

GESCHÄFTSBERICHT 2016



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung
am

13. Juni 2017
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. Gremienzusammensetzung	6
3. Mitgliederversammlung 2016	7
4. Publikationen	9
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	18
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	20
7. Internetauftritte	22
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeiten	23
9. Fortschreibung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“	24
10. Wissenschaftlicher Beirat	30
11. Redaktionskreis	31
12. Mitgliedsunternehmen	32
13. Auszug aus dem Pressespiegel	42

1. Vorwort

Verehrte Leserinnen und Leser,

vor Ihnen liegt der neue Jahresbericht über das Geschäftsjahr 2016. Das Wissensforum Backwaren e.V., seit jeher fester Bestandteil der Außendarstellung der Backzutatenbranche, hat sich weiter gut entwickelt.

Im Zuge gewachsener Verbraucheransprüche gerade auch im Hinblick auf Transparenz in einem hochemotionalen Marktumfeld - der Lebensmittelbranche - haben wir schon vor mehreren Jahren auf den richtigen Weg eingeschwenkt. Und das war richtig so! Die Backzutatenbranche braucht sich und ihre Produkte nicht zu verstecken!

Die bereits im Jahr 2012 angestoßene Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde weiter fortgeschrieben. Gemeinsam mit unserer neuen Partnerin, der Agentur kommunikation.pur, schreiten wir voran. Jährliche Umfragen unter den Mitgliedsunternehmen zur Ermittlung des Stimmungsbildes in der Branche, gepaart mit regelmäßigen Pressekontakten, sei es mit anlassbezogenen Pressemitteilungen oder auch Interviews, vertiefen das gute Verhältnis zur Fachpresse. Die Pressekonferenz am Rande der südback wurde gut angenommen und entwickelt sich wieder zu einer Institution. Auf unserer öffentlichen Mitgliederversammlung im Herbst 2017 werden wir das bewährte Konzept der Pressekonferenzen fortsetzen.

Im Jahre 2016 wurden ferner die Weichen gestellt für einen kompletten Relaunch der Webauftritte von Wissensforum Backwaren e.V. und Backzutatenverband e.V. Nach nunmehr acht Jahren war dies überfällig und wird die Arbeit des Wissensforums im Jahre 2017 - das darf vorweggenommen werden - prägen.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre des Geschäftsberichts, für dessen gewissenhafte Erstellung wir Frau Kathleen Reif, Assistentin von Herrn Christof Crone, herzlich danken dürfen!

Berlin, im Juni 2017

RA Christof Crone
(1. Vorsitzender und Ge-
schäftsführendes
Vorstandsmitglied)

Karl Schmitz
(Stellvertretender
Vorsitzender)

Gerrit Rosch
(Stellvertretender Vorsit-
zender)

2. Gremienzusammensetzung 2016

Vorstand

Vorsitzende(r):	RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V.
Stellv. Vorsitzen-de(r):	Karl Schmitz, SchapfenMühle GmbH & Co. KG Gerrit Rosch, Dawn Foods Germany GmbH

PR-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Mag. Jürgen Reimann, backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH
Susanne Steinfort-Klass, Martin Braun-KG
Elke Preißler, UNIFERM GmbH & Co. KG
Heidi Kahlstorf, CSM Deutschland GmbH
Stephan Schwind, IREKS GmbH
Lydia Niesel, Ernst Böcker GmbH

Redaktion-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG
Dr. Friedrich Kunz, STAMAG
Dr. Bernd Meyer, IREKS GmbH
Rainer Mundt, Martin Braun KG
Bastian Borchfeld, f2m foodmultimedia gmbh

Wissenschaftlicher Beirat

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Prof. Dr. K.-D. Jany
Prof. Dr. B. Kniel
Prof. Dr. P. Köhler
Prof. Dr. M. Lindhauer
RA H. Martell
Prof. Dr. F. Meuser
Prof. Dr. J. Schmitt

Gf. Vorstandsmitglied

RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
--

Geschäftsstelle

Kathleen Reif, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
--

3. Mitgliederversammlung 2016

Im Berichtszeitraum fand die 8. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 14. Juni 2016 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2015/2016 vorgestellt. Der Vorstand wurde entlastet. Des Weiteren wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2016 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Ebenfalls wurde auf der Mitgliederversammlung ein neuer Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. gewählt. Wilko Quante und Stephan Schwind haben sich nach vier erfolgreichen Jahren im Amt des Vorstands des Wissensforums Backwaren e.V. nicht wieder zur Wahl gestellt und damit den Staffelstab an Kollegen aus dem Mitgliederkreis weitergegeben. Beide haben mit Vorstandskollegen Christof Crone in den letzten Jahren intensiv an der Neuausrichtung des Verbands gearbeitet und gemeinsam mit dem Steuerungsgremium PR-Arbeitskreis sowie der Geschäftsstelle die strategische Marschrichtung der Kommunikation neu justiert. Beide werden auch in Zukunft als Teil der Mannschaft in verschiedenen Funktionen für den Verband tätig sein.

Zur Wahl gestellt haben sich Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. und des Backzutatenverbandes e.V., Berlin, Karl Schmitz, Geschäftsführer Bäckergeschäft der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, und Gerrit Rosch, Geschäftsführer der Dawn Foods Germany GmbH, Darmstadt. Alle drei wurden einstimmig von den anwesenden Mitgliedern in ihre neuen Ämter gewählt.



Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 14. Juni 2016 verwiesen.

Im Jahr 2016 fand aufgrund der Jahrestagung der Dachorganisation des Backzutatenverbandes - der FEDIMA - keine Herbsttagung mit Vortragsveranstaltung des Backzutatenverbandes statt. Damit entfiel auch eine entsprechende Veranstaltung des Wissensforums.

4. Publikationen

Um die interessierte Öffentlichkeit gemäß dem satzungsmäßigen Zweck 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 Fachveröffentlichung *backwaren aktuell*. Zudem werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand dieser Publikationen wird nachfolgend unter a) kurz vorgestellt.

Ergänzend zu dem seit Jahren etablierten Publikationsangebot des Wissensforums Backwaren e.V. wurde im Jahr 2016 im Rahmen der bereits 2013 auf den Weg gebrachten Transparenzoffensive der Fragen- und Antworten-Katalog für Bäckereifachverkäuferinnen überarbeitet und auf der Website www.wissenwasschmeckt.de veröffentlicht. Zudem wurde die Website, ursprünglich eine Microsite, zu einem Responsive Design geändert. Nähere Informationen können dem Punkt 9 entnommen werden.

a) Bestand Fachbroschüren 2016

Unter der Federführung des Wissensforum Backwaren e.V. wurden bis dato insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten publiziert. Sie behandeln warenkundliche Themen und technologische Fragestellungen wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik. Außerdem werden lebensmittelrechtliche Sachverhalte aufgriffen 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, das einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Aufgrund der eingeschlagenen thematischen Neuausrichtung und des angestoßenen Transformationsprozesses wurde auch 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 und einer vertretbaren Aktualität entsprechen.

Nr.	Titel	Stand, on-line
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 Bestandteil 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 Juni 2017.

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 Bestandteil 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

Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, Stand Juni 2017.

Tabelle 3 listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und grundsätzlich einer Überarbeitung bedürfen. Sie werden mangels Aktualität auch auf Anfrage hin 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 démolage	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 Juni 2017.

b) backwaren aktuell

Mit der Fachpublikation *backwaren aktuell* hat das Wissensforum Backwaren e.V. ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen geschaffen. Es greift Trendthemen auf, informiert wissenschaftlich fundiert über neueste Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und technologische Fortschritte. Im Jahr 2016 wurden insgesamt 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 wurden in der Vergangenheit 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 bereits im Jahr 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. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2016 fortgesetzt.

Abb. 1: Informationsmail für die Mitgliedsunternehmen, die anlässlich des Erscheinens von *backwaren aktuell* versandt wird.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ausgabe 1/2016

 **backwaren**
aktuell

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

			
2 Tropan-Alkaloide Natürliche pflanzliche Giftstoffe	6 Kommentar Die Rache der Natur	9 Sauerteig Plädoyer für eine europäische Definition	15 Öle und Fette Richtige Kennzeich- nung laut LMIV

<http://www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/bmi-aktuell-backwaren-aktuell/bmi-aktuell-backwaren-aktuell.html>

Bitte leiten Sie diese E-Mail innerhalb Ihres Mitgliedsunternehmen weiter!

Mit freundlichen Grüßen,

Die Ausgaben im Jahr 2016 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2016



Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

Tropan-Alkaloide
Natürliche pflanzliche Giftstoffe

Udo Pollmer, Gemmingen

Kommentar
Die Rache der Natur

Dr. Georg Böcker, Minden

Sauerteig auf den Begriff gebracht
Plädoyer für eine europäische Definition

Dr. Dirk Hisserich, Bremen

Nur auf den ersten Blick trivial:
Die Kennzeichnung von Ölen und Fetten

Ausgabe 2/2016



Dr. Bernd Meyer, Kulmbach

Chiasamen
Ein neues Lebensmittel – eine neue Zutat

Prof. Dr. Klaus Lösche, Bremerhaven

Backmittel
Ein Garant für Qualität – Teil 1

Karl Schmitz, Ulm, Gérard Journeault, Ulm

Gepuffte Cerealien
Innovative Zutaten für die Bäckerei

Ausgabe 3/2016



Wissensforum Backwaren

Ausgabe 3/2018

RA Helmut Martell, Bonn

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Prof. Dr. Klaus Lösche, Bremerhaven

Backwaren e.V., Berlin

Transparenzoffensive klärt weiter auf

Fachwissen verständlich vermitteln

Rechtsbegriffe

Vegan und vegetarisch

Kekse

Die kleine süße Verführung

Backmittel

Ein Garant für Qualität – Teil 2

Liebe Leser

Die Transparenzoffensive in Wissensformen Backwaren geht weiter. Die Herausgeber wünschen sich eine weitere Abschaltung. In den Beiträgen zu den blauframed Fragen (BFG) kann man sich das Material der BFG herunterladen. Es kann die Universitätsschriften eines Meisters und eines Vollmeisters sein. Nein ist es kein Scherz. Es kann die Werkzeugkataloge direkt auf der FAQ-Berichtsseite unter der Frage „Was ist ein Meister?“ abgerufen werden.

RA Helmut Martell hat sich in einem Beitrag mit den Themen „Ärger und regnerisch“ beschäftigt. Er hat darüber geschrieben, dass es sich um einen Begriff handelt, der nicht nur bei Fraktionsangaben geprägt oder auch eingesetzt wird. Nützliche Fehler von selbst gebildeten Meistern sind ebenfalls im Beitrag dargestellt. Ein Beitrag über die Interne Entwicklung der Backwaren gibt auf der Internetseite des Wissensforums Backwaren (www.wissensforum-backwaren.de) einen Überblick über die Entwicklung in Deutschland und Österreich.

Wissensformen Backwaren hat die „Qualität“ geht Prof. Dr. Klaus Lösche auf unvermeidliche Meldepflichten, des Einsatz von Vier- und Siebenzügen, einer backtechnischen Ausbildung und die Anwendung der Praktiken von Backwaren ein.

Ein Team aus drei und sechs Jahren Wissensformen wünscht Ihnen eine gute Lektüre.

PS: Alle bisherigen Ausgaben finden Sie als pdf-Dokument auf unserer Homepage
www.wissensforum-backwaren.de oder www.backwaren-berlin.de.

5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

ARGE Backmittelerzeuger

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2016 fortgesetzt. Es besteht ein enger inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Herr Crone nahm im Jahr 2016 an insgesamt einer Sitzung und zwei Telefonkonferenzen der ARGE Backmittelerzeuger teil.

ICC-Austria

Seit 2006 ist das Wissensforum Backwaren e.V. Mitglied der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Austria (ICC Austria) und unterstützte in den vergangenen Jahren wiederholt Veranstaltungen der Organisation. Einmal im Jahr findet ein Symposium zu einem topaktuellen Thema und hinsichtlich der Vortragenden und Referate meist als hochkarätig eingestufte Veranstaltung statt. Im Jahr 2016 fand im April das Symposium unter dem Arbeitstitel „Zusatzstoffe - Fluch oder Segen? Wie geht es weiter mit Backmitteln, Carry Over und Clean-Label?“ statt.

In einer sehr erfolgreichen Veranstaltung mit knapp 140 Teilnehmer/innen - einer von ihnen war Herr Crone - konnte die ICC-Austria zeigen, dass kontroverse Auffassungen auf wissenschaftlichem Niveau offen und in wechselseitigem Respekt der unterschiedlichen Meinungen öffentlich diskutiert werden können. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Backwaren stellt sich seit Außer-Kraft-Setzen der so genannten Carry Over-Leitlinie Ende August 2015 durch das österreichische Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMG) als brandaktuelles und „heißes“ Thema dar. Mit Beiratsmitglied Rechtsanwalt Helmut Martell focht ein prominenter Vertreter der Jurisprudenz für die Interessen unserer Branche.

Im September 2016 veranstalteten die getreidewissenschaftlichen Gesellschaften der drei deutschsprachigen Länder, die Arbeitsgemeinschaft

Getreideforschung (AGF), Detmold, Deutschland, die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie, Landesgruppen Österreich (ICC-Austria), Wien, und ICC-Schweiz, Wädenswil, in Kooperation mit dem 18. Backforum der Vereinigung der Backbranche Schweiz zum zweiten Mal eine gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften. Nach Initiative der Vorstände der drei Gesellschaften wird die jährliche Tagung 2017 in Deutschland und 2018 wieder in Österreich stattfinden.

Mit rund 100 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz ist die Veranstaltung recht erfolgreich. Zielgruppen sind alle Getreidewissenschaftler und Getreidetechnologen entlang der Wertschöpfungskette, beginnend mit der Saatzucht, weiter über die Landwirtschaft, den Getreidehandel, die Müller, die Bäcker und andere Hersteller von Getreideerzeugnissen, bis hin zu den universitären und außeruniversitären Forschungsinstituten, Bildungsinstitutionen sowie Kontrolleinrichtungen, Aufsichtsbehörden und Laborausstatter.

Überwiegend hochkarätige Vorträge von Wissenschaftlern aus den drei Ländern deckten das aktuelle Spektrum der getreidewissenschaftlichen Forschung ab und zeichneten ein Bild von der Breite und Tiefe sowie höchsten Aktualität der bearbeiteten Problemkreise.

Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten - im Wesentlichen in Bezug auf die leicht von Deutschland abweichenden national geregelten Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware - angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website www.wissenwasschmeckt.at gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten (s. dazu ausführlich unter 9.). Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage

von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden auch im Jahr 2016 nicht vorgenommen.

6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Das Wissensforum Backwaren e.V. steht im Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält im Bedarfsfall 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 aufgegriffen (s. Pressespiegel).

Zudem wurde über die Fortsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ - Pressegespräch im Rahmen der südback 2016 in Stuttgart - zur neuen Website www.wissenwasschmeckt.de im Responsive Design mit integriertem FAQ-Bereich via Pressemitteilung informiert. Auch diese Mitteilung wurde in der einschlägigen Fachpresse sehr gut aufgegriffen, wie der Auszug aus dem Pressespiegel belegt.

Für 2016 ist eine deutliche Intensivierung der Pressearbeit in Zusammenarbeit mit einem neuen Agenturpartner erfolgt und bereits in einzelnen Teilbereichen umgesetzt. Eine weitere Steigerung der Pressearbeit ist für das Jahr 2017 geplant.

Presseanfragen und mediale Berichterstattung

Es wurden 2016 individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt.

Einzelne Anfragen kamen unter anderem zu folgenden Sachverhalten:

- Allergenkennzeichnungspflicht
- Einsatz von Enzymen
- Zusatzstoffe - Verwendungsmengen und -zweck in der Backbranche
- Kennzeichnungsvorschriften
- Entwicklungen bei den Rohstoffen bzgl. des Preises und der Verfügbarkeit
- Branchendaten wie Absatzmenge, Anzahl der Unternehmen etc.

7. Internetauftritte

Im Dezember 2013 wurde die Website (Micosite) www.wissenwasschmeckt.de freigeschaltet, die im Grundsatz die mit dem Pocketfolder der gleichnamigen Transparenzoffensive publizierten Informationen online wiedergibt. Im Jahr 2014 wurde diese entsprechend der Zweitausgabe des Folders inhaltlich angepasst. Ergänzend findet der Leser auf der betreffenden Internetseite Links zur Homepage des Wissensforums Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de, über die er Zusatzinformationen zu den einzelnen Themenkapiteln des Pocketfolders abrufen kann.

Im Rahmen der Messe südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren e.V. während einer Pressekonferenz seine Webseite www.wissenwasschmeckt.de im neuen Responsive Design mit integriertem FAQ-Bereich vor. Die Webseite ist eine weitere, konsequent verfolgte Maßnahme im Rahmen der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren e.V. Sie trägt dazu bei, das Verkaufspersonal in den Bäckereien zu informieren und aktuelles Fachwissen einfach und verständlich zu vermitteln. Der FAQ-Bereich ist ein praxistauglicher Fragen-Antworten-Katalog, der das Verkaufspersonal dabei unterstützt, zügig kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher geben zu können.

Für die Website www.wissensforum-backwaren.de ist der Relaunch im Jahr 2017 fest eingeplant. Ziel ist es, den Internetauftritt zeitgemäß umzugestalten. Ein klares Design mit dem Fokus auf das Leistungsangebot und aktuelle Themen und eine optimale Produktdarstellung durch Bild und Text stehen hierbei im Vordergrund.

8. PR-Arbeitskreis und Vorstandarbeit

Im Berichtszeitraum fanden zwei PR-Arbeitskreissitzungen und fünf Telefonkonferenzen statt:

- 20. Januar 2016 Sitzung in Berlin
- 26. Februar 2016 Telefonkonferenz
- 13. Mai 2016 Telefonkonferenz
- 22. Juni 2016 Sitzung in Berlin
- 7. September 2016 Telefonkonferenz
- 27. Oktober 2016 Telefonkonferenz
- 11. November 2016 Telefonkonferenz

Der Vorstand hat sich im Jahr 2013 darauf verständigt, in regelmäßigen Abständen, in der Regel 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. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2016 fortgesetzt.

Im Fokus der Vorstands- und PR-Arbeit standen im Berichtszeitraum die weitere Umsetzung bzw. Ergänzung der Transparenzoffensive (s. dazu ausführlich unter 9.) sowie weitere Schritte hin zu einer medialen Schlagkraft. So hat der PR-Arbeitskreis den Fragen-und-Antworten-Katalog für Bäckereifachverkäuferinnen überarbeitet und in den Webauftritt der nunmehr im Responsive Design existierenden Website www.wissenwasschmeckt.de einarbeiten lassen. Die neue Website sowie der FAQ und ein für die Mitglieder des Backzutatenverbands eigens angefertigtes Signet, welches zukünftig die Zugehörigkeit zum Backzutatenverband e.V. unterstreicht, wurden auf dem hierfür anberaumten Fachmedientalk im Rahmen der südback veröffentlicht.

9. Fortschreibung 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 im ersten Zug primär das Verkaufspersonal in der Bäckerei. Ihm 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.

Pocketfolder

Der Pocketfolder informiert über Backwaren, ihre Herstellung, einschließlich der verwendeten Rohstoffe sowie ausgewählter lebensmittelrechtlicher Themen (Abb. 3).

