

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

2023

| Thema | Ausgabe | Seite | Thema | Ausgabe | Seite |
|--|---------|-------|---|---------|-------|
| 11 Fragen an ... | | | | | |
| Klaus Lösche | 01 | 67 | Jan Philipp Gresens, Geschäftsführer Feinbäckerei Ruch, Vortagsläden: 30 Prozent günstiger | 07 | 33 |
| Patrick Zimmer | 02 | 67 | Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks: "Wenn das Alte geht, schafft es Platz für Neues" | 10 | 34 |
| Stefan Körber | 03 | 67 | | | |
| Roland Ermer | 04 | 75 | Kommentar | | |
| Sonja Laböck | 05 | 75 | Christian Bremicker: | | |
| Caroline Puppe | 06 | 59 | Bleibt Wachtel cool? | 02 | 17 |
| Jutta Armbruster-Oberdorfer | 07 | 59 | Philipp Lagoda: Jenseits gold-brauner Farbenlehre | 03 | 09 |
| André Bernatzky | 08 | 59 | Lukas Orfert: Vom Köder und Angler | 03 | 12 |
| Simone Böhne | 09 | 67 | Monika Kordhanke: Technologie statt Tinte | 04 | 18 |
| Caterina Künne | 10 | 107 | Christian Bremicker: Früher, lauter, vehementer | 06 | 17 |
| Jürgen Hinkelmann | 11 | 115 | | | |
| Alexander Zimmer | 12 | 59 | Investitionen | | |
| Cartoon | | | Aufarbeiten und Veredeln | 11 | 64 |
| Neues Jahr, neues Glück | 01 | 13 | Backstubentechnik | 11 | 66 |
| Höchstleistungsbandspülmaschine mit Extras | 02 | 13 | Brotschneider / Ladenbau / Kaffee | 11 | 68 |
| Gelungene Generationenübergabe | 03 | 15 | Convenience | 11 | 70 |
| KI in der Backstube | 04 | 15 | Öfen / Kälte | 11 | 74 |
| Moderne Kuchenschneidegeräte | 05 | 15 | EDV | 11 | 76 |
| Am Rande der F-Gase-Diskussion | 06 | 14 | Vermischtes | 11 | 82 |
| Vortagsläden | 07 | 15 | | | |
| Kundenscanning | 08 | 15 | Markt im Blick | | |
| Sparen mit Photovoltaik und Speichern | 09 | 15 | Beschickungstechnologie: Senken und Heben | 01 | 38 |
| Die Welt zu Gast bei der iba | 10 | 15 | Spülmaschinen: Energiekosten halbieren | 02 | 50 |
| Saftig fluffige Sauerteigträume | 11 | 15 | Brotranlagen: Digital Backen | 03 | 48 |
| Weihnachtsbäckerei mit Sonderausschank | 12 | 15 | Ladenöfen: Rettet das Verkaufspersonal | 04 | 54 |
| | | | Kältetechnik: Europäische Drohkulisse | 05 | 52 |
| | | | Software: Potenziale aus Einsen und Nullen | 06 | 38 |
| | | | Brotschneider: Der goldene Schnitt | 07 | 46 |
| | | | Ladenbau: Nachhaltig und individuell | 08 | 46 |
| | | | Kostenfaktor Energie | 09 | 52 |
| | | | Süße Foddtrends: Feinste Feinbackwaren | 10 | 82 |
| | | | Sauer- und Vorteig | 11 | 94 |
| | | | Kneter: Der Voodoo ist vorbei | 12 | 38 |
| | | | | | |
| | | | Messen | | |
| | | | iba Vorbericht: it's iba o'clock | 09 | 26 |
| | | | Iba Vorbericht: Auf nach München | 10 | 40 |
| | | | iba Nachbericht: Gelungener Neustart | 11 | 16 |
| | | | iba IMpressionen: Wir waren dabei | 11 | 20 |
| | | | iba trophy: Das sind die Gewinner | 11 | 30 |
| | | | | | |

