

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

2020

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Cartoon					
Verkäuferinnenfreundliche Theke?	01-02	11	EDV und Hygiene	07-08	40
Zuckerreduzierung als Herausforderung	03	11	Ladenbau Materialtrends, Corona-Schutz, Storytelling in der Filiale	09	28
Alaaf + Helau!	04-05	11	Vor- und Sauerteig	12	58
Beim messegeschulten Soul-Food-Bäcker	06	11	Holzbacköfen	13-14	30
Hygiene in Zeiten von Social Distance	07-08	11	Ladenbacköfen	13-14	32
Moderner Ladenbau	09	11	Kälte – Für Qualität und Kosten	22-23	44
Mobile moderne Verkaufskonzepte!	10	11	Fachthema Ladenbau	24	58
Topmoderne Brotschneidemaschinen!	11	11	Personaleinsatzplanung	25-26	38
Wieviel Backmittel ist erlaubt?	12	11	Beschickung	25-26	44
Der erste moderne Ladenbackofen!	13-14	11	Butter, Backfette, Siedegebäcke	25-26	46
InstandhaltungsApp im Filialbetrieb	15	11	Führen		
Unkonventionelle Finanzmodelle wagen!	17	11	Die richtige Versicherung für Ihren Betrieb	04-05	34
Maskenpflicht für alle Kunden!	18	11	Firmenporträt: Varimixer	06	60
Der amerikanische Traum!	19-20	11	Homeoffice – so bleiben Sie produktiv	07-08	36
Bäckermesse, z.Z. virtuell!	21	11	Übersicht: Notkredite und Förderung	07-08	38
Die Vermarktungsprofi!	22-23	11	Bank-Reporting	15	36
Wer nicht investiert, verliert!	24	13	Die Bäcker in Westfalen	15	38
Kalte Weihnacht!	25-26	11	Crowdfunding: Von Finanzspritzen und anderen Vorteilen	17	30
Change Kommunikation			Bäckerwelt-Talk: Renitente Gäste führen	18	30
Teams souverän führen	24	22	Reportage: Arbeit eines sehbehinderten Bäckers	18	32
Personaleinsatzplanung und flexible Arbeitszeiten	24	24	Vermögen schützen	21	30
Umgang mit renitenten Gästen	24	26	Teams souverän führen	24	22
Digitale Welten			Personaleinsatzplanung und flexible Arbeitszeiten	24	24
Kompetenzzentrum Digitales Handwerk	06	58	Umgang mit renitenten Gästen	24	26
Von Onlineshops profitieren	10	32	Zeit der Macher: In der Krise über sich hinausgewachsen	25-26	26
Stammdatenpflege	12	34	Geschichte		
Zielgruppen finden	15	34	30 Jahre Deutsche Einheit	24	28
Social-Media-Guide	18	26	Interview		
Aktuelle Lösungen – digitale und technische Innovationen?	19-20	26	Interview mit Elmar Vogt: Markenbildung und Management	04-05	36
Pinterest	21	28	Finanzierungen und Förderungen beantragen	09	26
Internetpreis 2020	25-26	34	Foodzoom-Studie	09	42
EDV / Kasse			Interview mit Kultbäcker Jochen Gaus	12	22
Instagram für Bäcker	24	92	Oliver Vogt und Thorsten Hunsalzer zum Thema Insolvenzen	13-14	14
Kassen-Nachschau	24	94	Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbundes, im Interview	15	24
EDV-Gestützte Kontrolle	24	96	Rainer Korte von Korte Einrichtungen	17	20
Selfservice-Systeme und Vending-Automaten	24	100	Im Interview: Michael Wippler	18	14
Fachthema			Interview mit Bart Pieters	18	16
Drei Beispiele für den Produktionsneubau	01-02	34	Interview mit Andreas Wiesinger	19-20	16
Ringrohr- und Steinbacköfen können immer mehr	01-02	36			
Hygienische Aufarbeitung von Kleingebäck	03	36			
Wie Brotschneider den Verkauf unterstützen	03	38			
Vollautomaten	06	68			

