

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2007

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Betriebswirtschaft					
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	Basisarbeit	37	26
Weiche Faktoren - harte Tatsachen	19	25	Branchen-News	39/40	25
Online-Shops: So geht's	25	20	Energie		
Online-Shops: So geht's Teil 2	26	22	Erstattung der Mineralölsteuer	11	6
Übersichtliche Shops	34	24	Energiekosten	31	6
Branche			Energiesparend nach 2008	39/40	16
Rumänien in der EU	3	24	Fachthema		
Roggen backen und verkaufen	6	22	Sauerteig ist nicht nur Säure	1/2	8
BioFach in Bestform	8	15	Planetenmaschinen: Rund um's Rühren	1/2	18
Mehr als Schrot und Vollkorn	9	20	Ladenbau: Perfekt in Szene gesetzt	3	8
Gut zu wissen	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 (Bäckerei Böhmer)	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 & Baguette: 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 aufbe- reitet	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: Allgemeine Vertragsbedingungen: Transparenzangebot und Stichtagklausel bei Bonuszahlungen	34	8
Ladenbau: Individuelle Shoplösungen	24	8	Geld, Recht und Steuern	36	8
Kaffee: Gefragte Handarbeit	24	16	Geld, Recht und Steuern	37	8
Sprühen und Glasieren: Sprühen statt kleckern	25	8	Geld, Recht und Steuern: Das ändert sich 2008	39/40	6
Scherbeneis: Sauberes Eis	25	11	Geld, Recht und Steuern: Befristetes Arbeitsverhältnis im Anschluss an eine Berufsausbildung	25	6
Verkaufsfahrzeuge: Mobile Chancen	26	8	Management		
Deko & Verpackungen: Marken inszenieren	27	8	Bäckerei Riedmair: Hersteller & Dienstleiter	1/2	12
Kleingeräte: Alles aus einer Hand	28	8	Bäckerei Förchs: Vergangenheit und Zukunft erlebbar machen	3	12
Kleingeräte: Nützliche Helfer	28	12	Bäckerei Heicks & Teutenberg: Backen mit Herz	4	12
Fettbackgeräte: Mit 185 ins Verderben	28	14	Bäckerei Utters: Stark in der Region	28	18
Ausrollmaschinen: Die nächste Generation	29	12	Marketing		
Holzbacköfen: Backen mit Feuer	30	36	Firmen-Jubiläum gewinnbringend nutzen	3	7
Mühlen: Frisch gemahlen	31	12	Medienwirksam agieren	4	7
TK-Teiglinge: Teiglinge selber hergestellt	32	8	Im Dialog mit dem Kunden	5	7
Kälte: Energie sparen	33	30	Einblicke geben	6	8
Convenience: Individualität entscheidet	34	10	Ausgezeichnet	7	6
Bio: Einstieg in den Bio-Markt	34	16	Riesenerfolg mit Berlinern	8	7
Stikkenöfen: Klasse mit Masse	35	10	„Bohkere john“ wiederbelebt	9	7
Brotschneidemaschinen: Messer in Reih und Glied	36	10	Erfolg als Bäcker und im TV	10	7
Ladenbau: Detaillösungen	37	10	Gut beraten (Aktion "Leichter leben")	11	8
Abwieger/Kompaktbrotanlagen: Damit es besser wird	38	8	Ideen muss man haben	12	7
Geld, Recht und Steuern			Bald ist Muttertag	13	7
Geld, Recht und Steuern: Befristungen von Arbeitsverhältnissen	3	6	Bald ist Muttertag	14	6
Geld, Recht und Steuern	4	6	Grillsaison nutzen	15	7
Geld, Recht und Steuer: Erbschaftssteuerrecht in seiner derzeitigen Ausgestaltung verfassungswidrig	5	6	Mit Fülle im Fenster punkten	16	9
Geld, Recht und Steuern	8	6	Mittendrin: Standort-PR	17	8
Geld, Recht und Steuern	9	6	Gesunder Genuss ("Wanderstock-Aktion")	18	9
Geld, Recht und Steuern: Ausbildungsende	10	6	Hilfsbackmeister	19	9
Geld, Recht und Steuern: Sozialversicherungsfreiheit des Senior-Chefs	12	6	Auf Schatzsuche	20	8
Geld, Recht und Steuern: Einheitliche Personalkleidung	13	6	Kurz, prägnant und ehrlich	20	9
Geld, Recht und Steuern: Anspruch eines Teilzeitbeschäftigten auf Verlängerung der Arbeitszeit	16	7	Aufmerksamkeitsstarker Auftritt	21	7
Geld, Recht und Steuern	17	6	Mehr Kundennähe	22	9
Geld, Recht und Steuern: Telemediengesetz – Pflichtangaben im Impressum von Webseiten	18	8	Straßenfest fürs Image	23	7
Geld, Recht und Steuern: Unternehmenssteuerreform vor Abschluss	19	8	Kunden von Morgen	24	7
Geld, Recht und Steuern: Verlängerung eines sachgrundlos befristeten Arbeitsvertrages	20	6	Fair geht vor	25	7
Geld, Recht und Steuern: Altersvorsorge für Selbstständige	21	6	Bäcker „on air“	26	6
Geld, Recht und Steuern: Finanzamt: Gebühren für die Bearbeitung von Anträgen	22	8	Gut verpackt	27	7
Geld, Recht und Steuern: Handwerk kritisiert Pflegebeschluss	23	6	Probieren geht über studieren	28	7
Geld, Recht und Steuern: Diebstahl eines betrieblichen PKW anlässlich einer Privatfahrt	29	7	Erntedank-Ideen	29	10
Geld, Recht und Steuern: Positive Neuigkeiten von der Strom- und Mineralölsteuer	27	6	Happy Halloween	30	6
			Erfolg als Roggenbäcker	31	7
			Weihnachten	32	7
			Kaffee aus dem Wagen	33	6
			Spezial-Bleche	34	9
			Stollen satt	35	8
			Backinitiative „Völkerbrot“	36	9

