

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2008

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

Thema	Nr.	Seite	Thema	Nr.	Seite
Firmen- & Produktnews	25	25	Dem Sommerloch keine Chance	23	6
Firmen- & Produktnews	27	28	Pausenbrot und Zuckertüte	24	8
Firmen- & Produktnews	34	38	Werbewirksame Rekorde	25	9
Firmen- & Produktnews	35	44	Aktionen für den guten Zweck	26	7
Firmen- & Produktnews	36	44	Erfolgreiche Kooperation	27	8
Firmen- & Produktnews	37	52	Infos auf einem Blick	28	10
Firmen- & Produktnews	39	28	Erntedank	29	7
			Beliebttes Butterbrot	30	8
			Halloween in der Bäckerei	31	8
			Stollenzeit	32	8
			Aktionen im Advent	33	8
			Marketing zur Weihnachtszeit	34	8
			Position beziehen	35	9
			Stutenkerl und Weckmann	36	8
			Guten Rutsch	37	8
			Marketing im Winter	38	10
			Jecker Bäcker	39	10
			Ideen zum Dreikönigsfest	40	8
Geld, Recht & Steuern			Messe		
Das ändert sich 2008	1 / 2	6	Bio-Branchentreff (Bio-Fach)	6	8
Darauf sollten Sie 2008 achten	3	6	Der Bio-Backwaren-Markt (Bio-Fach)	6	11
Darauf sollten Sie 2008 achten 2	4	6	Erfolgsrezepte (Internorga)	7	8
Das aktuelle Urteil/ Geld, Recht und Steuern kompakt	5	8	Ideen, Trends, Erfolgskonzepte (Internorga)	8	6
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	6	6	Gesamtüberblick (Internorga)	8	8
Strom- und Energiesteuer	7	6	Impulsgeber (Internorga)	8	9
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	9	6	Eine für fast alles (Internorga)	8	10
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	10	8	Kaffee- und Getränke Trends (Internorga)	8	20
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	12	6	Austellerverzeichnis Internorga	8	22
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	13	7	BioFach: Brot und Backwaren im Fokus	9	8
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	15	7	Messe mit Mehrwert (Internorga)	10	10
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	16	6	Treffpunkt Leipzig (Sachsenback)	28	8
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	17	6	Appetit auf Neues (Sachsenback)	29	8
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	18	6	Branchentreff und Fachmesse (Sachsenback)	29	12
Das aktuelle Urteil	19	6	Austellerverzeichnis Sachsenback	29	14
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	20	6	Produkthighlights (Sachsenback)	29	16
Das aktuelle Thema	21	7	Regionale Spezialitäten (Sachsenback)	30	7
Das aktuelle Urteil	22	8	Impulse geben (Südback)	31	10
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	24	7	Positive Stimmung (Sachsenback)	32	10
Das aktuelle Thema	25	8	Viel zu bieten (Südback)	32	14
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	27	7	„Informativer, präsender, offener“ (Südback)	32	18
Das aktuelle Thema	28	7	Alles im Blick (Südback)	32	20
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	31	7	Neues & Bewährtes (Südback)	32	24
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	32	7	Top-Messe auf Erfolgskurs (Südback)	35	10
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	34	7	Stollenzacharias 2008 (Südback)	35	14
Das aktuelle Thema/ Geld & Recht kompakt	35	8	Bio-Kreativpreis (Südback)	35	15
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	36	7			
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	37	7	Praxistipp		
Abgeltungssteuer: das unbekannte Unwesen	38	8	Luftmanagement	1 / 2	21
Das aktuelle Urteil/ Geld & Recht kompakt	39	7	Ordnung ist das halbe Leben	3	36
Leichte Verpackung, schwere Belastung	39	8	Hygienisch selber mahlen	4	29
Eckpunkte der Erbschaftsteuerreform	40	6	Dielenhygiene	5	29
			Erfolgreich mit Roggen	6	45
			Nummerierte Getränke	7	29
			Ordentlich verpacken	8	45
			Temperaturüberwachung	9	29
			Dekor à la minute 1	10	29
			Dekor à la minute 2	11	37
			Staubfrei arbeiten	12	29
			Lift me up	13	29
			Richtig mischen	14	45
			Licht am rechten Fleck	15	29
			Sommerzeit, Wespenszeit	16	45
			Sichere Ecken	17	29
			Kälte konservieren	18	29
			Bilder sorgen für Ordnung	19	29
			Schausprühen	20	44
			Ordnung muss sein	22	28
			Ordnung mit System	24	28
			Fahrbarer Abstellplatz	26	44
			Kleines Gericht - schnell gemacht	28	28
			Auswahl für den Kunden	30	44
			Zwei in einem	32	52
			Niedrige Teigtemperaturen	33	60
			Einfach dosieren	34	35
Historie					
„Das Bäckerhandwerk nach dem Tage X“	34	42			
Management im Kleinbetrieb					
Bäcker mit Profil (Bäckerei Petersen, Niebüll)	21	9			
Frauenpower in Münster (Bäckerei Cibaria, Münster)	25	10			
Unverwechselbar sein (Bäckerei Hoffmann, München)	26	14			
Brot ist Leben (Hercules-Bäckerei, Düsseldorf)	33	10			
Nah am Verkauf (Bäckerei Renz, Weil der Stadt)	34	10			
Marketing					
Alles im Plan?	1 / 2	8			
Direkter Draht zum Kunden	3	8			
Ideen zum Valentinstag	4	9			
Erfolgsfaktor Sport	5	9			
Ostern: Fest mit Tradition	6	7			
Markenartikel	7	7			
Fröhliche Ostern	8	33			
Solidarität zeigen	9	7			
Außergewöhnliche Verkaufskonzepte	10	9			
Regionale Lieferanten nutzen	11	6			
Bald rollt der Ball	12	7			
Fußballfieber	13	8			
Besonderes für Mama	14	6			
„Fit for school“	15	8			
Sponsoring: Aktionen mit Mehrwert	16	7			
Gleicher Preis - mehr Gewicht	17	8			
Vielfalt zur Grillsaison	18	7			
Imagewerbung	19	8			
Frühstück beim Bäcker	20	7			
Nacht des Backens	21	8			
Sportliches Marketing	22	9			