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Im Interview: Heike Brinkhege	24	18	Wann zahlt die Versicherung?		
Im Interview: Michael Wippler – 30 Jahre Deutsche Einheit	24	34	Der Experte klärt auf	07-08	26
Investitionen			Einbruchsschutz im Fokus: Diese Mittel helfen	07-08	27
Heissgetränke	24	84	Corona: News	09	14
Fahrzeuge	24	85	Umfrage: Corona	10	14
Jetzt neue Kunden überzeugen	24	86	Kommentar oder „Fast-Fachartikel“	10	16
Brotschneider	24	90	Politik: Maßnahmen in Corona-Zeiten	10	18
EDV / Kassen	24	104	Die Bäckerei-Versicherer von SHB im Interview	10	20
Aufarbeitung	24	107	Corona: Aktuelles	11	14
Öfen / Kälte	24	128	Ein Blick in geschlossene Cafébereiche	11	16
Füllen / Veredeln	24	131	Kommunikation statt Chaos	11	18
Moderne Kälte für die Branche: Ungermann	24	132	Unsere aktuelle Umfrage	11	19
Convenience	24	136	Jürgen Hinkelmann und Gerhard Bosselmann zur Lage im Handwerk	11	20
Vermischtes	24	140	Corona: Aktuelles	12	14
Kommentar			Karsten Hartwig über den Umgang mit Corona-Schäden	12	16
Meister-Hafter Jahreswechsel	01-02	10	Unsere aktuelle Umfrage	12	18
Nur nicht nachlassen	03	10	Die neue Messe	12	20
Digitale Realität	04-05	10	Die Bäckerwelt Messe	13-14	18
Ausnahmezeiten	07-08	8	Aktuelles zu Corona	13-14	20
Nicht gottgegeben	09	10	Messen in Corona-Zeiten, was sagen die Aussteller?	15	14
Unerwartete Chancen	10	9	Aktuelles zur Bäckerwelt Messe:		
Kopf hoch	12	8	Für Besucher und Aussteller	15	16
Gute Nachrichten – oder doch nicht?	13-14	8	Aktuelles rund um Corona	15	20
Ein Zwischenbericht oder eine Rede auf die Konsequenz	15	8	Corona: Das sagt die Branche	15	21
Der Bäckerjunge verschwindet	17	10	Das neue Normal? Corona und Trends	17	14
Gegen die Windmühlen	18	10	Aktuelles zu Corona	17	18
Zwischenzeit, oder der Weg zu neuen Strategien	19-20	8	Umfrage: Das sagt die Branche	17	19
Corona, die Zweite – oder, davon geht die Welt nicht unter...	22-23	8	Umfrage: Das sagt die Branche	18	17
„Von der Unzulänglichkeit menschlichen Planens“	24	10	Umfrage: Das sagt die Branche	19-20	15
Stille Nacht, heilige Nacht!	25-26	8	Umfrage: Das sagt die Branche	21	14
Ladenbau			Abfallverordnung	21	16
Organisation hinter der Theke	01-02	24	Handelswaren: Das sagt die Branche	22-23	14
Messen			Nachbericht: Bäckerwelt Messe	22-23	16
Internorga	06	22	Investitionen/Umfrage Das sagt die Branche	24	16
Bäckerwelt Messe	21	32	Wir sagen Danke: Besuchte Betriebe 2020	25-26	14
Bäckerwelt Messe	21	50	Porträt		
Orientieren			Die Spezialistenbäckerei Borchers aus Hannover sucht den Kundenkontakt	01-02	14
Betriebswirtschaftstag	03	14	Digitale Entwicklungen der Bäckerei Lange aus Salzkotten	03	28
Trends von der Internorgapressekonferenz	03	16	Bäckerei Wettlaufer	04-05	22
Blüten der Bonpflicht	03	18	Moderne Ideen in der Bäckerei		
Buntes von der Sigep	03	22	Müller & Egerer	04-05	40
Zuckerreduktion	03	24	Go by Göing: Der neue Store in Hannover	06	14
4. Brotforum in Weinheim	04-05	14	Die Bäckerei Ulfers Eden in Jever Pflegt die Friesische Tradition	07-08	28
Netzwerk Nachhaltigkeit	04-05	18	Die dezentrale Struktur von Zeit für Brot	09	18
Mythen zur Bonausgabe	04-05	20	Die Bäckerei Terjung in Lüdinghausen	10	24
Corona: Die neue Bedrohung	07-08	14	Die Bäckerei Laquai: Im Umgang mit der Krise	11	24
Bäckerpräsident Michael Wippler im Interview	07-08	16	Die Bäckerei Goeken: Hin zur neuen Unternehmenskultur	12	26
Steuertipps für die Krise	07-08	17	Die Bäckerei Hirth aus Bad Friedrichshall – Mit Erfahrung in die Zukunft gewandt	13-14	22
Corona und Handwerkspolitik	07-08	18	Die Bäckerei Wolke aus Dinklage mit ihrem Back & Snack-Konzept	15	26
Chance oder Desaster? Unsere Corona-Umfrage	07-08	20	Die Bäckerei Cadera aus Wolfsburg wird seit 2018 von den Wolf-Doettinchems geführt	17	22
Kurzarbeitergeld und Unabkömmlichkeit erklärt	07-08	22	Durch Veränderung zum Erfolg: Die Bäckerei Rauen aus Heppenheim	18	18
Arbeitsrecht im Notfall: Das sagt der Anwalt	07-08	24	Die Düsseldorfer Stadtbäckerei Westerhorstmann	19-20	18