Website www.wissenwasschmeckt.de

Die Website www.wissenwasschmeckt.de spiegelt die Inhalte des Pocketfolders und verweist darüber hinaus mit Hilfe von Links auf das sehr umfangreiche, tiefergehende Informationsangebot auf der Homepage des Wissensforums Backwaren e.V.

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. Im Februar 2014 dürften deutschlandweit rund 100.000 Folder der Initiative „Wissen was schmeckt“ im Umlauf gewesen sein. Der Druck einer zweiten Auflage mit 50.000 Exemplaren war nach Überarbeitung durch den Wissenschaftlichen Beirat im Sommer 2014 erfolgt. Im Jahr 2015 ist eine Drittauflage des Folders zur Verteilung auf der iba in München gedruckt worden. Im Jahr 2016 gab es keine weiteren Nachdrucke.

Von der österreichischen Fassung des Folders sind im Berichtszeitraum keine weiteren Exemplare gedruckt worden, sodass ein Stand von 20.000 Stück aus dem Jahr 2014 bestehen bleibt.

Marktstudie

Aufbauend auf die Transparenzoffensive wurde im Jahr 2015 eine Marktstudie „Backmittel und Backzutaten in Deutschland und Österreich“ mithilfe der IMAS

International GmbH erstellt. Ziel dieser Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien rund um Backwaren und Backzutaten empirisch näher zu untersuchen. Kernbotschaften, welche der Studie entnommen werden konnten, sind, dass Backzutatenhersteller Lösungsbringer und ein wichtiger Zukunftsfaktor für die Backbranche sind. Des Weiteren wurde klar der Nutzen der Produkte der Backzutatenhersteller herausgestellt. Weitere Erkenntnisse gehen dahin, dass die Förderung des Bildes des "modernen Bäckers" sowie die Unterstützung des Bäckers bei der Kommunikation mit seinen Kunden künftig im Vordergrund stehen sollten.

Fragen-und-Antworten-Katalog

Um letzteres zu gewährleisten, wurde bereits im Jahr 2015 die Aktualisierung des Fragen-und-Antworten-Katalogs für Bäckereifachverkäuferinnen in Angriff genommen. Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Backzutatenherstellern in der Kommunikation mit den Verbrauchern. Bäckereifachverkäuferinnen werden täglich mit den verschiedensten Fragen zu den Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert. Um sie dabei zu unterstützen, kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher zu Backzutaten geben zu können, wurde der früher in Papierform existierende Katalog mit den häufigsten Fragen (englisch „Frequently Asked Questions“ - FAQ-Bereich) an die Bäckereifachverkäufer/innen überarbeitet und in einem praxistauglichen Fragen-Antworten-Katalog in digitaler Form auf der Website zusammengefasst. Wesentlich unterstützt wurde dieses Vorhaben von der Ernährungsberaterin Barbara Krieger-Mettbach. So kann das Verkaufspersonal den Kunden nun schnell und kompetent beantworten, worin z. B. der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot besteht oder was man unter einem Backmittel versteht.

Ursprung

Frage und Antworten für BäckereifachverkäuferInnen

Warum verwenden Sie zur Brotherstellung nicht einfach nur Mehl, Wasser, Hefe und Salz wie früher auch?

So einfach war das früher auch nicht. Schon immer hat der Bäcker nach Möglichkeiten gesucht, seine Herstellungsv erfahren und die Qualität der Backwaren zu verbessern. Zusätze verschiedenster Art sind daher schon immer verwendet worden, z. B. Malesiaki oder Malzmehl bereits

Dokument mit rund 20 Fragen und Antworten auf www.wissensforum-backwaren.de

Oktober 2016

Was steckt in unseren Backwaren?

Verbraucher sind heute wesentlich sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Als Jahrtausendealte Nahrungsmitel stehen unser „tägliches Brot“ sowie Backwaren im Fokus des Interesses.

Kunden möchten heutzutage wissen, was in ihren Backwaren drin ist und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden.

Auf dieser Website möchten wir Ihnen daher einen kurzen Überblick über die wichtigsten Fragen und Antworten geben, die für Sie als Backwarenhersteller oder für Sie als Fachverkäufer/-in mit täglich hunderden von Kundenkontakten wichtig sind.

Gemeinsam mehr Vertrauen und Transparenz erreichen, darauf freuen wir uns im partnerschaftlichen Dialog mit Ihnen.

Überarbeitung der FAQs in kurze, übersichtliche Informationen

Was steckt in unseren Backwaren?

Verbraucher sind heute wesentlich sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Als Jahrtausendealte Nahrungsmitel stehen unser „tägliches Brot“ sowie Backwaren im Fokus des Interesses.

Kunden möchten heutzutage wissen, was in ihren Backwaren drin ist und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden.

Auf dieser Website möchten wir Ihnen daher einen kurzen Überblick über die wichtigsten Fragen und Antworten geben, die für Sie als Backwarenhersteller oder für Sie als Fachverkäufer/-in mit täglich hunderden von Kundenkontakten wichtig sind.

Gemeinsam mehr Vertrauen und Transparenz erreichen, darauf freuen wir uns im partnerschaftlichen Dialog mit Ihnen.

Abb.4: Die FAQs wurden prominent auf die Homepage gestellt, um direkten Zugriff darauf zu haben.

Abb. 5 und 6: Mithilfe des neuen FAQ-Bereichs können BäckereifachverkäuferInnen ihre Kunden kompetent informieren: Sie bieten eine wichtige Hilfestellung für das Verkaufspersonal, sie sind durch die Einbindung in das Kas-sensystem einfach im Tagesgeschäft einsetzbar.

Abb.7: Die FAQs enthalten alle Informationen zu Backzutaten sowie eine Übersicht, wie im Verkaufsgespräch auf Kunden eingegangen werden kann.

Website im Responsive Design

Eine weitere Besonderheit der Website ist ihr Responsive Design. Die neue Website passt sich Endgeräten aller Art in ihrem Aussehen an und lässt sich auf diese Weise durch Kassensystemanbieter sogar in browserbasierte Kassen einbinden. Somit wird das Verkaufspersonal an der Kasse in die Lage versetzt, auch während seiner Tätigkeit direkten Zugriff auf die FAQs zu haben. Einer der ersten Test-User war Markus Pumberger, Bäckermeister aus dem oberösterreichischen Niederkappel. Neben der Anwendung im Kundengespräch wird er die Website zukünftig auch für Mitarbeiter Schulungen einsetzen.

Signet für Mitglieder

Ebenfalls neu vorgestellt auf dem Fachmedientalk auf der südback 2016 wurde ein Signet für Mitglieder des Backzutatenverbandes e.V. Ziel des Backzutatenverbandes ist es, seinen Mitgliedsunternehmen künftig zu ermöglichen, ihre Mitgliedschaft im Verband auch wirkungsvoll nach außen dokumentieren zu können. Der transparente Aufsteller symbolisiert allerdings nicht nur die Zugehörigkeit zum Verband und die Verbundenheit mit dem Branchennetzwerk, sondern stellt auch ein Qualitätsmerkmal dar: Alle Mitglieder des Backzutatenverbands verfügen über die neuesten Informationen bezüglich des geltenden Lebensmittelrechts und wenden die Best Practice in der Herstellung an. Qualitätsrichtlinien im Produktionsprozess werden selbstredend von den Mitgliedern des Backzutatenverbandes eingehalten.



10. Wissenschaftlicher Beirat

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforums Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wurde das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Konstituiert hat sich das Gremium bereits Anfang des Jahres 2014. Die mittlerweile dritte Sitzung fand am 28. und 29. November 2016 in Berlin statt.

Die Beiratssitzung widmete sich schwerpunktmäßig zum einem dem Thema der Verwendung von Lebensmittelenzymen und den hieraus drohenden Kontroversen in der Öffentlichkeitsarbeit, sowie dem Thema der neuen Kennzeichnungsbestimmungen für Zusatzstoffe in Backmitteln.

Mitglieder

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören sieben renommierte Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Forschung an (Mitglieder siehe unter 2.), die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen.

Aufgaben

Der Wissenschaftliche Beirat unterstützt das Wissensforum Backwaren e.V. in beratender Funktion. 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. Redaktions-Arbeitskreis

Im Berichtszeitraum fanden insgesamt vier Telefonkonferenzen des Redaktions-Arbeitskreises (Mitglieder s. unter 2.) zur Herausgabe der Ausgaben von *backwaren aktuell* im Jahr 2016 statt:

- 18. Januar 2016
- 26. Februar 2016
- 19. Mai 2016
- 18. Juli 2016

Aufgaben

Zu den wesentlichen Aufgaben des Redaktions-Arbeitskreises zählen:

- Koordinierung der Öffentlichkeitsarbeit
- Publikation von Fachinformationen
- Schwerpunkt Redaktionelle Umsetzung
- Redigat der Beiträge
- Wissenschaftliche Begleitung

12. Mitgliedsunternehmen

Mitglieder in Deutschland

AB Enzymes GmbH
Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/36 80 100
Fax +49-(0)6151/36 80 120

e-Mail: info@abenzymes.com
Internet: www.abenzymes.com

Abel + Schäfer
Komplet Bäckereigrundstoffe
GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8 - 12
66333 Völklingen
oder
Postfach 10 11 20
66302 Völklingen

Tel. +49-(0)6898/97 26 0
Fax +49-(0)6898/97 26 - 97

e-Mail: info@komplet.com
Internet: www.komplet.com

Aromatic Marketing GmbH
Sadowastr. 5
10318 Berlin

Tel. +49-(0)30/50 38 09 30
Fax +49-(0)30/50 38 09 31

e-Mail: büro.berlin@aromatic.de
Internet: www.aromatic.de

backaldrin Vertriebs GmbH
Carl v. Linde Str. 5
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60
Fax +49-(0)89/32 04 82 9

e-Mail: info@backaldrin.de
Internet: www.backaldrin.com

BASF Personal Care and Nutrition GmbH
Standort Illertissen
Postfach 10 63
89251 Illertissen

Tel. +49-(0)7303/13-0
Fax +49-(0)7303/13-70 3
= Geschäftsbereich Nahrungsmitteltechnologie

e-Mail: Andreas.Funke@basf.com
Internet: www.bASF.com

biotask AG
Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

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

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

Tel. +49-(0)6721/79 0-0
Fax +49-(0)6721 /790 - 105

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 02-355

e-Mail:
info.deutschland@csmbakerysolutions.com
Internet: www.csmbaking.com

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6
64295 Darmstadt
oder
Postfach 10 14 65
64214 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/35 22 90
Fax +49-(0)6151/35 22 93 39

e-Mail: info.dach@dawnfoods.com
Internet: www.dawnfoods.de

Dethmers GmbH & Co. KG
Otto Hahn Str. 1
26810 Ihrhove

Tel. +49-(0)4955/1470
Fax +49-(0)04955/1040

e-Mail: info@dethmers.de

Internet: www.dethmers.net

DÖHLER DAHLENBURG GMBH
Gartenstr. 13
21368 Dahlenburg
oder
Postfach 11 06
21366 Dahlenburg

Tel. +49-(0)5851/88-0
Fax +49-(0)5851/88 230

e-Mail: mailbox@doehler.com
Internet: www.doehler.com

DP Supply BV
Hauptstr. 2
49832 Beesten

Tel. +49 5905 93 00-0
Fax +49 5905 93 00-220

Internet: www.dp-supply.com

Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld

Tel. +49-(0)2173/79 09-0
Fax +49-(0)2173/79 09-12

e-Mail: info@dreidoppel.de
Internet: www.dreidoppel.de

DÜBÖR
Groneweg GmbH & Co. KG
Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuflen
oder
Postfach 20 6
32064 Bad Salzuflen

Tel. +49-(0)5222/93 44-0
Fax +49-(0)5222/93 44-50

e-Mail: info@dubor.de
Internet: www.dubor.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringst. 55 - 57
32427 Minden
oder
Postfach 21 70
32378 Minden

Tel. +49-(0)571 / 83 79 90
Fax +49-(0)571 / 83 79 92 0

e-Mail: institut@ernstboecker.de
Internet: www.ernstboecker.de
www.sauerteig.de

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

e-Mail: Info@Kroener-Staerke.de
Internet: www.Kroener-Staerke.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

e-Mail: info@ireks.de
Internet: www.ireks.de

Jung Zealandia GmbH
Homburger Landstr. 602
60437 Frankfurt am Main
oder
Postfach 56 02 20
60437 Frankfurt am Main

Tel. +49-(0)69/95 05 5-0
Fax +49-(0)69/95 05 58 0

e-Mail: info@jungzealandia.de
Internet: www.jungzealandia.de

SuCrest GmbH
Neckarstraße 9
65239 Hochheim am Main

Tel. 0031/36 52 33 100
Fax 0031/36 52 33 110

e-Mail: gregor.peter@kerry.com
Internet: www.kerrygroup.com

Martin Braun Backmittel & Essenzen KG
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
e-Mail: info@martinbraun.de
Internet: www.martinbraun.de

Novozymes GmbH
Monika Metschulat
An der Leimenkaut 40
65207 Wiesbaden

Tel. +49-(0)6127/703370
Fax +49-(0)6127/703372
e-Mail: mmet@novozymes.com
Internet: www.novozymes.com

Palsgaard
Verkaufsgesellschaft mbH & Co.KG
Hildesheimer Straße 265-267
30519 Hannover

Tel. +49-(0)511/8759144
Fax +49-(0)511/8759100
e-Mail: vu.pham@palsgaard.de
Internet: www.palsgaard.com

PURATOS GmbH
Reisholzer Werftstraße 35
40589 Düsseldorf

Tel. +49-(0)211/598938-0
Fax +49-(0)211/598938-40
e-Mail: info.germany@puratos.com
Internet: www.puratos.de

Tel. +49-(0)69/60 91 05-0
Fax +49-(0)69/60 91 05 59

Roquette GmbH
Darmstädter Landstr. 182
60598 Frankfurt

e-Mail: herbert.schelle@roquette.com
matthias.mueller-weining@roquette.com
Internet: www.roquette.com

Tel. +49-(0)731/967 460
Fax +49-(0)731/967 46 50

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

e-Mail: info@schapfenmuehle.de
Internet: www.schapfenmuehle.de

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

Tel. +49-(0)511/42 20 01-02
Fax +49-(0)511/41 07 39 3
e-Mail: info@siebin-agrano.de
Internet: www.siebin-agrano.de

Symrise AG
Mühlenfeldstraße 1
37603 Holzminden

Tel. +49 (0) 5531 90-0
Fax +49 (0) 5531 90-1617
e-Mail: info@symrise.com
Internet: www.symrise.com

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

Tel. +49-(0)4102/202001
Fax +49-(0)4102/202010

e-Mail: info@sternenzym.de
Internet: www.sternenzym.de

Dr. Otto Suwelack
Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße
48727 Billerbeck
oder
Postfach 1362
48723 Billerbeck

Tel. +49-(0)2543/72-0
Fax +49-(0)2543/72-253 (F&E Food
Biotechnologie)
e-Mail: Koen.Dekker@suwelack.de
Internet: www.suwelack.de

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

Tel. +49-(0)2233/97 47 30
Fax +49-(0)2233/97 47 37 2
e-Mail: info@cthywissenmalz.de
Internet: www.c-thywissen.de

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

Tel. +49-(0)731/97 47 20
Fax +49-(0)731/97 47 27 4
e-Mail: info@uldo.de
Internet: 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 78-2 80
e-Mail: info@uniferm.de
Internet: www.UNIFERM.de

Vandemoortele Deutschland GmbH
Altensenner Weg 68
32052 Herford
oder
Postfach 23 65
32013 Herford

Tel. +49-(0)5221/76 70
Fax +49-(0)5221/76 71 61
e-Mail: info@vandemoortele.de
Internet: www.vandemoortele.de

(Stand: Juni 2017)

Mitglieder in Österreich

backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH Kornspitzstraße 1 4481 Asten oder Johann-Schorsch-Straße 3 1140 Wien	Tel. +43-(0)722488210 Fax +43-(0)7224882116 Tel. +43-(0)19794806 Fax +43-(0)19794664 e-Mail: info@backaldrin.com Internet: www.backaldrin.com
<hr/>	 Tel. +43 463 41403-0 Fax +43 463 41403-33
CSM Austria GmbH Schleppe Platz 8 9020 Klagenfurt	e-Mail: info.austria@csmbakerysolutions.com Internet: www.csmbakery.com/austria
<hr/>	 Tel. +43-(0)724241848-291 Fax +43-(0)7242418484 e-Mail: OFFICE@DIAMANT.AT Internet: www.diamond.at
<hr/>	 Tel. +43- (0)2236 677 988-0 Fax +43-(0)2236 677 988-550 e-Mail: office@lesaffre.at Internet: www.lesaffre.at

Pfahnl Backmittel GmbH
Halmenberg 13
4230 Pregarten

Tel. +43-(0)723623070
Fax +43-(0)7236230715

e-mail: office@pfahnl.at
internet: www.pfahnl.at

Puratos Gesellschaft mbH

Tel. +43-(0)1740 40 139
Fax +43-(0)1740 40 136

e-Mail: mkrenn@puratos.de
Internet: www.puratos.de

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1
1220 Wien

Tel. +43-(0)128808
Fax +43-(0)12880819

e-Mail: office@stamag.at
Internet: www.stamag.at

(Stand: Juni 2017)

Pressespiegel

27.05.2016 BÄKO-magazin S.8.....	44
27.05.2016 BÄKO-magazin S.9.....	45
30.06.2016 BÄKO-magazin S.10	46
30.07.2016 BÄKO-magazin S.47-49	47
28.11.2016 BÄKO-magazin S.42	50
43/2016 Österreichische Bäckerzeitung S.10-11.....	51
08.03.2016 - www.baeko-magazin.de.....	52
09.03.2016 - www.webbaecker.de	53
11.03.2016 - www.abzonline.de	54
03.05.2016 - www.backwelt.de	55
04.05.2016 - www.backnetz.eu	56
04.05.2016 - www.backnetz.eu	59
06.05.2016 - www.baeko-magazin.de.....	60
06.05.2016 - www.back-intern.de	62
14.05.2016 - www.back-intern.de	63
14.05.2016 - www.abzonline.de	64
19.05.2016 - www.backjournal.de.....	65
16.06.2016 - www.baeko-magazin.de.....	66
17.06.2016 - www.webbaecker.de	68
17.06.2016 - www.backwelt.de	69
17.06.2016 - www.backjournal.de.....	70
17.06.2016 - www.abzonline.de	71
17.06.2016 - www.backtechnik-online.de	72
22.06.2016 - www.webbaecker.de	73
22.06.2016 - www.backnetz.eu	74

22.06.2016 - www.backwelt.de	75
27.06.2016 - www.baeko-magazin.de.....	76
Juni 2016 - www.docplayer.org	77
20.07.2016 - www.back-intern.de	78
24.10.2016 - www.baeko-magazin.de.....	79
25.10.2016 - www.back-intern.de	80
27.10.2016 - www.webbaecker.de	81
28.10.2017 - www.backwelt.de	82
30.10.2016 - www.abzonline.de	84
01.11.2016 - www.backjournal.de.....	85
06.12.2016 - www.backnetz.eu	86
06.12.2016 - www.webbaecker.de	87
10.12.2016 - www.backwelt.de	88
14.12.2016 - www.baeko-magazin.de.....	89
Dezember 2016 - www.docplayer.org.....	90
17.06.2016 - www.webbaecker.de	91
17.06.2016 - www.backnetz.eu	92
17.06.2016 - www.backjournal.de.....	93
17.06.2016 - www.abzonline.de	94
17.06.2016 - www.webbaecker.de	95
13.10.2016 - www.backjournal.de.....	96
13.10.2016 - www.webbaecker.de	97
13.10.2016 - www.backnetz.eu	99
16.10.2016 - www.backwelt.de	101
Überblick Mediadaten	102

Printmedien - Wissensforum Backwaren e.V.