| Thema | Ausgabe | Seite | Thema | Ausgabe | Seite |
|--|---------|-------|---|---------|-------|
| Orientieren | | | Konditorei: Feines zu Ostern | 03 | 44 |
| Ein herzliches Dankeschön an unsere Bäcker | 01 | 14 | Konditorei: Verführerisches Mohndessert | 04 | 46 |
| Jahresrückblick: Kein Jahr wie jedes andere | 01 | 18 | Knetter: Der gläserne Knetter | 04 | 50 |
| Chat-GPT: Willkommen in der Zukunft | 04 | 16 | Vor- und Sauerteig: Lievito Madre – Mutter und Diva | 05 | 32 |
| F-Gase-Verordnung: Verheerende Verschärfung | 06 | 15 | Aufarbeitung Feingebäck: Eine feine Linie | 05 | 38 |
| Trond Patzphal Young Artisan Award: Vom Gründer für Gründer | 07 | 16 | Konditorei: Alleskönner Erdbeere | 05 | 40 |
| Energiepreise: Es geht bergab | 07 | 18 | Kuchenschneider: Schnittige Geräte | 05 | 44 |
| 10. Filialmanagementtag, Vorbericht | 08 | 16 | Snacktechnik: Die Technik macht's | 06 | 32 |
| Betriebsgründung: Mut zum Aufbruch | 10 | 24 | Holzbacköfen: Besonderer Brennstoff | 06 | 34 |
| Bäko-Workshop | 12 | 16 | Konditorei: Hauch von Urlaub | 06 | 36 |
| Kapitalmarkt aktuell | 12 | 26 | Brotaufarbeitung: Alles, außer gewöhnlich | 07 | 34 |
| Porträt | | | Konditorei: Geliebt und Gemieden: Eier | 07 | 38 |
| Bäckerei Lörz in Karlsruhe: Handwerkskunst und Tradition | 01 | 22 | EDV Produktionssteuerung: Fortschritt im Handwerk | 07 | 42 |
| Bäckerei Otto in Magdeburg: Viel Kuchen – mehr Brötchen | 02 | 18 | Konditorei: Einladung in den Sommer | 07 | 44 |
| Landbäckerei Treibmann aus Langenwetzendorf: Mit der Dynamik eines Start-ups | 02 | 42 | Digitale Produktion: Utopie oder Zukunft | 08 | 26 |
| Holzofenbäckerei Zimmermeier aus Ahlen: Mehrwert für Mitarbeiter | 03 | 16 | Etagen- & Großöfen: Schrittweise zu mehr Flexibilität | 08 | 36 |
| Badische Backstub' aus Ettlingen: Bodenständige Badener | 03 | 36 | Liefer- & Kühlfahrzeuge: Spannende Mobilität | 08 | 40 |
| Bäckerei Mengis aus Treffurt: So geht's doppelt einfach | 03 | 40 | Spülmaschinen: Der fünfte Faktor | 08 | 42 |
| Bäckerei Nussbaumer, Waldbronn: Die Bäckerei mit Herz | 04 | 20 | Konditorei: Gut Kirschen essen | 08 | 44 |
| Bäckerei Roland Ermer aus Bernsdorf: Gut geplant | 05 | 18 | Kätetechnik hinterfragen | 09 | 36 |
| Bäckerei Bauer aus Hückeswagen | 05 | 48 | Dielen: Der Dielen-Job | 09 | 42 |
| Bäckerei Reinhardt, Knittlingen: Regionalität ist Trumpf | 06 | 18 | Konditorei: Zucker – süße Vielfalt | 09 | 48 |
| Bäckerei Peters auf Rügen: Mit Weitsicht für das Naheliegende | 07 | 22 | Korb- & Belchreinigung: Sauber bleiben | 10 | 76 |
| Stadtbäckerei Kühl aus Grimmen: Pommersche Selbstfindung | 08 | 18 | Backformen & Backbleche: Einfach unverzichtbar | 10 | 78 |
