

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
<b>Champion</b>			<b>Interview</b>		
Eis	03	44	Aimé Pouly	02	14
Cremegebäcke	12	22	Volker Groos	03	16
<b>EDV</b>			Amin Werner	05	14
Kassen	02	72	Wolfgang Fröhlich	06	14
Artikelnäher Verkauf / Stückkontrolle	03	98	Christof Crone	07	14
Warenwirtschaft	04	82	Wilhelm Kunstleben	08	14
Kassen – Controlling-Instrumente	06	76	Ferdinand Hein & Pierre Thein	09	14
Bestellwesen	08	66	Peter Becker & Amin Werner	10a	12
Angebotsplanung	09	80	Dr. Eberhard Groebel	12	14
Werbeaktionen / Werbemittel	10	84			
Virtualisierungssoftware	12	62	<b>Investitionen 2011</b>		
<b>Fachthema</b>			Rohstoffe – Siloanlage, Silomatic	11	38
Kälte – Kälte oder Klima?	01	18	Rohstoffe – Thorbackplus-System, aws	11	40
Holzback- & Spezialöfen – Evolution beim Ofenbau	01	36	Rohstoffe – Rohstoffdosierung, Daxner	11	44
Ladenbau – Erfolg ist planbar	02	28	Rohstoffe – Rohstoffaufbereitung, hb-technik	11	46
Energiesparende Technik – Energiesparen schont den Geldbeutel und die Technik	02	50	Anlagen & Geräte – Fettbackanlage, Zeppelin Reimelt	11	50
Klein- & Feingebäckherstellung – Teigschonung und Formenvielfalt	03	62	Aufarbeitung – Ceres, König	11	54
Berufskleidung – Accessoires werten Berufsmode auf	03	82	Aufarbeitung – Mini Ryena, WP Haton	11	56
Etagen- & Großöfen – Die Strahlung macht's	04	40	Aufarbeitung – Universal C, Eberhardt	11	60
Vor- & Sauerteig – Teigeigene Triebkraft	04	64	Aufarbeitung – Soft 3B-Teigteiler, Backtechnik S.I.	11	62
Brotaufarbeitung – Brote mit Format	05	38	Aufarbeitung – Multicut, Fritsch	11	64
Kaffee in der Bäckerei – Aromatischer Klassiker	05	58	Aufarbeitung – Premium K, Fortuna	11	66
Ladenbau – Anders als andere	06	38	Aufarbeitung – KGV Kombi 2000 & Artisan SFR, König	11	70
Rohstoffbereitstellung –			Sprühen & Glasieren – Geleesprüher, Boyens	11	72
Computergestützte Rezepturtreue	06	54	Kälte – Cool Rising-Anlage, Wachtel	11	74
Kälte & Stikkenöfen – Detaillierte Kurven für bessere Qualität	07	34	Kälte – TK-Lagerzelle, Hein Lillnord	11	78
Brötchenaufarbeitung – Brötchen in Bestform	08	28	Kälte – Gärvollautomat, Ungermann	11	80
Bäckergastronomie – Heiß und schnell	08	44	Öfen – StoneRoll, Hein	11	82
Ladenbacköfen – Alles ist möglich	09	34	Öfen – Compact K System STIR, Wachtel	11	86
Brotschneidemaschinen – Die Aufschneider	09	54	Öfen – Rototherm RE 1020, WP	11	88
Ladenbau – Innovation vs. Tradition?	10	32	Öfen – Roll-In E+, Miwe	11	90
Teigschonende Aufarbeitung – Auch Teige mögen keinen Stress	10	60	Öfen – Habo 30, Häussler	11	92
Backen im Laden – Frische zahlt sich aus	12	30	Öfen – Vulkan Thermo-Roll, Heuft	11	94
Teigbereitung – Technik nutzen	12	46	Öfen – Tunnelofen, Parchim	11	98
<b>Firmenporträt</b>			Ladenbacköfen – EBO Etagenofen, Wiesheu	11	100
Daxner International	04	84	Ladenbacköfen – Monsun Mini-Umluftofen, Debag	11	102
Freund	06	78	Ladenbau – Lahnstein 1875, Korte	11	104
Winback	07	68	Ladenbau – Bäckerei Bergmeister, Berner	11	108
MeisterMarken – Ulmer Spatz	07	71	Ladenbau – Stadtcfé Frerker, Schmees	11	110
