

GESCHÄFTSBERICHT 2013



Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

vorgelegt am

19. Mai 2014 in Berlin

Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30/680 7223-20

Telefax +49 (0) 30/680 7223-29

Internet www.wissensforum-backwaren.de

E-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/100 010 93

Internet www.wissensforum-backwaren.at

E-Mail info@wissensforum-backwaren.at

Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremien	6
3. Mitgliederversammlung 2013	7
4. Publikationen	8
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	17
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	19
7. Internetauftritt	24
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit	25
9. Umsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“	26
10. Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats	28
11. Mitgliedsunternehmen	30
12. Auszug aus dem Pressespiegel	38

1. Vorwort

Liebe Mitglieder des Wissensforums Backwaren,

im Jahr 2013 wurde die Basis für zwei grundlegend neue Instrumentarien geschaffen, die die Arbeit des Wissensforums Backwaren e.V. und damit unsere Außenwahrnehmung in der Branche nachhaltig beeinflussen werden: So wurde unter dem Titel „Wissen was schmeckt“, der bereits 2011 gefasste Entschluss, die Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums neu auszurichten, in Form zweier Informationsmedien in die Praxis umgesetzt. Ferner steht dem Wissensforum Backwaren e.V. seit Februar 2014 ein hochkarätig besetzter Wissenschaftlicher Beirat zur Seite, der den Verein in Bezug auf die Publikationen und die darüberhinausgehende Facharbeit unterstützt.

Während sich Fragen zur Besetzung des Wissenschaftlichen Beirats vergleichsweise schnell und einfach lösen ließen - zumal sich sämtliche unserer Wunschkandidaten gerne zu einer Mitarbeit in unserem neu geschaffenen Gremium bereit erklärten - erwies sich die finale Abstimmung des Folder-Konzeptes einschließlich der Website doch als Kraftakt. Dies zum einen, da gerade die gewünschte Kürze der Information die Auswahl der Inhalte als auch ihre Darstellung als solche alles andere als vereinfachte. Zum anderen soll an dieser Stelle auch nicht verhehlt werden, dass die personelle Situation des Wissensforums Backwaren e.V. speziell im Jahr 2013 besonders knapp ausgestaltet war. Insofern wurde sowohl von den ehrenamtlich für den Verein aktiven Mitarbeitern der Mitgliedsunternehmen Besonderes geleistet, als auch von Frau Reif, die die organisatorischen Fäden bei der Umsetzung des Projektes bestens in der Hand behielt. Dafür an dieser Stelle ein Dank an alle, die sich hier verdient gemacht haben. Ihnen sei es vielleicht eine besondere Genugtuung, das wir bereits jetzt sagen können: Die Mühe hat sich gelohnt! Erste Zahlen zum Abgang des Pocketfolders lassen erkennen, dass wir mit unserem Engagement auf dem richtigen Weg sind, das Vertrauen in die Qualität und den Nutzen unserer Produkte zu stärken.

Neben diesen Neuerungen wollen wir Altbewährtes beibehalten und weiterentwickeln: Seit bald zwanzig Jahren leistet unsere in der Fachwelt hochgeschätzte Fachpublikation „backwaren aktuell“ nicht zuletzt dank ihrer objektiven Darstellungen einen wichtigen Beitrag zur Verständigung und letztlich zum Konsens in der Branche. Auch im vergangenen Jahr wurde von verschiedenen Seiten wiederholt Lob an uns herangetragen. Wie bereits im Jahr 2012 wurden gleich mehrere Beiträge von „backwaren aktuell“ zur Zweitverwertung angefragt, was auch belegt, dass wir sowohl mit der Themenauswahl als auch mit ihrer Aufbereitung ein gutes Gespür haben.

In diesem Zusammenhang danken wir Ihnen und den zuständigen Geschäftsleitungen der Mitgliedsunternehmen, die ihre Mitarbeiter freistellen für Ihre tatkräftige Unterstützung und Offenheit innerhalb des vergangenen Jahres. Denn ohne Sie, Ihre Fach- und Marketingkompetenz, ließen sich die hohe Reputation und die zuverlässige Qualität unserer Öffentlichkeitsarbeit weder heute noch in Zukunft gewährleisten.

Der vorliegende Bericht umfasst das Geschäftsjahr 2013 und gibt - bezogen auf die Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ sowie in Bezug auf die Einrichtung des Wissenschaftlichen Beirats - bereits einen kleinen Einblick in die Aktivitäten des Jahres 2014. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns über Lob und Kritik.

Berlin, im April 2014



Wilko Quante
(Vorsitzender)



RA Christof Crone
(Geschäftsführer)

2. Gremien 2013

Vorstand	
Vorsitzende(r):	Wilko Quante, CSM Deutschland GmbH, Bingen
Stellv. Vorsitzende(r):	Stephan Schwind, IREKS GmbH, Kulmbach RA Christof Crone, Backzutatenverband e.V., Berlin

PR-Arbeitskreis	RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen Dr. Friedrich Kunz, Wien Dr. Bernd Meyer, Ireks GmbH, Kulmbach Rainer Mundt, Martin Braun KG, Hannover Michael Sanetra, Dawn Foods Germany GmbH, Darmstadt (bis September 2013) Mag. Wolfgang Mayer, backaldrin Österreich The Kornspitz Company (seit 22. Oktober 2013) Armin Gagel, Dreidoppel GmbH, Langenfeld (bis September 2013) Yvette Vaessen, Dreidoppel GmbH (seit 22. Oktober 2013) Martina Klümpen, Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt a. M. (bis 22. März 2013) Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
------------------------	--

Redaktion	Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
------------------	---

Gf. Vorstandsmitglied	RA Christof Crone
------------------------------	-------------------

Geschäftsstelle	Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin Kathleen Reif, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
------------------------	--

3. Mitgliederversammlung 2013

Im Berichtszeitraum fand eine Ordentliche Mitgliederversammlung statt. Sie tagte am 23. Mai 2013 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2012/2013 vorgestellt. Der Rechnungsprüfer verlas den Rechnungsprüfungsbericht. Auf dessen Antrag erteilte die Versammlung dem Vorstand und der Geschäftsführung des Wissensforums Backwaren e.V. die Entlastung.

Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 27. Mai 2013 verwiesen.

4. Publikationen

Um die interessierte Öffentlichkeit über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. seit Jahren praxisrelevante Fachpublikationen in verschiedenen Formaten, darunter die regelmäßig erscheinende Fachpublikation „*backwaren aktuell*“. Zudem werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand zu diesen Publikationen wird nachfolgend unter a) kurz vorgestellt.

Ergänzend zu dem seit Jahren etablierten Publikationsangebot des Wissensforums Backwaren e.V. wurde im Jahr 2013 im Rahmen der bereits 2012 in den Grundzügen konzipierten „Transparenzoffensive“ unter dem Titel „Wissen was schmeckt“ ein Pocketfolder erarbeitet, der primär dazu dient, das Verkaufspersonal in der Bäckerei über warenkundliche sowie weitere verkaufsrelevante Grundlagen bezüglich Backwaren und deren Herstellungsweise einschließlich der dazu verwendeten Zutaten zu informieren. Die Druckfassung des Pocketfolders wird über den Außendienst der Mitgliedsunternehmen seit Januar 2014 im Kundenkreis verteilt. Die Informationen sind auch online auf der Website www.wissenwasschmeckt.de abrufbar (s. dazu ausführlich unter 9.)

a) Bestand Fachbroschüren 2013

Insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten wurden bis dato unter der Feder des Wissensforums Backwaren e.V. publiziert. Sie behandeln warenkundliche Themen und technologische Fragestellungen wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik. Außerdem werden lebensmittelrechtliche Sachverhalte aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, das in den Broschüren erläuterte und sich stetig fortentwickelnde Fachwissen auf aktuellem Stand zu halten. Aufwendig ist dies insbesondere im Bereich des Lebensmittelrechts, der einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der

Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Angesichts personeller Engpässe, die sich auch auf die Akquise potentieller Autoren für die Aktualisierung besagter Fachbroschüren beziehen, wurde im laufenden Geschäftsjahr von einer Überarbeitung des Bestands an Fachbroschüren abgesehen.

Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3. Sämtliche Fachbroschüren stehen zum kostenlosen Download auf der Website des Wissensforums Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de zur Verfügung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.

In **Tabelle 1** sind diejenigen Broschüren aufgelistet, die dem gegenwärtigen Wissensstand einer vertretbaren Aktualität entsprechen.

Nr.	Titel	Stand, online
1	Was sind Backmittel	2009
	Bread improvers - action and application	2009
3	Rohstoffe für Brotbackmittel	2009
7	Bio-Backwaren	2011
8	Gewürze in Backwaren	2009
9	Backwaren - Geschichte und Wissen heute	2009
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2009
20	Die Gärsteuerung mittels Kältetechnik - ein modernes Verfahren der Backwarenherstellung*	2009
	Proofing Control with Refrigeration Technology	2009
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Hefe - natürlich rein	2012

Tabelle 1: Broschürenangebot des Wissensforums Backwaren e.V. zum kostenlosen Download, Stand April 2014.

Die in **Tabelle 2** aufgelisteten Broschüren sind gegenwärtig als kostenpflichtige Printversion verfügbar:

Nr.	Titel	Stand, print
1	Was sind Backmittel	2004
9	Backwaren - Geschichte und Wissen heute	2004
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2003
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	1999
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2003
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2006
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Backhefe - Natürlich rein	2012

Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, April 2014.

Tabelle 3 listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und grundsätzlich einer Überarbeitung bedürfen. Sie werden mangels Aktualität nicht mehr versandt. Sie stehen auf der Internetseite unter der Rubrik „Archiv“ zum Download zur Verfügung. Dort wird deutlich darauf hingewiesen, dass die Inhalte nicht vollumfänglich den aktuellen Sachstand wiedergeben.

Nr.	Titel	print
2	Die Bedeutung von Nahrungsfetten für die menschliche Ernährung	1993
4	Convenience-Produkte	1994
5	Rohstoffe für Backmittel beim Brötchen	1998
6	Mehr Genuss durch Aromen	1996
16	Backmischungen für Brot und Kleingebäck	1992
17	Brot - ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung	1993
21	Formtrennmittel	1995
	Release Agents	1995
	Les agents de démoulage	1995
22	Allergien in Zusammenhang mit Backwaren und deren Herstellung	1996
24	Einsatz von Enzymen in Backwaren	1997
26	Backmargarinen und Fette	1999
27	Emulgatoren in Backmitteln und Backgrundstoffen	2001
	Emulsifiers in bread improvers and bakery ingredients	2001

Tabelle 3: Inhaltlich teils überholte Broschüren des Wissensforums Backwaren e.V., Stand April 2014.

b) backwaren aktuell

Im Jahr 2013 wurden drei Ausgaben von „*backwaren aktuell*“ veröffentlicht.

Der Leserkreis von „*backwaren aktuell*“ setzt sich im Wesentlichen aus folgenden Vertretergruppen zusammen:

- Fachkreise: Hersteller, Händler und Anwender von Backmitteln und Backzutaten
- Universitäten und Berufsschulen
- politische Entscheidungsträger auf nationaler und internationaler Ebene: Mitglieder des Bundestages und der Landtage, EU-Kommission, Mitglieder des EU-Parlamentes
- Multiplikatoren der Ernährungsberatung sowie Aus- und Weiterbildung
- Journalisten und andere Vertreter von Fachmedien
- Lebensmittelüberwachung und Regierungspräsidien in Deutschland und Österreich
- politische Interessenvertreter: Wirtschafts- und Verbraucherverbände

Der Verteiler für die Print-Version von „*backwaren aktuell*“ umfasst aktuell rund 2000 Adressen, davon rund 200 aus Österreich. Die Fachpresse wird via Pressemitteilung über das Erscheinen jeder Ausgabe informiert. Diese Pressemitteilungen werden von der einschlägigen Fachpresse in der Regel unverändert, teils auch in gekürzter Fassung wiedergegeben (s. Pressespiegel).

Um die Publikation auch im Kreise der Mitgliedsunternehmen besser zu vermarkten, wurde 2013 ein Mail-Verteiler eingerichtet, über den die PR-Abteilungen der Mitglieder über das Erscheinen von „*backwaren*

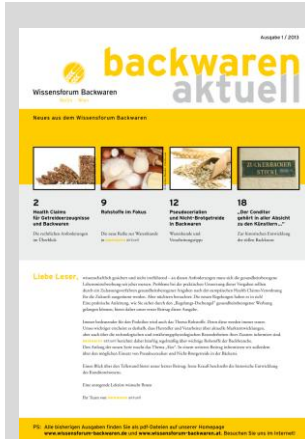
aktuell“ informiert und dazu angehalten werden, diese Informationen im eigenen Unternehmen zu streuen.

Abb. 1: Informationsmail für die Mitgliedsunternehmen, die anlässlich des Erscheinen von „backwaren aktuell“ versandt wird.



Die Ausgaben im Jahr 2013 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2013



Nicola Conte-Salinas,
Gummersbach

Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren

Die rechtlichen Anforderungen im Überblick

Dr. Christina Rempe, Berlin

Rohstoffe im Fokus - Die neue Reihe zur Rohstoff-Warenkunde

Rohstoff-Steckbrief: Eier

Thomas Wollgarten,
Bochum

Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in Backwaren

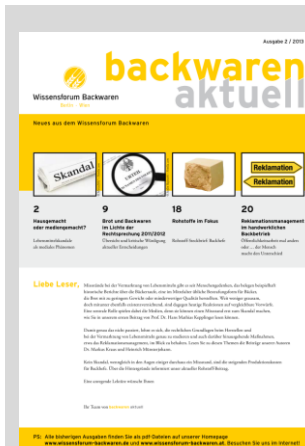
Warenkunde und Verarbeitungstipps

Irene Krauß, Bad
Säckingen

„Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern ...“

Zur historischen Entwicklung der süßen Backkunst

Ausgabe 2/2013



Prof. Dr. Hans Mathias
Kepplinger, Mainz

Hausgemacht oder mediengemacht?

Lebensmittelskandale als mediales Phänomen

Dr. Christina Rempe, Berlin

Rohstoffe im Fokus

Rohstoff-Steckbrief: Backhefe

Dr. Markus Kraus,
München

Brot und Backwaren im Lichte der Rechtsprechung 2011/2012

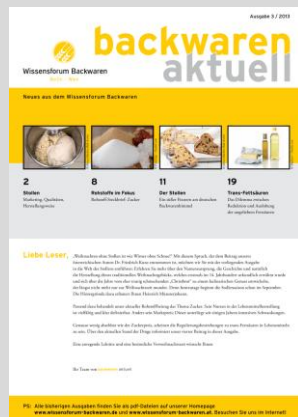
Übersicht und kritische Würdigung aktueller Entscheidungen

Heinrich Münsterjohann,
Bingen

Reklamationsmanagement im handwerklichen Backbetrieb

Öffentlichkeitsarbeit mal anders oder ... der Mensch macht den Unterschied

Ausgabe 3/2013



Heinrich
Münsterjohann,
Bingen

Dr. Christina
Rempe, Berlin

Dr. Friedrich
Kunz, Wien

Karl-Heinz
Legendre, Bonn,
Michael Meißner,
Detmold

Stollen

Marketing, Qualitäten, Herstellungs-
weise

Rohstoffe im Fokus

Rohstoff-Steckbrief: Zucker

Der Stollen

Ein süßer Fixstern am deutschen
Backwarenhimmel

Trans-Fettsäuren

Das Dilemma zwischen Reduktion und
Auslobung der ungeliebten Fettsäuren

5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2013 fortgesetzt. Mit Herrn Mag. Wolfgang Mayer, backaldrin Österreich The Kornspitz Company, wurde - neben Herrn Dr. Friedrich Kunz - ein weiterer Vertreter Österreichs Mitglied im PR-Arbeitskreis, wodurch sich die länderübergreifende Zusammenarbeit in Belangen der Öffentlichkeitsarbeit intensivieren wird.

Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“, wird gegenwärtig in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten - im Wesentlichen in Bezug auf die Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware - angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website, gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten werden (s. dazu ausführlich unter 9.). Für Österreich ist eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren geplant.

ICC-Austria

Seit 2006 ist das Wissensforum Backwaren e.V. Mitglied der International Cereal Chemists Austria (ICC Austria) und unterstützte in den vergangenen Jahren wiederholt Veranstaltungen der Organisation. Krankheitsbedingt und aufgrund damit verbundener personeller Engpässe fand im Jahr 2013 kein Symposium der ICC Austria statt. Entsprechend entfiel der üblicherweise dort gehaltene Vortrag von Herrn Crone.

Anzeigen

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat im österreichischen Bäckerkalender 2013 eine Anzeige geschaltet.

Der Bäckerkalender erscheint in einer Auflage von 2.200 Exemplaren und versteht sich als umfassendes Kompendium mit Kontaktadressen der Bundes- und Landesinnungen sowie einem Serviceteil mit nützlichen Tipps und Empfehlungen für den Berufsalltag eines Bäckers. Eigene Kapitel über Arbeitsrecht und zum Lebensmittelrecht machen die Publikation über die Kalenderfunktion hinaus zu einer geschätzten Informationsquelle. Der Bäckerkalender ist ein hervorragendes Medium, um den Bekanntheitsgrad des Wissensforums Backwaren e.V. im Kreise der handwerklichen Verarbeiter zu stützen.

6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Das Wissensforum Backwaren e.V. steht im engen Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält zudem gute Kontakt zu den öffentlichen Medien.

Im Berichtszeitraum versandte das Wissensforum Backwaren e.V. aus verschiedenen Anlässen Pressemitteilungen, darunter jeweils eine Mitteilung mit Erscheinen der aktuellen Ausgabe von „*backwaren aktuell*“. Diese Pressemitteilungen wurden von den einschlägigen Magazinen der Fachpresse stets aufgegriffen (s. Pressespiegel).

Zudem wurde über den Start der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ via Pressemitteilung informiert. Auch diese Mitteilung wurde in der einschlägigen Fachpresse gut aufgegriffen, wie der Auszug aus dem Pressespiegel belegt. Die Idee, den Pocketfolder im BÄKO-Magazin über ein Interview mit dem Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V., Herrn Quante und Herrn Schwind, bekannt zu machen, wurde im März 2014 umgesetzt. Es ist zudem geplant, dieses Interview - ergänzend zu einem grundlegenden Beitrag über den Zweck und die Ziele der Transparenzoffensive - im vereinseigenen Medium „*backwaren aktuell*“ als Zweitverwertung zu publizieren.

Presseanfragen und mediale Berichterstattung

Es wurden 2013 individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt.

Einzelne Anfragen kamen unter anderem zu folgenden Sachverhalten:

- Anfrage des WDR zum Thema L-Cystein; im Fokus der Recherche stand die Frage, ob L-Cystein tierischer Herkunft in Lebensmittel Einsatz findet

- Anfrage eines Redakteurs des WDR-Formats „Der Vorkoster“ zu Fertigkuchen und Vormischungen
- Anfrage zur Menge jährlich verkaufter Backzutaten (Rechercheanfrage einer Journalistin für das Greenpeace-Magazin)
- Interviewanfrage zum Thema Weihnachtsplätzen, insbesondere bezüglich Verzierungen und Dekorzutaten (Anfrage einer freien Autorin für den dpa-Themendienst)
- Hintergrundrecherche zu Zusatzstoffen (welche gibt es; Verwendungsmengen und -zweck in der Backbranche) für das geplante NDR-Format „Der Lebensmittel-Check mit Tim Mälzer“

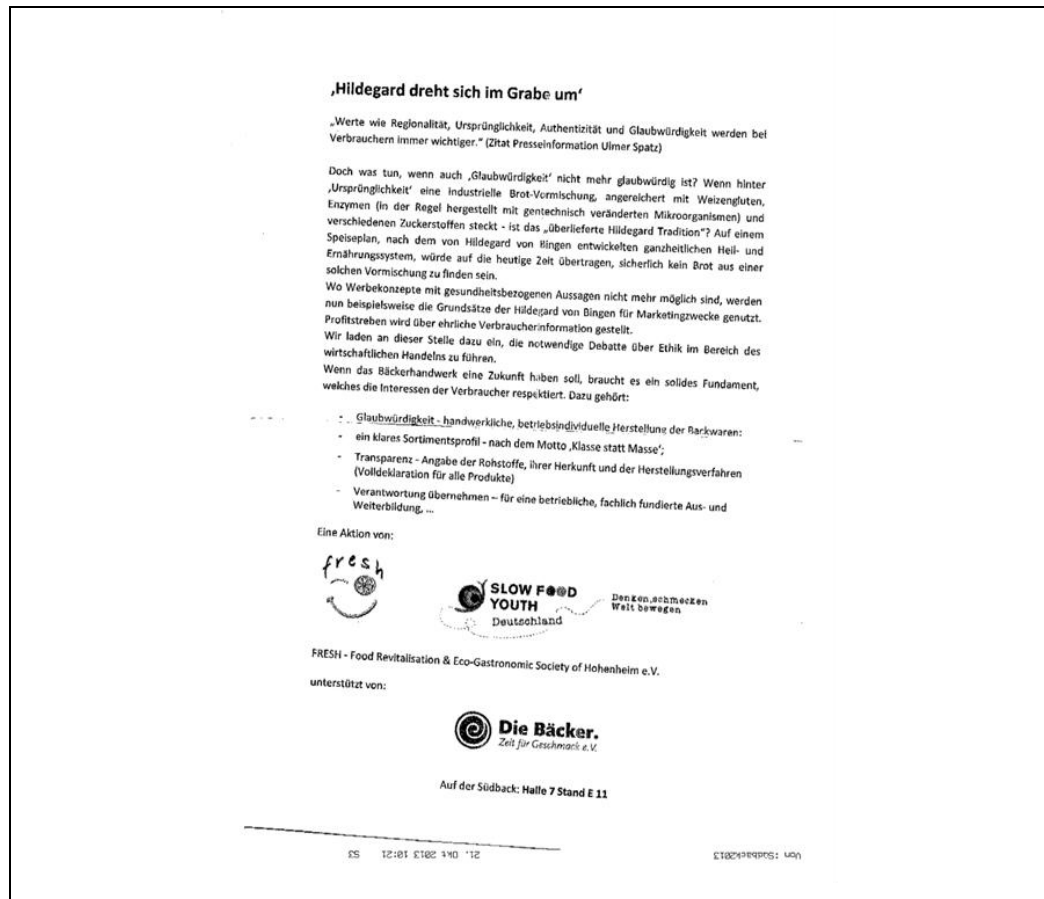
„flashmob“ auf der südback in Stuttgart

Dass sich die Backbranche auch mit neuen Formaten der Öffentlichkeitsarbeit und damit verbundener Pressearbeit befassen müsste, zeigten Ereignisse, die sich am 23. Oktober 2013 auf der Messe südback in Stuttgart abspielten: Dort fand am Stand der Firma CSM Deutschland GmbH auf der Messe südback ein sogenannter „flashmob“ statt: Aktivisten betraten den Stand des Unternehmens und warfen sodann schwarze Kreuze mit der Aufschrift „Hilde“ in die Luft. Andere Aktivisten warfen sich auf den Boden und wälzten sich. Dazu verteilten sie Flyer, in dem sie über die Intention ihres Handelns informierten (Abb. 4). Als Initiator der Aktion kann - wie anschließende Gespräche offenbarten - der Verein „Die Bäcker e.V.“ angesehen werden, während die Studentengruppe namens „fresh“ von der Universität Hohenheim lediglich die Teilnehmer des Mobs gestellt hat. Anwesend bei der Aktion war ebenfalls ein Fernsehteam des Norddeutschen Rundfunks, das nach Aussage der dort filmenden Journalisten für das NDR-Verbrauchermagazin „Markt“ recherchierte.

Über die Aktion wurde später über verschiedene Internetmedien berichtet, darunter etwa auf der Seite ploetzblog.de. Auch über den

Kanal youtube lässt sich noch heute ein Video der Aktion abrufen. Auch auf der Homepage des WebBaecker wurde über den flashmob berichtet.