27.05.2016 BÄKO-magazin S.8

Positive Stimmung

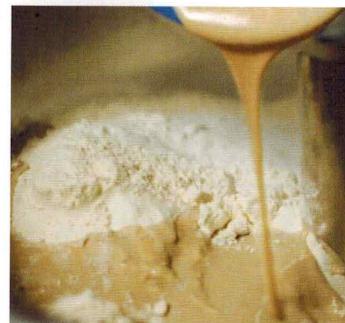
Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backwaren wurde ein Stimmungsbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleich bleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Die Initiative „Wissen was schmeckt“, die unter www.wissenwasschmeckt.de zu finden ist, hat daher an Relevanz gewonnen. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016. ■

27.05.2016 BÄKO-magazin S.9

Definition für Sauerteig gefordert

Aufgrund unterschiedlicher Begrifflichkeiten in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union kann es zu Verzerrungen des Wettbewerbs und Schwierigkeiten im grenzüberschreitenden Handel kommen. Für Verbraucher sind die verschiedenen Aussagen in den Definitionen teilweise unverständlich und nicht nachvollziehbar, denn der Begriff „Sauerteig“ steht nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Die Fachpublikation des Wissensforums Backwaren, „backwaren aktuell“, widmet einen Artikel von

Dr. Georg Böcker dieser Thematik. Er nimmt den Begriff des Sauerteigs genauer unter die Lupe und gibt Einblick in die Entwicklung einer möglichen einheitlichen europäischen Definition. Je nachdem, ob unter dem Begriff „Sauerteig“ die Zutat oder der Herstellungsprozess verstanden wird, definiert sich die Brotdeklaration. Die Ausgabe „backwaren aktuell“ 01/2016 sowie vergangene Ausgaben können unter www.wissensforum-backwaren.de online eingesehen werden. ■



30.06.2016 BÄKO-magazin S.10

„Große Chancen“ für die Branche

Im Rahmen ihrer jüngsten Mitgliederversammlungen haben der Backzutatenverband und das Wissensforum Backwaren jeweils ihren Vorstand neu aufgestellt. Dr. Detlev Krüger und Christof Crone werden in den kommenden zwei Jahren die Geschicke der Branchenverbände lenken – und sie sehen positiv in die Zukunft.

Der 14. Juni 2016 stand im Berliner VKU-Forum ganz im Zeichen der Backmittelbranche: Der Backzutatenverband richtete dort seine 68. Ordentliche Mitgliederversammlung aus. Wichtigster Programmpunkt dabei waren die Neuwahlen des Vorstands. Dieser entschied sich einstimmig für Dr. Detlev Krüger (Martin Braun) als Verbandsvorsitzenden sowie für Thomas Tanck (CSM) als seinen Stellvertreter.

In den Vorstand wiedergewählt wurden durch die Mitgliederversammlung darüber hinaus Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker), Dr. Andreas Fricke (Jung Zealandia) sowie Wolfgang Mayer (Backaldrin). Mayer wird weiterhin die Belange der österreichischen Mitgliedsunternehmen vertreten. Neu in den Vorstand gewählt wurden außerdem Karl Schmitz (SchapfenMühle), Wilko Quante (Uniform) und Dr. Matthias Warwel (Ireks). Thomas Krupp (Ireks) trat nicht mehr zur Wiederwahl an, da er zum Jahresende aus dem Unternehmen ausscheiden wird. Die Wahlen erfolgten jeweils einstimmig bei Enthaltung der zur Wahl stehenden Personen.

Optimismus fürs kommende Jahr

Der frisch bestätigte Verbandsvorsitzende Krüger zog in seinem Bericht eine positive Bilanz zur Branchenentwicklung im vergangenen Geschäftsjahr. Aufgrund der zunehmenden Diversifizierung der Angebotsformen, des Ausbaus des Außer-Haus-Konsums und der steigenden Nachfrage nach Premium-Backwaren sieht Krüger „große Chancen“ für die Zulieferbranche des backenden Gewerbes. Weitere Hoffnungs-

schimmer seien Trends wie Wellness, Gesundheit und die Rückkehr des klassischen Abendbrots. Dirk Hisserich berichtete aus dem Expertengremium des Verbands über die neuesten Entwicklungen im Lebensmittelrecht und gab den Mitgliedern Denkanstöße für eine Neubewertung bestimmter Kennzeichnungsempfehlungen. Geschäftsführer Christof Crone erläuterte abschließend den Transformationsprozess des europäischen Dachverbands Fedima. Auch sei positiv zu bewerten, dass deutsche Backwaren und damit auch deren Zulieferprodukte sich eines guten Rufs im Ausland erfreuen. So verwundere es nicht, erläuterte Krüger optimistisch, dass die Mitglieder des Backzutatenverbands in der im Frühjahr dieses Jahres durchgeführten Blitzumfrage des Wissensforums Backwaren ein optimistisches Stimmungsbild gemeldet haben.

Crone an WBF-Spitze

Optimistische Stimmung gab es – am selben Tag und selben Ort – auch bei der 8. Ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren. Dort wurde mit Christof Crone, Karl Schmitz und Gerrit Rosch ebenfalls einstimmig ein neuer Vorstand gewählt. Geschäftsführer Christof Crone übernimmt dabei den 1. Vorsitz. Wilko Quante und Stephan Schwind haben sich nach vier erfolgreichen Jahren im Amt des Vorstands nicht wieder zur Wahl gestellt und damit den Staffelstab an Kollegen aus dem Mitgliederkreis weitergegeben. Uniform-GF Quante verzichtet aus beruflichen

Gründen auf eine Wiederwahl. Schwind wird dem PR-Arbeitskreis auch weiterhin erhalten bleiben. Beide haben mit Vorstandskollege Crone in den letzten Jahren intensiv an der Neuaustrichtung des Verbands gearbeitet und gemeinsam mit dem Steuerungsgremium PR-Arbeitskreis sowie der Geschäftsstelle die strategische Marschrichtung der Kommunikation neu justiert. Sie werden auch in Zukunft als Teil der Mannschaft in verschiedenen Funktionen für den Verband tätig sein.

Verbesserter Workflow

Neben den Vorstandswahlen blickten die Mitglieder des Wissenforums Backwaren auf die Aktivitäten der vergangenen eineinhalb Jahre zurück. „Durch die straffe Strukturierung vieler Abstimmungsprozesse, die wir in den vergangenen Jahren beleuchtet und neu aufgesetzt haben, konnten in den verschiedenen Steuerungsgremien des Verbands Kräfte freigesetzt werden, die nun zielgerichtet für andere Aufgaben eingesetzt werden können“, fasste Quante die Ergebnisse der Vorstandarbeit zusammen. Einen besonderen Stellenwert ihrer Arbeit nehmen die Transparenzoffensive „Wissen, was schmeckt“ ein, die in den letzten Jahren erfolgreich angestoßen wurde. Auch zukünftig möchte der Verband Informationen über die Backzutaten bereitstellen und diese schnell verfügbar machen. Mit der Weiterentwicklung der Fachpublikation „backwaren aktuell“ wurde außerdem ein zitierfähiges Medium mit Anerkennung in Fachkreisen verbessert. ■



1| Die neue BZV-Spitze (v.l.): Christof Crone (BZV/WFB), Dr. Mathias Warwel (Ireks), Karl Schmitz (SchapfenMühle), Dr. Detlev Krüger (Martin Braun), Thomas Tanck (CSM), Wilko Quante (Uniform), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker) und Dr. Andreas Fricke (Jung Zealandia). 2| Staffelstabübergabe an den neu gewählten WFB-Vorstand (v.l.): Wilko Quante (Uniform), Gerrit Rosch (Dawn Foods), Christof Crone (WFB/BZV), Karl Schmitz (SchapfenMühle) und Stephan Schwind (Ireks).

Backmittel

Alternative Ernährung

Wir befragten Christof Crone, Geschäftsführer des Backmittelzutatenverbandes, zu den größten Herausforderungen der Branche.

Herr Crone, gab es im vergangenen Jahr Schwerpunktthemen, die die Mitglieder der Backmittelbranche besonders interessierten?

Laut dem Ergebnis einer kürzlich durchgeföhrten internen Umfrage zum Thema Marktentwicklung und Branchenstimmung sind die Themen Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten wichtige Schwerpunkte. Unsere Mitglieder setzen auf den konstanten Dialog und Austausch mit ihren Kunden, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Um dies zu erreichen, stehen neben Produktentwicklungen und Produktinnovationen auch interne und externe Schulungen im Fokus der Backmittelbranche. Das war im vergangenen Jahr so und steht auch in 2016 auf der Agenda der Mitgliedsunternehmen.

Was für ein Bild ergibt sich aktuell in Bezug auf den Backmittelmarkt?

Insgesamt ist die Stimmung auf dem Backmittelmarkt gut. Gründe hierfür sind etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland.

Sind besondere Veränderungen deutlich geworden?

Wenn, dann positive, da der aktuelle Trend hin zu alternativen Ernährungsformen und einem sehr achtsamen Konsumenten der Backbranche generell in die Hände spielt. Unsere Mitglieder werden gefordert, denn Bäcker und Konditoren wünschen sich Produktvielfalt und Produktinnovationen, die

den Trend bedienen, sicher sind und Unterstützung in Sachen Allergenkennzeichnung. Diese Herausforderungen werden durchweg gerne angenommen.



Gab es im Jahr 2015 spezielle Produktgruppen, die Grund zur Sorge gaben? Und wenn ja, was ergab sich daraus?

Nein, hier können wir aus unserer Sicht keine speziellen Produktgruppen benennen. Die Anforderungen an die Kunden unserer Mitglieder wachsen generell kontinuierlich. Zum einen, da es immer neue rechtliche Auflagen zum Schutz des Verbrauchers zu erfüllen und zum anderen, da die Verbraucher ein steigendes Interesse an Lebensmitteln und deren Herstellung und Inhaltsstoffen zeigen.

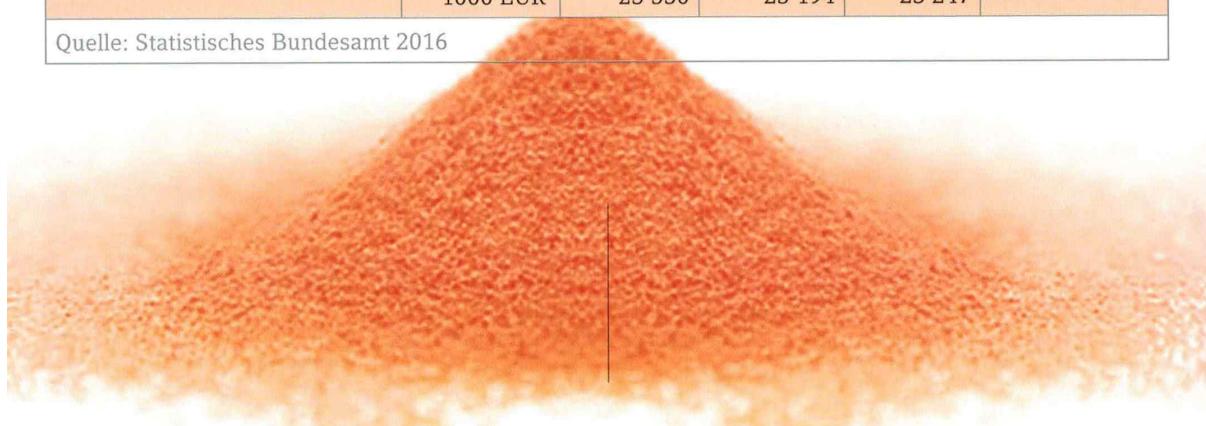
Welche Trends entwickeln sich Ihrer Meinung nach derzeit? Welche haben auch längerfristig noch Bestand?

Nach wie vor liegen alternative Ernährungsformen wie Veganismus und Vegetarismus stark im Trend. Eine Entwicklung, die für die backende Branche extrem positiv ist, da Brot und Backwaren und die daraus veredelten Snacks im Kern genau den Trend treffen. Die Anhänger dieser Ernährungsformen haben in der Regel auch ein spezielles Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Naturschutz und Gesundheit. Dem Wunsch des Verbrauchers nach klaren und verständlichen Deklarationen wird Rechnung vonseiten unserer Mitglieder getragen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der



Bezeichnung	Einheit	2013	2014	2015	2015 Anzahl Unternehmen
Backfertiger Teig für Brot und feine Backwaren (z.B. Blätter-, Hefe-, Printenteig, rohe Teiglinge für Brötchen, Hörnchen) nicht vorgebacken	t	189 581	210 584	186 239	19
	1000 EUR	391 374	428 855	432 206	
Fertigmehl für Brot und Kleingebäck aus Brotteig	t	13 340	11 608	10 993	7
	1000 EUR	11 142	13 125	14 414	
Fertigmehl für feine Backwaren	t	35 712	31 100	30 995	11
	1000 EUR	83 517	77 841	76 033	
Andere Mischungen und Teig zum Herstellen von Backwaren	t	117 665	86 715	86 470	15
	1000 EUR	213 948	210 255	206 161	
Backmittel für Roggengemehl- und schrothaltige Backwaren (auf Basis von Quellmehlen, -stärken; Teigsäuerungsmittel)	t	84 286	80 636	86 266	8
	1000 EUR	157 934	154 254	161 163	
Backmittel für Weizenbrot und -gebäck	t	111 741	110 616	117 545	8
	1000 EUR	232 636	230 983	248 030	
Backmittel für feine Backwaren	t	48 097	46 286	47 550	11
	1000 EUR	101 200	97 224	98 475	
Backmittel zur Verbesserung der Haltbarkeit und Frischhalterung sowie Trennmittel (z.B. Schimmelschutzmittel, Backmittel zum Schutz gegen Fadenziehung und zur Verlängerung der Frischhalterung)	t	12 883		12 042	5
	1000 EUR	23 550	25 194	23 247	

Quelle: Statistisches Bundesamt 2016



Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Auch Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien spielen hier eine Rolle. Außerdem wächst der Außer-Haus-Verzehr nach wie vor, und somit sind Snacks eine Art Dauerbrenner, die nicht an Bedeutung verlieren, sondern einen steigenden Umsatzanteil in Bäckereien einnehmen. Ich betrachte alle drei Strömungen als eine längerfristige Thematik.

Inwieweit muss der Backmittelmarkt diesbezüglich mit Veränderungen (erhöhter Aufwand in der Qualität der Mitarbeiter et cetera) rechnen?

Qualitätsanforderungen stehen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Natürlich muss hier auch das Verkaufspersonal mit einbezogen und entsprechend geschult werden. Das Wissensforum Backwaren leistet seinen Beitrag und hat die Transparenzinitiative ‚Wissen, was schmeckt‘ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, die Fachkompetenz der Beschäftigten im Bäckereihandwerk zu stärken, auf leicht verständliche Weise über Backmittel und Backzutaten in Backwaren aufzuklären sowie die wichtigsten Informationen und Hintergründe für den Einsatz übersichtlich zusammenzufassen. Insbesondere BäckereifachverkäuferInnen werden mit Fragen von sensibilisierten und kritischen Verbrauchern konfrontiert, die sich ausführlich über die Rohstoffe und Herkunft ihrer Lebensmittel informieren möchten. Die Broschüre unterstützt das Verkaufspersonal dabei, die Fragen der Kunden zu beantworten, um die Transparenz und das Vertrauen in die Bäckerbranche zu erhöhen.

Wie stehen Sie zu dem Thema Allergenkennzeichnung?

Das Thema Allergenkennzeichnung ist in Zeiten, in denen immer mehr Menschen an Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien leiden, sehr wichtig und wurde daher auch auf eine gesetzliche Grundlage gestellt. Aus Sicht der Kunden ist es notwendig, dass Bäcker sowie Konditoren und VerkäuferInnen über die Inhaltsstoffe der Brote und Backwaren gut informiert sind und kompetente Auskunft geben können. Die Mitglieder der Backmittelbranche möchten ihre Kunden bei Fragen zur Allergenkennzeichnung und Themen rund um die richtige Deklaration unterstützen. Besonders gefragt waren in diesem Rahmen deklarationsfreundliche Rohstoffe.

Wie sehen zukünftige Prognosen für den Backmittelmarkt aus?

Die Prognose für den Backmittelmarkt sehen wir positiv. Die Branche ist gut aufgestellt und möchte ihr Wissen und ihre Lösungen an Bäcker weitergeben. Zukünftig werden jene erfolgreich sein, die eine erkennbar bessere Qualität anbieten. Denn Qualitätsmängel werden vom Endverbraucher immer weniger akzeptiert. Die Mitglieder des Wissensforum Backwaren e.V. bieten ihren Kunden vielfältige Lösungen zur Qualitätsverbesserung an, welche von erfolgreichen Unternehmen bereits genutzt werden.

Vielen Dank für das Interview, Herr Crone.
Das Interview führte Annika Ahrens



28.11.2016 BÄKO-magazin S.42



31. Den Dingen auf den Grund gehen: Am großzügig ausgelegten Stand von Wachtel war das möglich. **32.** Der Vorstand des Wissensforums Backwaren stellte anlässlich der Südback die Fortsetzung seiner Transparenzoffensive vor. Der Vorstand (v.l. Karl Schmitz, Christof Crone und Gerrit Rosch) präsentierte das neue Verbandssignet. **33.** Am Stand von Werner & Pfleiderer (hier: WP Riehle) konnte man sich über die Fortschritte in Sachen Prozessoptimierung und Energieeffizienz informieren. **34.** Beate Gatermann, Mitarbeiterin des Aktionsbüros, und Thomas Backenstos, Schulleiter der Badischen Bäckerfachschule, freuten sich über den großen

Zuspruch am Stand des Aktionsbüros der Werbegemeinschaft des deutschen Bäckerhandwerk, das sein Angebot erstmals auf einer Messe an einem eigenen Stand vorstellte. **35.** Marketingchef Johannes Rave und Produktmanagerin Julia Rümmel von Wiesheu waren stolz, an fünf Öfen die neue „Wtouch“-Steuerung präsentieren zu können. **36.** Direkt vor der Ideenbackstube des BÄKO-Stands gehörte der frühe Nachmittag den Wildbakers: Jörg Schmid und Johannes Hirth (r.) zeigten unter Verwendung von Moul-Bie-Mehlen, wie hochwertige und einzigartige Brotkreationen geschaffen werden.

43/2016 Österreichische Bäckerzeitung S.10-11

FEDIMA

Exciting World of Bread

Ende September 2016 fand die Jahreshauptversammlung des europäischen Dachverbands der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorenbranche – FEDIMA – in Berlin statt. Das Motto lautete: 'The Exciting World of Bread: bread consumption's essential role in a healthy and balanced diet for European consumers'. Ein Ziel der FEDIMA ist es, neben der Interessenvertretung seiner Mitglieder in Brüssel auch dabei zu helfen, sich an die Verbraucher zu wenden.

