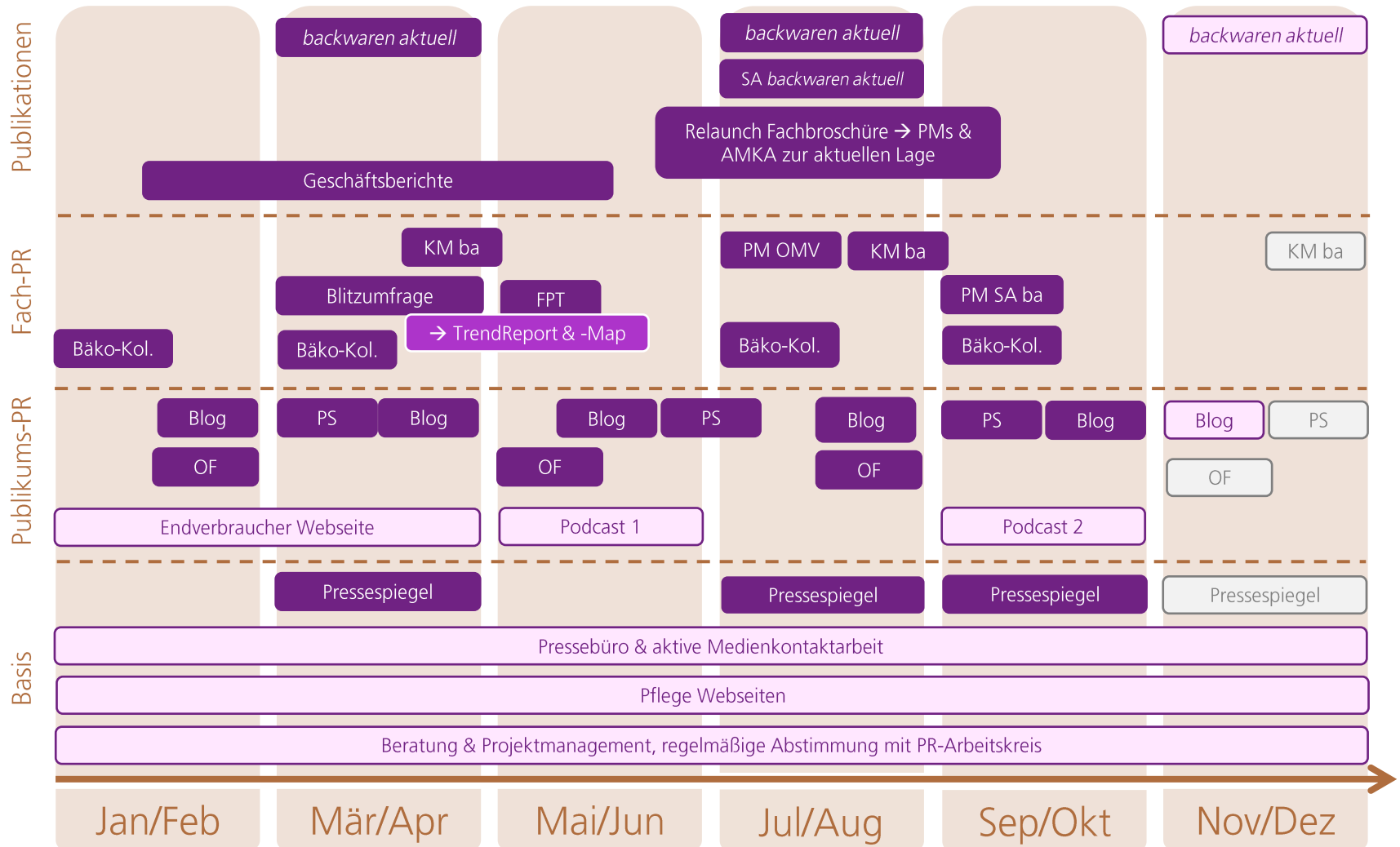


WFB Quartalsberichte

15. November 2022

Projekte 2022



Q3/2022

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q3)

Online, 16.09.

