

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

2022

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Cartoon			Glosse und Kommentar	01	67
Mehr Umsatz dank Coronamaßnahmen	01	13	Lukas Orfert: Eine lange Reise	03	24
Modernes Spültechnikcontrolling	02	13	Christian Bremicker: Kalkulation ist das Nebelhorn	04	25
Kaffeevollautomat voll ausgewogen	03	13	Christian Bremicker: Fair und transparent	05	20
Internorga: Digitalisierungstrend in der Gastronomie	04	13	Lukas Orfert: Mit offenen Karten	05	25
Hygienetransparenz	05	13	Christian Bremicker: Für die Ausbildung (noch) mehr bezahlen	07	08
Brotschneider im Hygienetest	06	13	Christian Bremicker: Konstant systemrelevant	08	24
Bäckerei 4.0	07	13	Christian Bremicker: Hätte, hätte, Rosinenschnecke	09	25
Ladenbau: Locken mit tollen Angebotstafeln	08	13	Philipp Lagoda: Die Quadratur des Kreises	11	32
GPS-gesteuerter, selbstfahrender neuer Fuhrpark, aber...	09	13	Lukas Orfert: Nur die besten Zutaten	12	09
Zeitenwende mit künstlichem Mitarbeiter-Wichtigtuert	10	13	Investitionen		
Wenn Energie- und Rohstoffpreise weiter davongaloppieren...	11	13	Einleitung: Zug um Zug voran	11	66
Butterskandal und Retourkutsche!	12	13	Aufarbeiten/Veredeln: Für den perfekten Schliff	11	67
Digitale Welten			Brotaufschneider/Ladenbau: Ein Muss für den Laden	11	70
Content Marketing: Inhalte gewinnen			Convenience: Helferlein fürs Sortiment	11	72
Kunden und Bewerber	08	42	EDV: Helfer aus Einsen und Nullen	11	77
Tiktok: Tiktok – authentisch schnell sichtbar werden	11	48	Öfen/Kälte: Herzstück der Backstube	11	81
Führen			Vermisches: Lösungen für alle Fälle	11	85
Unternehmenskennzahlen: Kennzahlen vorbereiten	05	36	Markt im Blick		
Bäckerei Bertermann: Führung auf Augenhöhe	07	34	CO2-Reduktion	01	42
Unternehmensnachfolge	09	52	Spülmaschinen: Spielend spülen, richtig reinigen	02	38
Versicherungen: Neue Spielfelder	10	62	Stikken-/Wagenöfen & Beschickung: Rollend beschicken, optimal backen	03	46
Nachfolge Vorbereiten: Strukturen für die Nachfolge	11	52	Backzutaten und Vormischungen: Foodtrends erkennen, aufnehmen und verabschieden	04	50
Nachfolge Vorbereiten: Unternehmenswert optimieren für die Nachfolge	12	22	Kältetechnik: Bäcker-Kälte? Mehr als cool!	05	44
Interview			Brotschneider: Geschnitten läuft's	06	44
Stefan Strehle: Bäko, wohin führt der Weg?	01	16	Versicherungen: Auf der sicheren Seite	07	50
Gitta Connemann: Fohe Botschaft	08	18	Ladenbau: Ladenbau – offen wie nie	08	52
Andreas Wiesinger: Endlich wieder Südback	09	16	Nutzfahrzeuge: Den Fuhrpark elektrifizieren	09	56
Stephan Kill: Eine neue Belastungsprobe	09	28	Sauer- & Vorteige	10	80
Bernd Bässler: Alles unter einem Dach	10	36	Brötchenanlagen: Das A-Produkt optimieren	11	92
Kommentar			Kaffeemaschinen: Wach auf Knopfdruck	12	36
Kristina Bomm: Eine Frage der Gewohnheit	01	08	Messen		
Trond Patzphal: Die Zukunft der Bäko	01	20	Vorbericht Internorga: Trubel in Hamburg!	04	34
Trond Patzphal: Mein Jahresrückblick...			Nachbericht Internorga: Krisenzeiten	05	24
			Vorbericht Südback: Von Südback zu Südback	10	26