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Anders gerechnet	37	9	Perfekte Personalhygiene	27	29
Im Vorbeigehen	38	6	Reinigungswagen	28	45
Marken schaffen	39/40	8	Frische bringt's	29	26
Leichte Führung	39/40	21	Leerlauf reduzieren	30	45
Kundenbefragung	39/40	26	Wasser am Ofen	31	29
Messe			Immer griffbereit	32	45
Internorga: Trends, Konzepte, Innovationen	6	6	Kisten statt Kessel	33	45
Internorga: Trendmesse und Branchenbarometer / Aussteller	7	8	Zentraler Sauger	34	29
Internorga: Vielfältiges Angebot	7	12	Überwindbare Höhen	35	45
Internorga: Bäcker-Halle ein Gewinn	10	8	Immer cool bleiben	36	28
Internorga: Messe-Neuheiten	11	9	Der Trick mit dem Trichter	37	28
Anuga 2007 in neuen Hallen	29	8	Geschickt gefüllt	38	44
Südback: Noch größer, schöner und besser	30	8	Datenaufzeichnung	39/40	29
Südback: Jahreshighlight, Interview Holger Knieling	30	10	Regional		
Südback: Lieferanten	30	12	Supplement Bäckerwelt	4	21
Südback: Volles Programm	31	8	Supplement Bäckerwelt	7	33
Südback: Erfolgreiche „Premiere“	33	7	Supplement Bäckerwelt	11	26
Südback: Klein aber fein	33	10	Supplement Bäckerwelt	14	21
Sachsenback: Branchentreff in Leipzig	33	12	Supplement Bäckerwelt	17	23
Sachsenback: Aussteller	33	14	Supplement Bäckerwelt	21	21
Sachsenback: Ein besonderes Ambiente	33	18	Supplement Bäckerwelt	24	21
Sachsenback: Auf nach Leipzig (Lieferanten)	33	19	Supplement Bäckerwelt	28	23
Sachsenback: Treffpunkt der Branche	35	6	Supplement Bäckerwelt	32	19
Praxistipp			Supplement Bäckerwelt	35	23
Bahn frei	3	18	Supplement Bäckerwelt	38	21
Säckeweise	4	20	Reportage		
Sehen statt hören	5	21	Brötchenanlagen: Bäckerei Heier: Klassisch backen, rationell aufarbeiten	5	12
Platz schaffen	6	29	Brottschneider: Bäckerei Gerads: Erprobte Technik und neue Verkaufskonzepte	6	14
Reinigen von Kälteanlagen	7	45	Berufsbekleidung: Conditorei Neuschaefer: Lecker macht Laune	7	26
Saubere Farblehre	8	19	Ringrohröfen: Bäckerei Schwarzmaier: Biologisch, CO2-neutral und erfolgreich backen	8	12
Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser	9	29	Snacks: Woyton: Mit Snacks & Co. erfolgreich	9	12
Der richtige Schnitt	10	29	Gärunterbrechung: Bäcker Glüsing: Sommerzeit und Winterzeit	10	16
Sauber und kühl gelagert	11	45	Baguetteherstellung: Bäckerei DLS: Gleichmäßige Bio-Produkte	11	18
Zuverlässige Putzhilfe	12	29	Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Rudloff: Verkaufsfahrzeuge als zweites Standbein	12	12
Kantenschutz	13	29	Blechputzmaschinen: Bäckerei Simeth: Platzsparende Sauberkeit	13	12
Staubfrei	14	45	Elektroöfen: Bäckerei Siebers: Eine zentrale Steuerung für alle Öfen	14	14
Saubere Platten	15	28	Licht: Bäckerei Hardt: Der neue Hardt	15	14
Personalhygiene	16	28	Convenience: Bäckerei Fritz: Frische aus dem Sack	16	14
Jederzeit griffbereit	17	52	Beschickung: Klosterbäckerei Mallersdorf: Angehoben	17	16
Saubere Öfen	18	28	Kombidämpfer: Bäckerei Dornseifer: Der Kochprofi	18	14
Fix zu fertigen Bestreuung	19	29	Silos: Bäckerei Schulze: Eine gute Investition	19	14
Mobile Sprühstation	20	29			
Bandscheiben unter Last	21	52			
Waschen nach Farben	22	27			
Cleverer Dreh	23	29			
Schnelle Multitalente	24	45			
Luftreinhaltung	25	28			
Schnell und sicher	26	29			