Thema	Nr.	Seite	Thema	Nr.	Seite
Wohin mit dem Fett ?	35	43	Produkte im Vordergrund		
Systematische Sauberkeit	36	42	(Bäckerei Pasler, Pforzheim - Ladenbau)	37	16
Hygienisch schneiden	38	25	Rationell arbeiten		
Optimierte Dielen	40	61	(Bäckerei Beckmann, Uslar - Kompaktbrotanlagen)	38	18
			Genauer Überblick		
Ratgeber / Unternehmensführung			(Bäckerei Schlösser, Bonn - EDV/ Kassensysteme)	39	16
Die eigene Homepage	7	26	Optimierte Produktion		
Fit im Verkauf	9	21	(Bäckerei Spickermann, Gelsenkirchen - Investitionen)	40	20
Die richtige Balance finden	13	24			
Mitarbeiter motivieren	18	22	Rezepte		
Faszination Verkauf	18	27	Donuts	1 / 2	19
Rating-Kurzcheck	22	24	Cheesies	1 / 2	19
Im Visier von Juristen	26	42	Frühlingsbrot	3	19
Eckpunkte der Erbschaftssteuerreform	30	42	Früchtetasche	3	19
Das Arbeitszeugnis	33	59	Trüffeltorte	4	19
Der Kunde 50plus	34	32	Valentinsherzen	4	19
Erdgasauto - sauber und günstig	35	38	Stachelbeertaschen	5	19
Mehr Kunden im Laden & auf der Bäcker-Website			Schlemmerzungen	5	19
(Bäckerei Spanhacke)	36	30	Osternester	6	21
Insolvenz bedeutet nicht das Ende	36	32	Osterhase	6	21
Weihnachtsgeld - freiwillige Leistung oder Pflicht?	36	34	Möhrenkuchen	7	19
Das Unternehmertestament	37	49	Aachener Reisfladen	7	19
Einsatzplanung im Griff	40	59	Royal-Maxim-Sahnetorte	8	35
			Osterzopf	8	35
			Tiramisu-Torte	9	19
Reportage			Multikornbrot	9	19
Massiv gebaut (Bäckerei Dietz, Buxtehude - Ladenbau)	3	14	Pina Colada-Sahnetorte	10	23
Erste Sahne (Backhaus Lünig, Bingen - Sahne)	4	16	Quark-Korn-Brot	10	23
Mein Brötchen hat vier Ecken			Erdbeer-Royal-Torte	11	15
(Hafer Backwaren, Netphen -Brötchenaufarbeitung)	5	14	Bauernbrot	11	15
Schnell und variabel			Hohenstaufener Mohnstange	12	19
(Bäckerei Küppers, Xanten - Brotschneidemaschinen)	6	16	Sylviatorte	12	19
Kühle Teige für Qualität			Butter-Mürbe-Wecken	13	19
(Bäckerei Lindner, Essen - Scherbeneis)	7	16	Muttertagsherz	13	19
Volles Rohr für Ostbrötchen			Muttertagsherzen	13	19
(Bäckerei Eckhardt, Bad Salzungen - Ringrohr-/ Steinbacköfen)	8	28	Erdbeertorte	14	19
Snacks in drei Bereichen			Käsesahnetorte	15	19
(Bäckerei Hesse, Kirchhundem - Snacks)	9	15	Donuts	15	19
Komplettes Konzept (Bäckerei Linnemann, Bonn - Kälte)	10	18	ADB-Kruste	16	19
Von Haus zu Haus - Service nah am Kunden			Kartoffelbrot	16	19
(Bäckerei Weiß, Kupferzell - Verkaufsfahrzeuge)	12	14	Schwäbische Laugenbrezel	17	21
Kompakt und sparsam			Knauzenwecken	17	21
(Essmann's Backstube, Altenberge - Spülmaschinen)	13	14	Käsesahnetorte	18	19
Knackige Brezeln aus dem Etagenofen			Nussbrillen & Nusskreuze	18	19
(Bäckerei Hofmann, Murr - Elektroöfen)	14	14	Waldfruchttorte	19	17
Tellerchen - Der Name ist Programm			Kasslertasche mit Blätterteig	19	17
(Siegel Backkultur, Stuttgart - Ladenbau, Licht)	15	14	Lübecker Nuss-Torte	20	19
Reduzierte Belastung			Schoko-Nusskuchen	20	19
(Der Brotmacher, Klingenberg - Ofenbeschickung)	17	14	Strammer Max im Roggenbrötchen	21	21
Gesteigerte Rezepttreue			Zitronenkremrolle	21	21
(Bäckerei Siebers, Essen - Silo & Verwiegung)	19	14	Piratenbrötchen	22	19
Alles im Blick: Kontrolle über die Kasse			Flockensahne	22	19
(Bäckerei Schmidt, Bad Oldesloe - EDV/Kassen/Waagen)	20	12	Spinatkringel	23	19
Der Qualität wegen			Schokoladen-Sahnetorte	23	19
(Bäckerei Bürenkemper, Bielefeld - Vorteige)	22	14	Kokos-Weggli	24	19
Besinnung auf das Handwerkliche			Joghurtbrot	24	19
(Bäckerei Lamm, Bielefeld - Ladenbacköfen)	23	14	Thai-Brötchen	25	23
Praktische Lösungen im funktionalen Design			Ananas-Halbmonde	25	23
(Bäckerei Wildbadmühle, Rhauen - Ladenbau,			Roggen-Kräuterquarkies	26	19
Kaffeekonzepte)	24	14	Grießkuchen	26	19
Alles neu (Bäckerei Jasiak, Isernhagen - Berufsbekleidung)	25	18	Kartoffelkuchen	27	17
Der Plunder muss lachen			Apfel-Amaretto-Zupfkuchen	27	17
(Bäckerei Bräuninger, Neustadt a. d. Aisch - Aprikotieren)	27	12	Roggenschrotbrot mit Haferflocken	28	21
Qualität und Handwerk			Gedeckte Nusstorte	28	21
(Bäckerei Schuhbeck, Ruppolding - Kleingeräte)	28	16	Eierscheckentorte	29	39
Eine Maschine für Jedermann			Leinsamenbrötchen	29	39
(Fackelmann's Backstube, Wiesentheid - Ausrollmaschinen)	29	34	Dinkel-Vollkorn-Flocke	30	19
Trendsetter mit Tradition			Linzer Apfeltorte	30	19
(Ladner's Ochsenbeck, Grabenstetten - Holzbacköfen)	30	14	Mandarinen-Schmandkuchen	31	17
Gelungene Kooperation (Bäckerei Rima, Sundern - Teiglinge)	32	44	Hafer-Toastbrot	31	17
Vorsprung durch Technik			Früchtestollen	32	49
(Bäckerei Hesse, Kirchhundem - Kälte)	33	20	Rheinisches Schwarzbrot	32	49
Flexibles Backen			Berliner Landbrot	33	25
Kronebäckerei Binder, Holzgerlingen - Stikkenöfen)	35	22	Weihnachtsstollen mit Orangeat	33	25
Einfach und schnell			Florentiner Torte	34	25
(Bäckerei Korte, Emsbüren - Brotschneidemaschinen)	36	14			

