



JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

2019

| Thema | Ausgabe | Seite |
|--------------------------------------------------|---------|-------|
| Cartoon | | |
| Mindestlohn im Familienbetrieb | 01 | 08 |
| Achtung bei Social Media Marketing | 02 | 08 |
| Raus aus dem Stressmodus | 03 | 08 |
| Neuromarketing direkt | 04 | 11 |
| Außer-Haus-Wachstumsmarkt | 05 | 13 |
| eVerkaufsfahrrad oder FoodTruck? | 06 | 11 |
| Die perfekte Bäcker-App | 07 | 09 |
| All-in-One-Kassenterminal | 08 | 11 |
| Social Media von Meisterhand | 09 | 13 |
| In der Papierlosbackstube | 10 | 11 |
| Brot vom Vortag | 11 | 11 |
| Bäcker Mibackulix | 12 | 11 |
| Online Reputation Management | 13 | 11 |
| Nachhaltigkeit beim Bäcker | 14 | 11 |
| Employer Branding | 15/16 | 11 |
| E-Recruiting in den Social Media | 17 | 11 |
| Für regionale Qualitätsrohstoffe | 18 | 11 |
| Bäckermeister im Cockpit | 19 | 11 |
| Ferpackungen for Future | 20 | 11 |
| Rohstofflagerung, think big | 21 | 11 |
| Der komfortable Ladenbackofen | 22 | 11 |
| Weibliche Spiritualität gefragt | 23 | 11 |
| Die knusprig frischen Laufentrends | 24 | 11 |
| Skandal in der Weihnachtsbäckerei | 25/26 | 11 |
| Digitale Welten | | |
| Bezahlte Klicks: Suchmaschinenwerbung | 01 | 32 |
| Beziehungsarbeit im Social Web | 02 | 32 |
| Sicherung von Unternehmensdaten | 04 | 22 |
| Digitale Transformation im Backhaus Fickenscheer | 05 | 56 |
| Bewerber im Netz finden | 06 | 36 |
| Internetpreis 2019 | 07 | 26 |
| Social-Media-Mythen | 09 | 28 |
| FAQ: Kundenfragen Nutzen | 10 | 22 |
| Themenideen entwickeln | 13 | 22 |
| Reputation im Netz | 14 | 26 |
| So werden Sie zur Marke | 15-16 | 26 |
| Social Recruiting | 17 | 26 |
| Blogs im Handwerk | 18 | 22 |
| Umgang mit Kritik im Netz | 19 | 22 |
| Netiquette formulieren | 20 | 30 |
| Marketing im digitalen Zeitalter | 20 | 50 |
| Messenger zum Kundenkontakt | 21 | 30 |
| Im Netz sichtbar werden | 22 | 34 |
| Die aktuelle Online-Studie | 22 | 36 |
| Community Management | 23 | 36 |
| EDV-Manipulationen und Diebstahl | 24 | 30 |
| Erfolg braucht ein Gesicht | 25-26 | 24 |

| Thema | Ausgabe | Seite |
|---------------------------------------------|---------|-------|
| Fachthema | | |
| Feingebäck kalkulieren | 01 | 24 |
| Ringrohröfen | 02 | 20 |
| Der Geschmack von Wasser | 02 | 26 |
| Verarbeitung von Fondant | 03 | 18 |
| Filterkaffee | 04 | 30 |
| Moderne Kälteanlagen | 04 | 34 |
| Alternativen zum Siebträger | 05 | 64 |
| Snacks kalkulieren: zentral oder dezentral? | 05 | 66 |
| Moderne Verkaufsfahrzeuge | 06 | 42 |
| Dielen: Wohlfühlklima für Teige | 06 | 48 |
| Produktionsneubau | 07 | 38 |
