

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2016

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Cartoon			Fachreportage		
Ampel Ampel Ampell	22	8	Aufarbeitung, Brötchen und Spezialbrötchen		
Briten wünschen begradigte Croissants	08	8	Bäckerei Bäumer, Ochtrup	22	34
Cool: Pop up Backstore	19	8	Bäckerei Rauchensteiner, Geisenhausen	22	38
Der infinite coole Snack Trend	05	8	Bäckerei Schmidt, Velbert	22	42
Die neue Brotschneidetechnik 4.0	13	8	Bäckerei Süwolto, Lippstadt-Bökenförde	22	30
Einstellungsgespräch "Refugees welcome"	03	8	Bäckerei Zeit für Brot, Hamburg	18	28
Finanzamt is watching you	15-16	8	Biohofbäckerei Gottschaller, Rotthalmünster	10	26
Flott umgebaut	04	8			
Glühweinpäuschen	25-26	8	Aufarbeitung, Feingebäck		
Hundstage	17	8	Bäckerei Grobe, Dortmund	05	54
Hygiene: Gib Ungeziefer keine Chance	07	8	Bäckerei Vatter, Buchholz	05	58
In der Ur-Bäckerei	18	8			
Marktlücke Toast	20	8	Brottschneidemaschinen		
Neue Discounterbackautomaten	10	8	Bäckerei Hermann, Rosdorf	13	28
Ökonomische Verkaufsfahrzeuge	09	8	Bäckerei Konditorei Lutz, Remseck	13	32
Show der intelligenten Ladenbacköfen	23	8	Bäckerei Reitberger, Betzigau	13	24
Silvestervorsätze im Familienbetrieb	01	8	Bäckerei Saur, Horb am Neckar	13	20
Snackvarianten	11	8			
Stammhalter an Bord	02	8	Kälte		
Störerhaftung gestrichen	14	8	Bäckerei Glüsing, Stakendorf	06	34
südback immer internationaler	21	8	Bäckerei Steiskal, Kiel	06	38
Voll vernetztes Verkaufserlebnis	12	8	FeinBäcker Brante, Bad Oeynhausen	17	28
Zukunftsvisionen	24	8	Salzbäcker, Rullstorf	06	30
Zusammengelegte Berufsschulklassen	06	8			
Fachthema			Kassen		
Backstubenumbau	04	28	Bäckerei Lange, Salzkotten	11	26
Brotaufarbeitung	10	22			
Brötchenaufarbeitung	22	26	Öfen, Gross- und Etagenöfen		
Brottschneidemaschinen	13	16	Bäckerei Ganseforth, Kluse	20	38
EDV, Kassen und Waagen	11	22	Bäckerei Krimphove, Münster	07	34
Enzyme	09	30	Backhaus Jankord, Münster	20	32
Groß- und Etagenöfen	20	28			
Kälte: Hygiene	06	26	Öfen, Holzöfen		
Kälte: Langzeitführung/Produktion auf Vorrat	17	24	Holzofen-Bäckerei Loretto Hof,	12	32
Knetprozess	13	38	Zwiefalte-Sonderbuch		
Ladenbacköfen	24	24	Schmalegger Beck, Frommreute	07	38
Ladenbau: Aussengastronomie	14	16			
Ladenbau: Sitzlandschaften	19	18	Öfen, Ladenbacköfen		
Ladenbau: Technische Ausstattung	08	20	Bäckerei Brinkhege, Bissendorf	24	30
Ringrohr- und Holzbacköfen	07	30			
Sauerteig: "Mindener Vollsauer"	01	32	Finanzen		
Sprühen, Glasieren und Dosieren	02	32	Altersvorsorge	15-16	34
Stikken- und Wagenöfen	12	26	Ehegattenbürgschaft	11	44
Teigherstellung	14	30	Energieausweis	21	88
Triebführungen	08	30	Energieförderprogramme	14	36
Verkaufsfahrzeuge	09	18	Erstattung Strom und Energiesteuer	08	44
Vor- und Sauerteig	18	24	Galoppierende Kosten	22	54
			Immobilienkredite	23	10