Themen & Ergebnisse:

- Reporting Fachkommunikation zur aktuellen Lage
- Wünsche, Ideen, Anregungen für 2023
- Terminfindung für körperliches Treffen



Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 02/22 (2 von 3)

Erschienen am 29. Juli 2022



Abgeschlossen

Sonderausgabe ba (1 von 1)

Erschienen am 31. August 2022

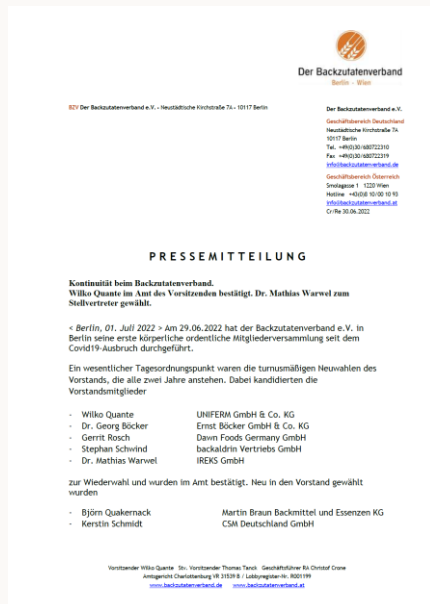


Abgeschlossen

Pressearbeit & Blog

Pressemitteilung BZV (2 von 3)

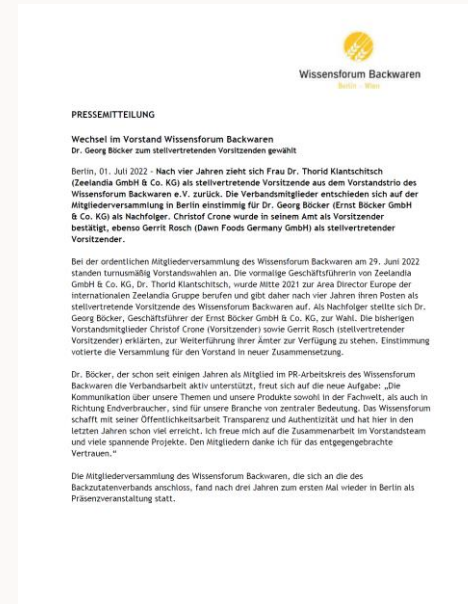
Thema: Kontinuität beim Backzutatenverband (Vorstandswahlen/OMV)
 Versand: 01.07.



Abgeschlossen

Pressemitteilung WFB (3 von 3)

Thema: Wechsel im Vorstand Wissensforum Backwaren e.V. (Vorstandswahlen/OMV)
 Versand: 01.07.

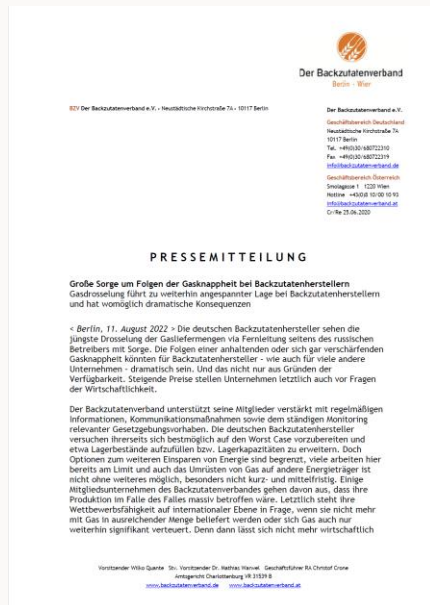


Abgeschlossen

Pressemitteilung BZV

(Umschichtung: 2 von 4)

Thema: Große Sorge um Folgen der Gasknappheit bei Backzutatenherstellern
 Versand: 11.08.