Durch ihre Neuaufstellung in einem modernen Wirtschaftsverband ist die FEDIMA viel mehr in der Lage, proaktiv zu handeln. Unter Berufung auf eine 45-jährige Geschichte hat die FEDIMA vorrangig die Interessen der Backzutatenhersteller in Brüssel vertreten. Doch in einem sich wandelnden und anspruchsvollen Umfeld wünschen sich die Backzutatenhersteller, dass ihre zuständigen nationalen Fachverbände ihnen dabei helfen, auch den Konsumenten selbst zu erreichen.

Die FEDIMA möchte als Ansprechpartner für Behörden anerkannt sein und ihr Wirken in der EU weiter verstärken. Darüber hinaus planen sie, mehr Daten über Märkte und Zutaten zu sammeln, um ein 'Bread and Pastry Centre of Intelligence' aufzubauen. Weitere Ziele sind, die Angleichung, Verantwortung und Einbindung der nationalen Verbände in die Aktivitäten der FEDIMA zu steigern. Wichtig sind außerdem die Stärkung der wirtschaftlichen Bedeutung der Wertschöpfungskette von Brot und Gebäck sowie die Verbesserung des Images von Brot und Backwaren.

Unterstützt wird auch eine EU-Initiative zur Förderung des Brotes. Ein erstes Pilotprojekt wurde im April 2016 von einer niederländisch-belgischen Gruppe initiiert. Eine Online-Plattform bietet umfassende Informationen für Kunden und Ernährungsfachkräfte zum Thema Brot. ►

► Bisher existiert die Webseite in den Niederlanden und in Belgien und kann über 600.000 Besucher verzeichnen. Erste Ergebnisse zeigen bereits eine Verbesserung des Brotimages.

Die FEDIMA ist zusätzlich Teil der European-Bread-Initiative (www.bread-initiative.eu). Als eine von fünf Wirtschaftsverbänden zielt die Initiative darauf ab, das Image des Brotes zu verbessern und sowohl den gesundheitlichen Wert als auch das mit diesem Produkt verbundene europäische Kulturerbe zu betonen. Ebenso wichtig ist der FEDIMA, den Konsumenten die wirtschaftliche Bedeutung der mit dem Brot verbundenen Industriezweige zu verdeutlichen. ▲

Onlinemedien - Wissensforum Backwaren e.V.

08.03.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/08-03-2016-jahresauftakt-fuer-backwaren-aktuell/>

2	6	9	15
Tropan-Alkaloide Natürliche pflanzliche Giftstoffe	Kommentar Die Rache der Natur	Sauerteig Plädoyer für eine europäische Definition	Öle und Fette Richtige Kennzeich- nung laut LMIV

Liebe Leser

Tropan-Alkaloide sind natürliche pflanzliche Giftstoffe, die auch in Lebensmitteln vorkommen können. Prof. Dr. Bärbel Kniel und Udo Pollmer erklären, wie und warum bestimmte Getreidearten von giftigen Verunreinigungen betroffen sein können und wie sich das Gift auf die Gesundheit des

Jahresauftakt für „backwaren aktuell“

08.03.2016 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Die erste 2016er-Ausgabe der Fachpublikation „backwaren aktuell“, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., bietet u.a. einen Grundlagenbericht zu den natürlichen, pflanzlichen Tropan-Alkaloiden in Nachtschattengewächsen.

Nachtschattengewächsen wie Stechäpfel, deren Vorkommen in bestimmten Getreidearten und möglichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit stehen im Vordergrund. Kommentiert wird die Sachlage von Udo Pollmer. Autor Dr. Georg Böcker spricht sich in seinem Artikel für eine dringend erforderliche, europaweit gültige Definition für Sauerteig aus. Dr. Dirk Hisserich beleuchtet die nicht immer ganz widerspruchsfreie Lebensmittelinformationsverordnung im Hinblick auf die Kennzeichnung von Fetten und Ölen im Zutatenverzeichnis. Auf insgesamt 20 Seiten bekommt der Leser in der aktuellen Ausgabe eine umfassende Darstellung zu diesen branchenrelevanten Themen.

„backwaren aktuell“ hat den Anspruch, Themen aufzugreifen, die die backende Branche interessiert, und sie nach aktuell gültigen wissenschaftlichen Erkenntnissen sachlich aufzubereiten. Damit vermitteln die Berichte Grundlagenwissen und sind zum einen für die Aus- und Weiterbildung in der backenden Branche gedacht, sollen aber auch Medienvertretern verschiedenster Gattungen als Recherchematerial dienen“, erläutert Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V., die Zielsetzung der Fachpublikation und fährt fort: „Die Auswahl der Autoren wird von unserem Redaktionsteam sehr sorgfältig getroffen. Wichtig ist es uns dabei, stets einen der führenden Experten zu gewinnen, der die Hintergründe neutral aufrollt und mit neuesten Erkenntnissen verknüpft.“

Die Rache der Natur

Unter dem durchaus provokanten Titel „Die Rache der Natur“ kommentiert Udo Pollmer das von Prof. Dr. Bärbel Kniel aufgearbeitete Thema Tropan-Alkaloide und schlägt in seinen Ausführungen zur Bedeutung der Toxine eine Brücke vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Beide Artikel erklären, wie und warum bestimmte Getreidearten von giftigen Verunreinigungen betroffen sein können und wie sich das Toxin auf die Gesundheit des Menschen auswirkt. Dr. Georg Böcker nimmt sich in seinem Fachbeitrag „Sauerteig auf den Begriff gebracht – ein Plädoyer für eine europäische Definition“ den verschiedenen, existierenden Sauerteig-Definitionen in Europa an; er geht auf die Erwartungen des Verbrauchers nach traditionellen Verfahren bei der Backwarenproduktion ein und darauf, wie diese erfüllt werden können. Ein weiterer Artikel der backwaren aktuell informiert über das komplexe Thema der richtigen Kennzeichnung von Ölen und Fetten. Dr. Dirk Hisserich erklärt anhand von anschaulichen Beispielen die speziellen Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung für diese Produktgruppe.

Eine Download-Möglichkeit gibt es [hier](#). In den nächsten Tagen läuft der Postversand der neuesten Ausgabe. Interessierte Fachpersonen können die Print-Version kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellen und sich als Abonent für alle zukünftigen Ausgaben registrieren lassen.

09.03.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-grundlagen-zu-branchenthemen/>

«backwaren aktuell»: Grundlagen zu Branchenthemen

Berlin. (wifo) Auftakt der jüngsten Ausgabe 1/2016 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist der Grundlagenbericht zu den natürlichen, pflanzlichen Tropan-Alkaloiden in Nachtschattengewächsen wie Stechäpfel, deren Vorkommen in bestimmten Getreidearten und möglichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Kommentiert wird die Sachlage von Udo Pollmer. Autor Dr. Georg Böcker spricht sich in seinem Artikel für eine dringend erforderliche, europaweit gültige Definition für Sauerteig aus. Dr. Dirk Hisserich beleuchtet die nicht immer ganz widerspruchsfreie Lebensmittel- Informationsverordnung im Hinblick auf die Kennzeichnung von Fetten und Ölen im Zutatenverzeichnis. Auf insgesamt 20 Seiten bekommt der Leser in der aktuellen Ausgabe eine umfassende Darstellung zu diesen branchenrelevanten Themen.

«backwaren aktuell hat den Anspruch, Themen aufzugreifen, die die backende Branche interessiert, und sie nach aktuell gültigen wissenschaftlichen Erkenntnissen sachlich aufzubereiten. Damit vermitteln die Berichte Grundlagenwissen und sind zum einen für die Aus- und Weiterbildung in der backenden Branche gedacht, sollen aber auch Medienvertretern verschiedenster Gattungen als Recherchematerial dienen», sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, zur Zielsetzung der Fachpublikation. «Die Auswahl der Autoren wird von unserem Redaktionsteam sehr sorgfältig getroffen. Wichtig ist es dabei, stets einen der führenden Experten zu gewinnen, der die Hintergründe neutral aufrollt und mit neuesten Erkenntnissen verknüpft».

Unter dem durchaus provokanten Titel «Die Rache der Natur» kommentiert Udo Pollmer das von Prof. Dr. Bärbel Kniel aufgearbeitete Thema Tropan-Alkaloide und schlägt in seinen Ausführungen zur Bedeutung der Toxine eine Brücke vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Beide Artikel erklären, wie und warum bestimmte Getreidearten von giftigen Verunreinigungen betroffen sein können und wie sich das Toxin auf die Gesundheit des Menschen auswirkt.

Dr. Georg Böcker nimmt sich in seinem Fachbeitrag «Sauerteig auf den Begriff gebracht – ein Plädoyer für eine europäische Definition» den verschiedenen, existierenden Sauerteig-Definitionen in Europa an; er geht auf die Erwartungen des Verbrauchers nach traditionellen Verfahren bei der Backwarenproduktion ein und darauf, wie diese erfüllt werden können.

11.03.2016 - www.abzonline.de

URL: <http://www.abzonline.de/fokus/toxine-im-getreide,7069301401.html>



backwaren aktuell

Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

Neues aus dem Wissenforum Backwaren



2	6	9	15
Tropan-Alkaloide Natürliche pflanzliche	Kommentar Die Rache der	Sauerteig Plädoyer für eine	Öle und Fette Richtige Kennzeich-

Unter dem durchaus provokanten Titel „Die Rache der Natur“ kommentiert Udo Pollmer das Thema Tropan-Alkaloide und schlägt eine Brücke vom Mittelalter bis in die Neuzeit.

Berlin (abz). In der neuen Ausgabe der Fachpublikation "Backwaren aktuell" vom Wissensforum Backwaren dreht es sich wieder um vier Themenbereiche. Im Mittelpunkt steht der Grundlagenbericht zu den natürlichen, pflanzlichen Tropan-Alkaloide in Nachtschattengewächsen, wie Stechäpfel, deren Vorkommen in bestimmten Getreidearten und mögliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Kommentiert wird die Sachlage von Udo Pollmer unter dem durchaus provokanten Titel „Die Rache der Natur.“

In einem weiteren Beitrag spricht sich Dr. Georg Böcker für eine dringend erforderliche, europaweit gültige Definition für Sauerteig aus und Dr. Dirk Hisserich beleuchtet die nicht immer ganz widerspruchsfreie Lebensmittelinformationsverordnung im Hinblick auf die Kennzeichnung von Fetten und Ölen im Zutatenverzeichnis.

03.05.2016 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/umfrage-positive-stimmung-bei-den-herstellern-von-backzutaten.html>

Umfrage: Positive Stimmung bei den Herstellern von Backzutaten

03.05.2016 16:29

Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e.V., Berlin, wurde ein Stimmungsbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleichbleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016.

04.05.2016 - www.backnetz.eu

URL: <http://www.backnetz.eu/backzutaten-stimmung-bei-herstellern-ist-positiv/>

Backzutaten: Stimmung bei Herstellern ist positiv

Berlin. (wifo) Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten sind laut dem Ergebnis einer internen Umfrage zum Thema Marktentwicklung und Branchenstimmung 2016 für die Mitglieder des Wissensforums Backwaren aktuell wichtige Schwerpunkte. Die 48 Unternehmen möchten zudem Partner der backenden Branche sein und ihre Kunden bei Fragen zur Allergenkennzeichnung und Themen rund um die richtige Deklaration unterstützen. Wichtig ist allen weiterhin, im Dialog zu sein, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Trends der letzten Jahre, wie alternative Ernährungsformen, Nachhaltigkeit und Clean Labelling, setzen sich in 2016 fort. Die Herausforderungen, die diese Themen mit sich bringen, sind den Mitgliedern des Wissensforums Backwaren bewusst, und gemeinsam mit ihren Kunden wollen sie diese meistern, um deren Position auf dem Markt zu stärken.

Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des [Wissensforums Backwaren](#) wurde ein Stimmungsbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleichbleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016.

Trends bringen Herausforderungen mit sich

2016 setzen sich Trends wie alternative Ernährungsformen fort. Die Anhänger dieser Ernährungsformen haben in der Regel auch ein spezielles Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Naturschutz und Gesundheit. Dem Wunsch des Verbrauchers nach klaren und verständlichen Deklarationen wird Rechnung getragen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Auch der Anspruch seitens der Politik bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung ist seit der Einführung der verbindlichen Zutatenverzeichnisse Ende der 1970er Jahre kontinuierlich gewachsen. Mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung manifestierte er sich in den gesteigerten Anforderungen an eine Allergenkennzeichnung. Verbraucher interessieren sich immer mehr dafür, was in den Produkten steckt, daher gewinnt die Aufklärung der Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen zunehmend an Bedeutung. Die Initiative «[Wissen was schmeckt](#)» hat daher an Relevanz gewonnen und wird mit weiteren Maßnahmen 2016 vorangetrieben.

04.05.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/marktforschung/03-05-2016-positive-stimmung/>



Positive Stimmung

03.05.2016 Marktforschung | BÄKO magazin Redaktion

Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten sind laut dem Ergebnis einer internen Umfrage für die Mitglieder des Wissensforums Backwaren aktuell wichtige Schwerpunkte.

Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backwaren wurde ein Stimmungsbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleichbleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016.

Trends bringen Herausforderungen mit sich

2016 setzen sich Trends wie alternative Ernährungsformen fort. Die Anhänger dieser Ernährungsformen haben in der Regel auch ein spezielles Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Naturschutz und Gesundheit. Dem Wunsch des Verbrauchers nach klaren und verständlichen Deklarationen wird Rechnung getragen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Auch der Anspruch seitens der Politik bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung ist seit der Einführung der verbindlichen Zutatenverzeichnisse Ende der 1970er Jahre kontinuierlich gewachsen. Mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung manifestierte er sich in den gesteigerten Anforderungen an eine Allergenkennzeichnung. Verbraucher interessieren sich immer mehr dafür, was in den Produkten steckt, daher gewinnt die Aufklärung der Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen zunehmend an Bedeutung. Die Initiative „Wissen was schmeckt“ (<http://www.wissenwas-schmeckt.de/>) hat daher an Relevanz gewonnen und wird mit weiteren Maßnahmen 2016 vorangetrieben.

04.05.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/backzutaten-stimmung-bei-herstellern-ist-positiv/>

Backzutaten: Stimmung bei Herstellern ist positiv

Berlin. (wifo) Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten sind laut dem Ergebnis einer internen Umfrage zum Thema Marktentwicklung und Branchenstimmung 2016 für die Mitglieder des Wissensforums Backwaren aktuell wichtige Schwerpunkte. Die 48 Unternehmen möchten zudem Partner der backenden Branche sein und ihre Kunden bei Fragen zur Allergenkennzeichnung und Themen rund um die richtige Deklaration unterstützen. Wichtig ist allen weiterhin, im Dialog zu sein, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Trends der letzten Jahre, wie alternative Ernährungsformen, Nachhaltigkeit und Clean Labelling, setzen sich in 2016 fort. Die Herausforderungen, die diese Themen mit sich bringen, sind den Mitgliedern des Wissensforums Backwaren bewusst, und gemeinsam mit ihren Kunden wollen sie diese meistern, um deren Position auf dem Markt zu stärken.

Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des [Wissensforums Backwaren](#) wurde ein Stimmbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleichbleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016.

Trends bringen Herausforderungen mit sich

2016 setzen sich Trends wie alternative Ernährungsformen fort. Die Anhänger dieser Ernährungsformen haben in der Regel auch ein spezielles Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Naturschutz und Gesundheit. Dem Wunsch des Verbrauchers nach klaren und verständlichen Deklarationen wird Rechnung getragen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Auch der Anspruch seitens der Politik bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung ist seit der Einführung der verbindlichen Zutatenverzeichnisse Ende der 1970er Jahre kontinuierlich gewachsen. Mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung manifestierte er sich in den gesteigerten Anforderungen an eine Allergenkennzeichnung. Verbraucher interessieren sich immer mehr dafür, was in den Produkten steckt, daher gewinnt die Aufklärung der Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen zunehmend an Bedeutung. Die Initiative «[Wissen was schmeckt](#)» hat daher an Relevanz gewonnen und wird mit weiteren Maßnahmen 2016 vorangetrieben.

04.05.2016 - www.backnetz.eu

URL: <http://www.backnetz.eu/backzutaten-stimmung-bei-herstellern-ist-positiv/>

Backzutaten: Stimmung bei Herstellern ist positiv

Berlin. (wifo) Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten sind laut dem Ergebnis einer internen Umfrage zum Thema Marktentwicklung und Branchenstimmung 2016 für die Mitglieder des Wissensforums Backwaren aktuell wichtige Schwerpunkte. Die 48 Unternehmen möchten zudem Partner der backenden Branche sein und ihre Kunden bei Fragen zur Allergenkennzeichnung und Themen rund um die richtige Deklaration unterstützen. Wichtig ist allen weiterhin, im Dialog zu sein, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Trends der letzten Jahre, wie alternative Ernährungsformen, Nachhaltigkeit und Clean Labelling, setzen sich in 2016 fort. Die Herausforderungen, die diese Themen mit sich bringen, sind den Mitgliedern des Wissensforums Backwaren bewusst, und gemeinsam mit ihren Kunden wollen sie diese meistern, um deren Position auf dem Markt zu stärken.

Mit einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des [Wissensforums Backwaren](#) wurde ein Stimmungsbild der Branche eingeholt. Zum einen wurde das Jahr 2015 im Vergleich zu 2014 bewertet, zum anderen in die Zukunft geblickt. Der Rückblick zeigt eine gleichbleibende bis verbesserte Stimmung in der Branche. Als Gründe werden etablierte Marktstrukturen, transparentere Kundenbedürfnisse und die gute konjunkturelle Lage in Deutschland genannt. Wachstum auf Kundenseite wurde im vergangenen Jahr vor allem im Bereich Snacks und Kaffee verzeichnet. Dieser Bereich wird aus Sicht der Mitglieder auch zukünftig an Bedeutung gewinnen. Für viele Mitglieder stehen im Jahr 2016 weiterhin Qualitätsanforderungen im Mittelpunkt. Vielfältige Kundenanforderungen verlangen eine Steigerung der Produktqualität, und somit rücken Produktentwicklungen und -innovationen in den Vordergrund. Aber auch die Internationalisierung und Digitalisierung der Branche beschäftigen die Mitglieder des Wissensforums Backwaren im Jahr 2016.

Trends bringen Herausforderungen mit sich

2016 setzen sich Trends wie alternative Ernährungsformen fort. Die Anhänger dieser Ernährungsformen haben in der Regel auch ein spezielles Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Naturschutz und Gesundheit. Dem Wunsch des Verbrauchers nach klaren und verständlichen Deklarationen wird Rechnung getragen. Das wachsende Interesse der Verbraucher an der Herkunft und den genauen Inhaltsstoffen der Backwaren bringt hohe Anforderungen an die Qualität des Personals in backenden Betrieben mit sich. Auch der Anspruch seitens der Politik bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung ist seit der Einführung der verbindlichen Zutatenverzeichnisse Ende der 1970er Jahre kontinuierlich gewachsen. Mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung manifestierte er sich in den gesteigerten Anforderungen an eine Allergenkennzeichnung. Verbraucher interessieren sich immer mehr dafür, was in den Produkten steckt, daher gewinnt die Aufklärung der Bäcker und BäckereifachverkäuferInnen zunehmend an Bedeutung. Die Initiative «[Wissen was schmeckt](#)» hat daher an Relevanz gewonnen und wird mit weiteren Maßnahmen 2016 vorangetrieben.