Abb. 4: Flyer, der im Rahmen des „flashmobs“ am Stand von der CSM Deutschland GmbH von den Initiatoren verteilt wurde.



Ereignete sich der Vorfall auch auf dem Stand des Unternehmens CSM Deutschland GmbH, ist man sich doch darüber im Klaren, dass er letztlich Relevanz für die gesamte Branche aufweist. Daher hat sich das Wissensforum Backwaren e.V. als PR-Instrument des Backzutatenverbandes der Angelegenheit angenommen und dem Verein „Die Bäcker e.V.“ noch auf der Messe in Stuttgart Dialogbereitschaft signalisiert.

Es kam bereits dort zu einem kurzen Gespräch von Herrn Quante und Herrn Crone mit dem Verbandssekretär, Herrn Peter Plaumann. Dabei wurde allerdings sehr schnell deutlich, dass der Verbandssekretär wenig bis keine Ahnung von modernen an betriebswirtschaftlichen Maßstäben ausgerichteten Verfahrensweisen im Bäckereibetrieb hat.

Letztlich werden die Ziele, die die Akteure anscheinend verfolgen, in folgenden Punkten gesehen:

- der Vermarktung des vom Verein vergebenen Siegels
- der Selbstdarstellung der handelnden Charaktere
- missionarischem Eifer
- dem Überlebenstrieb des angesprochenen Filialisten.

Dies lässt sich aus einer in Zusammenhang mit der Aktion stehenden Anfrage des NDR bei Mitgliedsunternehmen des Verbandes sowie dem an den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gerichteten „Offenen Brief“ schlussfolgern.

Eine Reaktion des Wissensforums Backwaren e.V. bzw. des Backzutatenverbandes auf besagten „Offenen Brief“ des Vereins „Die Bäcker e.V.“ gab es nicht. Dies nicht zuletzt deshalb, weil sich der Eindruck verfestigte, dass sich ohnehin jeglicher Versuch, einen sachlichen Dialog mit den Vertretern des Vereins zu führen, erübrige. Allein von seiner Zielsetzung her sei davon auszugehen, dass ein mit sachlichen Argumenten geführter Austausch ins Leere laufen wird.

Zweitverwertung von Beiträgen aus „backwaren aktuell“

Von der Fachpresse wurden im Jahr 2013 Artikel aus „backwaren aktuell“ zur Zweitverwertung aufgegriffen. So wurden der von

Prof. Dr. Hans Mathias Kepplinger „Hausgemacht oder mediengemacht? - Lebensmittelskandale als mediales Phänomen“ sowie von Frau Nicola Conte-Salinas „Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren - Die rechtlichen Anforderungen im Überblick“ jeweils zur Zweitverwertung für die Zeitschrift „Der Lebensmittelkontrolleur“ zur Verfügung gestellt.

Der Beitrag „Der Stollen - Ein Fixstern am deutschen Backwarenhimmel“, den Herr Dr. Friedrich Kunz für „*backwaren aktuell*“ erstellt hat, wurde in der österreichischen Presse publiziert.

7. Internetauftritt

Im Dezember 2013 wurde die Website www.wissenwasschmeckt.de freigeschaltet, die im Grundsatz die mit dem Pocketfolder der gleichnamigen Transparenzoffensive publizierten Informationen online wiedergibt. Ergänzend findet der Leser auf der betreffenden Internetseite Links zur Homepage des Wissensforums Backwaren e.V., über die er Zusatzinformationen zu den einzelnen Themenkapiteln des Pocketfolders abrufen kann.

Abb. 2: Screenshot der Ende 2013 freigeschalteten Website www.wissenwasschmeckt.de.



Auf der Einstiegsseite der Homepage des Wissensforums Backwaren e.V. wird noch ein Link installiert, der direkt auf das Informationsangebot www.wissenwasschmeckt.de verweist.

8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit

Im Berichtszeitraum fanden zwei PR-Arbeitskreissitzungen statt:

- 130. PR-Arbeitskreissitzung am 22. März 2013, Berlin
- 131. PR-Arbeitskreissitzung am 22. Oktober 2013, Stuttgart

2013 wurde ein Pool potentieller Autoren für „*backwaren aktuell*“ aufgebaut: Rund 20 Personen aus verschiedenen Mitgliedsunternehmen haben sich grundsätzlich dazu bereit erklärt haben, im Bedarfsfall auf Anfrage Beiträge für „*backwaren aktuell*“ zu schreiben. Bezüglich weiterer Einzelheiten zu den Sitzungen wird auf die betreffenden Protokolle verwiesen.

Der Vorstand hat sich im Jahr 2013 darauf verständigt in regelmäßigen Abständen einmal monatlich eine Telefonkonferenz durchzuführen und in dieser Konstellation alle aktuellen Sachverhalte zu besprechen. So lassen sich regelmäßig anfallende Fragestellungen zeitnah und konzentriert abhandeln, was letztlich der Effektivität dient und auch im Sinne eines kontinuierlicheren Arbeitsablaufs von Vorteil ist. Im Fokus der Vorstandsarbeit standen im Jahr 2013 die Umsetzung der Transparenzoffensive (s. dazu ausführlich unter 9.), d.h. die Konzeption und Freigabe des gleichnamigen Folders, sowie die Einberufung eines wissenschaftlichen Beirats (s. dazu ausführlich unter 10.).

9. Umsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“

Unter dem Titel „Wissen was schmeckt“ startete das Wissensforum Backwaren e.V. unter namentlicher Einbindung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Ende 2013 die bereits 2012 in Grundzügen geplante Transparenzoffensive. Deren Ziel ist es, die auf Seiten der Verwender weit verbreitete Verleugnungshaltung gegenüber den Produkten der Branche langfristig aufzuweichen. Angesprochen wird dabei primär das Verkaufspersonal in der Bäckerei. Ihnen sollen kompakte, auf das Wesentliche reduzierte Informationen an die Hand gegeben werden, die die Beantwortung kritischer Kundenfragen erleichtern. Denn: „Je besser der Verkauf informiert ist, umso besser wird er auch Anfragen seitens der Kunden überzeugend und sachlich korrekt beantworten können“, so die grundlegende Idee des Projekts. Im Kern stützt sich die Initiative gegenwärtig auf zwei Informationsmedien:

- einen Pocketfolder, der über Backwaren, ihre Herstellung, einschließlich der verwendeten Rohstoffe sowie ausgewählter lebensmittelrechtlicher Themen informiert (Abb. 3) und
- die Website www.wissenwasschmeckt.de, die die Inhalte des Pocketfolders spiegelt und darüber hinaus mit Hilfe von Links auf das sehr umfangreiche, tiefergehende Informationsangebot auf der Homepage des Wissensforums Backwaren e.V. verweist.

Abb. 3: Der Pocketfolder „Wissen was schmeckt“ - Titelblatt sowie die ersten beiden Themenseiten.



Der Pocketfolder wurde für Deutschland in erster Auflage mit einer Druckauflage von 120.000 Exemplaren gedruckt. Er wird über den Außendienst der Backzutatenhersteller im Kundenkreis nach Bedarf und auf Nachfrage verteilt. Zudem ist ein kostenpflichtiger Bezug über die Geschäftsstelle des Wissensforum Backwaren e.V. möglich. Gegenwärtig (Stand: Februar 2014) dürften deutschlandweit rund 100.000 Folder der Initiative „Wissen was schmeckt“ im Umlauf sein. Der Druck einer zweiten Auflage mit 50.000 Exemplaren ist bereits erfolgt.

Von der österreichischen Fassung des Folders sind 20.000 Exemplaren gedruckt worden (Stand: Mai 2014).

Insgesamt beläuft sich die Druckauflage des Folder für Deutschland und Österreich damit gegenwärtig auf 190.000 Exemplare.

10. Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforums Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wird das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Die konstituierende Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats fand am 20. Februar 2014 in Bonn statt.