| Kassen für Bäckergastronomie | 08 | 34 |
| Eier | 09 | 36 |
| Stikken- und Wagenöfen | 09 | 38 |
| Die papierlose Backstube | 10 | 28 |
| Brottschneider | 10 | 32 |
| Ware vom Vortag | 11 | 30 |
| Versicherungen | 11 | 32 |
| Convenience kalkulieren | 12 | 28 |
| Aufarbeitung | 12 | 32 |
| Hygiene | 13 | 30 |
| Siloanlagen | 13 | 38 |
| Lieferkunden kalkulieren | 14 | 36 |
| Lichtkonzepte im Ladenbau | 14 | 40 |
| Kältekonzepte | 14 | 48 |
| Warenwirtschaftssysteme | 15-16 | 32 |
| Etagenöfen | 15-16 | 36 |
| Aufarbeitung | 17 | 44 |
| Brötchen aufarbeiten | 19 | 42 |
| Beschickung | 20 | 42 |
| Spültechnik | 21 | 36 |
| Snacks kalkulieren | 21 | 38 |
| Holzöfen | 22 | 38 |
| Ladenöfen | 22 | 42 |
| Ladenbau/ Licht | 23 | 40 |
| Verkaufsmobile | 23 | 49 |
| Brottschneider | 23 | 50 |
| Füllungen und Glasuren | 23 | 66 |
| Teigbereitung und Knetung | 25-26 | 32 |
| Fachreportage | | |
| Kaffee von Meister Kaffee | | |
| Bäckerei Coors, Osnabrück | 05 | 60 |
| Trennmittel von Boyens | | |
| Bäckerei Schwarze, Bennewitz | 06 | 52 |
| Co2-Neutral produzieren | | |
| Bäckerei Felber, Wien | 07 | 42 |

| Thema | Ausgabe | Seite | Thema | Ausgabe | Seite |
|-----------------------------------------------|---------|-------|--------------------------------------------|---------|-------|
| Öfen von Miwe | | | Interview | | |
| Calenberger Backstube, Oppenborn | 09 | 42 | Lösche, Klaus | | |
| Brotscneider von MHS | | | Thema: Nutzt mehr Sauerstoff | 01 | 16 |
| Köhlers Landbäckerei, Heidelberg Pfaffengrund | 10 | 36 | Hammerath, Uwe | | |
| Brötchenaufarbeitung von Lippelt, | | | Verarbeitung von Fondant | 03 | 22 |
| Bäckerei Balzer | 12 | 34 | Jongelen, Jan | | |
| Ladenbau von Korte Einrichtungen | | | Energieeffizienz von Kälтанlagen | 04 | 34 |
| Bäckerei Schwarze, Bennewitz | 14 | 44 | Johannsen, Claudia | | |
| Aufarbeitung von König | | | Die Internorga | 05 | 18 |
| Bäckerei Hengstermann, Sondershausen | 17 | 44 | von Pohlheim, Jörg | | |
| Ladenbau mit Korte Einrichtungen | | | Ein Mann fürs Präsidium? | 06 | 14 |
| Bäckerei Raisch, Böblingen | 18 | 32 | Jakobcic, Janez | | |
| Kaffee von Meister Kaffee | | | Produktionsneubauten | 07 | 38 |
| Bäckerei Musswessels, Rhede | 18 | 80 | Kövy, Sandor | | |
| Beschickung von Ahlborn | | | Der Aufbau seines Unternehmens | 08 | 38 |
| Bäckerei Grünhoff, Norden | 20 | 44 | Traublinger, Heinrich | | |
| Ladenbau von Walterscheid | | | Eine Frage der Struktur | 09 | 16 |
| Konditorei Schell | 21 | 42 | Böcker, Dr. Georg | | |
| Ladenöfen von Debag | | | Rund um Vorstufen | 09 | 32 |
| Bäckerei Sanders, Haltern am See | 22 | 44 | Lindner, Christian | | |