06.05.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/06-05-2016-definition-fuer-sauerteig-gefordert/>

Definition für Sauerteig gefordert



Die Fachpublikation backwaren aktuell des Wissensforums Backwaren e.V. thematisiert in Ausgabe 01/2016 länderspezifische Definitionen von Sauerteig.

Aufgrund unterschiedlicher Begrifflichkeiten in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union kann es zu Verzerrungen des Wettbewerbs und Schwierigkeiten im grenzüberschreitenden Handel kommen. Für Verbraucher sind die verschiedenen Aussagen in den Definitionen teilweise unverständlich und nicht nachvollziehbar, denn der Begriff „Sauerteig“ steht nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Dr. Georg Böcker nimmt in seinem Artikel den Begriff des Sauerteigs genauer unter die Lupe und gibt Einblick in die Entwicklung einer möglichen einheitlichen europäischen Definition. Von Roggenbrot in Deutschland über Panettone in Italien bis hin zum Weizenbrot auf Sauerteigbasis in Frankreich: Nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen europäischen Ländern wird Sauerteig zur Herstellung von Backwaren verwendet. Der Begriff „Sauerteig“ steht aber nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Je nachdem, ob unter dem Begriff „Sauerteig“ die Zutat oder der Herstellungsprozess verstanden wird, definiert sich die Brotdeklaration. Für den Verbraucher ist dies häufig undurchsichtig. Unterschiedliche länderspezifische Definitionen können zudem den grenzüberschreitenden Handel von Sauerteigprodukten erschweren.

Findung einer gemeinsamen Definition

Die Fachpublikation des Wissensforums Backwaren, backwaren aktuell, widmet einen Artikel von Dr. Georg Böcker dieser spannenden Thematik. Eine Arbeitsgruppe der FEDIMA (Federation of European Union Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industries) konzentriert sich bei der Findung einer gemeinsamen Definition vor allem auf den Sachverhalt der Fermentation. Dieser Prozess liegt allen Sauerteigen zugrunde und erfüllt die Erwartung des Verbrauchers, dass sich ein Rohstoff durch die fermentative Leistung von Mikroorganismen stofflich, farblich und in der Konsistenz verändert. Für die Herstellung von Sauerteigen ausgeschlossen wird der Zusatz von Genusssäuren und deren Salzen.

Brot liefert Vitamine und Mineralstoffe. Als besonders leicht verdaulich und sehr bekömmlich gilt Sauerteigbrot. Mikroorganismen produzieren Milchsäurebakterien, Essigsäure und andere organische Säuren, die bewirken, dass mithilfe von Sauerteig hergestelltes Brot generell haltbarer ist. Seinen speziellen Geschmack erhält Sauerteigbrot zudem durch natürliche Aromen, die bei der Gärung gebildet werden. Die Kombination aus positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften, Geschmack, Haltbarkeit und traditioneller Herstellung lässt Backwaren aus Sauerteig bei Konsumenten glänzen.

06.05.2016 - www.back-intern.de

URL: <http://www.back-intern.de/magazin/2016/05/06/backzutatenhersteller-positiv/>



Backzutatenhersteller positiv

Qualitätssicherung, Produktqualität, neue und verbesserte Backzutaten: Das sind laut einer internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e. V. aktuell die wichtigen Schwerpunkte. Die Unternehmen möchten zudem Partner der backenden Branche sein. Sie möchten unterstützen bei Fragen zur Allergenkennzeichnung und Themen rund um die richtige Deklaration.

Wichtig sei allen weiterhin, im Dialog zu sein, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Die Initiative „Wissen was schmeckt“ habe daher an Relevanz gewonnen und werde in diesem Jahr mit weiteren Maßnahmen vorangetrieben. Wachstum auf Kundenseite sei im vergangenen Jahr vor allem in den Bereichen Snacks und Kaffee verzeichnet worden.

Die Trends der vergangenen Jahre werden sich weiter fortsetzen, so das Wissensforum Backwaren. Dazu zählen alternative Ernährungsformen, Nachhaltigkeit und Clean Labelling. Die Herausforderungen, die diese Themen mit sich bringen, sei den Mitgliedern bewusst. Gemeinsam mit ihren Kunden wolle man diese meistern, um deren Position auf dem Markt zu stärken.

14.05.2016 - www.back-intern.de

URL: http://www.abzonline.de/fokus/sauerteig-europaweit-klar-definieren_7069301734.html



„Sauerteig“ europaweit klar definieren

***Sauerteig wird in erster Linie zur Versäuerung von Roggen verwendet.
Hersteller fordern Regelung / Begriff wird in der EU unterschiedlich verwendet***

Berlin (abz). Der Begriff „Sauerteig“ solle auf europäischer Ebene rechtlich klar definiert werden. Das fordert Dr. Georg Böcker vom gleichnamigen Sauerteighersteller in der Fachpublikation „Backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren.

Aufgrund unterschiedlicher Begrifflichkeiten in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union (EU) könnte es zu Verzerrungen des Wettbewerbs und Schwierigkeiten im grenzüberschreitenden Handel kommen.

Von Roggenbrot in Deutschland über Panettone in Italien bis hin zum Weizenbrot auf Sauerteigbasis in Frankreich: Europaweit wird Sauerteig zur Herstellung von Backwaren verwendet. Der Begriff „Sauerteig“ stehe aber nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Je nachdem, ob unter dem Begriff „Sauerteig“ die Zutat oder der Herstellungsprozess verstanden wird, definiere sich die Brotdeklaration, schreibt Böcker.

Die Basis für eine einheitliche Begriffsbestimmung sei bereits mit einer Empfehlung des Europäischen Dachverbands der Hersteller von Backzutaten (FEDIMA) gelegt worden, die sich vor allem auf den Sachverhalt der Fermentation bezieht.

14.05.2016 - www.abzonline.de

URL: <http://www.abzonline.de/fokus/sauerteig-europaweit-klar-definierten,7069301734.html>

„Sauerteig“ europaweit klar definieren



Hersteller fordern Regelung / Begriff wird in der EU unterschiedlich verwendet

Berlin (abz). Der Begriff „Sauerteig“ solle auf europäischer Ebene rechtlich klar definiert werden. Das fordert Dr. Georg Böcker vom gleichnamigen Sauerteighersteller in der Fachpublikation „Backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren.

Aufgrund unterschiedlicher Begrifflichkeiten in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union (EU) könnte es zu Verzerrungen des Wettbewerbs und Schwierigkeiten im grenzüberschreitenden Handel kommen.

Von Roggenbrot in Deutschland über Panettone in Italien bis hin zum Weizenbrot auf Sauerteigbasis in Frankreich: Europaweit wird Sauerteig zur Herstellung von Backwaren verwendet. Der Begriff „Sauerteig“ stehe aber nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Je nachdem, ob unter dem Begriff „Sauerteig“ die Zutat oder der Herstellungsprozess verstanden wird, definiere sich die Brotdeklaration, schreibt Böcker.

Die Basis für eine einheitliche Begriffsbestimmung sei bereits mit einer Empfehlung des Europäischen Dachverbands der Hersteller von Backzutaten (FEDIMA) gelegt worden, die sich vor allem auf den Sachverhalt der Fermentation bezieht.

19.05.2016 - www.backjournal.de

URL: <http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/1602.html>

Einheitliche Definition für Sauerteig gefordert

Für eine einheitliche Definition auf europäischer Ebene setzt sich derzeit das Wissensforum Backwaren ein.

Die unterschiedlichen Begrifflichkeiten und Definitionen einzelner Länder führten zu Verzerrungen des Wettbewerbs und Schwierigkeiten im grenzüberschreitenden Handel, heißt es in einer Pressemitteilung. Auch seien die vorhandenen Definitionen teils unverständlich und nicht nachvollziehbar, denn der Begriff "Sauerteig" stehe nicht in jedem Land für dasselbe Produkt. Die Basis für eine Vereinheitlichung habe der Europäische Dachverband der Hersteller für Backzutaten bereits gelegt, als Grundlage konzentriere man sich hier auf den Sachverhalt der Fermentation. "Dieser Prozess liegt allen Sauerteigen zugrunde und erfüllt die Erwartung des Verbrauchers, dass sich ein Rohstoff durch fermentative Leistung von Mikroorganismen stofflich, farblich und in der Konsistenz verändert", so das Wissensforum.

16.06.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/16-06-2016-wissensforum-backwaren-neue-spitze/>



Wissensforum Backwaren: Neue Spalte

Die Mitglieder des Wissensforums Backwaren e.V. haben auf ihrer 8. Ordentlichen Mitgliederversammlung in Berlin mit Christof Crone, Karl Schmitz und Gerrit Rosch einen neuen Vorstand gewählt, der in den kommenden zwei Jahren die Geschicke des Verbandes lenken wird.

Geschäftsführer Christof Crone übernimmt den 1. Vorsitz. Wilko Quante und Stephan Schwind haben sich nach vier erfolgreichen Jahren im Amt des Vorstands nicht wieder zur Wahl gestellt und damit den Staffelstab an Kollegen aus dem Mitgliederkreis weitergegeben. Beide haben mit Vorstandskollege Crone in den letzten Jahren intensiv an der Neuausrichtung des Verbands gearbeitet und gemeinsam mit dem Steuerungsgremium PR-Arbeitskreis sowie der Geschäftsstelle die strategische Marschrichtung der Kommunikation neu justiert; sie werden auch in Zukunft als Teil der Mannschaft in verschiedenen Funktionen für den Verband tätig sein.

Neuer Vorstand am Start

„Durch neue berufliche Aufgaben, die ich im vergangenen Jahr übernommen habe, kann ich leider nicht mehr die Zeit aufbringen“, erklärt Wilko Quante, seit Oktober 2015 Geschäftsführer bei Uniform in Werne, seine Beweggründe. Stephan Schwind von Ireks aus Kulmbach ergänzt: „Ich danke allen für ihr Engagement in den vergangenen Jahren und bleibe dem PR-Arbeitskreis auch weiterhin erhalten.“ Zur Wahl gestellt haben sich Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. und des Backzutatenverbands e.V., Berlin, Karl Schmitz, Geschäftsführer Bäckergeschäft der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, und Gerrit Rosch, Geschäftsführer der Dawn Foods Germany GmbH, Darmstadt. Alle drei wurden einstimmig von den anwesenden Mitgliedern in ihre neuen Ämter gewählt.

Neben den Vorstandswahlen blickten die Mitglieder auf die Aktivitäten der vergangenen eineinhalb Jahre zurück. „Durch die straffe Strukturierung vieler Abstimmungsprozesse, die wir in den vergangenen Jahren beleuchtet und neu aufgesetzt haben, konnten in den verschiedenen Steuerungsgremien des Verbands Kräfte freigesetzt werden, die nun zielgerichtet für andere Aufgaben eingesetzt werden können“, fasst Quante die Ergebnisse der Vorstandarbeit zusammen. Einen besonderen

Stellenwert ihrer Arbeit nimmt die Transparenzoffensive „Wissen, was schmeckt“ ein, die in den letzten Jahren erfolgreich angestoßen wurde. Auch zukünftig möchte der Verband Informationen bezüglich Backzutaten bereitstellen und diese schnell verfügbar machen. Mit der Weiterentwicklung der Fachpublikation *backwaren aktuell* wurde außerdem ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen noch besser gemacht.

17.06.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/wissensforum-backwaren-waehlt-neuen-vorstand/>

Wissensforum Backwaren: wählt neuen Vorstand

Berlin. (wifo) Zur 8. Ordentlichen Mitgliederversammlung trafen sich die Mitglieder des Wissensforums Backwaren Mitte Juni im VKU-Forum Berlin. **Christof Crone, Karl Schmitz und Gerrit Rosch** bilden den neuen Vorstand des Wissensforums und werden die kommenden zwei Jahre die Geschicke des Verbands lenken. Geschäftsführer Crone übernimmt den 1. Vorsitz.

Wilko Quante (Uniform) und **Stephan Schwind** (Ireks) hatten sich nach vier erfolgreichen Jahren im Vorstandsamt nicht wieder zur Wahl gestellt. Beide haben gemeinsam mit Christof Crone in den letzten Jahren intensiv an der Neuausrichtung des Verbands gearbeitet und gemeinsam mit dem Steuerungsgremium PR-Arbeitskreis sowie der Geschäftsstelle die strategische Marschrichtung der Kommunikation neu justiert. Beide werden auch in Zukunft als Teil der Mannschaft in verschiedenen Funktionen für den Verband tätig sein.

Wie eingangs erwähnt, stellten sich zur Wahl Christof Crone, Geschäftsführer Wissensforum Backwaren und Backzutatenverband, Karl Schmitz, Geschäftsführer Bäckergeschäft der Schapfenmühle, und Gerrit Rosch, Geschäftsführer Dawn Foods Germany. Alle drei wurden einstimmig von den anwesenden Mitgliedern in ihre neuen Ämter gewählt.

Neben den Vorstandswahlen blickten die Mitglieder auf die Aktivitäten der letzten eineinhalb Jahre zurück. «Durch die straffe Strukturierung vieler Abstimmungsprozesse, die wir in den vergangenen Jahren beleuchtet und neu aufgesetzt haben, konnten in den verschiedenen Steuerungsgremien des Verbands Kräfte freigesetzt werden, die nun zielgerichtet für andere Aufgaben eingesetzt werden können», fasste Wilko Quante Ergebnisse der Vorstandsarbeiten zusammen. Einen besonderen Stellenwert der Arbeit nimmt die Transparenzoffensive «Wissen, was schmeckt» ein, die in den letzten Jahren erfolgreich angestoßen wurde. Auch künftig möchte der Verband Informationen bezüglich Backzutaten bereitstellen und diese schnell verfügbar machen. Mit der Weiterentwicklung der Fachpublikation *backwaren aktuell* wurde außerdem ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen noch besser gemacht.

17.06.2016 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/wissensforum-backwaren-mit-neuem-vorstand.html>



Wissensforum Backwaren mit neuem Vorstand

Christof Crone (Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. und des Backzutatenverbandes e.V., Berlin), Karl Schmitz (Geschäftsführer Bäckergeschäft der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm) und Gerrit Rosch (Geschäftsführer der Dawn Foods Germany GmbH, Darmstadt) bilden den neuen Vorstand des Wissensforums Backwaren e. V. Alle drei wurden einstimmig von der 8. Ordentlichen Mitgliederversammlung am 14. Juni in Berlin in die Ämter gewählt. Sie werden die kommenden zwei Jahre die Geschicke des Verbandes lenken. Geschäftsführer Christof Crone übernimmt den 1. Vorsitz. Wilko Quante (Geschäftsführer der UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne) und Stephan Schwind von der IREKS GmbH, Kulmbach, haben sich nach vier Jahren im Amt des Vorstands des Wissensforums Backwaren e.V. nicht wieder zur Wahl gestellt, werden aber weiterhin in verschiedenen Funktionen für den Verband tätig sein.

17.06.2016 - www.backjournal.de

URL: <http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/1693.html>



Neuer Vorstand beim Wissensforum Backwaren

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung am 14. Juni im VKU-Forum Berlin hat das Wissensforum Backwaren (WFB) einen neuen Vorstand gewählt. Christof Crone, Karl Schmitz und Gerrit Rosch werden in den kommenden zwei Jahren die Vereinigung führen. Crone, der gleichzeitig Geschäftsführer des WFB ist, übernimmt den 1. Vorsitz. Zuvor hatten Wilko Quante und Stephan Schwind entschieden, sich nach vier Jahren im Amt kein weiteres Mal zur Wahl zu stellen. Sie hatten sich in der Vergangenheit unter anderem für die Transparenzoffensive "Wissen, was schmeckt" stark gemacht. Die Wahl der neuen Vorstandsmitglieder erfolgte einstimmig.

17.06.2016 - www.abzonline.de

URL: <http://www.abzonline.de/fokus/wissensforum-backwaren-neue-gesichter-im-vorstand,7069301955.html>



Neue Gesichter im Vorstand

Wissensforum Backwaren Auf der Versammlung in Berlin entschieden sich die Mitglieder einstimmig für eine neue Führungsspitze.

Berlin (abz). Die Mitglieder des Wissensforums Backwaren haben auf ihrer Mitgliederversammlung in Berlin einen neuen Vorstand gewählt. Das Amt übernommen haben Christof Crone, Karl Schmitz (Schafafenmühle) und Gerrit Rosch (Dawn Foods), sie wollen die kommenden zwei Jahre die Geschicke des Vereins lenken. Geschäftsführer Christof Crone übernimmt dabei den 1. Vorsitz. Wie der Verein in einer Pressemitteilung schreibt, sind alle drei einstimmig in ihre neuen Ämter gewählt worden.

Nach vier Jahren im Amt des Vorstands hatten sich ...

17.06.2016 - www.backtechnik-online.de

URL: <http://www.backtechnik-online.de/nc/bt/start/src/bj/1693.html>



Staffelstabübergabe an den neu gewählten Vorstand des WFB (von links: Wilko Quante (Uniform), Gerrit Rosch (Dawn Foods), Christof Crone (WFB), Karl Schmitz (SchapfenMühle), Stephan Schwind (Ireks)).

Neuer Vorstand beim Wissensforum Backwaren

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung am 14. Juni im VKU-Forum Berlin hat das Wissensforum Backwaren (WFB) einen neuen Vorstand gewählt. Christof Crone, Karl Schmitz und Gerrit Rosch werden in den kommenden zwei Jahren die Vereinigung führen. Crone, der gleichzeitig Geschäftsführer des WFB ist, übernimmt den 1. Vorsitz. Zuvor hatten Wilko Quante und Stephan Schwind entschieden, sich nach vier Jahren im Amt kein weiteres Mal zur Wahl zu stellen. Sie hatten sich in der Vergangenheit unter anderem für die Transparenzoffensive "Wissen, was schmeckt" stark gemacht. Die Wahl der neuen Vorstandsmitglieder erfolgte einstimmig.

22.06.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-22016-frisch-erschienen/>

backwaren aktuell»: 2/2016 frisch erschienen

Berlin. (wifo) Die Ausgabe 2/2016 der Fachpublikation «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist gerade frisch erschienen. Dr. Bernd Meyer widmet seinen Artikel der neuen Trendzutat Chia. Was macht die kleinen Chiasamen so besonders, und wie können sie von Bäckern in Brot und Backwaren eingesetzt werden? Außerdem beginnt in dieser Ausgabe eine mehrteilige Serie unter dem Titel «Backmittel – ein Garant für Qualität». Im ersten Teil nimmt Prof. Dr. Klaus Lösche die Leser mit auf einen historischen Diskurs zu den Anfängen der Backmittel. Über gepuffte Körner und die Puffing-Technologie als Rohstoffveredelung von Getreide und Pseudocerealien berichten Karl Schmitz und Gérard Journeault.

22.06.2016 - www.backnetz.eu

URL: <http://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-22016-frisch-erschienen/>

backwaren aktuell»: 2/2016 frisch erschienen

Berlin. (wifo) Die Ausgabe 2/2016 der Fachpublikation «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist gerade frisch erschienen. Dr. Bernd Meyer widmet seinen Artikel der neuen Trendzutat Chia. Was macht die kleinen Chiasamen so besonders, und wie können sie von Bäckern in Brot und Backwaren eingesetzt werden? Außerdem beginnt in dieser Ausgabe eine mehrteilige Serie unter dem Titel «Backmittel – ein Garant für Qualität». Im ersten Teil nimmt Prof. Dr. Klaus Lösche die Leser mit auf einen historischen Diskurs zu den Anfängen der Backmittel. Über gepuffte Körner und die Puffing-Technologie als Rohstoffveredelung von Getreide und Pseudocerealien berichten Karl Schmitz und Gérard Journeault.