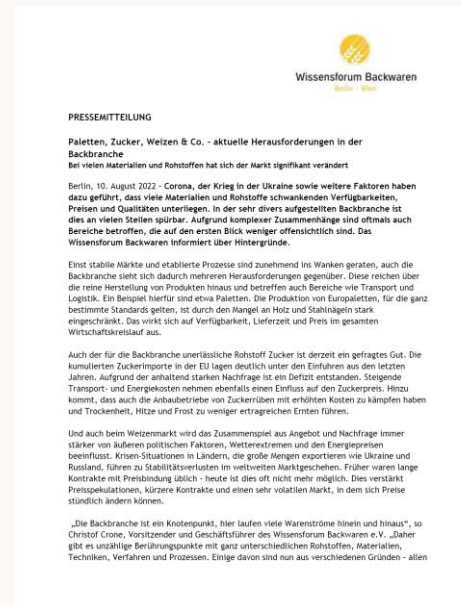


Abgeschlossen

Pressemitteilung WFB

(Umschichtung: 3 von 4)

Thema: Paletten, Zucker, Weizen & Co. – aktuelle Herausforderungen in der Backbranche
 Versand: 10.08.



Abgeschlossen

Kurzmeldung (2 von 3)

Thema: *backwaren aktuell* 02/2022
erschienen

Versand: 01.08.



Abgeschlossen

Kurzmeldung (Umschichtung: 4 von 4)

Thema: Sonderausgabe *backwaren aktuell*
erschienen

Versand: 29.08.



Abgeschlossen

Ofenfrisch-Reihe (3 von 4)

Thema: Gluten

Versand: 08.08.



Wissensforum Backwaren

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.
Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 03-2022	Gluten
------------------------------	---------------

Gluten - Umstrittener Getreideinhaltsstoff mit vielen Vorteilen
Die Aussage ist vielen nicht klar und die Bedeutung erst recht nicht: Die Rede ist von **Gluten**, einem Inhaltsstoff vieler Getreidearten. Die Betonung liegt übrigens laut Duden auf dem „e“ und nicht auf dem „u“. Das Wort stammt aus dem Lateinischen und heißt wörtlich übersetzt „Leim“, was auch schon einen Hinweis auf seine Backeigenschaften gibt.

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in vielen bekannten Getreidearten wie Dinkel, Gerste oder Weizen vorkommt. Es zeichnet sich vor allem durch seine teigbildenden Eigenschaften beim Backen aus und ist deshalb in der Bäckerszene sehr beliebt. Allerdings gibt es auch Menschen, die Gluten nicht vertragen und folglich darauf verzichten müssen.

Der Einfluss von Gluten
Für Bäcker ist das Klebereiweiß Gluten aufgrund seiner Backeigenschaften ein wichtiger Getreideinhaltsstoff. Bei der Zubereitung von glutenhaltigen Teigen verbindet sich das enthaltene Eiweiß durch die Zugabe von Wasser zu einer zähen Masse und verhält sich wie Kleber. Dabei bestimmt die Menge des Glutens die Backeigenschaften - je mehr Gluten ein Mehl enthält, desto besser die Elastizität, Feuchtigkeit, Frischhaltung sowie Krumen- und Krustenbildung. Neben dem Einsatz in Backwaren wird Gluten auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie geschätzt. Besonders als Bindemittel und als Emulgator wird Gluten gerne ausgewählt. Aber auch als Trägerstoff von Aromen in Eis, Süßwaren, Wurst oder Tee kommt das Klebereiweiß oft zum Einsatz.