| Ladenbau von Aichinger | | | Der neue Brotbotschafter 2019 | 10 | 12 |
| Klosterbäckerei Karlstetter, Bad Füssing | 23 | 42 | Damian, Udo | | |
| Brotscneider von Rego Herlitzius | | | Absicherung durch die SHB | 11 | 34 |
| Bäckerei Bärmann, Wiesenburg | 23 | 52 | Kamm, Heribert | | |
| Kälte von Ungermann | | | Eine bewegte Karriere | 14 | 14 |
| Bäckerei Gießelmann, Bergneustadt | 24 | 38 | Hinkelmann, Jürgen | | |
| Führen | | | Der neue Landesinnungsmeister | 15-16 | 14 |
| Management Baukasten 3: | | | Müller, Anne Kathrin | | |
| Prägende Führungskraft | 01 | 34 | Visionen zur südback | 17 | 14 |
| Bäckerei Balzer: Azubis gewinnen | 02 | 22 | Ermer, Roland | | |
| Sparen mit System: Personalkosten | 02 | 24 | Im Sommergespräch | 19 | 14 |
| Management Baukasten 4: Peilung | 02 | 36 | Rindfleisch, Michael | | |
| Zugehörigkeit und Zusammenhalt | 03 | 32 | Die Innungen in Bayern | 20 | 18 |
| Management Baukasten 5: | | | Schneider, Daniel | | |
| Wie Menschen ticken | 04 | 26 | Entwicklung des Bäckerhandwerks | 21 | 16 |
| Management Baukasten 6: | | | Andresen, Maren | | |
| Warum backen wir? | 06 | 38 | Image und Handwerk | 23 | 26 |
| Retouren sinnvoll reduzieren | 07 | 36 | Loleit, Jan | | |
| Management Baukasten 7: | | | Bürokratie sichtbar machen | 24 | 20 |
| Einfach machen | 08 | 30 | Kommentare | | |
| Management Baustein 8: | | | Innung, was nun? | 05 | 44 |
| Vom Leitbild zur Kommunikation | 10 | 24 | Für ein neues Bäckerhandwerk | 07 | 10 |
| Management Baukasten 9: | | | Macher/Porträt | | |
| Systematik | 12 | 22 | Bäckerei Timmermann, Delmenhorst | 01 | 20 |
| Betriebsübergabe | 12 | 40 | Bäckerei Sönke Petersen, Niebüll | 02 | 16 |
| Den richtigen Standort finden | 13 | 40 | Pasticceria Mangiarte, Berlin | 02 | 28 |
| Management Baukasten 10: | | | Mühlenbäckerei Vielhaber, Sundern | 03 | 24 |
| Lust auf Leistung | 14 | 30 | Herr von Myra, Soest | 04 | 14 |
| Azubis finden und halten | 14 | 34 | Karlchen's Backstube, Bad Oeynhausen | 05 | 48 |
| Öffentlichkeitsarbeit als Erfolgsmodell | 15-16 | 18 | Copenhagen Coffee Lab and Bakery, Duisburg | 06 | 20 |
| Die Personalkostenquote im Verkauf | 15-16 | 30 | Bäckerei Wittmaack, Bargteheide | 07 | 18 |
| Die passende Visitenkarte | 15-16 | 48 | Bäckerei Wümme, Oyten | 08 | 22 |
| Rezension: Best Practice - Leadershit | 15-16 | 50 | Bäckerei Gnauck, Ottendorf-Okrilla | 09 | 20 |
| Betriebliche Krankenversicherung | 15-16 | 52 | Grünhoffs Backstuu, Norden | 10 | 14 |
| Management Baukasten 11: | | | Kiebitzhof, Gütersloh | 11 | 22 |
| Sortimente, die begeistern | 17 | 30 | Merlet, Köln | 12 | 14 |