Mitglieder

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören acht renommierte Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Forschung an, die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen:

- Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
- Prof. Michael Kleinert (Zürcher Hochschule, Wädenswil)
- Prof. Dr. Bärbel Kniel (biotask AG, Esslingen)
- Prof. Dr. Peter Köhler (Leibniz Institut, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Weihenstephan)
- Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer (Max Rubner Institut Detmold)
- RA Helmut Martell (Bonn)
- Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser (Technische Universität Berlin)
- Prof. Dr. Joachim Schmitt (Hochschule Fulda).

Aufgaben

Der Wissenschaftliche Beirat wird das Wissensforum Backwaren e.V. in beratender Funktion unterstützen. Zu seinen wesentlichen Aufgaben zählen:

- Netzwerkpflege
- fachliche Unterstützung bei themenspezifischen Fragen, einschließlich der Auslegung von Rechtsvorschriften
- Unterstützung des Backzutatenverbandes im vorbeugenden Krisenmanagement
- Unterstützung bei der Klärung aktueller Fachfragen aus wissenschaftlicher Sicht
- Unterstützung der PR-Arbeit im Krisenfall
- Begleitung von Innovationsprojekten (Vorwettbewerbliche Gemeinschaftsforschung)

11. Mitgliedsunternehmen

Mitglieder in Deutschland

AB Enzymes GmbH

Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

Tel. +49 (0) 06151/368 01-00
Fax +49 (0) 06151/368 01-20
info@abenzymes.com
www.abenzymes.com

Abel + Schäfer

Komplet Bäckereigrundstoffe
GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8 - 12
66333 Völklingen

Tel. +49 (0) 6898/97 26-0
Fax +49 (0) 6898/97 26-97
info@komplet.com
www.komplet.com

Aromatic Marketing GmbH

Sadowastr. 5
10318 Berlin

Tel. +49 (0) 30/503 809-30
Fax +49 (0) 30/503 809-31
ralf.fischer@aromatic.de
buero.berlin@aromatic.de
www.aromatic.de

DP Supply

Hauptstr. 2
49832 Beesten

Tel. +49 (0) 5905/93 00-0
Fax +49 (0) 5905/93 00-220
www.dp-sypply.com

Backaldrin Vertriebsges. mbH

Carl v. Linde Str. 5
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60
Fax +49-(0)89/32 04 82 9
info@backaldrin.de
www.backaldrin.com

biotask AG

Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

Tel. +49 (0) 711/310 590-61
Fax +49 (0) 711/310 590-70
baerbel.kniel@biotask.de
www.biotask.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG

Ringst. 55 - 57
32427 Minden

Tel. +49 (0) 571/837 99-0
Fax +49 (0) 571/837 99-20
institut@ernstboecker.de
www.ernstboecker.de
www.sauerteig.de

MARTIN BRAUN-Gruppe

Tillystr. 17
30459 Hannover
oder
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Tel. +49 (0) 511/41 07-0
Fax +49 (0) 511/41 07-70
info@martinbraun.de
www.martinbraun.de

**BASF Personal Care and Nutrition
GmbH**

Robert-Hansen-Straße 1
89257 Illertissen
oder
Postfach 10 63
89251 Illertissen

Tel. +49 (0) 7303/13-0
Fax +49 (0) 7303/13-703
Andreas.Funke@basf.com
www.basf.com

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152 - 160
55411 Bingen
oder
Postfach 11 61
55381 Bingen

Tel. +49 (0) 6721/79 01-64
Fax +49 (0) 6721/79 01-99
info.deutschland@csmglobal.com
www.csmglobal.com/Deutschland

Theodor-Heuss-Allee 8
28215 Bremen
oder
Postfach 10 78 69
28078 Bremen

Tel. +49 (0) 421/35 02-0
Fax +49 (0) 421/35 02-260
info@Meistermarken-
UlmerSpatz.de
www.Meistermarken-
UlmerSpatz.de

Dethmers GmbH & Co KG

Otto-Hahn-Straße 1
26810 Ihrhove

Tel. +49 (0) 4955/14 70
Fax +49 (0) 04955/10 40
info@dethmers.de
www.dethmers.de

Dreidoppel GmbH

Ernst-Abbe-Straße 4 - 6
40764 Langenfeld

Tel. +49 (0) 2173/79 09-0
Fax +49 (0) 2173/79 09-12
info@dreidoppel.de
www.dreidoppel.de

DÜBÖR Horst Groneweg GmbH & Co KG Grüner Sand 72 32107 Bad Salzuflen	Tel. +49 (0) 5222/93 44-0 Fax +49 (0) 5222/93 44-50 info@dubor.de www.dubor.de
IREKS GmbH Lichtenfelser Str. 20 95326 Kulmbach oder Postfach 15 29 95306 Kulmbach	Tel. +49 (0) 9221/70 6-0 Fax +49 (0) 9221/70 6-306 ingrid.hahn@ireks.com www.ireks.com
Jung Zeelandia GmbH Homburger Landstr. 602 60437 Frankfurt am Main oder Postfach 56 02 20 60437 Frankfurt am Main	Tel. +49 (0) 69/950 55-0 Fax +49-(0)69/950 55-80 info@jungzeelandia.de www.jungzeelandia.de
Kerry Ingredients GmbH Hauptstraße 22 63924 Kleinheubach/Main	Tel. +31 (0) 36 52 331-00 Fax +31 (0) 36 52 331-10 herbert.lachwa@kerry.com www.kerry.com
Hermann Kröner GmbH Lengericher Str. 158 49479 Ibbenbüren oder Postfach 13 54 49463 Ibbenbüren	Tel. +49 (0) 5451/94 47-0 Fax +49 (0) 5451/94 47-39 Info@Kroener-Staerke.de www.Kroener-Staerke.de
Meylip Nahrungsmittel GmbH Altensenner Weg 68 32052 Herford oder Postfach 23 65 32013 Herford	Tel. +49 (0) 5221/767-0 Fax +49 (0) 5221/767-161 info@vandemoortele.de www.vandemoortele.de

MOLDA AG Gartenstr. 13 21368 Dahlenburg oder Postfach 11 06 21366 Dahlenburg	Tel. +49 (0) 5851/88-0 Fax +49 (0) 5851/72 30 zentrale@molda.de www.molda.de
Novozymes GmbH An der Leimenkaut 40 65207 Wiesbaden	Tel. +49 (0) 6127/70 33-70 Fax +49 (0) 6127/70 33-72 mmet@novozymes.com www.novozymes.com
Palsgaard Verkaufsges. mbH & Co. KG Hildesheimer Straße 265 - 267 30519 Hannover	Tel. +49 (0) 511/875 91-44 Fax +49 (0) 511/875 91-00 Manuela.Ehrenbrink@palsgaard.de www.palsgaard.com
Pfahnl Backmittel GmbH Vertriebsleitung Deutschland Siegfriedstr. 18 56729 Ettringen	Tel. +49 (0) 2651/902 13-6 Fax +49 (0) 2651/902 13-7 office@pfahnl.de www.pfahnl.de
Georg Plange ZN der PMG GmbH & Co. KG Hansastraße 6 - 8 41460 Neuss oder Postfach 10 16 42 41416 Neuss	Tel. +49 (0) 2131/27 95-0 Fax +49 (0) 2131/27 95-358 info@plange.de www.plange.de
Puratos GmbH Reisholzer Werftstr. 35 40598 Düsseldorf	Tel. +49 (0) 211/598 938-0 Fax +49 (0) 211/598 938-40 info.germany@puratos.com www.puratos.de

Roquette GmbH
Darmstädter Landstr. 182
60598 Frankfurt

Tel. +49 (0) 69/609 105-0
Fax +49 (0) 69/609 105-59
Herbert.Schelle@roquette.com
www.roquette.com

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen

Tel. +49 (0) 731/967 46-0
Fax +49 (0) 731/967 46-50
info@schapfenmuehle.de
www.schapfenmuehle.de

C. Siebrecht Söhne KG
Tillystr. 17 - 21
30459 Hannover
oder
Postfach 91 10 46
30430 Hannover

Tel. +49 (0) 511/422 001-02
Fax +49 (0) 511/410 73-93
info@siebin-agrano.de
www.siebin-agrano.de