| Bäckerei Maurer aus Winnenden: Automatisierte TK-Produktion | 08 | 34 | Konditorei: Süßes, sonst gibts Saures | 10 | 80 |
| Peter's gute Backstube aus Bühl: Engagement für die Zwetschge | 09 | 18 | Stikken- & Wagenöfen: Energie richtig nutzen | 11 | 56 |
| Feinbäckerei Ruch aus Göttingen: Bäckerei mit neuem Gesicht | 10 | 16 | Konditorei: Gut gefüllt | 11 | 60 |
| Bäckerei Sipl aus Denkendorf: Vielseitig, schonend und exakt | 10 | 72 | Beschickungstechnologie: Ganz einfach rein und raus | 12 | 32 |
| Bäckerei Scharold aus Friedberg: Von Kollegen lernen | 11 | 36 | Transfettsäuren: Gefahr erkannt, Gefahr gebannt | 12 | 34 |
| Fritz Mühlenbäcker aus Aying: Zukunft per Handschlag | 12 | 18 | Konditorei: Siedegebäck in neuem Gewand | 12 | 36 |
| Produzieren | | | Rezepte | | |
| Produktionsneubau: Die Feinheiten entscheiden | 01 | 32 | Rugbrød | 01 | 64 |
| Brotschneider: Das angesetzte Messer | 01 | 34 | Müsli-scones | 02 | 64 |
| Konditorei: Schokoladengenuss | 01 | 36 | Veganer Speckzopfkrantz | 03 | 64 |
| Energiemanagement: Gut beraten? | 02 | 34 | Slanci (Apéro Brotstangen) | 04 | 72 |
| Brötchenaufarbeitung: Brötchen, die für sich sprechen | 02 | 38 | Alpenkräuter-Brot | 05 | 72 |
| Konditorei: Zucker – Dekoration und Schaustücke | 02 | 46 | Birnen-Johannisbeer-Blechkuchen | 06 | 56 |
| Sprühen & Glasieren: Gewinner: das Feingebäck | 03 | 32 | Beerenbrötchen | 09 | 64 |
| | | | Birnen-Johannisbeerkuchen | 10 | 104 |
| | | | Mohnschnecken pikant gefüllt | 12 | 56 |
| | | | Service | | |
| | | | Verkaufen | | |
| | | | To-go-Verpackung: Der Mehrweg zum Mehrweg | 01 | 30 |
| | | | Mobiler Verkauf: Markt der Möglichkeiten | 02 | 30 |
| | | | Vegane Snacks: Wachsende Zukunft | 03 | 28 |
| | | | Servicewüste Deutschland? – oder: Hat Bedienung an der Theke noch eine Zukunft? | 04 | 32 |
| | | | Selbstbedienungsläden: Verkauf in Zeiten der Personalnot | 04 | 36 |
| | | | EDV / Kassensysteme: Sicher organisiert | 04 | 42 |
| | | | Hygienepaxis Handschuhe | 05 | 28 |
| | | | Gläserne Backstube: Backen auf offener Bühne | 06 | 26 |

| <u>Thema</u> | <u>Ausgabe</u> | <u>Seite</u> |
|--------------------------------------|----------------|--------------|
| Ladenöfen: Gutes besser backen | 06 | 30 |
| Das Comeback der Vortagsläden | 07 | 30 |
| Sonntagspreise | 09 | 44 |
| Kaffee: Wo? Was? Wie lange? | 10 | 70 |
| Königsklasse Premiumverkauf | 11 | 48 |
| Preisgestaltung: Französisch Snacken | 11 | 52 |
| Verkauf als Berufung | 12 | 28 |

| <u>Thema</u> | <u>Ausgabe</u> | <u>Seite</u> |
|--------------|----------------|--------------|
|--------------|----------------|--------------|