Glutenhaltig versus glutenfrei
Glutenfrei bedeutet nicht zwangsläufig, dass ein Produkt keinerlei Gluten enthält. Produkte, die maximal 20 mg Gluten pro kg Lebensmitteln enthalten, gelten als glutenfrei und werden oft von den Herstellern mit der glutenfreien Ähre gekennzeichnet.

einem positiven Effekt auf Backwaren ausübt. Und dann gibt es noch die Personen, die aufgrund einer Gluten Unverträglichkeit ein Leben lang darauf verzichten müssen. Gluten wird auch zukünftig die Meinungen spalten und jeder muss für sich entscheiden, ob er es zu sich nimmt oder darauf verzichtet.

Zeichen 4.845 (inkl. Leerzeichen)

Bildmaterial



Quelle: Antje an Umplatz

ren Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation_pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, fischer@kommunikationpur.com

Abgeschlossen

Presseservice (2 von 4)

Thema: Backtrends | Versand: 11.08.

WISSEN BACKZUTATEN
EXPERTISEN FÜR DIE BEWUSSTEN

BACKZUTATEN TREND-REPORT



9 MEGATRENDS
IN DER BACKWARENZENE



Abgeschlossen

Presseservice (3 von 4)

Thema: Backwarenkultur | Versand: 26.09.

WISSEN BACKZUTATEN
EXPERTISEN FÜR DIE BEWUSSTEN

WELCHER IST DER IDEALE BACKWAREN-KULTUR



BACK-TALES

DER PUMPERNICHEL

DER TOMATEBOY

DAS CHOCOLANT

DER BREZEL

DER BELENZER

Abgeschlossen

Blogbeitrag (2 von 3)

Thema: Buchweizen

VÖ: 01.08.



Buchweizen – ein wahrer Alleskönner

Abgeschlossen

Pressebüro & Medienkontaktarbeit

- ✓ BÄKO-Kolumne mit Christof Crone
- ✓ Fortführung Ofenfrisch-Reihe
- ✓ Platzierung Interview G. Böcker in BÄKO-magazin

Abgeschlossen

BÄKO-Kolumne (3 von 4)

Thema: Die Krise fest im Griff?

VÖ: 01.09.

Die Krise fest im Griff?

Die Bundesregierung hat die Krisen unserer Zeit fest im Griff. Krisen sind schließlich nicht neu. Schon 1973 hatten wir die erste Ölpreiskrise. Danach wollte man vorsorgen und erließ 1975 u. a. das Energiesicherungsgesetz, denn nach der Krise ist bekanntermaßen vor der Krise. Ab dem Zeitpunkt einer ersten Gasangebotsversorgung kann der Bund die Gasversorgung nun unter hoheitliche Verwaltung stellen, also bestimmen, wer wann Gas zu welchen Preisen bekommt. Das betrifft in erster Linie die Industrie, weil Haushaltskunden als geschützte Verbraucher vorrangig versorgt werden müssen. Doch erst in der Krise zeigt sich, ob das vorsorglich erlassene Krisengesetz wirklich hilfreich ist. Am „ENSG 1975“ jedenfalls lämen dem Bundesgesetzgeber im Mai 2022 deutliche Zweifel. Es gibt noch andere Gasquellen als Russland, aber wird aus Russland nicht mehr geliefert, gehen die Preise durch die Decke. Die Gasversorger haben mit ihren Kunden in der Regel langfristige Verträge – zu derzeit noch günstigen Preisen. Und Verträge sind zu erfüllen, laufen zumindest ein alter, internationaler Rechtsgrundsatz. In der Krise, freilich, wäre das für die Gasversorger der Weg in die Pleite. Sie müssten das Gas viel teurer einkaufen, als sie es an den Kunden weitergeben. Also weg mit den Verträgen, wenn die Bundesnetzagentur feststellt, dass die Importmengen nicht mehr reichen. Erste Gesetzesänderung, § 24 ENSG – bumm, durch den Bundestag!