| Den passenden Steuerberater finden | 17 | 50 | Baclerei Mey, Coesfeld | 13 | 14 |
| Management Baukasten 12: | | | Bäckerei Wolke, Glandorf-Schwege | 14 | 18 |
| Controlling – Überblick im Cockpit | 19 | 26 | Bäckerei Seßelberg, Neustadt | 15-16 | 42 |
| Den Einkauf kalkulieren | 19 | 34 | Becka Beck, Römerstein | 17 | 18 |
| Vom Kollegen zum Chef | 19 | 46 | Bäckerei Behrens, Plau am See | 18 | 14 |
| Ideenfitness trainieren | 20 | 34 | Bäckerhaus Veit, Sneyd | 20 | 22 |
| Generationenwechsel | 25-26 | 38 | Bäckerei Geelink, Vreden | 21 | 22 |
| | | | Bäckerei Zimmermeier, Ahlen | 22 | 26 |

| Thema | Ausgabe | Seite | Thema | Ausgabe | Seite |
|---------------------------------------------|---------|-------|--------------------------------------------------|---------|-------|
| Bäckerei Apitz, Rohrlack | 23 | 28 | Cornets mit Schaumweinfüllung | 24 | 49 |
| Dübör | 23 | 68 | Brioche-Flutes mit Vacherinkäse | 25-26 | 49 |
| Bäckerei Meffert | 24 | 22 | | | |
| Goldbäckerei Grote, Balve | 25/26 | 17 | Steuer und Gesetz | | |
| Messen | | | Neues zum Urlaubsrecht | 07 | 30 |
| Sigep 2019, Vorbericht | 01 | 11 | Mitarbeiterdiebstahl | 10 | 42 |
| Ebäcko Hausmesse 2019 | 03 | 12 | Aufgepasst bei Minijobbern | 13 | 36 |
| Sigep 2019, Messebericht | 03 | 14 | Förderung E-Mobilität | 13 | 37 |
| Internorga 2019, Vorbericht | 05 | 16 | Markenrechte sichern | 19 | 50 |
| Internorga 2019, Impressionen | 07 | 14 | Altersvorsorge eine Geschäftsführers | 21 | 48 |
| Internorga 2019, Eine gute Messe, und dann? | 08 | 44 | Den Fiskus nicht vergessen | 22 | 50 |
| Südback 2019 | 18 | 26 | Veranstaltungen | | |
| Nachbericht südback trophy 2019 | 21 | 18 | 23. Betriebswirtschaftstag in Köln | 03 | 30 |
| Sigep in Rimini | 22 | 24 | Einladung zum Runden Tisch | 06 | 28 |
| Orientieren | | | Brot Stars on Stage | 06 | 58 |
| Bürokratie: Kurz vor dem Burnout | 01 | 12 | Tacheles am Runden Tisch | 08 | 12 |
| Fachkräfteeinwanderungsgesetz | 02 | 14 | Verbandstag Niedersachsen/Bremen | 10 | 18 |
| Lean & Green | 04 | 42 | Brotforum | 13 | 44 |
| Besteuerung von Wagen der Sprinterklasse | 06 | 17 | Next Baker Event | 19 | 20 |
| E-Mobilität | 11 | 36 | Bäckerbarcamp | 20 | 20 |
| Überbordende Bürokratie | 11 | 40 | Hauptversammlung des Zentralverbandes | 21 | 14 |
| Ausbildung im Bäckerhandwerk | 13 | 32 | Der 31. Bäko-Workshop | 22 | 14 |
| Die Landesinnungsmeister | 14 | 12 | 70. Tagung für Bäckerei-Technologie | 24 | 16 |
| Den ganzen Sonntag Brötchen | 22 | 18 | Seminar Korn & Cuisine | 24 | 18 |
| Young Bakerz gegründet | 22 | 20 | Verkaufen | | |
| 30 Jahre Mauerfall | 23 | 14 | Mystery-Shopping, Testkäufe | 03 | 36 |
