

# Back Journal

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

THEMEN	AUSGABE	SEITE	THEMEN	AUSGABE	SEITE
<b>NEWS</b>					
Dehoga: Lage dramatisch	01/21	8	Marktkieker 2021: Krimphove	09/21	22
Wohltätige Bäcker	01/21	16	Marktkieker 2021: Schmitt	09/21	24
Corona: Augenmaß gefordert	02/21	8	Marktkieker 2021: Krimmer	09/21	26
Der Biomarkt 2020	02/21	14	Marktkieker 2021: Leben	09/21	28
Meyer übernimmt Bosselmann	02a/21	9	Marktkieker 2021: Die Sponsoren	09/21	42
Aus Internorga wird IDX_FS	02a/21	12	<b>HINTERGRUND</b>		
Paech-Preis: Save the date	02a/21	36	Bildung unter Freunden –		
iba auf 2023 verschoben	03/21	7	das Förderungswerk	03/21	32
Fuchs verkauft an Weitinek	04/21	10	Das große Bäckerquiz	10a/21	20
Großbäcker gehen auf			Fragen zur Technologie	10a/21	22
1,1 Prozent Salzgehalt	05/21	8	Fragen zur Betriebsführung	10a/21	32
Markt für Fleischersatzprodukte	05/21	14	<b>LIEBLINGSBROT</b>		
Haus der Bäcker kauft			Blütenbrot, Bäckerei		
Apel & Thiele	06/21	14	Schwichtenberg	01/21	20
Müller gibt Salatsparte ab	07/21	9	Oma Voß-Brot, Bäckerei Voß	02/21	18
Flut: Große Hilfsbereitschaft	08/21	8	Wirtebrot,		
VDB-Jahrestagung	08/21	14	Bäckerei Tenk	03/21	16
Atelier Martin Auer ist fertig	09/21	8	Dinkelstar, Bäckerei Burrichter	04/21	14
Der Pilgerweg des Ingerverlages	10/21	10	Bauernbrot, Bäckerei Jung	05/21	16
Neue Internorga-Hallen	10a/21	8	Salzkruste, Ferdinands		
Markt der Milchalternativen	10a/21	14	Kaffeerösterei	06/21	16
Ballmeier baut neu	11/21	8	Der Bergsteiger,		
NGG fordert 6 Prozent	12/21	8	Denningers Mühlenbäckerei	07/21	17
<b>MACHER</b>			Toskanabrot, Rainer Götten	08/21	20
Heinrich Traublinger in			Apfel-Walnuss-Kruste,		
Hall of Fame aufgenommen	06/21	18	Matthias Hoppe	10/21	18
Paech-Preis für Augendopler			Cranberry-Walnuss-Brot,		
und Holthausen	10/21	20	Rainer Götten	12/21	20
Die Paech-Gala in Berlin	11/21	20	<b>MANAGEMENT</b>		
<b>MARKTKIEKER</b>			Dinge, die man gerne aufschiebt	01/21	18
Besuchen Sie die Gala	01/21	14	Brotkompetenz aufbauen	02a/21	14
35 Jahre Innovation	04/21	16	Neue Wiener Brotkultur	02a/21	28
Marktkieker 2021: Die Gala	09/21	16	Fuhrparkmanagement	03/21	43
Marktkieker 2021: Al Porto	09/21	18	Mitarbeiterdiebstahl vermeiden	05/21	24
Marktkieker 2021: Max Kugel	09/21	20			