22.06.2016 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/backwaren-aktuell-22016-frisch-erschienen.html>



Die zweite Ausgabe im Jahr 2016 der Fachpublikation *backwaren aktuell*, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., ist frisch erschienen. Dr. Bernd Meyer widmet sich in seinem Artikel der Trendzutat Chia. Chiasamen sorgen in Brot u.a. für eine verbesserte Frischhaltung. Wissenschaftliche Aussagen über die Auswirkungen auf die Gesundheit gibt es jedoch noch nicht. Eine Reihe von Auslobungen, die Dr. Meyer in seinem Artikel erläutert, ist allerdings erlaubt. Außerdem startet in dieser Ausgabe eine mehrteilige Serie unter dem Titel „Backmittel – ein Garant für Qualität“. Im ersten Teil nimmt Prof. Dr. Lösche den Leser mit auf einen historischen Diskurs zu den Anfängen der Backmittel. Außerdem berichten Karl Schmitz und Gérard Journeault über gepuffte Körner und die Puffing-Technologie zur Rohstoffveredelung von Getreide und Pseudocerealien.

27.06.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/27-06-2016-backwaren-aktuell-online/>



Backwaren aktuell online

Die zweite Ausgabe im Jahr 2016 der Fachpublikation Backwaren aktuell, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist gerade frisch erschienen.

Dr. Bernd Meyer berichtet in seinem Artikel über die Trendzutat Chia. Aufgrund seiner positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften wird es derzeit als „Superfood“ gefeiert. Besonders seine Quellfähigkeit und sein hoher Ballaststoffgehalt machen es für Bäcker als Zutat interessant. Chiasamen in Brot sorgen zum Beispiel für eine verbesserte Frischhaltung. Wissenschaftliche Aussagen über die Auswirkungen auf die Gesundheit gibt es jedoch noch nicht. Eine Reihe von Auslobungen, die Dr. Meyer in seinem Artikel erläutert, sind laut der Claims-VO allerdings erlaubt. Unter dem Titel „Backmittel: Ein Garant für Qualität – Teil 1“ startet eine mehrteilige Serie zum Thema Backmittel von Prof. Dr. Lösche. In seinem ersten Artikel nimmt er uns mit auf eine spannende Reise zu den Anfängen der Backmittel. Er berichtet über die Ursprünge der Triebmittel, den Siegeszug des Backpulvers, die Entwicklung von Spezialfetten, den Aufstieg der Emulgatoren und die Erfolgsstory von Malzextrakt sowie den Fortschritt durch die Backenzyme. Die Puffing-Technologie erläutern Karl Schmitz und Gérard Journeault in ihrem Artikel „Gepuffte Cerealien – innovative Zutaten für die Bäckerei“. Gepuffte Getreidekörner gelten als innovative Backzutat, da sie das Brot saftig und länger haltbar machen. Da es sich um einen physikalischen Herstellungsprozess handelt, punktet der Rohstoff auch bei der Zutatendeklaration.

Mit der Fachpublikation Backwaren aktuell hat das Wissensforum Backwaren ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen geschaffen. Es greift Trendthemen auf, informiert wissenschaftlich fundiert über neueste Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und technologische Fortschritte.

Juni 2016 - www.docplayer.org

The screenshot shows a web browser window on the DOCPLAYER website. The main content is an article titled "Chia Pflanzensamen als Gebäckzutat. Backmittel Ein Garant für Qualität. Puffing Rohstoffveredelung von Getreide". The page includes a header with search and login options, a banner for Adobe Creative Cloud, and a sidebar with download links and PDF advertisements. The central content area displays the article's text in three numbered sections.

1 Ausgabe 2/2016 Neues aus dem Wissensforum Backwaren Printemps fotolia.com Ireks Schafpfennig 2 Chia Pflanzensamen als Gebäckzutat 7 Backmittel Ein Garant für Qualität 15 Puffing Rohstoffveredelung von Getreide Liebe Leser Oft wird im Zusammenhang mit Chiasamen von Superfood gesprochen. Die Pflanzensamen lassen sich auch in Backwaren verwenden. Gesundheitsbezogene Angaben sind dabei zulässig, da der Ballaststoffgehalt und die Fettsammensetzung von Chia vorteilhaft sind. Dr. Bernd Meyer erklärt in seinem Beitrag mehr über die rechtlichen Aspekte und worauf bei der Kennzeichnung geachtet werden muss, denn der Teufel steckt hier im Detail! Im ersten Teil des Beitrages Backmittel: Ein Garant für Qualität geht Prof. Dr. Klaus Lüsche auf die spannende und abwechslungsreiche Geschichte der Backmittel ein. Der historische Diskurs zeigt, dass ein langer Weg gegangen werden musste, um zu diesen hochentwickelten Produkten zu gelangen. Zudem geht es im dritten Beitrag um den Prozess der Puffing-Technologie. Diese ist vielseitig einsetzbar und findet in jüngerer Zeit auch Eingang als Methode der Rohstoffveredelung von Getreide und Pseudocerealen. Geputzte Cerealien können dabei innovative Zutaten für die Brot- und Gebäckherstellung sein. Eine interessante Lektüre und eine schöne Ferienzeit wünscht Ihr Team von backwaren aktuell PS: Alle bisherigen Ausgaben finden Sie als pdf-dateien auf unserer Homepage und Besuchen Sie uns im Internet!

2 Chiasamen Ein neues Lebensmittel eine neue Zutat Dr. Bernd Meyer, Kulmbach Oft wird bei Chia von Superfood gesprochen und diese Pflanzensamen lassen sich auch in Backwaren verwenden. Gesundheitsbezogene Angaben sind dabei zulässig, allerdings steckt der Teufel im Detail. Printemps fotolia.com Dr. Bernd Meyer Meyer Chiasamen erleben als Superfood derzeit einen Hype im Brotmarkt. Als novel food ingredient hat die EU ihren Einsatz auch für Backwaren zugelassen. Der Ballaststoffgehalt und eine vorteilhafte Fettsammensetzung von Chia lassen eine Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben zu. Doch gewusst, wie der Teufel steckt hier im Detail! Rechtliche Zulassung am 13. Oktober 2009 geschah 2. Allerdings wurde damals nur ein Höchstgehalt von 5 % Chiasamen in Broterzeugnissen genehmigt. Am 22. Januar 2013 wurden die Verwendungszwecke gemäß Anhang II 1 wie folgt erweitert: Backwaren: nicht mehr als 10 % Frühstückscerealien : nicht mehr als 10 % Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen: nicht mehr als 10 % Vorverpackte Chiasamen als solche: nicht mehr als 15 g täglich Durch die Erweiterung der Verwendungszwecke von Chiasamen (*Salvia hispanica*) durch die EU-Kommission vom 22. Januar ist in der EU ein hier bisher kaum bekannter und genutzter Pflanzensamen zu einem interessanten neuartigen Lebensmittel beziehungsweise zu einer neuartigen Lebensmittelzutat geworden. Der Begriff neuartig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (Novel-Food-Verordnung) ist für Chiasamen zutreffend. Deshalb musste die EU dieses Erzeugnis erst als Novel Food zulassen, was als Bezeichnung in der Kennzeichnung wurde Chiasamen (*Salvia hispanica*) sowie eine Spezifikation festgelegt 1. Dies war erforderlich, weil in der Literatur 3 unter der Bezeichnung Chia ein anderes Produkt nämlich *Salvia potted* Epling genannt wird, während *Salvia hispanica* L. dort als chia blanco bzw. white chia läuft. Diese Verwechlungsmöglichkeit wurde durch die Spezifikation für Chiasamen ausgeschlossen 4. Den Beinamen *hispanica* verdankt Chia dem Irrtum des bekannten Botanikers Carl von Linné, der glaubte, Chia stamme aus Spanien. 2 backwaren aktuell Ausgabe 2/2016

3 Tatsächlich stammt Chia aber aus Mexiko und wurde von dort nach Spanien exportiert und schließlich auch dort angebaut. Beschreibung, Geschichte und Eigenschaften Chia (*Salvia hispanica* L.) ist eine einjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae) und der Gattung Salbeigewächse. Sie erreicht Wuchshöhen von über einem Meter. Die Blüten sind blau oder weiß. Es gibt Pflanzen mit weißen und solche mit schwarzen Samen, die sich aber im Nährstoffgehalt so gut wie nicht unterscheiden. Die im Handel angebotenen Samen sind überwiegend schwarz mit geringen (ca. 5 %) weißen Anteilen. Die Pflanze gedeiht nur in tropischen/subtropischen Regionen ohne übermäßige Regenfälle. Sie ist nicht frostsicher, wächst aber in Höhenlagen bis zu m. Bei ~~gewissen Bedingungen können bis zu 100 Samen pro Blatte geerntet werden. Nach Aussaat in Frühbeete können die Samen im Frühbeet geerntet werden.~~

20.07.2016 - www.back-intern.de

„backwaren aktuell“: Gepufferte Ceralien und Chiasamen



Seit wenigen Jahren gelten gepuffte Körner als innovative Zutat für Backwaren. Die neue Ausgabe der Zeitung „backwaren aktuell“ erläutert die Herstellungsweise und die Vorteile des Einsatzes von gepuffertem Getreide und Pseudogefüchte. Zudem wird über die Trendzutat Chia berichtet. Was macht die kleinen Chiasamen so besonders, und wie können sie in Brot und Backwaren eingesetzt werden? Die Ausgabe backwaren aktuell 02/16 steht hier zum Download bereit.

24.10.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/messen/24-10-2016-transparenzoffensive-geht-weiter/>



Mit neuem Signet voran (v.l.): Karl Schmitz, Christof Crone und Gerrit Rosch bilden den Vorstand des Wissensforums Backwaren e.V.

Transparenzoffensive geht weiter

24.10.2016 | Messen | Falk Steins

Das Wissensforum Backwaren e.V., deutsch-österreichische Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren, bekräftigte anlässlich der Südback die fortgesetzte Bereitschaft zur wissenschaftlich fundierten Aufklärungsarbeit.

Seit dem Frühjahr 2014 ist die Transparenzoffensive der Backzutatenhersteller unter dem Motto „Wissen, was schmeckt“ unterwegs, jetzt war es an der Zeit für ein Update („2.0“). Ein zentrales Instrument dabei ist der neue Internetauftritt (www.wissenwasschmeckt.de) im Responsive Design und einem geballten Informationsangebot. Vor allem Bäckereifachverkäuferinnen werden mit Fragen von sensibilisierten und kritischen Verbrauchern konfrontiert, die sich ausführlich über die Rohstoffe und Herkunft ihrer Lebensmittel informieren möchten. Die umfassende Liste häufig gestellter Fragen („FAQ“) auf der Website unterstützt das Verkaufspersonal dabei, die Fragen der Kunden kompetent zu beantworten, um die Transparenz und das Vertrauen in die Produkte der Bäckerei zu erhöhen. Die Website empfiehlt sich zudem für die Anbindung an Kassen- und Verbraucherinformationssysteme.

Verkaufskompetenz stärken

Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, informierte im Rahmen eines Mediengesprächs gemeinsam mit den stellvertretenden Vorsitzenden Karl Schmitz (SchapfenMühle) und Gerrit Rosch (Dawn Foods) über aktuelle Marktzahlen, Tendenzen in der Branche und Zukunftspläne des Verbands. Ziel der gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ins Leben gerufenen Initiative „Wissen, was schmeckt“ sei es, die Fachkompetenz der Beschäftigten im Bäckereihandwerk zu stärken, auf leicht verständliche Weise über Backmittel und Backzutaten in Backwaren aufzuklären sowie die wichtigsten Informationen und Hintergründe für den Einsatz übersichtlich zusammenzufassen. „Wir werden weiter Transparenz suchen, dabei aber immer unsere Kunden und deren Verkaufspersonal mitnehmen“, kündigt Christof Crone an. Der Bäcker bleibe dabei immer die „Schnittstelle“ zwischen den Herstellern von Backzutaten und den Verbrauchern.

Markus Pumberger, Bäcker aus Niederkappel (Österreich) und „Test-User“ der neuen Website, berichtete im Mediengespräch auf der Südback über die erfolgreiche Anwendung des Informationsangebots in Kundenberatung und Mitarbeiterschulung. Seine markante Aussage: „Wer an den Rohstoffen spart, schaufelt sich sein eigenes Grab!“

25.10.2016 - www.back-intern.de



■ Aufklärung und Transparenz hat sich der **Backzutatenverband** verschrieben. Pünktlich zur Südback kann man das auch sehen: An einem großen transparenten Aufsteller (und darum auf dem Foto kaum zu sehen), den die Mitgliedsunternehmen auf ihren Ständen zeigen. Und die Internetseite der Initiative "Wissen, was schmeckt!" liefert jetzt frei zugängliche Informationen rund um Backmittel. Der Clou: Die Seite lässt sich auch in Kassensysteme einbinden und hilft Verkäuferinnen so, den Kunden kompetente Auskunft zu geben. Am besten Sie schauen dort gleich einmal nach: www.wissenwasschmeckt.de Ein paar mehr Klicks kann die Seite noch vertragen.

27.10.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/wissen-was-schmeckt-2-0-schwung-fuer-mehr-transparenz/>

Wissen was schmeckt 2.0: Schwung für mehr Transparenz

Berlin. (wifo) Im Rahmen der Südback stellte das Wissensforums Backwaren die Seite «wissenwasschmeckt.de» vor. Anfang 2014 als handliche Broschüre in Papierform aufgelegt, bringt die neue Webseite alles mit, was Nutzer heute erwarten können – und ein bisschen mehr.

Um Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen zu unterstützen, kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher in Bezug auf Backzutaten geben zu können, wurde die ehemalige Broschüre nicht nur digitalisiert, überarbeitet und als praxistauglicher Fragen-Antworten-Katalog in die Webseite mit eingebunden. Wenn Christof Crone, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren und Geschäftsführer des Backzutatenverbands das responsive Design hervorhebt, dann meint er nicht nur die erwartbare Anpassung an die Endgeräte Desktop, Tablet und Smartphone. Kassensystemanbieter haben zudem die Möglichkeit, wissenwasschmeckt.de in Internet-fähige Kassen mit einzubinden. Egal auf welchem Betriebssystem die Kassen basieren: Mit dem Browser haben Verkäuferinnen und Verkäufer on Line die Möglichkeit, aktuelles Fachwissen, einfach und verständlich aufbereitet, direkt abzurufen.

Crone: «Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Herstellern von Backzutaten in der Kommunikation mit den Verbrauchern». Anzunehmen ist, dass «Wissen was schmeckt 2.0» intensiver genutzt wird, zumal es nach erfolgter Einbindung am Arbeitsplatz immer nur einen Tastendruck oder eine Wischbewegung entfernt ist.

28.10.2017 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/wissensforum-backwaren-transparenzoffensive-geht-weiter.html>



Fachmedien-Talk auf der südback 2016

Im Rahmen der südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren e.V. während einer Pressekonferenz seine Webseite www.wissenwasschmeckt.de im neuen responsive design mit integriertem FAQ-Bereich vor. Die Webseite ist eine weitere, konsequent verfolgte Maßnahme im Rahmen der Transparenzoffensive des Wissensforum Backwaren e.V.. Sie soll dazu beitragen, das Verkaufspersonal in den Bäckereien zu informieren und aktuelles Fachwissen einfach und verständlich zu vermitteln. „Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Backzutatenherstellern in der Kommunikation mit den Verbrauchern. Bäckereifachverkäuferinnen werden täglich mit den verschiedensten Fragen zu den Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert“, erklärt Christof Crone, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. und Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. Um sie dabei zu unterstützen, kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher zu Backzutaten geben zu können, wurde der früher in Papierform existierende Katalog mit den häufigsten Fragen an die Bäckereifachverkäufer/innen überarbeitet und in einem praxistauglichen Fragen-Antworten-Katalog in digitaler Form auf der Webseite zusammengefasst. Wesentlich unterstützt wurde dieses Vorhaben von der Ernährungsberaterin Barbara Krieger-Mettbach. Eine weitere Besonderheit der Webseite ist ihr „responsive design“. Die neue Webseite passt sich Endgeräten aller Art in ihrem Aussehen an und lässt sich auf diese Weise durch Kassensystemanbieter sogar in browserbasierte Kassen einbinden. Somit wird das Verkaufspersonal an der Kasse in die Lage versetzt, auch während seiner Tätigkeit direkten Zugriff auf die FAQs zu haben.

Einer der ersten Test-User war Markus Pumberger, Bäckermeister aus dem oberösterreichischen Niederkappel. Neben der Anwendung im Kundengespräch wird er die Webseite zukünftig auch für Mitarbeiterschulungen einsetzen. „Wer offen aufklärt, bekommt auch Verständnis von seinen Kunden“, so die Devise von Markus Pumberger.

Ebenfalls vorgestellt wurde ein Signet für Mitglieder des Backzutatenverbandes e.V. Ziel des Backzutatenverbandes ist es, seinen Mitgliedsunternehmen künftig zu ermöglichen, ihre Mitgliedschaft im Verband auch wirkungsvoll nach außen dokumentieren zu können. Der transparente Aufsteller symbolisiert nicht nur die Zugehörigkeit zum Verband und die Verbundenheit mit dem Branchennetzwerk, sondern stellt auch ein Qualitätsmerkmal dar: Alle Mitglieder des Backzutatenverbands verfügen über die neuesten Informationen bezüglich des geltenden Lebensmittelrecht und wenden die Best Practice in der Herstellung an. Qualitätsrichtlinien im Produktionsprozess werden selbstredend eingehalten.

30.10.2016 - www.abzonline.de

URL: <http://www.abzonline.de/fokus/oeffentlichkeitsarbeit-verband-will-transparenz-schaffen,7069303629.html>

Verband will Transparenz schaffen



Öffentlichkeitsarbeit

Das Verkaufspersonal in Bäckereien muss über Backwaren informiert sein, um kompetent auf Kundenfragen antworten zu können - eine Webseite soll nun dabei helfen.

Stuttgart (abz). Das Wissensforum Backwaren hat auf der diesjährigen Südback im Rahmen seiner „Transparenzoffensive“ die Neuheiten seiner Webseite www.wissenwasschmeckt.de vorgestellt. Nach eigenen Angaben soll sie dem Verkaufspersonal in Bäckereien Informationen liefern und Fachwissen einfach vermitteln.

Dass das Verkaufspersonal in Bäckereien täglich mit Kundenfragen konfrontiert werden, ist selbstverständlich. Ziel der Webseite sei es Verkäufern das benötigte Wissen zu vermitteln, um auf Fragen der Verbraucher zu Backzutaten ...

01.11.2016 - www.backjournal.de

URL: <http://www.backjournal.de/nc/b/backjournal/nachrichten/src/local/2107.html>



Beim Fachmedien-Talk auf der Südback wurde engagiert diskutiert.

Wissensforum Backwaren stellt neue Website vor

Im Rahmen seiner Transparenzoffensive stellte das Wissensforum Backwaren auf der Südback die neue Website www.wissenwasschmeckt.de vor. Die Internetseite präsentiert sich in schrillen Farben und hat auch darüber hinaus einiges zu bieten. Beispielsweise finden Bäckereifachverkäufer und -verkäuferinnen im integrierten FAQ-Bereich viele Antworten auf häufig gestellte Fragen an der Ladentheke. Das Wissensforum möchte auf diese Weise die Kompetenz des Personals erhöhen und Verkäufer bei der Beratung der Kundschaft unterstützen.

