

## Jahresinhaltsverzeichnis 2019

Thema	Ausgabe	Seite
<b>Editorial</b>		
Märkte im Wandel	01/19	3
Hightech und Handwerk	02/19	3
Klimawandel	03/19	3
Stuttgart oder Las Vegas?	04/19	3
Gaming, Dating, Influencing, Posting	05/19	3
Tellerränder	06/19	3
<b>Markt + Industrie</b>		
Fortuna wird Teil der König-Gruppe	01/19	5
AMF integriert Tromp	01/19	9
Lesaffre eröffnet Baking Center	02/19	5
erlenbacher als Produktion des Jahres ausgezeichnet	03/19	5
Multivac benennt neue Marktanteile in Europa	04/19	5
Lieken stellt vollständig auf Zentrallagersystem um	05/19	5
Aryzta: Werke Artern und Mansfeld schließen	06/19	5
<b>Neue Technik</b>		
Perfekte Handhygiene	02/19	10
Kompakt, effizient und universell	03/19	9
Nachhaltige Lösungen	03/19	10
Beim Erfinder der blauen Kiste	03/19	12
Das neue Knuspern – Laborextrusion	05/19	12
Vielseitige Dosiersysteme	06/19	8
<b>Messe</b>		
Leitmessen für den russischen Markt	01/19	10
Für die gesamte Branche – IBIE	04/19	22
Auch für die Großen - südback	04/19	24
Vom Handwerk bis zur industriellen Produktion	04/19	26
Amerikas Größte feiert Geburtstag - IBIE	05/19	20
Erfolgreicher Branchentreffpunkt - südback	05/19	28

Thema	Ausgabe	Seite
<b>Hintergrund</b>		
Preiswert gewinnt - Markt Spanien	01/19	12
Druck-Vakuum-Knetung in der Praxis Teil 3	01/19	16
Gleichgewichtsfeuchte	04/19	14
CO2-Reduzierung in der Bäckerei	05/19	14
Wie Handel und Verbraucher ticken – Großbäckertag	05/19	26
<b>Forschung</b>		
Wissenschaft für die Praxis - Frühjahrstagung WIG	02/19	12
Heute versus Zukunft - Automatisierungstagung WIG	02/19	32
Forum Sauerteig	03/19	20
Auf der Suche nach dem Weg zur Innovation AGF	03/19	22
Lasergestützte Inline-Überwachung der Teigqualität	04/19	44
Emulsionen in der Bäckerei – Prof. Lösche	06/19	10
Kultur, Digitalisierung und Unverständnis AGF	06/19	34
<b>Firmenportrait</b>		
Sauber gelöst - Dübör	05/19	34
Flexible Technologie - Handtmann	06/19	16
<b>Bäckereitechnologie</b>		
Mischbrot neu gedacht	02/19	16

## Jahresinhaltsverzeichnis 2019

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
<b>Interview</b>			<b>Kälte</b>		
Gute Grundlage - Hans Dietrich Fertigbau	02/19	36	Vielfältige Kältelösungen	02/19	30
Vom Teig zum Konzept - WP Haton	03/19	13	<b>Rohstoffe</b>		
Am liebsten Null-Grenzwerte – AIBI - Susanne Döring	04/19	8	Statt Zucker und Fett	01/19	38
Potenziale erkennen - Effizienz-Agentur NRW	04/19	12	<b>EDV</b>		
Wir sind zuversichtlich - Christian Traumann, CFO Multivac	05/19	8	Klare Strukturen - BBN-Kassensystem	03/19	42
<b>Produktion des Jahres</b>			Der tägliche Balanceakt – Foodtracks	05/19	38
Hightech und Handwerk - erlenbacher backwaren GmbH	02/19	22	Sprung ins Wasser - Softwareumstellung	06/19	42
<b>Technik</b>			Selbst gepuzzelt oder EDV-optimiert?	06/19	46
Fünf Sterne-Service –Brabender	01/19	24	<b>Soft Skills</b>		
Konditionierung von Backräumen	01/19	34	Ressourcen schonen - fjol GmbH	02/19	38
Klimawandel – Prof. Lösche	03/19	24	Kleine und große Krisen	02/19	40
Die Standzeit des Ofenbands maximieren - IPCO	03/19	32	Alles im Blick - Debag Filialnet	04/19	48
Snacks vom Roboter – DIL	03/19	38	<b>VDB</b>		
<b>Reportage</b>			Forum-West in Münster	01/19	42
Exakt in den Raum projiziert - Glockenbrot, BVT	04/19	38	Bitte vormerken – VDB-Termine	01/19	44
Optimierte Abläufe – Bäcker Feihl, Dietrich Fertigbau	06/19	12	Die Schweizer VDB am Puls der Zeit	02/19	43
Doppelte Inline-Laminierung - Backhaus Hackner, Rondo	06/19	22	Es tut sich etwas - VDB Forum Nord	03/19	16
Ein voller Ofen pro Minute - Bäckerei Oehme, Heuft	06/19	30	Buntes Programm - VDB Forum West	03/19	46
<b>Monolinie</b>			Bitte vormerken – VDB-Termine	03/19	50
Wickeln nach Wunsch – Rondo	01/19	28	Bitte vormerken – VDB-Termine	04/19	50
			Nutri-Score und Knettechnologie – VDB Forum Ost	05/19	44
			Bitte vormerken – VDB-Termine	05/19	47
			Mit Brot begeistert - VDB Pfalz-Saar	06/19	49
			Bitte vormerken – VDB-Termine	06/19	50
			Stollenprüfung mit Mehrwert	06/19	51
			<b>Special topic</b>		
			Paech-Preis 2020	01/19	43
			Save the date: Paech-Preis 2020	06/19	48