Als Gaskunde hat man dann unter Umständen durch den Ort seiner Betriebsstätte und/oder die Auswahl seines Gaslieferanten einen signifikanten Wettbewerbsnachteil gegenüber Mitbewerbern, deren Gaslieferant noch zu günstigeren Konditionen beziehen kann. Eineinhalb Monate nach der Änderung braucht es also einen zweiten Mechanismus, der alle Gaskunden bundesweit in die Pflicht nimmt. Bumm, die zweite Gesetzesänderung. Der neue § 26 ENSG sieht jetzt eine „saldierte Preis-anpassung“ als weitere Möglichkeit vor, um auf die Kostensteigerungen zu reagieren. Ähnlich wie bei der mittlerweile entfallenen EEG-Umlage können Mehrkosten der Gaswirtschaft an alle Endkunden weitergereicht werden. Die nähere Ausgestaltung dieser „saldierten Preis-anpassung“ bleibt wie so vieles im Energiesicherstellungsrecht einer Rechtsverordnung vorbehalten.

Ob das alles wirklich so funktioniert, wird sich zeigen – oder hat sich vielleicht schon gezeigt, wenn Sie diese Kolumne hier lesen. Wahrscheinlich wird das Gesetz bis dahin schon wieder geändert worden sein. Denn wir haben die Krise schließlich fest im Griff. Oder ist es vielleicht doch umgekehrt?

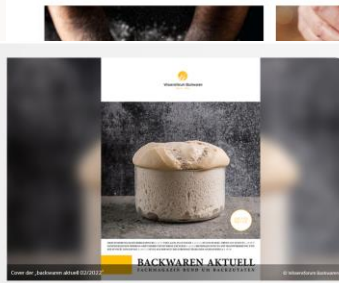
Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V., sowie Geschäftsführer des Backzulaufverbands e. V.

Abgeschlossen

Pressespiegel Q3



Die neun Mega-Trends der Backwarenwelt



Neu & Weiterbildung | BRNO magazine Backwaren | 02.08.2022

PUBLIKATION FÜR INSIDER

Die Sommerausgabe der 'BACKWAREN AKTUELL' ist erschienen, diesmal unter der Leuchte der Digitalisierung: 40 BÄCKERS HANDWERK.

Wie kann sie sich profitabel auf dem Arbeitsmarkt eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? Hier erhalten Bäcker einen Überblick in welchen Bereichen der Produktion, der Herstellung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht. Außerdem geht es um B2C & Co. und die Frage, ob Getriebenerzeugnisse noch machen können. Wie hoch sind die Risiken wirklich und was sollte beim Umgang mit Getriebe Backoff werden? Welche Themen drängen sich um die kulinarische Vielfalt in der Bäckerei und die gesundheitliche Trends. Welche Mängel zeigen sich in den Kennzahlen für besondere Getriebequalität? Handreichliche, integrierbare Spielzeuge, geht immer und ist keine Zauberei – auch nicht für Backwaren, und Danks ihnen viel Platz für Kreativität, Individualität und Erfolg trotz einer jungen Zielgruppe?

Kostenlos heruntergeladen

Die Ausgabe kann auf der Website des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden bzw. hier:

backwaren.de

Wechsel im Vorstand

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren am 29. Juni standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die ehemalige Geschäftsführerin von Zeelandia, **Dr. Thorid Klantschitsch**, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen und gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforum Backwaren auf. Als Nachfolger stellte sich **Dr. Georg Böcker** (l.), Geschäftsführer von Ernst Böcker, zur Wahl. Die bisherigen Vorstandsmitglieder **Christof Crone** (Vorsitzender) sowie **Gerrit Rosch** (stellvertretender Vorsitzender, r.), Dawn Food, erklärten, zur Weiterführung ihrer Ämter zur Verfügung zu stehen. Einstimmig



Die Mitgliederversammlung votierte die Versammlung für den Vorstand in neuer Zusammensetzung. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforums die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue



Aufgabe: „Die men und usw als auch unsere Branc Wissensforum arbeit Transp hier in den v reicht. Ich frei Vorstandstrea Den Mitgliede brachte Vertr des Wissensf Backzutaten

Gluten – Umstrittener Getreideinhaltsstoff mit vielen Vorteilen



Die Aussage ist vielen nicht klar und die Bedeutung erst recht nicht: Die Rede ist von Gluten, einem Inhaltsstoff vieler Getreidearten. Die Betonung liegt übrigens laut Duden auf dem „n“ und nicht auf dem „r“. Das Wort stammt aus dem Lateinischen und heißt wörtlich übersetzt „Leiten“, was auch schon einen Hinweis auf seine Backeigenschaften gibt.