Gut verständliche Antworten

„Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Backzutatenherstellern in der Kommunikation mit den Verbrauchern“, erklärt Christof Crone, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer des Backzutatenverbandes. Häufig würden Bäckereifachverkäuferinnen in Bäckereien mit den verschiedensten Fragen zu Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert. Auf der neuen Website können viele gut verständliche Antworten nun einfach abgerufen werden – und das auch unterwegs. Der Internetauftritt erscheint auf mobilen Endgeräten nämlich neuerdings in responsivem Design, das heißt, dass er sich an den Bildschirm des jeweiligen Gerätes anpasst.

06.12.2016 - www.backnetz.eu

URL.: <http://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-32016-erschienen-und-erhaeltlich/>

«backwaren aktuell»: 3/2016 erschienen und erhältlich

Berlin. (wifo) Die Ausgabe 3/2016 der Fachpublikation «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist im Format PDF gerade frisch erschienen und on Line parallel zur Ankündigung auch erhältlich. Themen: Die Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren geht weiter. Die Homepage wissenwassschmeckt.de wurde überarbeitet. In dem Bereich mit den häufigsten Fragen (FAQ) kann sich das Verkaufspersonal, aber auch der Verbraucher informieren, was man zum Beispiel unter einem Backmittel versteht oder was der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot ist. Neu ist auch das responsive Design der Website. Die Seite lässt sich zudem in Browser- basierte Kassen einbinden. So kann das Verkaufspersonal direkt auf den FAQ-Bereich zugreifen und die Fragen von Kunden kompetent beantworten. Rechtsanwalt Helmut Martell hat sich in seinem Beitrag mit dem Thema «Vegan und vegetarisch als Rechtsbegriffe» auseinandergesetzt. So können einzelne Lebensmittel für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder auch ungeeignet sein. Dr. Friedrich Kunz widmet sich dem Thema «Kekse – kleine süße Verführung». Neben Fakten zum allseits beliebten Mini-Feingebäck beschreibt der Fachmann die historische Entwicklung der Backware, geht auf die heutige Marktsituation ein und informiert in seinem Beitrag über die lebensmittelrechtlichen Aspekte in Deutschland und Österreich. Im zweiten Teil des Beitrages «Backmittel: Ein Garant für Qualität» geht Prof. Dr. Klaus Lösche auf unterschiedliche Mehlqualitäten, den Einsatz von Vor- und Sauerteigen, neue backtechnische Verfahren sowie auf die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren ein.

06.12.2016 - www.webbaecker.de

URL.: <http://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-32016-erschienen-und-erhaeltlich/>

«backwaren aktuell»: 3/2016 erschienen und erhältlich

Berlin. (wifo) Die Ausgabe 3/2016 der Fachpublikation «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, ist im Format PDF gerade frisch erschienen und on Line parallel zur Ankündigung auch erhältlich. Themen: Die Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren geht weiter. Die Homepage wissenwassschmeckt.de wurde überarbeitet. In dem Bereich mit den häufigsten Fragen (FAQ) kann sich das Verkaufspersonal, aber auch der Verbraucher informieren, was man zum Beispiel unter einem Backmittel versteht oder was der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot ist. Neu ist auch das responsive Design der Website. Die Seite lässt sich zudem in Browser- basierte Kassen einbinden. So kann das Verkaufspersonal direkt auf den FAQ-Bereich zugreifen und die Fragen von Kunden kompetent beantworten. Rechtsanwalt Helmut Martell hat sich in seinem Beitrag mit dem Thema «Vegan und vegetarisch als Rechtsbegriffe» auseinandergesetzt. So können einzelne Lebensmittel für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder auch ungeeignet sein. Dr. Friedrich Kunz widmet sich dem Thema «Kekse – kleine süße Verführung». Neben Fakten zum allseits beliebten Mini-Feingebäck beschreibt der Fachmann die historische Entwicklung der Backware, geht auf die heutige Marktsituation ein und informiert in seinem Beitrag über die lebensmittelrechtlichen Aspekte in Deutschland und Österreich. Im zweiten Teil des Beitrages «Backmittel: Ein Garant für Qualität» geht Prof. Dr. Klaus Lösche auf unterschiedliche Mehlqualitäten, den Einsatz von Vor- und Sauerteigen, neue backtechnische Verfahren sowie auf die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren ein.

10.12.2016 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/backwaren-aktuell-032016-erschienen.html>

backwaren aktuell 03/2016 erschienen

Die jüngste Ausgabe der Fachpublikation backwaren aktuell Ausgabe 03/2016, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., beschäftigt sich mit aktuellen Themen, die die Branche in Anspruch nehmen, und gibt Einblick in die Fortsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“. In einem umfassenden Fachartikel werden die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ im rechtlichen Zusammenhang erläutert; ein weiterer Bericht widmet sich dem Thema Kekse, und im zweiten Teil des Beitrags „Backmittel: Ein Garant für Qualität“ wird die Geschichte der Backmittel näher beleuchtet. Interessierte Fachpersonen können die Print-Version kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellen und sich als Abonnent für alle zukünftigen Ausgaben registrieren lassen.

14.12.2016 - www.baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/14-12-2016-lebensmittelrechtliche-fragen-im-fokus/>



Lebensmittelrechtliche Fragen im Fokus

Die jüngste Ausgabe der Fachpublikation „backwaren aktuell“, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, beschäftigt sich mit aktuellen Themen, die die Branche in Anspruch nehmen, und gibt Einblick in die Fortsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“.

In einem Fachartikel werden die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ im rechtlichen Zusammenhang erläutert; ein weiterer Bericht widmet sich, passend zur Jahreszeit, dem Thema Kekse, und im zweiten Teil des Beitrags „Backmittel: Ein Garant für Qualität“ wird die Geschichte der Backmittel näher beleuchtet.

Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“

Der erste Artikel der neuen backwaren aktuell berichtet über die Fortsetzung der 2013 gestarteten Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“. Im Rahmen der Südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren auf einer Pressekonferenz seine neue Webseite www.wissenwasschmeckt.de im Responsive Design mit integriertem FAQ-Bereich vor. Der FAQ-Bereich ist ein praxistauglicher Fragen-Antworten-Katalog, der das Verkaufspersonal dabei unterstützt, schnell kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher geben zu können.

Lebensmittelrechtliche Fragen

Wann darf ein Lebensmittel als vegetarisch beziehungsweise gar als vegan bezeichnet werden? Welche Eigenschaften muss es haben, um für eine vegetarische oder vegane Ernährung geeignet zu sein? Diesen und weiteren Fragen geht Rechtsanwalt Helmut Martell in seinem Artikel auf den Grund und beleuchtet lebensmittelrechtliche Fragen rund um die beiden Begriffe. Unter der Überschrift „Kekse – die kleine süße Verführung“ beschäftigt sich Dr. Friedrich Kunz aus Wien passend zur Weihnachtszeit mit dem Keks im Allgemeinen.

Dezember 2016 - www.docplayer.org

DOCPLAYER

Suche... Suchen Anmelden | Registrierung

Transparenz Fachwissen verständlich. Rechtsbegriffe Vegan und vegetarisch. Backmittel Ein Garant für Qualität. Kekse Kleine süße Verführung

PDF-Anzeigen: 3 Einfache Schritte:

Herunterladen 1) Herunterladen - Taste anlicken
2) Das bringt Sie zu unserer Website
3) Produkt GRATIS herunterladen fromDOCtoPDF™

PDF-Anzeigen: 3 Einfache Schritte:
1) Herunterladen - Taste anlicken
2) Das bringt Sie zu unserer Website
3) Produkt GRATIS herunterladen fromDOCtoPDF™

Herunterladen PDF-Anzeigen: 3 Einfache Schritte:
1) Herunterladen - Taste anlicken
2) Das bringt Sie zu unserer Website
3) Produkt GRATIS herunterladen fromDOCtoPDF™

Ausgabe 3/2016

backwaren aktuell

Wissensforum Backwaren Berlin - Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

Herunterladen

PDF-Anzeigen: 3 Einfache Schritte:
1) Herunterladen - Taste anlicken
2) Das bringt Sie zu unserer Website
3) Produkt GRATIS herunterladen fromDOCtoPDF™

Ähnliche Dokumente

Transkript

Datenschutzhinweis Unterweisung Krankheit Gesundheit

1 Ausgabe 3/2016 Neues aus dem Wissensforum Backwaren www. lebe gesund.de vrbelpeter1 fotolia.com Peters fotolia.com Transparency Fachwissen verständlich vermitteln Rechtsbegriffe Vegan und vegetarisch Kekse Kleine süße Verführung. Backmittel Ein Garant für Qualität Liebe Leser die Transparenzberichte des Wissensforums Backwaren geht weiter. Die Homepage schmeckt.de wurde überarbeitet, in dem Bereich mit den häufigsten Fragen (FAQ) kann sich das Kaufpersonal, aber auch der Verbraucher informieren, was man z. B. unter einem Backmittel versteht oder was der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot ist. Neu ist auch das Responsive Design der Website. Die Seite lässt sich sogar in browserbasierte Kassen einbinden. So kann das Kaufpersonal direkt auf den FAQ-Bereich zugreifen und die Fragen von Kunden kompetent beantworten. Rechtsanwalt Helmut Martell hat sich in seinem Beitrag mit dem Thema Vegan und vegetarisch als Rechtsbegriffe auseinandergesetzt. So können einzelne Lebensmittel für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder auch ungeeignet sein. Dr. Friedrich Kunz widmet sich dem Thema Kekse. Neben Fakten zum alseits beliebten Mini-Feingebäck beschreibt der Fachmann die historische Entwicklung der Backware, geht auf die heutige Markt situation ein und informiert in seinem Teil über die lebensmittelrechtlichen Aspekte in Deutschland und Österreich. Im zweiten Teil des Beitrages Backmittel! Ein Garant für Qualität geht Prof. Dr. Klaus Lüsche auf unterschiedliche Mehlgüteklassen, den Einsatz von Vor- und Sauerteig, neue backtechnische Verfahren sowie auf die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren ein. Eine interessante Lektüre und eine schöne Weihnachtszeit wünscht ihr Team von backwaren aktuell PS. Alle bisherigen Ausgaben finden Sie als pdf-dateien auf unserer Homepage und Besuchen Sie uns im Internet!

2 Transparencyoffensive klärt weiter auf Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, Wien Im Rahmen der Messe südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren e.V. während einer Pressekonferenz seine Webseite im neuen Responsive Design mit integrierten FAQ-Bereich vor. Die Webseite ist eine weitere, konsequente Verfolgung Maßnahme im Rahmen der Transparencyoffensive des Wissensforums Backwaren. Sie trägt dazu bei, das Verkaufspersonal in den Bäckereien zu informieren und aktuelles Fachwissen einfach und verständlich zu vermitteln. Der Aufsteller untersucht zukünftig die Zugehörigkeit zum Backzutatenverband e.V. Wissensforum Backwaren Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Backzutatenherstellern in der Kommunikation mit den Verbrauchern. BäckereifachverkäuferInnen werden täglich mit den verschiedensten Fragen zu den Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert, erklärt Christof Crone, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. und Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. Um sie dabei zu unterstützen, kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher zu Backzutaten geben zu können, wurde der früher in Papierform existierende Katalog mit den häufigsten Fragen (englisch Frequently Asked Questions FAQ- Bereich) an die BäckereifachverkäuferInnen überarbeitet und in einem praxistauglichen Fragen-Antworten-Katalog in digitaler Form auf der Webseite zusammengefasst. Wesentlich unterstützt wurde dieses Vorhaben von der Ernährungsberaterin Barbara Krieger-Mettbach. So kann das Kaufpersonal den Kunden nun schnell und kompetent beantworten, worin z. B. der Unterschied zwischen einem Mehrkern einem Vollkornbrot besteht oder was man unter einem Backmittel versteht. Eine weitere Besonderheit der Webseite ist ihr Responsive Design, die neue Webseite passt sich Endgeräten aller Art in ihrem Aussehen an und lässt sich auf diese Weise durch Kassensystemanbieter sogar in browserbasierte Kassen einbinden. Somit wird das Verkaufspersonal an der Kasse in die Lage versetzt, auch während backwaren aktuell Ausgabe 3/2016

3 Home Fragen und Antworten für Was sind glutenfreie Backwaren und was gilt es dabei zu beachten? Ist glutenfreies Brot besonders gesund? Sind Weizenallergie und Glutenunverträglichkeit dasselbe? BäckereifachverkäuferInnen Nur Menschen mit Zöliakie Handwerkliche Backkunst Wesentliche Inhaltsstoffe von Backwaren Die wichtigsten Getreidearten Brote und deren Bezeichnungen Gluten wird auch Klebereiweiß oder Kleber genannt. Es ist ein natürliches eiweiß in Roggen, Hafer, Gerste, Weizen und allen Losen Sie mehr > und anderen Unverträglichkeiten auf Gluten müssen verzichten. Gesunde dürfen Gluten bedenkenlos essen. Für Sie Lesen Sie mehr > Es handelt sich um zwei verschiedene Erkrankungen. Bei einer Weizenallergie reagiert das Immunsystem auf bestimmte Eiweiß des Weizens Allergen in Zusammenhang mit Lesen Sie mehr > Brot und Backwaren Funktionelle Backzutaten Spezialmehle und Vormischungen Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern Deklaration und Zusatzlisten Was sind allergene Stoffe? (Antwort ist fachlich falsch!) Als allergene Stoffe werden Lebensmittel sowie Erzeugnisse bezeichnet, die Weitere Getreidearten Gerste, Hafer, Reis, Mais und Hirse Gerstengebäcke gibt es in der Bäckerei eher selten. Ihr hoher Gehalt an Beta-Glucanen (lösliche Allergen im Zusammenhang mit Brot und Backwaren Allergen im Zusammenhang mit Brot Das Verkaufspersonal kann z. B. über eine Volltextsuche nach dem Begriff Gluten suchen und erhält entsprechende Fragen und Antworten Wissensforum Backwaren f2m Wissensforum Backwaren Fachmedien-Talk: Wissen, was schmeckt 2.0: Die Transparencyoffensive klärt weiter auf im Rahmen der südback 2016 Der Vorstand des Wissensforums Backwaren (v. r.n.l.: Stellvertreter Gerrit Rosch, Christof Crone, Vorsitzender des Vorstands, und Stellvertreter Karl Schmitz) präsentierte das neue Signet für die Mitglieder des Backzutatenverbandes seiner Tätigkeit direkten Zugriff auf die FAQs zu haben. Einer der ersten Test-User war Markus Pumberger, Bäckermeister aus dem oberösterreichischen Niederkappel. Neben der Anwendung im Kundengespräch wird er die Webseite zukünftig auch für Mitarbeiter Schulungen einsetzen. Wer offen aufklärt, bekommt auch Verständnis von seinen Kunden, so die Devise von Markus Pumberger. Signet für Mitglieder Ebenfalls neu vorgestellt wurde ein Signet für Mitglieder des Backzutatenverbandes e.V. Ziel des Backzutatenverbandes ist es, seinen Mitgliedsunternehmen künftig zu ermöglichen, ihre Mitgliedschaft im Verband auch wirkungsvoll nach außen dokumentieren zu können. Transparenter Aufsteller Der transparente Aufsteller symbolisiert nicht nur die Zugehörigkeit zum Verband und die Verbundenheit mit dem Branchennetzwerk, sondern stellt auch ein Qualitätsmerkmal dar: Alle Mitglieder des Backzutatenverbandes verfügen über die neuesten Informationen bezüglich des geltenden Lebensmittelrechts und wenden die Best Practice in der Herstellung an. Qualitätsrichtlinien im Produktionsprozess werden selbstredend von den Mitgliedern des Backzutatenverbandes eingehalten. Ausgabe 3/2016 backwaren aktuell

4 »Vegan« und »vegetarisch« als Rechtsbegriffe RA Helmut Martell, Bonn Veganismus und Vegetarismus gehen als Ausdruck von Lebensweisen weit über keine Ernährungsfragen hinaus. In diesem Beitrag sollen einige mit den Ernährungsaspekten verbundene lebensmittelrechtliche Fragen behandelt werden. RA Helmut Martell Martell im Blick auf die Ernährung bezeichnet vegan oder vegetarisch eine Ernährungsweise, also ein menschliches Verhalten, keine Produkteigenschaften. Ob man Karotten als Nicht-Vegetarier, als »misckköster« oder als Vegetarier/Veganer verzehrt, kann man der Karotte selbst nicht ansehen. Allerdings können einzelne Lebensmittel (auch) für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder ungeeignet sein. Die für Lebensmittel verwendeten Angaben »vegan« und »vegetarisch« müssen also stets als für eine vegane/vegetarische Ernährung geeignet übersetzt werden. In diesem Sinne können sie auch als abgekürzte Verwendungsangaben für Lebensmittel benutzt werden. I. Welche Beschaffenheit müssen Erzeugnisse aufweisen, die für eine vegane/vegetarische Ernährung geeignet sind? Obwohl hierzu außer in der Schweiz gesetzliche Festlegungen fehlen, bestehen hinsichtlich der allgemeinen Verkehrsauflösung für solche Erzeugnisse keine oder allenfalls minimale Meinungsunterschiede. Nach dem Vorschlag der Verbraucherschutzminister-Konferenz vom Frühjahr 2016 sind »vegan« demnach Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen dementsprechend auch keine Zutaten tierischen Ursprungs, sei es in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet werden. Dazu gehören auch Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme. Das gleiche gilt für Verarbeitungshilfsstoffe und sogenannte Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe. Letztere sind keine Zusatzstoffe, werden aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe

Onlinemedien - Backzutatenverband e.V.

17.06.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/backzutatenverband-waehlt-neuen-vorstand/>

Backzutatenverband wählt neuen Vorstand

Berlin. (bzw) Die 68. Ordentliche Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands (BZV) Berlin/Wien fand Mitte Juni im VKU-Forum Berlin statt. Auf dem Programm standen gemäß der Satzung des Industrieverbands turnusmäßige Neuwahlen des Vorstands.

Durch die Mitgliederversammlung wiedergewählt wurden Dr. **Georg Böcker** (Ernst Böcker), Dr. **Andreas Fricke** (Jung Zealandia), Dr. **Detlev Krüger** (Martin Braun Gruppe), Magister **Wolfgang Mayer** (Backaldrin) sowie **Thomas Tanck** (CSM Deutschland). Magister Mayer vertritt weiterhin die Belange der Österreichischen Mitgliedsunternehmen.

Neu in den Vorstand gewählt wurden **Karl Schmitz** (SchapfenMühle), **Wilko Quante** (Uniform) und Dr. **Matthias Warwel** (Ireks). Nicht zur Wiederwahl stellte sich **Thomas Krupp** (Ireks), da er zum Jahresende aus dem Unternehmen ausscheiden wird.

Die Wahlen erfolgten jeweils einstimmig bei Enthaltung der zur Wahl stehenden Personen. Ebenso einstimmig wurden vom Vorstand Dr. Krüger als Verbandsvorsitzender sowie Thomas Tanck als sein Stellvertreter gewählt.

