

## Jahresinhaltsverzeichnis 2021

Thema	Ausgabe	Seite
<b>Editorial</b>		
Neue Informationsangebote	01/21	3
Klimawandel in der Bäckerei	02/21	3
Trendprodukte gegen Preisdruck	03/21	3
Investitionen in die Zukunft	04/21	3
<b>News</b>		
Fritsch eröffnet World of Bakery	01/21	5
150 Jahre Mestemacher	02/21	5
Büsch plant zweite Produktion	03/21	5
Großbäckertag		
Salz bleibt ein Thema	03/21	10
Paech Preis für		
Augendopler und Holthausen	03/21	12
Österreich nach Corona	03/21	14
Grüne Woche abgesagt	04/21	5
<b>Neue Technik</b>		
Octa-Anlage von MFI	01/21	10
Körbe von Didak Injection	02/21	14
Körbe von IFCO	02/21	16
Fladenbrotanlage von Fortuna	02/21	17
Kastenfüllanlage von Vemag	03/21	24
Verpackung von Schubert	04/21	24
Neue Steuerung Fritsch	04/21	38
Brot Schneider MKW	04/21	46
<b>Markt</b>		
Biofachhandel		
Wachstum auf Rekordhoch	02/21	10
Entwicklung von veganen Produkten		
Wacker Chemie	04/21	8
<b>Messen</b>		
Bäckerwelt Aktionstage	01/21	12
Bäckerwelt Messe, Vorbericht	03/21	58

Thema	Ausgabe	Seite
<b>Technologie</b>		
Stoßwellen und Teiglinge	01/21	14
Triebkraftmessung von Teiglingen	02/21	18
<b>Schwerpunkt/Fachthema</b>		
Sauerteig -		
clean label und mehr	02/21	22
Sauerteig -		
mild statt sauer	02/21	26
Backöfen		
MTA Durchlauföfen von Mecatherm	02/21	28
Luftmanagement Prof. Lösche	02/21	30
Umgang mit Ölsaaten Prof. Lösche	03/21	18
Klima in der Backstube Prof. Lösche	03/21	26
Hygiene - Die Grundlagen	03/21	38
Hygiene - MFI	03/21	40
Hygiene - Fritsch	03/21	42
Hygiene - Rademaker	03/21	44
Hygiene - Handtmann	03/21	46
Langanhaltende Rösche Prof. Lösche	04/21	14
<b>Firmenporträt</b>		
Heuft Backofenbau	01/21	32
<b>Seminare</b>		
Vakuumkühlung -		
Vakuum Day beim IGV	01/21	28
<b>VDB</b>		
Paech Preis	01/21	50
Kolloquium VDB Österreich	02/21	52
Jahrestagung der VDB	03/21	60
Paech Preis-Verleihung	04/21	52
<b>Produktion des Jahres</b>		
Bakerman aus Gronau	03/21	28

## Jahresinhaltsverzeichnis 2021

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
<b>Investitionen</b>			<b>Wissenschaft</b>		
Mechanische Ei-Aufschlagmaschine	01/21	48	WIG-Frühjahrstagung Online Edition 2021	03/21	56
<b>Reportage</b>			<b>Weiterbildung</b>		
Brötchenanlage König			Jenseits von Meister und Brotsommelier	04/21	48
Bäckerei Grobe	01/21	16	Technischer Bäcker beim IGV	04/21	50
Brötchenanlage Fortuna					
Bäckerei Plank	01/21	22			
Ultraschall-Schneider Döinghaus					
Bäckerei Schmidt	01/21	36			
Siedebackanlage Opelka					
Bäckerei Mauel	02/21	38			
Korblogistik MFI, Starke Bäcker	03/21	50			
ERP-System CSB					
Linauer Backstube	04/21	10			
Brötchenanlage König					
Bäckerei Ganseforth	04/21	32			
Laminieranlage Rademaker					
Bäcker Görtz	04/21	40			
<b>EDV</b>					
Personaleinsatzplanung Mitarbeiter einbeziehen	02/21	44			
<b>Recht</b>					
Arbeitszeit und Aufzeichnungspflicht	02/21	48			
<b>Management</b>					
Rationelle Snackherstellung	01/21	42			
EDV-gestützte Kontrolle	02/21	50			