Aha Einrichtungen	08	72	Ladenbau – Markthalle Wüstefeld, Freund	11	112
Unifine	09	84	Ladenbau – Bäckerei Brenner, Aha	11	114
Boyens Backservice	10	90	Ladenbau – Glamouraisch, Brust + Partner	11	116
Ungermann Systemkälte	10	92	Brotschneidemaschinen – Diskus Smart +, Treif	11	118
Grüninger Mühlen	12	64	Brotschneidemaschinen – Allround Economy 380, Wabäma	11	120
<b>Geld</b>			Brotschneidemaschinen – Gatterschneider Pico, Jac	11	122
Wichtiges Finanzpolster	01	44	Brotschneidemaschinen – Kreismessermaschine Rotec 350, Rego-Herlitzius	11	124
Anlagestrategien zur Altersabsicherung	05	54	EDV & Kassen – Kassensystem, Vectron	11	126
AGBs der Banken	07	60	EDV & Kassen – B.I.T.-Programm, Ulmer-Kemo	11	130
Kreditverkäufe	08	54	EDV & Kassen – Software, Data Ass	11	132
Stabilisierungsansätze zur Kreditsicherung	09	64	EDV & Kassen – Rezeptursteuerung, Winback	11	134
Höhere Anforderungen an Banken	12	50	Verkaufsfahrzeuge – Mercedes Sprinter, BSK	11	136
			<b>Kaffee</b>		
			Wasserqualität, Entkalkung	01	54
			Kaffeessorten, Bohnen	02	68
			Siebträgermaschinen	03	92
			Vollautomaten	04	76

Thema	Ausgabe	Seite
Sirup	06	72
Tee	07	62
Kakao, Trinkschokolade	08	62
Bio- und Fairtradekaffee	09	74
Vollautomaten	09	78
Geschirr, Zugaben, Zucker, Süßes	10	80
Kaffee-Trends und -Entwicklungen 2011	11	140
Reinigung, Hygiene von Kaffeemaschinen	12	58
<b>Management</b>		
Bertschi, Zürich	03	54
Bolten, Duisburg	04	32
Fackelmann, Wiesentheid	05	30
Jocteur, Paris	06	32
Westerhorstmann, Düsseldorf	07	26
Felber, Wien	08	20
Der Keksbäcker, Hamburg	09	28
Augenstein, Keltern	10	26
<b>Messe</b>		
Internorga – Vorbericht / Neuheiten	03	20
Internorga – Interview mit Pierre Nierhaus	03	28
Internorga – Bäckeraussteller	03	32
Internorga – Hamburger Köstlichkeiten	03	34
Europain – Nachbericht	04	14
Internorga – Nachbericht / Neuheiten	04	18
Sachsenback – Vorbericht	09	18
Südback – Vorbericht	10	14
Südback – Interview mit Peter Münzmay	10	16
Südback – Abends im Ländle	10	18
Südback – Hin und weg	10	24
Südback – Fakten / Ausstellerliste	10a	14
Südback – Neuheiten	10a	22
Südback – Rückblick	10a	64
Südback – BackMedia trophy zur südback Rückblick	10a	68
Südback – Nachbericht / trophy / Neuheiten	11	14
<b>Praxistest</b>		
Kälte – Kohls & Söhne, Neumünster	01	24
Kälte – Schneckenburger, Tuttlingen	01	28
Kälte – Krimphove, Münster	01	32
Holzback- & Spezialöfen – Stadtländer, Walsrode	01	40
Ladenbau – Kugel, Lahnstein	02	32
Ladenbau – Bergmeister, Rosenheim	02	38
Ladenbau – Café Schönemühle, Lollar-Salzböden	02	44
Klein- & Feingebäckherstellung – Gnaier, Heidenheim	03	66
Klein- & Feingebäckherstellung – Blesgen, Königswinter	03	70
Klein- & Feingebäckherstellung –		
Erzgebirgische Landbäckerei, Drebach	03	74
Klein- & Feingebäckherstellung – Goeken, Bad Driburg	03	78
Etagen- & Großöfen – Barbarossa, Kaiserslautern	04	44
Etagen- & Großöfen – Puppe, Neuss	04	48
Etagen- & Großöfen – Kondiback, Wurzbach	04	52
Etagen- & Großöfen – Kirner, Uhingen	04	56
Etagen- & Großöfen – Stefflbäck, Haus im Ennstal	04	60
