

Jahresinhaltsverzeichnis 2020

Thema	Ausgabe	Seite
Editorial		
Unbekannte Größe	01/20	3
Vor und Nach Corona	02/20	3
Virtuelle Messen und harte Zahlen	02/20	3
Alle großen Dinge sind einfach	04/20	3
News		
Corona-Virus: Das A-Z	1/20	5
Virtuelle Messe	2/20	6
Produktionskennzahlen	03/20	12
Zahlenseite: Großbäcker im Corona-Plus	04/20	10
Rohstoffe		
Silo: Vom Rohstoff bis zur Vorstufe	1/20	10
Messen		
Vorbericht: interpack	01/20	16
Bäckerwelt Messe, Einleitung	03/20	18
Bäckerwelt Messe, Neuheiten	03/20	22
Schwerpunkt/Fachthema		
Brotaufarbeitung, Einleitung	01/20	20
Brotaufarbeitung – König	01/20	26
Brotaufarbeitung – Rondo	01/20	28
Brotaufarbeitung – Fritsch	01/20	30
Vakuumkühlung – Verhoeven Bakery Equipment	02/20	24
Backöfen, Einleitung	02/20	32
Backöfen – Heuft	02/20	34
Backöfen – GBT	02/20	36
Backöfen – Miwe	02/20	38
Backöfen – König	02/20	40
Knetter	03/20	30
Wendelknetter – Diosna	03/20	32
Wasserbindung – Bühler	03/20	34
Doppelwellenknetter – König	03/20	36
Spiralsysteme – WP Kemper	03/20	38
Schimmelvermeidung	03/20	50

Thema	Ausgabe	Seite
Firmenporträt		
Vemag Maschinenbau	01/20	32
Siedebackanlagen – Opelka	04/20	22
Seminare		
Vakuumday der VDB		
LG Berlin/Brandenburg	01/20	38
DLG-Forum Blockchain	01/20	44
VDB		
VDB Mitgliederversammlung in Berlin	01/20	46
Paech Preis	02/20	46
Das neue Präsidium der VDB	04/20	50
Neue Technik		
Wasserstoffbeheizung, AMF Bakery Solutions	03/20	6
Interview		
Auswirkungen der Corona-Krise – AIBI Generalsekretärin Susanne Döring	02/20	8
Kundenspezifische Fertigung – GF Rademaker Paul Groenewegen	02/20	20
Anlagenkauf – GF Dojatec Jaro Janecek	02/20	21
Anlagen Investition – Sales Director Fritsch Manfred Weigand	02/20	22
Projektentwicklung – Head of Projectmanagement Rondo Hans Rudolf Protze	02/20	23
Vakuumkühlung – Commercial Product Group Manager Verhoeven Bakery Equipment Rogier Vos	02/20	28
Salzgehalt – Verbandspräsidentin Ulrike Detmers	03/20	8

Jahresinhaltsverzeichnis 2020

Thema	Ausgabe	Seite
Produktion des Jahres		
Schäfer Dein Bäcker aus Limburg	04/20	14
Investitionen		
Planung Produktionsanlagen	02/20	16
Brötchenanlagen	02/20	24
Geplante Kälte – GF Ungermann		
Jörg Ungermann	02/20	26
Reportage		
Getriebe – Fine Lady Bakeries, Nord Drivesystems	02/20	30
Aufarbeitung – Bäckerei Ströck, Crusto von Rademaker	03/20	40
Snackherstellung – Sternenbäck Gruppe, Flexiline von Dojatec	03/20	46
Laminieren –Kamps GmbH, Laminierlinie von Rademaker	04/20	30
EDV		
Prognosesoftware	02/20	42
Marktübersicht Softwarelösungen	04/20	42
Versandssysteme – Samuelson, Jens Migdalek und Carsten Scharf	04/20	46
Technologie		
Haltbarkeit von Backwaren	04/20	24
Optimierung von Backprozessen durch Mikrowellen	04/20	36