17.06.2016 - www.backnetz.eu

URL: <http://www.backnetz.eu/backzutatenverband-waehlt-neuen-vorstand/>

Backzutatenverband wählt neuen Vorstand

Berlin. (bzw) Die 68. Ordentliche Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands (BZV) Berlin/Wien fand Mitte Juni im VKU-Forum Berlin statt. Auf dem Programm standen gemäß der Satzung des Industrieverbands turnusmäßige Neuwahlen des Vorstands.

Durch die Mitgliederversammlung wiedergewählt wurden Dr. **Georg Böcker** (Ernst Böcker), Dr. **Andreas Fricke** (Jung Zealandia), Dr. **Detlev Krüger** (Martin Braun Gruppe), Magister **Wolfgang Mayer** (Backaldrin) sowie **Thomas Tanck** (CSM Deutschland). Magister Mayer vertritt weiterhin die Belange der Österreichischen Mitgliedsunternehmen.

Neu in den Vorstand gewählt wurden **Karl Schmitz** (SchapfenMühle), **Wilko Quante** (Uniform) und Dr. **Matthias Warwel** (Ireks). Nicht zur Wiederwahl stellte sich **Thomas Krupp** (Ireks), da er zum Jahresende aus dem Unternehmen ausscheiden wird.

Die Wahlen erfolgten jeweils einstimmig bei Enthaltung der zur Wahl stehenden Personen. Ebenso einstimmig wurden vom Vorstand Dr. Krüger als Verbandsvorsitzender sowie Thomas Tanck als sein Stellvertreter gewählt.

17.06.2016 - www.backjournal.de

URL: <http://www.backjournal.de/nc/b/backjournal/nachrichten/src/local/1696.html>



Von links: Christof Crone (BZV), Dr. Mathias Warwel (IREKS), Karl Schmitz (Schapfenmühle), Dr. Detlev Krüger (Martin Braun), Thomas Tanck (CSM), Wilko Quante (UNIFERM), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker) und Dr. Andreas Fricke (Jung Zealandia).

Backzutatenverband wählt neuen Vorstand

Bei der Mitgliederversammlung des Backzutatenverbandes am 14. Juni in Berlin wurde Dr. Detlev Krüger (Martin Braun-Gruppe) in seinem Amt als Vorstandsvorsitzender bestätigt. In seinem Branchenbericht zog Krüger eine positive Bilanz des vergangenen Geschäftsjahres. Zwar führt die Verschärfung des Wettbewerbs zu neuen Herausforderungen auf dem Markt, vielfältige Angebotsformen sowie der stetige Ausbau des Außer-Haus-Marktes und die zunehmende Bedeutung von Premium-Backware aber böten auch große Chancen, heißt es in einer Pressemitteilung des Verbandes.

Neue und wiedergewählte Mitglieder

In den Vorstand wiedergewählt wurden außerdem Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker), Dr. Andreas Fricke (Jung Zealandia), Wolfgang Mayer (Backaldrin) sowie Thomas Tanck (CSM Deutschland). Neu im Vorstand sind Karl Schmitz (Schapfenmühle), Wilko Quante (Uniferm) und Dr. Matthias Warwel (Ireks). Da er zum Jahresende das Unternehmen Ireks verlassen wird, trat Thomas Krupp nicht zur Wiederwahl an. Die Wahlen erfolgten einstimmig, jeweils unter Enthaltung der zur Wahl stehenden Personen.

17.06.2016 - www.abzonline.de

URL: <http://www.back-intern.de/magazin/2016/06/17/backzutatenverband-sieht-grosse-chancen/>

Der Backzutatenverband e.V. hat auf seiner 68. Ordentlichen Mitgliederversammlung in Berlin mit hoher Beteiligung seinen Vorstand turnusgemäß neu gewählt und sich über aktuelle Themen ausgetauscht. Verbandsvorsitzender Dr. Detlef Krüger zog in seinem Bericht über die Branchenentwicklung im vergangenen Geschäftsjahr eine sehr positive Bilanz. Die aktuelle Herausforderung des Marktes bestehe in einer Verschärfung des Wettbewerbs auf allen Ebenen. Als große Chance für die Zulieferbranche des backenden Gewerbes werte er aber die zunehmende Diversifizierung der Angebotsformen, den stetigen Ausbau des Außer-Haus-Konsums, der insgesamt leicht steigende, deutsche Backmarkt sowie eine zunehmende Bedeutung von qualitativ hochwertigen Premium-Backwaren. „Megatrends wie Wellness und Gesundheit, zunehmende Berücksichtigung von Sozialstandards in der Verbrauchererwartung und eine Rückkehr traditioneller Lebensgewohnheiten wie das klassische Abendbrot bieten weiteres Potential für alle Marktbeteiligten“, so Krüger weiter. Zudem erfreuten sich deutsche Backwaren und damit auch deren Zulieferprodukte aufgrund ihres guten Rufes weltweit großer Beliebtheit.

Bei den turnusgemäßen Neuwahlen des Vorstandes des deutsch-österreichischen Industrieverbandes wurde Dr. Detlev Krüger als Verbandsvorsitzender bestätigt. Neu in den Vorstand wurden gewählt: Karl Schmitz (Schapfenmühle GmbH & Co. KG), Wilko Quante (Uniform GmbH & Co. KG) und Matthias Warwel (Ireks GmbH). Thomas Krupp von Ireks trat nicht zur Wiederwahl an, da er zum Jahresende aus dem Unternehmen ausscheidet.

17.06.2016 - www.webbaecker.de

URL: <http://www.webbaecker.de/backzutatenverband-diversifizierung-bietet-gute-chancen/>

Backzutatenverband: Diversifizierung bietet gute Chancen

Berlin. (bzw) Während der 68. Ordentlichen Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands (BZV) Berlin/Wien Mitte Juni im VKU-Forum Berlin zog der alte und neue Verbandsvorsitzende Dr. Detlev Krüger (Martin Braun Gruppe) eine äußerst positive Bilanz der Branchenentwicklung im letzten Geschäftsjahr. Er beleuchtete zunächst die Herausforderungen des Marktes, die vor allem in einer Verschärfung des Wettbewerbs auf allen Ebenen bestehen. Doch «die zunehmende Diversifizierung der Angebotsformen, der stetige Ausbau des Außer-Haus-Konsums, der insgesamt leicht steigende, deutsche Backmarkt wie insbesondere eine zunehmende Bedeutung von qualitativ hochwertigen Premium-Backwaren bedeuten große Chancen für die Zulieferbranche des backenden Gewerbes», sagte Krüger in seinem Bericht.

«Megatrends wie Wellness und Gesundheit, zunehmende Berücksichtigung von Sozialstandards in der Verbrauchererwartung und eine Rückkehr traditioneller Lebensgewohnheiten wie des klassischen Abendbrots bieten weiteres Potential für alle Marktbeteiligten», betonte Krüger. Auch sei positiv zu bewerten, dass deutsche Backwaren und damit auch deren Zulieferprodukte sich aufgrund eines ausgezeichneten Rufs wachsender Beliebtheit im Ausland erfreuten.

So verwundere es nicht, wenn die Mitglieder des Industrieverbands in der in diesem Frühjahr durchgeführten Blitzumfrage des Wissensforums Backwaren durchweg ein äußerst optimistisches Stimmungsbild gemeldet hätten.

Dr. Dirk Hisserich, European Regulatory Manager bei CSM Bakery Supplies Europe, berichtete aus dem Expertengremium des Verbands über die neuesten Entwicklungen im Lebensmittelrecht und gab den Mitgliedern des Verbands Denkanstöße für eine Neubewertung bestimmter Kennzeichnungsempfehlungen.

Geschäftsführer Christof Crone berichtete abschließend über den Transformationsprozess des europäischen Dachverbands Fedima. «Wir haben die für die Branche sehr wichtige Interessensvertretung in Brüssel auf ein solides und schlagkräftiges Fundament gestellt», sagte Crone. Er sei zuversichtlich, dass mit der tiefgreifenden Strukturreform der richtige Weg eingeschlagen worden sei.

Die mit sehr hoher Beteiligung (75,5 Prozent der Mitglieder waren vertreten) durchgeführte Veranstaltung fand ihren gelungenen Ausklang mit einem geselligen Beisammensein bei bestem Wetter unter einem schönen Berliner Himmel bei Barbecue und Craftbeer und angeregten Gesprächen.

13.10.2016 - www.backjournal.de

URL: <http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/2057.html>

Jahreshauptversammlung der Fedima in Berlin

Am 30. September 2016 fand die Jahreshauptversammlung des europäischen Dachverbands der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorenbranche, Federation of European Union Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industry (Fedima), in Berlin statt. Das Motto der diesjährigen Versammlung lautete „The Exciting World of Bread: bread consumption's essential role in a healthy and balanced diet for European consumers“.

Ziele der Fedima: Branche soll nicht mehr als zu traditionell empfunden werden

„Die backende Branche wird immer noch als sehr traditionell empfunden. Verbrauchermuster ändern sich jedoch. Heute ist es wichtig, auf die Bedürfnisse unserer Konsumenten zu reagieren“, sagt Sofia Barbosa, Präsidentin der Fedima. „Die Vision der Fedima ist es, die europäische Plattform für Backzutatenhersteller zu sein, um den Markt für Brot und Backwaren zu unterstützen und um zu wachsen. Die Mission ist es, ein günstiges Umfeld zu schaffen, um einen nachhaltigen und innovativen Bäckereisektor zu gewährleisten.“ Die Fedima möchte als Ansprechpartner für Behörden anerkannt sein und ihr Wirken in der EU weiter verstärken.

Über die Fedima

Die Mitglieder der Fedima sind nationale Verbände aus 14 EU-Mitgliedsstaaten. Die Fedima vertritt schätzungsweise 200 Unternehmen mit circa fünf Milliarden Euro Umsatz. Der deutsch-österreichische Nationalverband „Der Backzutatenverband e.V. Berlin/Wien“ zählt über 50 Mitgliedsunternehmen. In dessen Vorstand sind unter anderem Böcker, Uniferm, Ireks, die Martin Braun-Gruppe und Jung Zealandia. Zu den Mitgliedern zählen unter anderem die industriellen Biotech-Unternehmen AB Enzymes und Novozymes, welche Enzympräparate für die Industrie herstellen, zum Beispiel, um Retrogradation in Brot während der Lagerung zu unterdrücken.

13.10.2016 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de/fedima-ueber-die-aufregende-welt-von-brot-und-gebaeck/)

URL: <http://www.webbaecker.de/fedima-ueber-die-aufregende-welt-von-brot-und-gebaeck/>

Brüssel / Berlin. (fed) Ende September fand die Jahreshauptversammlung des europäischen Dachverbands der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorenbranche (Fedima) in Berlin statt. Das Motto der Versammlung lautete: «The Exciting World of Bread: bread consumption's essential role in a healthy and balanced diet for European consumers». Ein Ziel des Dachverbands ist es, neben der Interessenvertretung seiner Mitglieder in Brüssel auch dabei zu helfen, sich an die Verbraucher zu wenden.

«Die backende Branche wird immer noch als sehr traditionell empfunden. Verbrauchermuster ändern sich jedoch. Heute ist es wichtig, auf die Bedürfnisse unserer Konsumenten zu reagieren», sagt Verbandspräsidentin Sofia Barbosa. Durch seine Neuaufstellung in einem modernen Wirtschaftsverband ist die Fedima besser in der Lage, proaktiv zu handeln. Mit Blick auf seine 45-jährige Geschichte hat der Dachverband vorrangig die Interessen der Backzutatenhersteller in Brüssel vertreten. Doch in einem sich wandelnden und anspruchsvollen Umfeld wünschen sich die Backzutatenhersteller, dass ihre zuständigen nationalen Fachverbände ihnen dabei helfen, auch den Verbraucher selbst zu erreichen. Die Fedima hat die Möglichkeit, Themen zu unterstützen, die für die gesamte Bäckerbranche von Belang sind. «Die Vision der Fedima ist es, die europäische Plattform für Backzutatenhersteller zu sein, um den Markt für Brot und Backwaren zu unterstützen und um zu wachsen. Die Mission ist es, ein günstiges Umfeld zu schaffen, um einen nachhaltigen und innovativen Bäckereisektor zu gewährleisten», sagt Barbosa.

Der Dachverband möchte als Ansprechpartner für Behörden anerkannt sein und sein Wirken in der EU weiter verstärken. Darüber hinaus plant der Verband, mehr Daten über Märkte und Zutaten zu sammeln, um ein «Bread and Pastry Centre of Intelligence» aufzubauen. Weitere Ziele sind, die Angleichung, Verantwortung und Einbindung der nationalen Verbände in die Aktivitäten der Fedima zu steigern. Wichtig sind außerdem die Stärkung der wirtschaftlichen Bedeutung der Wertschöpfungskette von Brot und Gebäck sowie die Verbesserung des Images von Brot und Gebäck.

Brot spielt eine Rolle in einer gesunden Ernährung. Die Fedima unterstützt eine EU-Initiative zur Förderung des Brotes. Ein erstes Pilotprojekt wurde im April 2016 von einer niederländisch- belgischen Gruppe initiiert. Eine Online-Plattform bietet umfassende Informationen für Kunden und Ernährungsfachkräfte zum Thema Brot. Bisher existiert die Webseite in den Niederlanden und in Belgien und kann über 600.000 Besucher verzeichnen. Erste Ergebnisse zeigen bereits eine Verbesserung der Wertschätzung für Brot.

Der Dachverband ist zusätzlich Teil der European-Bread-Initiative. Als eine von fünf Wirtschaftsverbänden zielt die Initiative darauf ab, das Image des Brotes zu verbessern und sowohl den gesundheitlichen Wert als auch das mit diesem Produkt verbundene europäische Kulturerbe zu betonen. Ebenso wichtig ist der Fedima, den Verbrauchern die wirtschaftliche Bedeutung der mit dem Brot verbundenen Industriezweige zu verdeutlichen.

Über die Fedima

Die Mitglieder der Fedima – The Federation of European Union Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industries – sind nationale Verbände aus 14 EU-Mitgliedsstaaten. Der Dachverband vertritt schätzungsweise 200 Unternehmen mit rund fünf Milliarden Euro Umsatz per Anno. Diese Unternehmen entwickeln maßgeschneiderte Lösungen für die Anforderungen ihrer Kunden.

13.10.2016 - www.backnetz.eu

URL: <http://www.backnetz.eu/fedima-ueber-die-aufregende-welt-von-brot-und-gebaeck/>

Brüssel / Berlin. (fed) Ende September fand die Jahreshauptversammlung des europäischen Dachverbands der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorenbranche (Fedima) in Berlin statt. Das Motto der Versammlung lautete: «The Exciting World of Bread: bread consumption's essential role in a healthy and balanced diet for European consumers». Ein Ziel des Dachverbands ist es, neben der Interessenvertretung seiner Mitglieder in Brüssel auch dabei zu helfen, sich an die Verbraucher zu wenden.

«Die backende Branche wird immer noch als sehr traditionell empfunden. Verbrauchermuster ändern sich jedoch. Heute ist es wichtig, auf die Bedürfnisse unserer Konsumenten zu reagieren», sagt Verbandspräsidentin Sofia Barbosa. Durch seine Neuaufstellung in einem modernen Wirtschaftsverband ist die Fedima besser in der Lage, proaktiv zu handeln. Mit Blick auf seine 45-jährige Geschichte hat der Dachverband vorrangig die Interessen der Backzutatenhersteller in Brüssel vertreten. Doch in einem sich wandelnden und anspruchsvollen Umfeld wünschen sich die Backzutatenhersteller, dass ihre zuständigen nationalen Fachverbände ihnen dabei helfen, auch den Verbraucher selbst zu erreichen. Die Fedima hat die Möglichkeit, Themen zu unterstützen, die für die gesamte Bäckerbranche von Belang sind. «Die Vision der Fedima ist es, die europäische Plattform für Backzutatenhersteller zu sein, um den Markt für Brot und Backwaren zu unterstützen und um zu wachsen. Die Mission ist es, ein günstiges Umfeld zu schaffen, um einen nachhaltigen und innovativen Bäckereisektor zu gewährleisten», sagt Barbosa.

Der Dachverband möchte als Ansprechpartner für Behörden anerkannt sein und sein Wirken in der EU weiter verstärken. Darüber hinaus plant der Verband, mehr Daten über Märkte und Zutaten zu sammeln, um ein «Bread and Pastry Centre of Intelligence» aufzubauen. Weitere Ziele sind, die Angleichung, Verantwortung und Einbindung der nationalen Verbände in die Aktivitäten der Fedima zu steigern. Wichtig sind außerdem die Stärkung der wirtschaftlichen Bedeutung der Wertschöpfungskette von Brot und Gebäck sowie die Verbesserung des Images von Brot und Gebäck.

Brot spielt eine Rolle in einer gesunden Ernährung. Die Fedima unterstützt eine EU-Initiative zur Förderung des Brotes. Ein erstes Pilotprojekt wurde im April 2016 von einer niederländisch- belgischen Gruppe initiiert. Eine Online-Plattform bietet umfassende Informationen für Kunden und Ernährungsfachkräfte zum Thema Brot. Bisher existiert die Webseite in den Niederlanden und in Belgien und kann über 600.000 Besucher verzeichnen. Erste Ergebnisse zeigen bereits eine Verbesserung der Wertschätzung für Brot.

Der Dachverband ist zusätzlich Teil der European-Bread-Initiative. Als eine von fünf Wirtschaftsverbänden zielt die Initiative darauf ab, das Image des Brotes zu verbessern und sowohl den gesundheitlichen Wert als auch das mit diesem Produkt verbundene europäische Kulturerbe zu betonen. Ebenso wichtig ist der Fedima, den Verbrauchern die wirtschaftliche Bedeutung der mit dem Brot verbundenen Industriezweige zu verdeutlichen.

Über die Fedima

Die Mitglieder der Fedima – The Federation of European Union Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industries – sind nationale Verbände aus 14 EU-Mitgliedsstaaten. Der Dachverband vertritt schätzungsweise 200 Unternehmen mit rund fünf Milliarden Euro Umsatz per Anno. Diese Unternehmen entwickeln maßgeschneiderte Lösungen für die Anforderungen ihrer Kunden.

16.10.2016 - www.backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/the-exciting-world-of-bread-fedima-tagte-in-berlin.html>

The Exciting World of Bread - FEDIMA tagte in Berlin

Am 30. September 2016 fand die Jahreshauptversammlung des europäischen Dachverbands der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorenbranche, Federation of European Union Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industry (FEDIMA), in Berlin statt. Das Motto in diesem Jahr: „The Exciting World of Bread: bread consumption's essential role in a healthy and balanced diet for European consumers“. Ein Ziel der FEDIMA sei es, neben der Interessenvertretung seiner Mitglieder in Brüssel auch dabei zu helfen, sich an die Verbraucher zu wenden. „Die backende Branche wird immer noch als sehr traditionell empfunden. Verbrauchermuster ändern sich jedoch. Heute ist es wichtig, auf die Bedürfnisse unserer Konsumenten zu reagieren“, sagte Sofia Barbosa, Präsidentin der FEDIMA. Die FEDIMA habe die Möglichkeit, Themen zu unterstützen, die für die gesamte Bäckerbranche von Belang sind. „Die Vision der FEDIMA ist es, die europäische Plattform für Backzutatenhersteller zu sein, um den Markt für Brot und Backwaren zu unterstützen und um zu wachsen. Die Mission ist es, ein günstiges Umfeld zu schaffen, um einen nachhaltigen und innovativen Bäckereisektor zu gewährleisten“, so Barbosa.