Brotaufarbeitung – Steiskal, Kiel	05	42
Brotaufarbeitung – Engelbrecht, Bremerhaven	05	46
Brotaufarbeitung – Keim, Reutlingen	05	50
Kaffee in der Bäckerei – Richter, Wolfenbüttel	05	62
Ladenbau – Tritschler, Villingen-Schwenningen	06	42
Ladenbau – Andresen, Neumünster	06	48
Rohstoffbereitstellung – Görtz, Neuhofen	06	58
Rohstoffbereitstellung – Wind, Thaleischweiler	06	62
Kälte & Stikkenöfen – Frech, Böblingen	07	40
Kälte & Stikkenöfen – Metz, Gemünden	07	44
Kälte & Stikkenöfen – Oberweis, Luxemburg	07	48
Kälte & Stikkenöfen – Müssig, Walldürn	07	52
Kälte & Stikkenöfen – Mensing, Velen-Ramsdorf	07	56
Brötchenaufarbeitung – Schäfers, Biedenkopf	08	32
Brötchenaufarbeitung – Plank, Mühlhausen	08	36

Thema	Ausgabe	Seite
Brötchenaufarbeitung – Brenner, Senden	08	40
Bäckergastronomie – Dornseifer, Siegen	08	48
Ladenbacköfen – Mäschle, Laupheim	09	38
Ladenbacköfen – Scheffel, Raubach	09	42
Ladenbacköfen – Walter, Oelsnitz	09	46
Ladenbacköfen – Schlüter, Stadtlohn	09	50
Brot Schneidemaschinen – Soetebier, Winsen	09	58
Ladenbau – Schumann, Edertal	10	36
Ladenbau – Gulde, Balingen	10	42
Ladenbau – Brenner, Weißenhorn	10	48
Ladenbau – Wimmer, München	10	54
Teigschonende Aufarbeitung –		
Heicks & Teutenberg, Kleve	10	64
Teigschonende Aufarbeitung – Siegel, Oftersheim	10	68
Backen im Laden – Annaberger Backwaren, Annaberg	12	34
Backen im Laden – Der Brotmacher, Klingenberg	12	38
Backen im Laden – Stadtbäckerei Jena, Jena	12	42
<b>Rezepte</b>		
Joghurtbrot & Hasenei mit Reiscrème	01	60
Knoblauch-Kräuter-Brot & Kokos-Mandel-Cakes	02	78
Rote Grütze & Mohnörtli	05	74
Spezialbrötchen/Paillasse Tonno & Pute	07	76
Herzhafte Wähe & Kräuterfladen	08	74
Brot Schnitte Hawaii & Schnitzelschnitte	10	94
Sardellenschlaufe & Tomaten-Oliven-Schnecken	12	66
<b>Recht</b>		
Krankheit – Folgen für Arbeitgeber und Arbeitnehmer	02	56
<b>Snacks / Snackademy</b>		
Pfann- und Reibekuchen	01	48
Knödel / Klöße	02	60
Konzept Mühlbach, Merz-Gruppe in Chur	03	84
Smoothies und Gemüsesäfte	04	68
Ausbildung Systemgastronom, Tackmann in Boostedt	05	66
Kostenkalkulation	06	66
Ei-Variationen	08	56
Herzhafte Kuchen, Tartes, Quiches	09	68
Konzept Le Pain Quotidien	10	72
Snacks mit Käse	12	52
<b>Special</b>		
Special Kühlcontainer – Kältefläche nach Bedarf	07	38
<b>Special Location</b>		
Backcontainer in Indien	01	66
ttz Bremerhaven – Forschung für die Praxis	05	82
Richemont Kompetenzzentrum	06	88
Marché Airport Düsseldorf	08	82
IGV Institut für Getreideverarbeitung	12	74
<b>Technik im Detail / Im Detail</b>		
Fondant – Seidenmatter Glanz	02	22
Backofensysteme – Kurven in der Diskussion	03	38
Insektenvernichtung	05	22
Reinigung von Maschinen und Anlagen	06	24
Backöfen mit STIR-Technologie	07	18
<b>Thema des Monats</b>		
Vertragssache Maschinenkauf	01	14
Verkaufsmobile – Weniger ist oft mehr	02	18
Einbruch- / Diebstahlschutz in Bäckereien	05	18
Energiekosten in den Griff bekommen	06	18
Arbeiten bei Sommerhitze	08	18
Neue Mehle im ersten Praxistest	09	22
DBZ Internetpreis 2010	12	18
<b>Umfrage</b>		
Service und Wartung	03	14