ Blechreinigung)	13	10
Von Marken und Visionen	15	22	Backen mit Spannung (Elektroöfen)	14	8
Besondere Produkte	17	23	Licht lockt Leute (Licht)	15	9
Nährwertampel: Irrlicht oder Wegweiser ?	18	21	König Fußball kommt (EM-Ideen)	16	8
Roggen: gesund & gut	19	22	Individualität entscheidend (Convenience)	16	12
Weniger Bürokratie	19	25	Helfer am Ofen (Ofenbeschickung)	17	10
Rekordverdächtige Umsatzentwicklung	21	24	Ideen für kleine Mahlzeiten (Kleine Gerichte)	18	10
Neue Herausforderungen (Mitgliederversammlung SHB)	22	21	Snacks mit Vollampf (Kombidämpfer)	18	14
Gut aufgestellt			Eine für viele Aufgaben (Silo & Verwiegung)	19	10
(Generalversammlung Bäko Schleswig-Holstein)	22	26	Vollständig vernetzt (EDV/ Kassen/Waagen)	20	8
Teller vor Tank	24	21	Flexible Aufarbeitung (Brot aufarbeitung)	21	14
Auf Erfolgskurs			Vom Baguette bis Roggenbrot - weltweit (Brot aufarbeitung)	21	18
(Generalversammlung Bäko Hansa)	24	22	Traditionelle Aromaträger (Vorteig)	22	10
Bäko Düsseldorf mit „Höhenflug“	25	28	Radial und tangential (Ladenbacköfen)	23	8
Erfolgreich am Markt			So kommt der Kaffee in den Laden... (Ladenbau)	24	9
(Generalversammlung Bäko Zentral Süd)	27	24	Starker Auftritt (Berufsbekleidung)	25	14
Umsatzrekorde im Norden			Die mobile Filiale (Verkaufsfahrzeuge)	26	8
(Generalversammlung Bäko Weser-Ems)	27	26	Interview „Erfolg versprechende Alternative“ (Eberhard Baier, Gamo (Verkaufsfahrzeuge))	26	12
Bio in Bäckereien auf Platz 1	28	23	Gut verpackt ist halb verkauft (Verpackung)	27	9
Folgen der Getreidepreise	28	25	Kleingeräte - großer Nutzen (Kleingeräte)	28	12
Bio wächst weiter	28	26	Rollten und mehr (Ausrollmaschinen)	29	30
Gutes Wachstum (Generalversammlung Ebäcko)	29	42	Flamme und Brot (Holzbacköfen)	30	10
Qualitätsprüfung neu geordnet	29	44	Getreide mahlen (Getreidemühlen)	31	12
Vertrauen schaffen (Jahrestagung Zentralverband)	31	20	Gefrostet, gekühlt oder halbgebacken? (Teiglinge)	32	40
Bäko Nord: erfolgreich am Markt	31	22	Nordische Kälte (Kälte)	33	14
Auf ins zweite Jahrhundert			Malz & More (Convenience)	34	16
(Generalversammlung Bäko Rhein-Ruhr)	31	24	Energieeinsparung beim Backprozess (Energieoptimierung)	34	20
„Back Dir Deine Zukunft“	33	58	Es dreht sich was (Stikkenöfen)	35	16
Tradition und Genuss (125 Jahre Bäckerei Rischart, München)	34	28	Schneiden und viel mehr (Brot Schneidemaschinen)	36	10
„Brot für die Welt, aber die Wurst bleibt hier“	34	30	Einmalig und individuell (Ladenbau)	37	10
Genuss mit allen Sinnen	35	30	Profitabel & schnell - dank maschineller Unterstützung (Abwieger/ Kompaktanlagen)	38	12
Kunden begeistern	35	32	Berliner und mehr (Fettbackgeräte)	39	12
Bio-Backwaren sind gefragt	35	35	Interessante Möglichkeiten (Investitionen)	40	10
Geschmack mit Geschichte	35	36	Klug investiert und richtig gespart (Investitionen)	40	18
100 Jahre Bäko Nord	36	22			
Innovative Ideen (Deutsche Meisterschaft der Konditoren)	36	26			
„Ein Stück Lebensqualität“ (Pressekonferenz des Verband d. Rhein. Bäckerhandwerk)	36	28			
Kaffeetrends: Klein, stark, schwarz	36	36			
100 Jahre Bäko Nord	38	26			
„Den Berufsstolz stärken“ (Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend)	38	28			
Bildmarken und Markenbildung	39	27			
Fachthema			Firmen- & Produktnews		
Qualität durch Mikroflora (Sauerteig)	1 / 2	10	Firmen- & Produktnews	4	25
Umfassendes Sortiment (Kleingeräte)	1 / 2	15	Firmen- & Produktnews	5	21
Individuelle Konzepte (Ladenbau)	3	10	Firmen- & Produktnews	9	31
			Firmen- & Produktnews	12	31
			Firmen- & Produktnews	13	21
			Firmen- & Produktnews	15	27
			Firmen- & Produktnews	17	31
			Firmen- & Produktnews	21	29
			Firmen- & Produktnews	23	45