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in vielen bekannten Getreidearten wie Weizen, Gerste oder Weizen vorkommt. Es verleiht dem Teig vor allem durch seine klebrigenden Eigenschaften beim Backen aus und ist deshalb in der Backwarenherstellung sehr beliebt. Allerdings gibt es auch Menschen, die Gluten nicht vertragen und fällig darauf verzichten müssen.

Der Einfluss von Gluten

Für Bäcker ist das Klebereiweiß Gluten aufgrund seiner Backeigenschaften ein wichtiger Getreideinhaltsstoff. Bei der Zubereitung von glutenhaltigen Teigen verbindet sich das enthaltene Eiweiß durch die Zugabe von Wasser zu einer zähen Masse und verleiht sich viel Robur. Dabei bestimmt die Menge des Glutens die Backeigenschaften – je mehr Gluten ein Mehl enthält, desto besser die Elastizität, Feuchtigkeit, Frischhaltung sowie Krume- und Krustenbildung. Neben dem Einsatz in Backwaren wird Gluten auch in der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel, Stabilisator und als Trägerstoff von Aromen in Eis, Süßwaren, Würst

NACHRICHTEN

HINTERGRÜNDE DER HERAUSFORDERUNGEN VERSTEHEN

Einmal stabile Märkte und etablierte Prozesse sind zunehmend ins Wanken geraten: Das Wissensforum Backwaren arbeitet aktuell an einer Sonderausgabe seines Fachmagazins 'Backwaren aktuell', die sich speziell mit den Veränderungen und Herausforderungen in der Backbranche aufgrund der aktuellen Lage befasst. „Viele sind die genaue, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst“, betont Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren. Hier geht es zu informieren und zu sensibilisieren. Beleuchtet werden sollen in der Sonderausgabe, u. a. die Themen Energiepreisen, Weizen und Zucker. So ist etwa die Produktion von Europapullen durch einen Mangel an Holz und Stahlnägeln stark eingeschränkt. Der Palettenmangel wirkt sich auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus. Weiter stark betroffen ist der Rohstoff Zucker. Die kumulierten Zuckerimporte in der EU lagen deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren – durch die starke Nachfrage ist jetzt ein Defizit entstanden.

Sonderausgabe: Backwaren in der Krise



Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das Wissensforum Backwareneine Sonderausgabe der backwaren aktuell. Es werden Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten dargestellt, sowie über Zusammenhänge aufgeklärt, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. **Mehr erfahren. Foto: Cover**

Abgeschlossen

Ausblick Q4/2022

Blogartikel & Ofenfrisch

Thema Blog: Zertifizierungen

Thema Ofenfrisch: Buchweizen

backwaren aktuell 03/22

Veröffentlichung: Anfang Dezember

klartext-backzutaten.de

Go-Live unserer Endverbraucherwebseite

Veröffentlichung: Mitte/Ende November

Presseservice

Thema: Zusatzstoffe

Versand: Dezember

BÄKO-Kolumne

Thema: Update Nutri-Score

ET: Dezember

Sitzung PR-Arbeitskreis

18.11.: Rückblick 2022, Ausblick 2023

Ausstehend



kommunikation.pur GmbH
Geschäftsführerin Sandra Ganzenmüller
Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: 089.23 23 63 45
Fax: 089.23 23 63 51
E-Mail: info@kommunikationpur.com