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Vorbericht Südback: Bühne frei für Schaubäcker und Trendsetter	10	28	Konditorei: Gelatine richtig anwenden	02	32
Vorbericht Südback: Öfen Kälte Vakuum: Heißkalte Helfer	10	30	Energiemanagement: Sparen Sie Energie!	02	34
Vorbericht Südback: Vermischtes: Mixen, conchieren, digitalisieren	10	40	Aufarbeitung Brötchen: Die Kleinen kommen groß raus	02	54
Vorbericht Südback: Aufarbeitung: Teige und Massen herstellen und veredeln	10	48	Aufarbeitung Brötchen: Fehler vermeiden	02	57
Vorbericht Südback: Ladenbau Kaffee Brotschneider: Genussmomente schaffen	10	53	Wie schmeckt eigentlich die heimische Ackerbohne	02	58
Vorbericht Südback: Backmittel Convenience	10	57	Konditorei: Früchte individuell verarbeiten	03	34
Orientieren			Brot-Bekömmlichkeit: Gelagertes Brot: gesünder und bekömmlicher	03	40
Gedanken zum Handwerk	01	22	Sprühen & Glasieren: Variantenreich veredelt	03	42
Gedanken zur Berufsschule: Ein Blick auf die Bildung	02	18	Snacks & Beläge: Bitte berechnen	03	60
Roggen macht Schule: Emma & Roggolino	03	18	Konditorei: Audienz bei der Königin	04	48
Bürokratie abbauen: 70 Millionen			Kneter: Mischen, quellen, kneten	04	70
Euro, 12,5 Stunden	03	22	Feingebäck: Rezepturen im Blick	05	40
Preiserhöhung durchsetzen: An der Preisschraube drehen	04	18	Konditorei: Abwechslungsreiche Sahnestücke	05	42
Preiserhöhung durchsetzen: Explodierende Kosten weitergeben	04	20	Vor- & Sauerteige: Vorstufen für die Individualität	05	66
Mindestlohn: Plötzlich 14	05	18	Hygiene: Digitale Listenführung	05	70
Mindestlohn: 5 Fragen an Daniel Schneider	05	22	Hygiene: Ein Spritzer mehr	05	74
Aldi und seine Bäcker	06	18	Wie schmeckt eigentlich Yuzu	05	76
Zinsentwicklung: Aktives Zinsmanagement im Unternehmen	07	18	Holzbacköfen: Ursprünglich, bodenständig modern	06	38
Azubis finden auf digitalen Wegen: Mit Content-Marketing Azubis gewinnen	07	22	Ladenbacköfen: Frisch, frischer, im Laden backen	06	40
Öfen umrüsten: Mit dem Mangel umgehen	08	20	Konditorei: Glänzende Ansichten	06	42
Energiekosten: Es tut sich was	09	20	Brotaufarbeitung	07	38
Energiekosten: Teurer: Energie, Personal Rohstoffe	09	22	Wartungsverträge: Für den störungsfreien Ablauf	07	42
Zahlen des Deutschen Bäckerhandwerks	10	16	EDV Produktionssteuerung: Bewertete Backstube	07	46
Südback-Impressionen: Gelungenes Branchentreffen	11	18	Konditorei: Masse mit Klasse	07	48
DBZ Trophy zur Südback: Ausgezeichnet	11	28	Wie schmeckt eigentlich Fleischersatz aus der Frucht	07	64
Umfrage Weltmeisterschaft: Ausbleibende WM-Euphorie	11	32	Spülmaschinen: Sauber aufgestellt	08	36
Insolvenz: Insolvenz oder die Kunst, rechtzeitig zu handeln	11	42	Etagen-/Großöfen: Flexibel bleiben	08	40
Porträt			Konditorei: Es ist Eiszeit	08	46
Justus der Brotbäcker aus Bramsche	01	27	Standortstrategie: Einige Fragen zur Lage	08	48
Bäckerei Baalk aus Verden	02	24	Wie schmeckt... Der Wurm drin	08	64
Bäcker Eifler aus Frankfurt am Main	03	26	Konditorei: Cremiger Genuss	09	46
Altstadtbäckerei Ballmaier aus Fulda	04	26	Kältetechnik: Aus der Kälte in den Ofen	09	48
Bäckerei Biokaiser aus Mainz	05	29	Wie schmeckt... Der etwas andere Tee	09	66
Bäckerei Simon aus Löhne	06	26	Backformen & -Bleche: Des Kuchens Kern	10	68
Familienbäckerei Kolls aus Bönningstedt	07	26	Korb- & Blechreinigung: Gegen den Schmutz gebürstet	10	70
Bäckerei Teeke aus Oelde-Stromberg	08	27	Praxisbeispiel Sprühen & Glasieren: Eine Frage der Qualität	10	74
Bäckerei Wolfgang Schmidt aus Dreisen	09	32	Konditorei: Süßer Blickfang	10	78
Brotmanufaktur Au Backe aus Erfurt	10	20	Konditorei: Feine "Massenware"	11	58
Hohoffs Augenlust & Tafelfreuden aus Waltrop	11	34	Stikken- & Wagenöfen: Die neue Flexibilität	11	62
Brockshus aus Oldenburg	12	16	Beschickungstechnologie: Leichter beschicken	12	26
Produzieren			Butter Backfette Siedegebäcke: Vielfältige Verwendung: Fette	12	30
Ring- & Rohrbacköfen: Auf Stein gebacken	01	56	Konditorei: Oh là là in der Theke	12	32
Produktionsneubau: Gut geplant spart Zeit und Geld	01	60	Rezepte		
			Kürbis-Knopf	01	73
			Raps-Traubenkernbrot	02	73
			Röstzwiebelbrot	03	73
			Bulgurbrot mit Dattel-Dip	04	81
			Raps-Traubenkernbrot	05	85
			Kastanienbrötchen	06	65
			Cranberry-Kakao-Brot	07	73
			Reisbrot mit Sauerteig	08	73
			Baguette mit Hanfdrink	09	73

Thema	Ausgabe	Seite
Kokos-Blüten-Brot	10	104
Kürbis-Brioche	11	112
Norwegische Zimtbrötchen	12	56
Service		
Neujahrsansprachen: Weihnachtskarten	01	66
Neue Schutzrichtlinien: Neues Gesetz klärt die Cookie-Frage	02	62
Buchrezension: Nur eine Vision?	02	64
Filialmanagementtag: Gemeinsam.		
Führung. Gestalten.	09	40
Geschenkideen: Zeit für Besinnlichkeit	12	48
Verkaufen		
To-Go-Verpackung: Die Becher-Frage	01	34
Brot Schneider: Im Schnitt sehr gut	01	38
Kaffee: keine Nebensache	03	36
Ladenbau: Auf der Höhe der Zeit	04	40
EDV: Personal entlasten	04	44
Snacktechnik: Manche mögen's heiß	06	34
Liefer- und Kühlfahrzeuge: Planung statt Panne	08	34
Belegung Brotregal: Eindrucksvoll präsentieren	09	42
Heißgetränke: Heißes Trio	10	64
Kalkulation Heißgetränke: Kaffee mit Nebenkosten	10	66
Preisgestaltung Aufschnitt: Genau definiert	11	56
Zeitreise		
Bäckerei Nußstein aus Amberg	02	74
Bäckerei Seidl aus München	04	82

Thema	Ausgabe	Seite
-------	---------	-------