# Back Journal

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

THEMEN	AUSGABE	SEITE	THEMEN	AUSGABE	SEITE
Trennung von unehrlichen Mitarbeitern	06/21	28	<b>SERVICE</b>		
Verträge mit Großkunden	07/21	26	Marketing: Weihnachten im Stollenkarton	01/21	34
Sparen beim Spülen	07/21	30	Lieferpartner	01/21	38
			Lieferpartner	02/21	40
			Influencer-Marketing für Brot	02a/21	24
<b>BÄCKEREI DES MONATS</b>			Speiseeis	03/21	40
Musswessels, Rhede	1/21	22	Lieferpartner	03/21	44
Leitner, Neubuern	02/21	24	Mobiler Verkauf	05/21	30
Freibackhaus, Lübeck	03/21	20	Lieferpartner	05/21	37
Wagner, Bayerischer Wald	05/21	18	Lieferpartner	07/21	36
Exner, Beelitz	06/21	22	Lieferpartner	09/21	58
Landbäckerei Brotzeit, Grünwald	07/21	20	Lieferpartner	10/21	46
Ulf Fischer, Amberg	08/21	22	Lieferpartner	11/21	32
Martin Auer, Graz	10/21	28			
Broekmans, Niederlande	11/21	14	<b>DIGITALIEN</b>		
Bruckmühle, Österreich	12/21	20	Nötige Funktionen	01/21	28
			Digitales Filialmanagement	02/21	36
<b>FRED FISCH</b>			Personaleinsatzplanung	05/21	32
Roman Kwenta: Was soll ich bloß posten	01/21	36	Omni 4.0 von Faschang	08/21	32
Reed Hastings: Keine Regeln	02/21	30	Technik für den Livestream	08/21	36
David Epstein: Es lebe der Generalist	04/21	42	Webshop & Fast Lane	09/21	44
Dr. Mario Herger: Wenn Affen von Affen lernen	05/21	26	Click & Collect beim Lorenz Bäcker Victorbur	09/21	48
			Förderprogramme	09/21	52
			Talente finden auf Facebook	10/21	38
			Filialsteuerung bei Härdtner	11/21	24
			Backhaus der Zukunft	12/21	28
<b>FINDEN&amp;BINDEN</b>					
Mitarbeiter finden und halten	02/21	32	<b>CORONA</b>		
Mitarbeitergespräche	03/21	26	Das Coronavirus	03/20	30
Soziale Medien nutzen	05/21	28	Corona-Nachverfolgung	03/21	14
Weiterbildung im Verkauf	08/21	64	Corona-Zwischenfazit	08/21	16
Wohnungen für Mitarbeiter	09/21	62			
Zur Arbeitgebermarke werden	10/21	34			
Wertschätzung	11/21	28			
Kooperationen	12/21	24			

# Back Journal

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

THEMEN	AUSGABE	SEITE	THEMEN	AUSGABE	SEITE
<b>TECHNOLOGIE</b>			Schokoladenüberzugs-		
Zehn Tipps zur Brotqualität	02a/21	42	maschinen	10/21	54
Holzofengebäcke	02a/21	54	Feingebäcklinien	10/21	56
Dinkelverarbeitung	03/21	48	Tortendrucker	11/21	36
Lange Teigführung	04/21	48	Fett-Filterssysteme	12/21	34
Vor- und Sauerteige	05/21	42	Knetter	12/21	36
Parameter guter Brotmehle	06/21	34	Portionierung	12/21	46
Mediterrane Gebäcke	07/21	40			
Vorteige der Welt	08/21	42	<b>TECHNIK REPORTAGE</b>		
Spanische Feingebäcke	09/21	66	Rademaker bei Görtz		
Streit um die Leitsätze	10/21	24	in Ludwigshafen	01/21	48
Gepufftes Getreide	10/21	44	Holzbacköfen bei Remmers		
Füllungen und Cremes			auf Langeoog	02a/21	50
selbst herstellen	10/21	50	Die Sauerteiganlage der		
			Werkstatt für Genuss	03/21	54
<b>TECHNIK FACHTHEMEN</b>			Die Kältetechnik der		
Feingebäckherstellung	01/21	42	Bäckerei Zöllner	04/21	54
Maschinen für Frischei	01/21	54	Ofentechnik der Backwerk		
Automatische Verwiegung	02/21	44	Demeter-Bäckerei	05/21	52
Kleinkomponentenanlagen	02/21	48	Brötchenaufarbeitung		
Holzbacköfen	02a/21	46	bei Görtz	05/21	56
Snackherstellung	02a/21	36	Spültechnik in der		
Brotaufarbeitung	03/21	50	Bäckerei Engel	06/21	44
Obstschneider	03/21	58	Kammerwaschanlagen in der		
Kälte-Konditionierung	04/21	50	Bäckerei Behrens-Meyer	06/21	48
Cremekocher	04/21	58	Combine im Einsatz bei		
Sprühanlagen	05/21	44	Ganseforth	07/21	47
Fladenbrotherstellung	05/21	46	Neue Kleingebäckanlage		
Etagenöfen	05/21	48	im Backparadies Leefen	07/21	50
Tortenschneider	06/21	36	Die neue Backstube der		
Reinigungstechnik	06/21	38	Bäckerei Weber aus Wörth	08/21	54
Kleingebäckanlagen	07/21	42	Das Hygienekonzept		
Apfelschälmaschinen	07/21	54	der Bäckerei Treiber	10/21	60
Produktionsneubau	08/21	48	Trennmittel für		
Dressiermaschinen	08/21	60	Formenverbände	10/21	64
Gemüseschneider	09/21	70	Neue Kälte für		
Kältekonditionierung	09/21	72	Bäckerei Friederichs	11/21	42