SternEnzym GmbH & Co.KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg

Tel. +49 (0) 4102/20 20-01
Fax +49 (0) 4102/20 20-10
info@sternenzym.de
www.sternenzym.de

Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße
48727 Billerbeck
oder
Postfach 13 62
48723 Billerbeck

Tel. +49 (0) 2543/72-0
Fax +49 (0) 2543/72-253
(F&E Food Biotechnologie)
koen.dekker@suwelack.de
www.suwelack.de

C. Thywissen GmbH
Ursulastr. 49
50354 Hürth
oder
Postfach 16 63
50333 Hürth

Tel. +49 (0) 2233/974 73-0
Fax +49 (0) 2233/974 73-72
info@cthywissenmalz.de
www.c-thywissen.de

Uldo Backmittel GmbH

Dornierstr. 14
89231 Neu-Ulm
oder
Postfach 20 07
89210 Neu-Ulm

Tel. +49 (0) 731/974 72-0
Fax +49 (0) 731/974 72-74
info@uldo.de
www.uldo.de

UNIFERM GmbH & Co. KG

Brede 4
59368 Werne
oder
Postfach 16 61
59359 Werne

Tel. +49 (0) 2389/79 78-0
Fax +49 (0) 2389/79 78-280
info@uniferm.de
www.UNIFERM.de

Dawn Foods Germany GmbH

Riedstraße 6
64295 Darmstadt
oder
Postfach 101465
64214 Darmstadt

Tel. +49 (0) 6151/352 29-0
Fax +49 (0) 6151/352 29-339
mailbox@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de

(Stand: Mai 2014)

Mitglieder in Österreich

backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH Kornspitzstraße 1 4481 Asten oder Johann-Schorsch-Straße 3 1140 Wien	Tel. +43 (0) 7224/88 21-0 Fax +43 (0) 7224/88 21-16 Tel. +43 (0) 1/979 4-806 Fax +43 (0) 1/979 4-664 info@backaldrin.com www.backaldrin.com
CSM Austria GmbH Feschnigstraße 221 9020 Klagenfurt	Tel. +43 (0) 463/41 403-0 Fax +43 (0) 463/41 403-21 info.austria@csmglobal.com www.csmglobal.com/austria
Diamant Nahrungsmittel GmbH Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels	Tel. +43 (0) 7242/418 48-291 Fax +43 (0) 7242/418 48-4 office@diamant.at www.diamant.at
Komplet Mantler GmbH & Co. KG 3573 Rosenberg 12	Tel. +43 (0) 2982/29 01-0 Fax +43 (0) 2982/29 01-31 office@Mantler-Komplet.at www.mantler-komplet.at
LESAFREE AUSTRIA AG Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7 Objekt 58B 2355 Wiener Neudorf	Tel. +43 (0) 2236/677 988-0 Fax +43 (0) 2236/677 988-550 office@lesaffre.at www.lesaffre.at
Pfahnl Backmittel GmbH Halmenberg 13 4230 Pregarten	Tel. +43 (0) 7236/23 07-0 Fax +43 (0) 7236/23 07-15 office@pfahnl.de www.pfahnl.at
Puratos Gesellschaft mbH	Tel. +43 (0) 1/740 401-39 Fax +43 (0) 1/740 401-36 mkrenn@puratos.at www.puratos.de

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1
1220 Wien

Tel. +43 (0) 1/28 808
Fax +43 (0) 1/28 808-19
office@stamag.at
www.stamag.at

(Stand: Mai 2014)

12. Auszug aus dem Pressespiegel

März 2013

Rohstoffe und Health Claims im Fokus

Ausgabe 1/2013 von "backwaren aktuell" ist online

(lifePR) (Bonn, 20.03.2013) Steigende Preise für Agrarrohstoffe beschäftigen die gesamte Lebensmittelwirtschaft, auch die Backbranche. Erhöhte Verbraucherpreise lassen sich kaum vermeiden, müssen aber auch argumentativ begleitet werden: "backwaren aktuell" startet daher mit dem Thema "Eier" in der Ausgabe 1/2013 mit einer Informationsreihe über die technologischen und ernährungsphysiologischen Besonderheiten typischer Backzutaten. Dabei werden auch aktuelle Marktentwicklungen und mögliche Gründe für Preissteigerungen unter die Lupe genommen.

Weiterhin brandaktuell ist das Thema "Health Claims": Seit Dezember 2012 gilt eine erste Teilliste zugelassener Gesundheitsangaben. Doch nach wie vor fehlt es an Rechtssicherheit und Klarheit darüber, was in der Gesundheitswerbung zulässig ist und was nicht. Eine praktische Anleitung, wie Sie sicher durch den "Regelungs-Dschungel" gesundheitsbezogener Werbung gelangen können, bietet daher unser erster Beitrag in dieser Ausgabe.

In einem weiteren Beitrag finden Sie Informationen über den möglichen Einsatz von Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in der Backbranche. Einen Blick über den Tellerrand bietet unser letzter Beitrag: Irene Krauß berichtet über die historische Entwicklung des Konditoreiwesens.



BÄKO-magazin > Aktuell > Branche aktuell > Rohstoffe und Health Claims im Fokus

Rohstoffe und Health Claims im Fokus

22.03.2013 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Steigende Preise für Agrarrohstoffe beschäftigen die gesamte Lebensmittelwirtschaft, auch die Backbranche. „backwaren aktuell“ startet daher mit dem Thema „Eier“ in Ausgabe 1/2013 eine Reihe über die Besonderheiten typischer Backzutaten. Dabei werden auch mögliche Gründe für Preissteigerungen unter die Lupe genommen. Weiterhin brandaktuell ist das Thema „Health Claims“.

Steigende Preise für Agrarrohstoffe beschäftigen die gesamte Lebensmittelwirtschaft, auch die Backbranche. Erhöhte Verbraucherpreise lassen sich kaum vermeiden, müssen aber auch argumentativ begleitet werden: „backwaren aktuell“ startet daher mit dem Thema „Eier“ in der Ausgabe 1/2013 mit einer Informationsreihe über die technologischen und ernährungsphysiologischen Besonderheiten typischer Backzutaten. Dabei werden auch aktuelle Marktentwicklungen und mögliche Gründe für Preissteigerungen unter die Lupe genommen.

Fehlende Rechtssicherheit

Weiterhin brandaktuell ist das Thema „Health Claims“: Seit Dezember 2012 gilt eine erste Teilliste zugelassener Gesundheitsangaben. Doch nach wie vor fehlt es an Rechtssicherheit und Klarheit darüber, was in der Gesundheitswerbung zulässig ist und was nicht. Eine praktische Anleitung, wie man sicher durch den „Regelungs-Dschungel“ gesundheitsbezogener Werbung gelangen können, bietet ein aktueller Beitrag in „backwaren aktuell“, dem Fachorgan des Wissensforums Backwaren e.V.

Weitere Beiträge sind dem möglichen Einsatz von Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in der Backbranche und der historischen Entwicklung des Konditoreiwesens gewidmet.

backwaren aktuell: Rohstoffe und Health Claims im Fokus

Veröffentlicht am: Do 2013-03-21 03:02 (1040 Zugriffe)



Bookmarks
+ Books

Berlin. (wifo) Steigende Preise für Agrarrohstoffe beschäftigen die gesamte Lebensmittelwirtschaft, auch die Backbranche. Erhöhte Verbraucherpreise lassen sich kaum vermeiden, müssen aber auch argumentativ begleitet werden, weiß das Wissensforum Backwaren Berlin/Wien.

Berlin. (wifo) Steigende Preise für Agrarrohstoffe beschäftigen die gesamte Lebensmittelwirtschaft, auch die Backbranche. Erhöhte Verbraucherpreise lassen sich kaum vermeiden, müssen aber auch argumentativ begleitet werden: **«backwaren aktuell»** nimmt daher mit dem Thema «Eier» in der Ausgabe 01/2013 eine Informationsreihe auf über die technologischen und ernährungsphysiologischen Besonderheiten typischer Backzutaten. Dabei werden auch aktuelle Marktentwicklungen und mögliche Gründe für Preissteigerungen unter die Lupe genommen. Weiterhin brandaktuell ist das Thema «Health Claims»: Seit Dezember 2012 gilt eine erste Teilliste zugelassener Gesundheitsangaben. Doch nach wie vor fehlt es an Rechtssicherheit und Klarheit darüber, was in der Gesundheitswerbung zulässig ist und was nicht. Eine praktische Anleitung, wie Produzenten sicher durch den Regulations-Dschungel gesundheitsbezogener Werbung gelangen können, bietet daher ein anderer Beitrag in dieser Ausgabe. In einem weiteren Beitrag finden Interessenten Details über den möglichen Einsatz von Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in der Backbranche. Einen Blick über den Tellerrand bietet der letzte Beitrag: Irene Krauß berichtet über die historische Entwicklung des Konditoreiwesens.