Thema/Titel	Ausgabe	Seite
EDV / Kassen: Bäckerei Wolff: Perfekte Kontrolle	20	14
Brotaufarbeitung: Bäckerei Wölki: Kompakter Helfer	21	14
Vorteige: Bäckerei Winter: Markenzeichen Mausebrötchen	22	14
Ladenbacken: Bäckerei Lange: Etagenwechsel	23	14
Ladenbau: Bäckerei Brinkhege: Gelungenes Gesamtkonzept	24	12
Wasserkühlung: Bäckerei Pickelmann: Flexible Teigbereitung	25	12
Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Mettmann: Mobil in neue Märkte	26	12
Ladenbacken: Bäckerei Mauel: Frische über den Tag	27	12
Ausrollmaschinen: Bäckerei Barthold: Fähiges Allroundtalent	29	16
Holzbacköfen: Bäckerei Becker: Feuer und Strom	30	40
Mühlen: Bäckerei Niedergesäß: Bio aus Überzeugung	31	16
Kälte: Bäckerei Hoffmann: Der erste Schritt	33	34
Stikkenöfen: Bäckerei Reker: Neuanfang	35	16
Brot Schneidemaschinen: Bäckerei Friedrich: Runde Sache	36	14
Ladenbau: Bäckerei Imping: Nehmen Sie Platz	37	14
Abwieger: Bäckerei Schmitz: Duales System	38	14

Rezepte

Honig-Mandel-Taler / Rohnudeln	1/2	19
Cranberry-Buchweizen-Schnitte / -Apfel-Zwiebelkuchen	3	19
Kirsch-Likör-Napfkuchen / Hademarscher Goldkuchen	6	19
Kirschkuchen mit Kokos-Baiser / Nougat-Kirschkuchen	7	31
Bienenstich mit Aprikosenbuttercreme / Pfirsich-Mandel-Torte	8	17
Mozarella-Crostini / Schweinebraten-Crostini	9	17
Frühlingstorte / Waldmeistertorte	10	21
Ananastorte mit Schmand / Kokos-Käsekuchen mit Mango	11	23
Caipirinha-Sahnetorte / Mohn-Sahne Kuppeltorte	12	19
Feiertagskuchen / Sahne-Desserts	13	17
Erdbeer-Buttermilch-Schnitte / Hawaii-Käsetorte	14	19
Hohe Käsetorte / Möhrenschnitte	15	19
Spanische Vanilletorte / Ferienschnitte	16	19
Schlemmerzungen / Rüblitorte	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
Nusschmetterlinge / Apfelkruste	27	17

Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Herbstzöpfe / Rosinenstuten	28	21
Elsässer Sauerkrautbrot / Kürbisbrot	29	19
Haselnussbrot / Mandelschnitten	30	33
Nikolaus Mütze / Nuss-Stollen	31	21
Kinder-Schokostollen / Stollen-Zapfen	32	17
Quarkbrot / Roggenciabatta mit Oliven	33	39
Grenzländer Schrotbrot / Sojabrot	34	19
Nusszöpfchen / Ongeschwedde	35	21
Herzensbrecher / Roggenbagel	36	17
Schwäbische Seelen / Seelen überbacken	37	19
Krem- oder Sahneberger / Obstkissen	38	19
Muzen / Dattelkrapfen	39/40	23

Service

Ich wüsste gern: Verwendung Feuchthaltemittel	1/2	21
Ich wüsste gern: Sortimentstrends / Warme Snacks	3	21
Ich wüsste gern: Nutzungsdauer Siedefett / Produktionsfehler Berliner	4	20
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Blätterteiggebäcke / Inhaltsstoffe Ölsaaten	6	21
Ich wüsste gern: QUID-Angabe Zutatenliste / Vollkorn-hefeteiggebäck / Quiche Lorraine / Kakao-pulver	9	19
Ich wüsste gern: Rosinenlagerung / Produktionsfehler Sandkuchen / Produktionsfehler Plundergebäcke / Vorgaben, Definition Bienenstich	10	20
Ich wüsste gern: Rezept Müsli-Brötchen, -Stangen / Haltbarkeit von Schnittbrotäckchen	11	22
Ich wüsste gern; Honigarten / Essener Brot / Rezepte Dinkelbrot und -brötchen	12	18
Ich wüsste gern: Herstellung Brötchen mit Schrotanteil / Herstellung Blätterteiggebäcke / Altbrot bei der Teigbereitung / Produktionsfehler Brötchen aus dem Ladenbackofen / Definition Pulpe	13	19
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Dinkelbrot / Herkunft Weizengebäcke	14	42
Ich wüsste gern: Plagegeister Tauben / Sandmassenrezept für Blechkuchen / Amerikaner ohne Fertigmix	15	18
Ich wüsste gern: UV-Entkeimung und Infrarot-Entkeimung / Produktionsfehler Brezeln / Produktionsfehler Englische Kuchen / Produktionsfehler Plundergebäcke	16	27
Ich wüsste gern: Definition „PAN“ in Marzipan / Produktionsfehler Walnussbrot / verdorbenes Siedefett erkennen	17	51
Ich wüsste gern: Definition Dihydrogenmonoxid / Definition aw-Wert	18	21
Ich wüsste gern: Definition Diabetikerbrot und Rezepte natriumarmes Weizen-Roggen-Schrotbrot, brennwertvermindertes Roggenmischbrot, Schlüterbrot / Endabfall Schnittbrotherstellung	19	21
Ich wüsste gern: Produktionsfehler Sandkuchen / Produktionsfehler Hefegebäcke	20	27
Ich wüsste gern: Definition Broteinheit / Herstellung Krokant / Zwieback-Rezept / Produktionsfehler Überbacken von Käsesnacks / Definition Folsäure	21	18

Thema/Titel	Ausgabe	Seite	Thema/Titel	Ausgabe	Seite
Ich wüsste gern: Korrektur Ausgabe 19: Diabetikerbrot / Herstellung von Sandmassen / Lagerung teilgebackener Produkte	22	26	Backen von Roggenmischbrot	12	22
Ich wüsste gern: Rezept Hefeteig ohne Weizenmehl / Unterbruchbackmethode und Gärverzögerung	23	18	Backen von Roggenmischbrot Teil 2	13	26
Ich wüsste gern: Leitsätze zum Thema Bienenstichmasse / 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
			Verkauf		
			Argumente zählen mehr als der Preis	13	20
			Umsatzmotor Verkaufsgespräche	15	22
			Der kleine Kunden-Knigge	19	24
Sonstiges					
Focus: Mit neuen Ideen ins neue Jahr	1/2	6			
Lesermeinung	18	6			
Investitionen 2008	39/40	10			
Technologie					
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			