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Die Ladenbäckerei Schröder aus Grosstreden in Beilrode	21	20	Rhabarber-Pfefferminz-Snack	22-23	49
Aus dem Emsland für das Emsland:			Holunder-Tartelette	24	161
Bäckerei Hoyng	22-23	18	Mandel-Passionsschnitte	25-26	57
Bäckerei Diepenbrock aus dem Münsterland	24	36	Service		
Das Café Melt aus Hamburg	24	148	Digitale Fahrtenbücher:		
Die Braaker Mühle in Braak – mit Vollgas durch die Krise	25-26	18	So nutzen Sie die Vorteile	01-02	40
Produzieren			Weihnachtskarten an die Redaktion	01-02	42
Welche Erfahrungen die Bäckerei Becker + Reis mit der Premium Touch gesammelt hat	03	40	Bäckerwelt: Der Treffpunkt im Netz	01-02	44
Snackademy: Frühstücksfreuden	03	46	Jahresrückblick des Verlegers	01-02	49
Sprühen und glasieren	04-05	46	Mythen der Backpraxis	15	50
Anspruchsvolles Feingebäck in der Bäckerei Horsthemke	04-05	48	Rezension: Modernist Bread	15	51
Markt im Blick: Ladenbacköfen im Vergleich	07-08	44	Führungsfähigkeiten	24	146
Markt im Blick: Knetter im Vergleich	09	34	Geschenketipps zum Weihnachtsfest	24	154
Sortimentsumstellung mit Ackerbohnenmehl	10	40	Weihnachtsgruss	25-26	50
Aus Nordfriesland in die Welt: Maschinen von KD-Putz	10	44	Verkaufen		
Markt im Blick: Brotschneidemaschinen	11	36	To-Go-Verpackungen: Schick und nachhaltig	01-02	22
Mythen der Backpraxis: Gebäckfehler	11	45	Snackkalkulation	04-05	30
Markt im Blick: Brötchenbackmittel	12	44	Buchrezension: Uwe Knop über Ernährung	06	76
Mythen der Backpraxis:			Hygiene: Nützliche Helfer im Verkauf	11	32
Neue Technologien nutzen	12	60	Lieferfahrten: Ladenbäckerei Fischer im Praxisbeispiel	12	38
EDV und Produktionssteuerung	15	46	Kalkulation Lieferfahrten	12	42
Teig teilen, aber wie – Brotzubereitung	17	48	Markt im Blick: Ladenbau für Generationen	13-14	36
Gross- und Etagenöfen	17	50	Brotschneidemaschinen	17	34
Stikken- und Wagenöfen	18	39	Markt im Blick: Kaffeefollautomaten	17	38
Snackademy	18	42	Kalkulation von Snacks	22-23	26
Mythen der Backpraxis	18	44	Kaffeekonzept: Wer beliefert das Handwerk?	22-23	30
Rezension: Alte Brot- und Kuchenrezepte	18	45	Markt im Blick: Brötchenaufarbeitung	22-23	32
Sauber gelöst: Korb- und Blechreinigung	19-20	28	Markt im Blick: Versicherungen	24	44
Backformen und -Bleche	19-20	32	Brotregal in der Corona-Krise	24	56
Markt im Blick: Brotbackmischungen	19-20	36	Das Café der Stadtbäckerei Kamp	24	62
Spülmaschinen und das passende Konzept	19-20	50	Zeitreise		
Papier oder Plastik?	21	46	Bäckerei Held	01-02	50
Mythen der Backpraxis	21	66	Bäckerei Scheerl aus Schwandorf	03	50
Advertorial: Ladenbau	24	66	Bäckerei Arends aus Veldhausen	04-05	58
Stollen	24	70	Bäckerei Beckmann	06	82
Energiemanagement	24	74	Bäckerei Tuchtfeld in Northeim	07-08	66
Die Bäckerei Siebenkorn aus Marburg setzt auf Sauberkeit	24	78	Bäckerei Dietz	09	46
Die Bäckerei Ganseforth mit der Ausrollmaschine von Rondo	24	110	Bäckerei Wolke in Dinklage	10	50
Advertorial: Die HSA 2000 von Guggenberger	24	116	Bäckerei Blank in Schweinfurt	11	50
Aktuelle Kältemittel	24	120	Essmann's Backstube in Altenberge	12	66
Advertorial: Holzbacköfen von Häussler	24	124	Die Bäckerei Richter aus Stade	13-14	50
Mythen der Backpraxis	24	144	Die Bäckerei Puppe aus Neuss	15	58
Rezepte			Die Bäckerei Arnold aus Simplon Dorf in der Schweiz	17	58
Erdnuss-Tofu-Turban	03	49	Bäckerei Hoenen in Kempen-Tönisberg	18	50
Käseballen mit Meerrettichfüllung	04-05	57	Bäckerei Wanner in Holzgerlingen	19-20	58
Aroma-Zwirbelbrot	06	81	Bäckerei Zimmermann in Köln	21	74
Spinat-Schlumbi	07-08	65	Bäckerei Eberl aus Bichl	22-23	50
Käse-Kümmel-Brötchen	09	45	Bäckerei Schmidt aus Rod an der Weil	24	162
Johannisbeer-Gipfelschnitte	10	49	Die Bäckerei Spiegel im Landkreis Würzburg	25-26	58
Butterzopf mit Sauerteig	11	49			
Super-S Brot	12	65			
Urdinkel Tropenbrot	13-14	49			
Cashew-Sternkuchen	15	57			
Melonen-Triangel	17	57			
Handbürli	18	49			
Zupfbrot	19-20	57			
Pausenbrötchen	21	73			