# Back Journal

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

THEMEN	AUSGABE	SEITE	THEMEN	AUSGABE	SEITE
Bandanlage zur Gebäckveredelung, Bäckerei Hoenen	12/21	40	Hygienic Design im Ladenbau	11/21	66
MHS Professional in der Bäckerei Ewen	12/21	20	Brotschneiderh	12/21	50
<b>FRONSTAGE NEWS</b>			<b>FRONSTAGE REPORTAGEN</b>		
Russlands Gastgewerbe	01/21	57	Isegrim, Münster	01/21	58
Gastgewerbe: 40% Minus	02/21	58	Motto Brot, Wien	02a/21	32
Top 10 der Gastronomie	03/21	60	Landbäckerei Grume, Eime	02a/21	40
Kaffeebar-Ranking 2020	04/21	60	Bäckerei Hensel, Spenge	06/21	58
Über liefert in Berlin	05/21	60	Der Knufbäcker, Voltzlage	06/21	62
Fast-Food-Ketten der USA	06/21	52	Snackbört, Ahaus	07/21	58
Pizza geht, Pinsa kommt	07/21	56	Steinofenbäcker Hennig, Hennickendorf	08/21	68
Starbucks mit Rekordergebnis	08/21	66	Stadtbäckerei Schultheiß, Ostfildern-Ruit	09/21	78
Backwerk in den Niederlanden	09/21	76	Spangemacher, Raesfeld Weissensteiner am Wörthersee	09/21	22
Burgerista insolvent	10/21	68	Die Kärntner von Wienerroither	10/21	72
Coffeeshop Markt Europa	11/21	64	Kaffee von Darboven in Dallmeyers Backhus	10/21	76
<b>FRONSTAGE PLACES TO BE</b>			Syrische Konditorei in Dortmund	11/21	72
Stöckle, Grieser und mehr	01/21	62	Rego-Schneider in der Bäckerei Eifeler 58	11/21	76
Café Bohne, Bäckerei Frick, Mit Herz & Zucker	07/21	62	Krümel & Korn, Starnberg	12/21	64
Nobis Printen, STädtlibeck, Bäckerei Bruckmühle	10/21	70	<b>FIRMEPORTRÄTS</b>		
Ihle Bakers, Koll, M+P Louis, Tippner	11/21	70	Boyens Backservice	01/21	46
Foodservice Riesen der Schweiz	12/21	49	Die Schapfenmühle	10/21	42
<b>FRONSTAGE FACHTHEMEN</b>			<b>TRENDROHSTOFFE</b>		
Ladenbau in Coronazeiten	02/21	60	Himalayasalz	01/21	32
Kaffee-Vollautomaten	02a/21	58			
Brotschneidemaschinen	03/21	30			
Ladenbacköfen	04/21	44			
Chancen und Irrtümer im Ladenbau	07/21	14			
Reinigung der Backstation	08/21	62			

# Back Journal

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

### LIEBLINGSSNACK

Laugenecke, Bäckerei Raisch	01/21	62
Tex Mex Pastasalat, Snackstar	02/21	54

### JUNGE WILDE

Moritz Aschauer	01/21	64
Katharina und Theresa Rank	02/21	64
Adrian Huth und Selina Pluskat	03/21	64
Lena und Laura Kasses	04/21	64
Jan-Patric Becker und Jan Hentschel	05/21	64
Christian und Franz Xaver Neumeier	06/21	66
Johannes Wiesinger und Josef Hader	07/21	64
Pawel Bolt aus Kiel	08/21	72
Kurt Heinlein, Nürnberg	09/21	88
Taner Karadagli, Mannheim	10/21	80
Hendrik Herter, Grevenbroich	11/21	80

### INTERVIEWS

Dr. Rigbert Fischer, Haus der Bäcker	02/21	20
Magdalena Pietraszek zum Thema Brotpräsentation	02a/21	20
Marcus Meier, Schmees, Ladenbau in Coronazeiten	03/21	62
Hermann Zagler, Erfolg im mobilen Verkauf	06/21	24
Anne-Catharina Graage, Klima Kontor	06/21	42
Günther Hertel, Aichinger	06/21	54
Michael Bruckner, VDB-Obmann	08/21	28
Was macht eigentlich... Fredy Hiestand	10a/21	16
Herbert Warnecke, EWE	11/21	38

### BÄCKERWELT MESSE

Programm der Aktionstage	02/21	56
Referenten der Aktionstage	03/21	12
Online-Kongress der Branche	04/21	22
Virtuelle Messe – Vorbericht	04/21	28
Aktionstage, Folge 3	10/21	16
Good Morning Bäckerwelt	10a/21	42
3.000 Besucher bei den Aktionstagen	10a/21	14

### INVESTITIONEN

Tipps Aufarbeitung	11/21	38
Tipps Kälte	11/21	40
Tipps Backöfen	11/21	46
Tipps Hygiene	11/21	48
Tipps EDV	11/21	50
Tipps Energieeffizienz	11/21	54