Thema	Nr.	Seite
Weihnachtsstollen mit Orangeat	33	25
Florentiner Torte	34	25
Märkisches Vollkorn Landrot	34	25
Fünfkornrot	35	27
Käsekuchen mit Streifen	35	27
Roggenbeck	36	19
Vollkornstollen	36	19
Cantuccini	37	21
Cappuccino-Kirsch-Marmorkuchen	37	21
Kirsch-Likör-Napfkuchen	38	23
Königskuchen	38	23
Nougathörnchen mit Chili und gerösteten Kakaosplittern	39	21
Walnuss-Lebkuchen mit Rosmarin-Äpfeln	39	21
Linzerplätzchen mit Macadamianüssen und Preiselbeermarmelade	40	27
Fruchtiger Winterkuchen	40	27

Service

Ich wüsste gern...	1 / 2	18
Ich wüsste gern...	3	18
Ich wüsste gern...	4	21
Ich wüsste gern...	5	18
Ich wüsste gern...	6	20
Ich wüsste gern...	7	21
Ich wüsste gern...	8	32
Ich wüsste gern...	9	18
Ich wüsste gern...	10	22
Ich wüsste gern...	11	36
Ich wüsste gern...	12	18
Ich wüsste gern...	13	18
Ich wüsste gern...	14	18
Ich wüsste gern...	15	18
Ich wüsste gern...	16	18
Ich wüsste gern...	17	20
Ich wüsste gern...	18	18
Ich wüsste gern...	19	19
Ich wüsste gern...	20	18
Ich wüsste gern...	21	28
Ich wüsste gern...	22	18
Ich wüsste gern...	23	44
Ich wüsste gern...	24	18
Ich wüsste gern...	25	22
Ich wüsste gern...	27	16
Ich wüsste gern...	28	20
Ich wüsste gern...	29	41
Ich wüsste gern...	31	16
Ich wüsste gern...	32	51
Ich wüsste gern...	33	28
Ich wüsste gern...	34	27
Ich wüsste gern...	35	29
Ich wüsste gern...	36	21
Ich wüsste gern...	37	20
Ich wüsste gern...	39	23
Ich wüsste gern...	40	26

Supplement BäckerWelt

BäckerWelt	3	21-35
BäckerWelt	6	23-43
BäckerWelt	11	17-35
BäckerWelt	14	21-43
BäckerWelt	16	21-43
BäckerWelt	20	21-43
BäckerWelt	23	21-41
BäckerWelt	26	21-39
BäckerWelt	30	21-39
BäckerWelt	33	29-55
BäckerWelt	37	23-45
BäckerWelt	40	29-55

Technologie

Der Trieb aus dem Honig 1	4	26
Der Trieb aus dem Honig 2	5	26
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 1	7	22
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 2	8	41

Thema	Nr.	Seite
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 3	9	25
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 4	10	25
Baguettequalität	12	26
Richtig geführt: Rohstoff, Rezeptur und Reife	13	26
Joghurt - Wertbestimmende Zutat für Backwaren	15	24
EU-Hygieneverordnung	17	24
Frische Eier aus der Tüte	18	24
Spezialisierte Trennmittel	19	26
Das Auge isst mit (Farbe in Lebensmitteln)	24	24
Rohstoffe für Brotbackmittel	27	20
Urgetreide - alte Sorten, neuer Geschmack	31	26
Geliermittel mit besonderen Eigenschaften	34	36
Backpulver - Geschichte und Wissen heute	36	38
Gewürze in Backwaren	39	24