| Investitionen 2020 | 23 | 72 | Kommunikation für Zusatzverkauf | 03 | 40 |
| Die neue Kassenverordnung | 25-26 | 14 | Chatbots im Verkauf: Table Duck | 03 | 44 |
| Produzieren | | | Ladenbautrends 2019 | 07 | 32 |
| Rosinen: Süßes Superfood | 03 | 46 | Tag der offenen Tür organisieren | 12 | 26 |
| Vorstufen für Weizengebäcke | 03 | 50 | EDV-Systeme im Verkauf nutzen | 13 | 26 |
| Arbeiten mit TK-Früchten | 06 | 56 | Mythos Bio-Brot? | 17 | 34 |
| Bläschenbildung beherrschen | 08 | 42 | Sieben Psychotricks im Verkauf | 17 | 36 |
| Sauerteig und Weizen | 10 | 40 | Kaffeevollautomaten | 18 | 78 |
| Sirup selbstgemacht | 12 | 45 | Emotionale Ansprache im Verkauf | 19 | 30 |
| Gärung von Weizenteigen | 17 | 52 | Insekten als Snack | 19 | 48 |
| Füllungen und Cremes | 19 | 38 | Produkte sicher transportieren | 20 | 38 |
| Enzymatische Bräunung | 19 | 54 | Aktuelle Verbrauchertrends | 21 | 50 |
| Snackideen von der südback | 21 | 32 | Kaffee für den Kunden | 23 | 48 |
| Obst und Gemüse verarbeiten | 21 | 54 | Pressefrühstück beim Lohner Landbäcker | 25-26 | 26 |
| Schwerpunkt Stollen | 23 | 22 | Zeitreise | | |
| Emulsionen stabilisieren | 23 | 86 | Lohner Landbäckerei, Lohne | 04 | 50 |
| Laugengebäck | 24 | 34 | Bäckerei und Conditorei Triffterer, Neuenkirchen | 05 | 74 |
| Rezepte | | | Bäckerei Steinhoff, Borgeln | 06 | 66 |
| Tomatenbrot | 01 | 40 | Ditsch, Mainz-Hechtsheim | 07 | 50 |
| Richemont Knusperbrot | 06 | 57 | Bäckerei Illgen, Großschirma | 08 | 50 |
| Urdinkel-Parisette | 07 | 49 | Goldbäckerei Grote, Balve-Langenholtshausen | 09 | 50 |
| Emmer-Vollkornbrot mit Apfel | 08 | 43 | Bäckerei Seidl, Krofdorf-Gleiberg | 10 | 50 |
| Müsli Brötchen | 09 | 49 | Bäckerei Grimmeisen, Weinsberg-Gellmersbach | 12 | 50 |
| Portugiesische Maisbrötchen | 10 | 49 | Bäckerei Justus, Bramsche | 13 | 50 |
| Mandel-Honig-Konfekt | 11 | 49 | Bäckerei Schorner, Pegnitz | 14 | 58 |
| Duo-Keks | 12 | 49 | Bäckerei Schöne, Radeburg | 15-16 | 58 |
| Limetten-Heidelbeerblume | 13 | 49 | Bäckerei Immerath, Elsdorf | 17 | 58 |
| Pasteis de Nata | 14 | 57 | Bäckerei Hatscher, Stavenhagen | 19 | 58 |
| Kakao-Kokos Oriellas | 15-16 | 57 | Bäckerei Hübner, Eschdorf | 20 | 58 |
| Müsli pikant | 17 | 57 | Gildhuis-Brot | 21 | 58 |
| Zweierlei Brot mit Rapsöl und Kürbiskernöl | 18 | 113 | Bäckerei Roth, Oberbrechen | 22 | 58 |
| Haselnuss-Schokoladen-Brötli | 19 | 57 | Bäckerei Schwehr, Eendingen | 23 | 90 |
| Safran Macaron | 20 | 57 | Bäckerei Hensler, Limburg | 25-26 | 50 |
| Moringa Linsentaschen | 21 | 57 | | | |
| Black Bagel mit Ei und Lachs | 22 | 57 | | | |
| Smörrebröd mit Avocado | 23 | 89 | | | |