Aktuelle "backwaren aktuell" draußen

📅 Dienstag, 26. März 2013 📁 Backbranche

Das Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, hat die Ausgabe 1/2013 der "backwaren aktuell" herausgebracht. Dieses Mal beschäftigt sich die Fachpublikation u. a. mit den Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren, da seit Dezember 2012 eine erste Teilliste zugelassener Gesundheitsangaben gilt. Weiterhin gibt es eine neue Reihe zur Warenkunde, die sich speziell den Rohstoffen und ihren technologischen und ernährungsphysiologischen Besonderheiten widmet. Den Anfang macht das Thema „Eier“ in dieser Ausgabe. Schließlich werden in einem weiteren Beitrag Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in den Vordergrund gestellt. Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de zur kostenlosen Verfügung.

Ausgabe:
17/2013

Umfang:
ab Seite 4

„Backwaren aktuell“ ist online (PDF)

Ein Artikel aus Allgemeine Bäckerzeitung »

Artikel kaufen und herunterladen

3,80 €*

In den Warenkorb »

* inkl. Mehrwertsteuer und Versandkosten

Textauszug aus „Backwaren aktuell“ ist online

Berlin (abz). Informationen zum Lebensmittelrecht und die Rolle der Medien, lesen Bäcker in der neuen Ausgabe von „Backwaren aktuell“. Die Fachpublikation bringt das Wissensforum Backwaren heraus. Das Lebensmittelrecht bietet Fallstricke und damit Möglichkeiten, mit dem Gesetz in Konflikt zu geraten. Damit das nicht passiert, lohnt es sich, die aktuelle Rechtsprechung im Blick zu behalten. Leser finden Tipps dazu im neuen Heft. Rechtsanwalt Dr. ...

August 2013

Lebensmittelskandale und die Rolle der Medien

Ausgabe 2/2013 von "backwaren aktuell" ist online

(lifePR) (Berlin, 23.08.2013) Erhöhte Dioxingehalte in Eiern, mangelnde Betriebshygiene, undeklariertes Pferdefleisch in Lasagne - nahezu täglich berichten die Medien über Missstände in der Lebensmittelbranche. Meist basieren diese tatsächlich auf Rechtsverstößen, doch längst nicht jeder Missstand wird auch zum Skandal. Warum dies so ist und welche Rolle die Medien bei der Entwicklung von Lebensmittelskandalen spielen, damit beschäftigt sich Prof. Dr. Hans Mathias Kepplinger vom Institut für Publizistik der Johannes Gutenberg-Universität Mainz in seinem Beitrag "Hausgemacht oder mediengemacht? Lebensmittelskandale als mediales Phänomen". Sein Fazit: Hersteller müssen die Ursachen beseitigen, die zur Skandalisierung von Lebensmitteln führen können.

Das ist keine leichte Aufgabe, bietet doch allein das Lebensmittelrecht unzählige Fallstricke und damit Möglichkeiten, mit dem Gesetz in Konflikt zu geraten. Damit genau dies nicht passiert, lohnt es sich unter anderem die aktuelle Rechtsprechung im Blick zu behalten. Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus hat für "backwaren aktuell" die wichtigsten branchenrelevanten Fälle der Jahre 2011/2012 zusammengetragen.

Doch nicht nur Rechtsverstöße, auch unbedachte Reaktionen auf Kundenreklamationen können einen Skandal heraufbeschwören. Wichtig ist es daher, klare Regeln für den Umgang mit kritischen Kunden festzulegen. Wie dies in der Praxis aussehen kann, darüber berichtet unser Autor Heinrich Münsterjohann in seinem Beitrag zum Reklamationsmanagement.

Hersteller müssen Ursachen beseitigen

26.08.2013 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Die Ausgabe 2/2013 von „backwaren aktuell“ ist online – und stellt Lebensmittelskandale und die Rolle der Medien in den Mittelpunkt. Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus hat für die Publikation die wichtigsten branchenrelevanten Fälle der Jahre 2011/2012 zusammengetragen.

Die Ausgabe 2/2013 von „backwaren aktuell“ ist online – und stellt Lebensmittelskandale und die Rolle der Medien in den Mittelpunkt. Meist basieren die Skandale auf Rechtsverstößen, doch längst nicht jeder Missstand wird auch zum Skandal. Warum dies so ist und welche Rolle die Medien bei der Entwicklung von Lebensmittelskandalen spielen, damit beschäftigt sich Prof. Dr. Hans Mathias Kepplinger vom Institut für Publizistik der Johannes Gutenberg-Universität Mainz in seinem Beitrag „Hausgemacht oder medien gemacht? Lebensmittelskandale als mediales Phänomen“. Sein Fazit: Hersteller müssen die Ursachen beseitigen, die zur Skandalisierung von Lebensmitteln führen können.

Das ist keine leichte Aufgabe, bietet doch allein das Lebensmittelrecht unzählige Fallstricke und damit Möglichkeiten, mit dem Gesetz in Konflikt zu geraten. Damit genau dies nicht passiert, lohnt es sich unter anderem die aktuelle Rechtsprechung im Blick zu behalten. Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus hat für „backwaren aktuell“ die wichtigsten branchenrelevanten Fälle der Jahre 2011/2012 zusammengetragen.

Ebenfalls kritisch: Reklamationen

Doch nicht nur Rechtsverstöße, auch unbedachte Reaktionen auf Kundenreklamationen können einen Skandal heraufbeschwören. Wichtig ist es daher, klare Regeln für den Umgang mit kritischen Kunden festzulegen. Wie dies in der Praxis aussehen kann, darüber berichtet Heinrich Münsterjohann in seinem Beitrag zum Reklamationsmanagement.

Kein Skandal, wenngleich in den Augen einiger durchaus ein Missstand, sind die steigenden Produktionskosten für Backhefe. Über die Hintergründe informiert unser aktueller Rohstoff-Beitrag. Und [hier](#) kommen Sie zu besagten Beiträgen.

Donnerstag, 29. August 2013

„Backwaren aktuell“ ist online

Weitere Artikel zu

Backwaren aktuell

Wissensforum

Fokus

Anzeige

Informationen zum Lebensmittelrecht und die Rolle der Medien, lesen Bäcker in der neuen Ausgabe von „Backwaren aktuell“. Die Fachpublikation bringt das Wissensforum Backwaren heraus.

Das Lebensmittelrecht bietet Fallstricke und damit Möglichkeiten, mit dem Gesetz in Konflikt zu geraten. Damit das nicht passiert, lohnt es sich, die aktuelle Rechtsprechung im Blick zu behalten. Leser finden Tipps dazu im neuen Heft. Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus hat wichtige branchenrelevante Fälle zusammengetragen. Aber auch unbedachte Reaktionen auf Kundenreklamationen können einen Skandal heraufbeschwören. Wie man in der Praxis richtig reagiert, darüber berichtet Heinrich Münsterjohann in seinem Beitrag zum Reklamationsmanagement. Weitere Themen im Heft.

Download kostenlos:

[www.wissensforum-](http://www.wissensforum-backwaren.de)

backwaren.de

September 2013

Bäckervereinigung Nord

BKV-Newsletter 08/2013



BKV-Nord e.V. NEWSLETTER 08/2013

Montag, 9. September 2013

Die Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord e.V.: die Geschäftsstelle für die Bäcker-Innungen Hamburg und Nord, des Landesinnungsverbandes des Bäckerhandwerks Schleswig-Holstein und des Landesinnungsverbandes des Bäcker- und Konditorenhandwerks Mecklenburg-Vorpommern.

