

Jahresinhaltsverzeichnis 2018

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Editorial					
Auf ein Neues	01/18	3	iba Award 2018	02/18	14
Alternativ aufgetischt	02/18	3	Anuga FoodTec in Köln	02/18	28
Alles, nur nicht langweilig	03/18	3	Bewerbungsverfahren iba Award	03/18	12
Nichts wie hin	04/18	3	iba München	04/18	18
So backen wir morgen	05/18	3	Mecatherm stellt Durchlauföfen vor	04/18	22
Gute Gelegenheiten	06/18	3	Globales Flair	04/18	26
Markt + Industrie			iba Nachbericht		
Ankerbrot eröffnete vegane Filiale	01/18	5	Weiche Teige	05/18	18
Großbäcker wachsen über Snacks	02/18	5	Interessante Ideen	05/18	19
Messe Modern Bakery in Moskau	02/18	8	Sieger der iba Awards	05/18	22
Vandemoortele: Wachstumstreiber	02/18	9	Flexibler Rundwirl Roboter	05/18	24
Dr. Oetker wächst im Ausland	03/18	5	Multifunktionale Stanzstation	05/18	26
Neues Kompetenzzentrum bei			M-TA Ofen von Mecatherm	05/18	28
WP Haton	03/18	10	Augmented Reality Datenbrille	05/18	30
Kapitalerhöhung mit Unterstützung			Schwadengabe neu gedacht	05/18	32
der Aktionäre	04/18	5	Thermoöl mit Turbulenz	05/18	34
Nestlé Wagner produziert mehr Snacks	05/18	5	Produktion des Jahres		
Prof. Meuser 80 Jahre	06/18	5	Resch&Frisch Unternehmensgruppe	02/18	16
Marktkieker 2018	06/18	8	Bäckereitechnologie		
Hintergrund					
Großbäcker analysieren Ölsaaten	01/18	10	Weizenunverträglichkeit	02/18	26
Insekten in Lebensmitteln	02/18	10	Industrielle Frischblätterteige	02/18	32
Weißbrot und Preiskampf	03/18	14	Clever Innovationen	04/18	14
Handwerker unter Druck	04/18	10	Produktionskonzept		
Backwarenproduktion in Finnland	05/18	8	Großbäckerei Nowel in Polen	05/18	36
Luft im Knetter	05/18	12	Aufarbeitung		
EU unterstützt Brot-Vermarktung	06/18	10	Restbrot als wertgebende Zutat	01/18	22
Der europäische Brotmarkt	06/18	12	Effiziente Toastbrotherstellung	03/18	18
Polnische Großbäcker	06/18	14	Standardisierte Abweichungen		
Messe			bei industriell hergestellten Gebäcken	03/18	22
Internationale Messen 2018	01/18	12	Coop-Produktion mit zwei		
Anuga FoodTec in Köln	01/18	18	Produktionslinien von Rondo	04/18	46

Jahresinhaltsverzeichnis 2018

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Das Potenzial der Sauerstoff- Imprägnierung	06/18	18	EDV		
Effiziente Donutherstellung	06/18	28	Shop-IQ	02/18	40
Planung			Special topic		
Integrale Planung mit BIM	06/18	24	Wetter bedingt Warenmenge	01/18	38
Monolinie			VDB		
Aufarbeitung von Laugengebäck	04/18	52	Reise nach Finnland	01/18	40
innovations			Mitgliederversammlung VDB Schweiz	02/18	42
Optimierung der Schwadengabe	03/18	30	Jahrestagung VDB Fa.M.	02/18	44
Hygiene			Handwerk gegen Industrie?	03/18	38
Hygiene beim Bau	04/18	56	Mitarbeiterbindung und -motivation	03/18	42
Backen			Forum Nord	04/18	62
Der intelligente Ladenofen	01/18	24	Aktuelles	04/18	64
Maßgeschneiderte Margarine	06/18	32	VDB Forum Ost	05/18	44
Kältetechnik			Weiterbildungen	05/18	46
Neue Wege in der Kältetechnologie	01/18	28	VDB Schweiz traf sich im Stade de Suisse	06/18	40
Forschung			Technik		
47. Wissenschaftliche			NFT: Das Beratungsunternehmen	05/18	6
Informationstagung in Berlin	01/18	34	Mehretagen-Durchlauföfen		
Neuheiten für die Backbranche	02/18	34	Vulkan Euroback von Heuft	03/18	24
Intelligentes Kneten per			Advertorial		
Frequenzsteuerung	02/18	38	Debag revolutioniert Ladenbacken	04/18	16
Aktuelles zu Acrylamid	03/18	32			
Cleverer Klimatechnik	04/18	38			
Digitalisierung in der Backbranche	06/18	36			