

Jahresinhaltsverzeichnis 2022

Thema	Ausgabe	Seite
Editorial		
Bäcker in der Klemme	01/22	3
Mehr Planungssicherheit	02/22	3
Keine Alternative zur Zukunft	03/22	3
Wer ist der Gewinner?	04/22	3
News		
Haus der Bäcker übernimmt Moss	01/22	4
Martin Braun steigert Umsatz	02/22	5
Investor steigt bei Bäcker Görtz ein	03/22	5
Lieken und Fiege trennen sich	04/22	5
Neue Technik		
Flowpacker von Saropack	02/22	49
Zugangskontrolle, IoT, Kälte und Service	03/22	10
Verpackungsmaschine von Schubert	03/22	32
Hygieneschleuse von Mohn	04/22	16
Markt		
Fallende Nachfrage und Preisinflation im Covid-Jahr 2020	01/22	6
Fünf Gewinner in der Backbranche	02/22	8
Rohstoffe		
Cyrille Filott von der Rabo-Bank über die Rohstoffmärkte	01/22	10
Anbieter im Vergleich		
Industrielle Brotherstellung	01/22	14
Sechs Fragen an Rademaker	01/22	18
Sechs Fragen an Vemag	01/22	20
Sechs Fragen an König	01/22	22
Sechs Fragen an Handtmann	01/22	24
Sechs Fragen an GBT	01/22	17

Thema	Ausgabe	Seite
Großofenmodelle	04/22	18
Sechs Fragen an GBT	04/22	22
Sechs Fragen an Heuft	04/22	24
Sechs Fragen an Miwe	04/22	29
Sechs Fragen an AMF Den Boer	04/22	32
Messen		
Anuga Foodtec Vorbericht	01/22	28
Anuga Foodtec neue Technik	01/22	30
Anuga Foodtec Nachbericht	02/22	10
südback Vorbericht	03/22	12
südback neue Technik	03/22	14
IBIE Nachbericht	04/22	8
südback Energie und Automatisierung	04/22	10
Interview		
Norbert Lötzt, Harry Brot	02/22	12
Michael Hendriks, Rivacold GmbH	02/22	28
Schwerpunkt/Fachthema		
Automatisierungslösungen		
Verpackung	02/22	50
Prüfmanagement		
beim Explosionsschutz	04/22	34
Firmenporträt		
Rademaker	02/22	16
Produktion des Jahres		
Therese Mölk aus Völs, Tirol	03/22	20

Jahresinhaltsverzeichnis 2022

Thema	Ausgabe	Seite
Reportage		
Hygiene-Additiv		
Bäckerei Treiber	01/22	32
Stäubli-Roboter		
Weinbergmaier Wien	01/22	50
Vakuumkonditionierung WeberCooling		
Bäckerei Gehr	02/22	32
Thermoöl-Öfen Heuft		
Bread Alone Bakery New York	03/22	34
Technologie		
Schimmelpilze beherrschen		
Prof. Dr. Klaus Lösche	01/22	36
Massenverarbeitung und Dressiermaschinen	01/22	46
Dynamic Laser Speckle Imaging bei Gare und Backen	02/22	24
Kältegeführte Prozesse		
Prof. Dr. Klaus Lösche	02/22	38
Fette und fettähnliche Stoffe		
Prof. Dr. Klaus Lösche	03/22	40
MHD bei Backwaren		
Prof. Dr. Klaus Lösche	04/22	36
Brot-Frischhaltung durch Wärme		
Prof. Dr. Klaus Lösche	04/22	40
EDV		
Retourensteuerung und Auswertung	02/22	54
Filialkommunikation von Intratool	03/22	48
Organisation und Kommunikation	04/22	44

Thema	Ausgabe	Seite
Weiterbildung		
Detmolder Backmanager bei der AGF	01/22	48
Lebensmitteltechniker		
Bäckereitechniker	03/22	52
DLG-Sensorikmanager bei der DLG	04/22	14
VDB		
Reformprojekt	01/22	54
Studienreise Österreich	02/22	56
Die VDB wird 70	02/22	58
VDB Jahrestagung	03/22	54
Rückblick auf 70 Jahre	04/22	46