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Individuelle Netzentgelte	18	42	Impressionen vom Marktkieker	12	50
Investitionen 2017	23	22	Jungmeisterkreis	09	38
Kredite im Krisenfall	01	40	Kaffeebohnenbild selber machen	25-26	36
Kreditgespräche	04	38	Mitgliederversammlung des ZV des dt. Bäckerhandwerks	13	58
Legitimation im Erbfall	18	38	Südback 2014: Rückblick	21	94
Führen			Tag des deutschen Brotes	10	48
Arbeitgeberattraktivität: Checkliste	05	66	trophy zur südback	23	18
Arbeitsrecht, Vertragsangelegenheiten	02	40	Zacharias-Verleihung	23	14
Artisan Erfa-Kreis	08	45	Messen		
Bildungsschecks	24	40	Intergastra: Vorbericht	03	14
Einarbeitung neuer Mitarbeiter: Checkliste	07	46	Internorga: Nachbericht	07	10
Kassenschulung	24	42	Internorga: Vorbericht	05	20
Konfliktmanagement: Checkliste	12	42	Sachsenback: Vorbericht	07	18
Kündigung: Checkliste	09	40	Sigep: Nachbericht	05	16
Mehrgenerationen-Bäckerei	25-26	42	Südback: Impressionen	22	16
Mitarbeiter fordern und motivieren	20	50	Südback: Nachbericht	23	16
Mitarbeitergespräche: Checkliste	10	38	Südback: Vorbericht	20	12
Neue Zielgruppen als Mitarbeiter	08	40	Südback: Vorbericht und Neuheiten	21	12
Onlineshops: Bezahlssysteme	03	34	Orientieren		
Pensionierung: Checkliste	17	36	BäckerGastro-Tag Osnabrück, Nachbericht	04	10
Personal: Stärken stärken	19	42	Bilanzanalyse: Steinecke Holding	02	16
Prämiensysteme	25-26	14	Digitalisierung als Chance	11	14
Preispolitik: Strategien entwickeln	02	42	Gesetz gegen Kassenmanipulation	15-16	12
Stellenausschreibung: Checkliste	04	36	Gesetzliche Regelungen öffentliches W-LAN	14	10
Vertragsrecht, Streitfälle	01	42	Kommentar: Was bedeutet Trump für uns?	24	10
Vorstellungsgespräch: Checkliste	06	48	Meister-BAföG wird Aufstiegs-BAföG	13	10
Interview			Mindestlohn: Eine Zwischenbilanz	02	18
Leppig, Joachim	01	30	Standorte	06	16
Thema: Verkauf im digitalen Wandel			Treif, Oberlahr; Firmenporträt	20	27
Henning, Lutz	05	10	Verkaufskonzepte	25-26	12
Thema: Meilensteine seiner Bäko-Karriere			ZV-Kampagne: Bäckman on Tour	12	10
Junge, Axel	11	10	Produzieren		
Thema: Entwicklung des Bäckerhandwerks			Frühstücksbaukästen	24	36
Knop, Dr. Olive	20	16	Gekochte Sauerteige	10	30
Thema: Strategie Lavazza			Handwerkliche Kompetenz: Seelen	15-16	26
Rommel, Johannes	22	10	Produzieren im digitalen Wandel	01	12
Thema: Hygiene-Ampel			Spülmaschinen: Glänzend sauber	25-26	30
Rump, Dr. Jutta	25-26	45	Rezepte		
Thema: Zusammenarbeit in verschiedenen Altersgruppen			Amaranth-Ring	01	38
Traublinger, Heinrich	03	10	Apfelkuchen mit Makronengitter	04	35
Thema: Entwicklung des Bäckerhandwerks			Apfelrahm	11	40
Ungermann, Wolfram und Kai	19	34	Aprikosen-Quark-Torte	03	32
Thema: Kältekonzepte			Berliner Knüppel	06	45
Wippler, Michael und Schneider, Daniel	03	18	Berliner Salzkuchen	02	39
Thema: Aktuelle Situation des dt. Bäckerhandwerks			Bienenstich mit leichter Füllung	10	36
Kaffee			Brioche traditionelle	09	36
Qualität beurteilen	02	26	Caramel mit Kompott-Birnen	20	44
Qualität beurteilen II	03	24	Ciabatta	12	40
Reinigung von Kaffeevollautomaten	24	46	Cranberry-Currybrötchen	05	64
Ladenbau-Reportage			Cremantaise	18	34
Bäckerei Exner, Beelitz	14	20	Eierschecke	10	37
Bäckerei Keim, Reutlingen-Mittelstadt	08	24	Eierwecken	12	41
Feinbäckerei Ruch, Rosdorf	19	26	Festtagsstuten	19	40
Schöllkopf Backwaren, Waiblingen	19	22	Friesenkanten	02	38
Leben			Füllungen, diverse	01	34
Dörfner, Hans Herbert; Porträt	06	58	Getreide-Früchтеріegel	13	46
			Heidelbeertorte	15-16	33

Drayß, Lorsch	07	58
Exner, Beelitz	14	20
Frerker, Cloppenburg	04	24
Ganseforth, Kluse	20	38
Glüsing, Stakendorf	06	34
Gottschaller, Rotthalmünster	10	26
Grobe, Dortmund	05	54
Hagenkötter, Herdecke	18	50
Held, Giesenkirchen	10	50
Hermann, Rosdorf	13	28
Hoenen, Kempen-Tönisberg	20	58
Jankord, Münster	20	32
Keim, Reutlingen-Mittelstadt	08	24
Krieghoff, Heilbad Heiligenstadt	05	74
Krimphove, Münster	07	34
Lange, Salzkotten	11	26
Lange, Salzkotten	14	42
Lenders, Jüchen	09	50
Lorenz, Schöllnach	09	22
Loretto Hof, Zwiefalte-Sonderbuch	12	32
Lutz, Remseck	13	32
Mühlenbäckerei, Dresden	25-26	50
Obermaier, Bernau	15-16	42
Pappert, Poppenhausen	11	50
Plötner, Berlin	02	50
Rauchensteiner, Geisenhausen	22	38
Reitberger, Betzigau	13	24
Richter, Kubschütz	19	50
Ruch, Rosdorf	19	26
Rüger, Erfurt	01	50
Salzbäcker, Rullstorf	06	30
Sammann, Fischerhude	05	48
Saur, Horb am Neckar	13	20
Schmalegger Beck; Frommreute	07	38
Schmauder, Münsingen	01	22
Schmid, Gomaringen	08	14
Schmidt, Velbert	22	42
Schneiders, Netphen-Dreis-Tiefenbach	04	20
Schöllkopf, Waiblingen	19	22
Steiskal, Kiel	06	38
Süwolto, Lippstadt-Bökenförde	22	30
Terbuyken, Erkrat	24	58
Thiele, Göttingen	20	22
Vatter, Buchholz	05	58
Völksen, Hannover	17	42
Warnecke, Wrestedt	17	20
Wickenburg, Bochum	18	14
Zeit für Brot, Hamburg	18	28
Ziegler, München	08	50