Interessante Lektüre - backwaren-aktuell 2/2013

Anliegend übersenden wir die neueste Ausgabe backwaren-aktuell, die sich u.a. mit den beiden nachfolgenden Themen beschäftigt, die auch für Sie vielleicht interessant sind.

Lebensmittelskandale als mediales Phänomen

Hausgemacht oder mediengemacht? Nach dem Skandal ist vor dem Skandal. Insbesondere im Lebensmittelbereich scheinen die Intervalle zwischen der medialen Aufdeckung von tatsächlichen oder auch nur vermeintlichen Missständen in der Produktion und im Vertrieb immer kürzer zu werden. Was hinter diesem Phänomen steckt, und warum der Mensch trotz allem Widerwillen doch eigentlich den Skandal sucht.

Brot und Backwaren im Lichte der Rechtsprechung 2011/2012

Lebensmittelunternehmer haben im Rahmen ihres Qualitätsmanagements eine Vielzahl lebensmittelrechtlicher Normen zu berücksichtigen. Umfang und Tragweite der einzelnen Vorschriften werden hierbei häufig durch die Rechtsprechung des EuGH sowie nationaler Gerichte konkretisiert, wobei die Lebensmittelüberwachungsbehörden die gerichtliche Auslegung im Rahmen des Verwaltungsvollzugs zu beachten haben. Zudem dient die Rechtsprechung den Lebensmittelunternehmern als wertvolle Orientierungshilfe für Qualitätssicherungsmaßnahmen, die sie bei der Herstellung sowie dem Inverkehrbringen treffen müssen.

Ausgabe 2/2013 der „backwaren aktuell“ ist da

📅 Dienstag, 3. September 2013 📁 Backbranche

Die aktuelle Ausgabe 2/2013 der „backwaren aktuell“ enthält folgende Themen: Prof. Dr. Hans Mathias Kepplinger vom Institut für Publizistik der Johannes Gutenberg-Universität Mainz beschäftigt sich mit der Rolle der Medien bei der Entwicklung von Lebensmittelskandalen in seinem Beitrag „Hausgemacht oder mediengemacht? Lebensmittelskandale als mediales Phänomen“. Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus hat für diese Ausgabe die wichtigsten branchenrelevanten Rechtsverstöße der Jahre 2011 und 2012 zusammengetragen. Weitere Themen im Zusammenhang mit den Lebensmittelskandalen sind die steigenden Rohstoffkosten bei Backhefe und „Reklamationsmanagement“.

Dezember 2013

Stollen - Alles rund um die vorweihnachtliche Köstlichkeit

Ausgabe 3/2013 von "backwaren aktuell" ist online

(lifePR) (Bonn, 03.12.2013) Der Stollen gilt in Deutschland als das Weihnachtsgebäck schlechthin. Die Dezember-Ausgabe von "backwaren aktuell" widmet sich der süßen Köstlichkeit daher mit gleich zwei Beiträgen: Erfahren Sie mehr über den Namensursprung, die Geschichte sowie die Marketing-Strategien von Einzelhandel und Handwerk. Beleuchtet wird natürlich auch die Herstellungsweise dieses traditionellen Weihnachtsgebäcks, welches erstmals im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt wurde und sich über die Jahre vom eher tranig schmeckenden "Christbrot" zu einem kulinarischen Genuss entwickelte, der längst nicht mehr nur zur Weihnachtszeit mundet.

Passend zu den süßen Genüssen der Vorweihnachtszeit behandelt der Rohstoff-Beitrag der aktuellen Ausgabe das Thema Zucker. Sein Nutzen in der Lebensmittelherstellung ist vielfältig und klar definierbar. Anders sein Marktpreis: Dieser unterliegt seit einigen Jahren intensiven Schwankungen.

Genauso wenig absehbar wie der Zuckerpreis, scheinen die Regulierungsbestrebungen zu trans-Fettsäuren in Lebensmitteln zu sein. Über den aktuellen Stand der Dinge informiert der vierte Beitrag der Dezember-Ausgabe von "backwaren aktuell".

Dezemberausgabe „backwaren aktuell“ ist online

04.12.2013 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Der Stollen gilt in Deutschland als das Weihnachtsgebäck schlechthin. Die Dezember-Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich der süßen Köstlichkeit daher mit zwei Beiträgen. Außerdem geht es um den Rohstoff Zucker und Transfettsäuren in Lebensmitteln.

Der Stollen gilt in Deutschland als das Weihnachtsgebäck schlechthin. Die Dezember-Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich der süßen Köstlichkeit daher mit gleich zwei Beiträgen: Erfahren Sie mehr über den Namensursprung, die Geschichte sowie die Marketing-Strategien von Einzelhandel und Handwerk. Beleuchtet wird natürlich auch die Herstellungsweise dieses traditionellen Weihnachtsgebäcks, welches erstmals im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt wurde und sich über die Jahre vom eher tranig schmeckenden „Christbrot“ zu einem kulinarischen Genuss entwickelte, der längst nicht mehr nur zur Weihnachtszeit mundet.

Zucker und Fettsäuren als weitere Themen

Passend zu den süßen Genüssen der Vorweihnachtszeit behandelt der Rohstoff-Beitrag der aktuellen Ausgabe das Thema Zucker. Sein Nutzen in der Lebensmittelherstellung ist vielfältig und klar definierbar. Anders sein Marktpreis: Dieser unterliegt seit einigen Jahren intensiven Schwankungen.

Genauso wenig absehbar wie der Zuckerpreis scheinen die Regulierungsbestrebungen zu trans-Fettsäuren in Lebensmitteln zu sein. Über den aktuellen Stand der Dinge informiert der vierte Beitrag der Dezember-Ausgabe von „backwaren aktuell“.

Dienstag, 10. Dezember 2013

Fachinfos im Download



Wissensforum Backwaren

Backen - Wissen

backwaren aktuell

Aktueller Heft-Titel des Wissensforum
Backwaren e.V. Grafik: Verband

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2

Stollen
Markung, Qualitäts-



8

Rehstoffe im Fokus
Rohstoff backtrotz Zucker



11

Der Stollen
Die alten Formen im Bereich



19

Trans-Fettsäuren
Die Mägen werden

Weitere Artikel zu

Wissensforum Backwaren e.V.

Stollen

Transfatsäuren

Zucker

Kommentieren

Empfehlen

Teilen

Markieren

Drucken

Themenalarm

Lesen

PUBLIKATION Das Wissensforum Backwaren e.V. hat eine neue Broschüre online gestellt. Schwerpunkte der Ausgabe sind der Stollen, Zucker und Transfetsäuren.

Berlin (abz). Der **Stollen** gilt in Deutschland als das Weihnachtsgebäck schlechthin. Die Dezember-Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich der süßen Köstlichkeit daher mit gleich zwei Beiträgen: Erfahren Sie mehr über den Namensursprung, die Geschichte sowie die Marketing-Strategien von Einzelhandel und Handwerk. Beleuchtet wird natürlich auch die Herstellungsweise dieses traditionellen Weihnachtsgebäcks, welches erstmals im 14. Jahrhundert urkundlich erwähnt wurde und sich über die Jahre vom eher tranig schmeckenden „Christbrot“ zu einem kulinarischen Genuss entwickelte, der längst nicht mehr nur zur Weihnachtszeit mündet.

Passend zu den süßen Genüssen der Vorweihnachtszeit behandelt der Rohstoff-Beitrag der aktuellen Ausgabe das Thema **Zucker**. Sein Nutzen in der Lebensmittelherstellung ist vielfältig und klar definierbar. Anders sein Marktpreis: Dieser unterliegt seit einigen Jahren intensiven Schwankungen.

Genauso wenig absehbar wie der Zuckerpreis, scheinen die Regulierungsbestrebungen zu Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln zu sein. Über den aktuellen Stand der Dinge informiert der vierte Beitrag der Dezember-Ausgabe von „backwaren aktuell“ des Wissensforum Backwaren e.V.

Kostenloser Download: www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/bmi-aktuell-backwaren-aktuell/bmi-aktuell-backwaren-aktuell.html