Thema	Nr.	Seite	Thema	Nr.	Seite
Märkisches Vollkorn Landbrot	34	25	Baguettequalität	12	26
Fünfkornbrot	35	27	Richtig geführt: Rohstoff, Rezeptur und Reife	13	26
Käsekuchen mit Streifen	35	27	Joghurt - Wertbestimmende Zutat für Backwaren	15	24
Roggenbeck	36	19	EU-Hygieneverordnung	17	24
Vollkornstollen	36	19	Frische Eier aus der Tüte	18	24
Cantuccini	37	21	Spezialisierte Trennmittel	19	26
Cappuccino-Kirsch-Marmorkuchen	37	21	Das Auge isst mit (Farbe in Lebensmitteln)	24	24
Kirsch-Likör-Napfkuchen	38	23	Rohstoffe für Brotbackmittel	27	20
Königskuchen	38	23	Urgetreide - alte Sorten, neuer Geschmack	31	26
Nougathörnchen mit Chili und gerösteten Kakaosplittern	39	21	Geliermittel mit besonderen Eigenschaften	34	36
Walnuss-Lebkuchen mit Rosmarin-Äpfeln	39	21	Backpulver - Geschichte und Wissen heute	36	38
Linzerplätzchen mit Macadamianüssen und Preiselbeermarmelade	40	27	Gewürze in Backwaren	39	24
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			
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 3	9	25			
Know-how für die Backstube: Mehlwissen 4	10	25			