

GESCHÄFTSBERICHT 2018



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung

am

27. Juni 2019

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

www.wissenwasschmeckt.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

Unseren Hinweis zum Datenschutz gemäß Bundesdatenschutzgesetz und EU-Datenschutz-Grundverordnung finden Sie am Ende dieses Geschäftsberichtes bzw. unter folgendem Link:

www.wissensforum-backwaren.de/datenschutz.

Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremienzusammensetzung	6
3. Mitgliederversammlung 2018	7
4. Publikationen	9
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	19
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	21
7. Internetauftritte	27
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeiten	29
9. Wissenschaftlicher Beirat	30
10. Mitgliedsunternehmen	31
11. Auszug aus dem Pressespiegel	41
12. Datenschutz-Hinweis	101

1. Vorwort

Verehrte Leserinnen und Leser,

das Bekenntnis unserer Branche zu noch mehr Transparenz, und die Öffnung der Kommunikation raus aus der reinen Fachzielgruppe, wurde auch im Berichtszeitraum mit Leben gefüllt. Mit kleinen Schritten, aber mit Bestimmtheit, wurde Neues Land erkundet.

Als Erfolg betrachtet werden kann vor Allem die Durchführung eines Blogger-Rundgangs auf der iba in München. Die Erfahrungen, die unser Team dort sammeln konnte, werten wir als positiv. Zwar war die Zahl der an dem durch uns organisierten Rundgang, bei dem die Stände mehrerer Mitgliedsunternehmen besucht und den teilnehmenden Bloggern ein buntes Programm vorgeführt wurde, ausbaufähig. Doch war die Resonanz seitens der Teilnehmer so gut, dass wir uns dazu entschlossen haben, auch im Jahr 2019, diesmal auf der südback, daran festzuhalten.

Auch im Bereich unserer klassischen Informationsmedien sind wir weiterhin gut aufgestellt. So konnten wir neben unserem periodischen Organ *backwaren aktuell* vor Kurzem auch die überarbeitete Version unserer Fachbroschüre Nr. 1 vorstellen. Diese Broschüre, unter dem Titel „Was sind Backmittel“ nach wie vor die meist-nachgefragte seitens unserer Zielgruppe, ist gewissermaßen das Grundlagenwerk unserer Publikationsreihe. Weitere Überarbeitungen werden kontinuierlich folgen.

Ausgestattet mit Mitteln aus einer Sonderumlage für die Intensivierung der Kommunikation, an der sich zahlreiche Mitgliedsunternehmen beteiligt haben, steht ab 2019 der Ausbau im Bereich der Nicht-Fachkommunikation an. Diskutiert werden unter anderem der Einstieg in die Kommunikation über Neue Medien, Materndienste und Presseaussendungen, bis hin zur Ra-

dio-PR. Der auf unserer vor Kurzem relaunchten Homepage etablierte Blog, in dem leichtverständlich Themen der Produktwelt unserer Mitgliedsunternehmen aufgegriffen werden, stößt bereits in diese Richtung.

Was wir mit vereinten Kräften sonst noch bewerkstelligt haben, dürfen Sie nun gerne selbst erkunden. Bei der interessanten Lektüre wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Wie auch schon in den Vorjahren, danken wir nicht zuletzt unserer Assistentin der Geschäftsführung, Frau Kathleen Reif, für die Zusammenstellung des vorliegenden Geschäftsberichts. Meinen Mitvorständen danke ich für die hervorragende Zusammenarbeit. Der Vorstand dankt den Mitgliedern des PR-Arbeitskreises für die stets gute und konstruktive strategische Zusammenarbeit!

Berlin, im Juni 2019



RA Christof Crone
(1. Vorsitzender und Geschäftsführendes Vorstandsmitglied)



Dr. Thorid Klantschitsch
(Stellvertretende Vorsitzende)



Gerrit Rosch
(Stellvertretender Vorsitzer)

2. Gremienzusammensetzung 2018

Vorstand

Vorsitzende(r):	RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V.
Stellv. Vorsitzen-de(r):	Dr. Thorid Klantschitsch, Zealandia GmbH & Co. KG Gerrit Rosch, Dawn Foods Germany GmbH

PR-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Lena Thalhammer, backaldrin International
The Kornspitz Company GmbH
Claudia Linder, Martin Braun KG
Elke Preißler, UNIFERM GmbH & Co. KG
Heidi Kahlstorff, CSM Deutschland GmbH
Jochen Falk, Dawn Foods Germany
Jasmin Heisinger, IREKS GmbH
Dr. Georg Böcker, Ernst Böcker GmbH
Hanna Neumann, Zealandia GmbH & Co. KG
Sandra Ganzenmüller, kommunikation.pur
Sarah Fischer, kommunikation.pur

Wissenschaftlicher Beirat

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

Gf. Vorstandsmitglied

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

Geschäftsstelle

Kathleen Reif, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin

3. Mitgliederversammlungen 2018

Im Berichtszeitraum fand die 10. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 5. Juni 2018 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2017 vorgestellt. Des Weiteren wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2018 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Ebenfalls wurde auf der Mitgliederversammlung ein neuer Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. gewählt. Karl Schmitz hat sich nach langjähriger Arbeit im Mitgliedsunternehmen Schapfenmühle GmbH & Co. KG und erfolgreichem Wirken im Amt des Vorstands des Wissensforums Backwaren e.V. zur wohlverdienten Ruhe gesetzt und daher nicht wieder zur Wahl gestellt und den Staffelstab an Kollegen aus dem Mitgliederkreis weitergegeben.

Zur Wahl gestellt haben sich Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. und des Backzutatenverbandes e.V., Berlin, Dr. Thorid Klantschitsch, Geschäftsführerin der Zealandia GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main, 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 5. Juni 2018 verwiesen.

Im Jahr 2018 fand aufgrund der Messe iba in München keine Herbsttagung mit Vortragsveranstaltung des Backzutatenverbandes statt. Damit entfiel auch eine entsprechende Veranstaltung des Wissensforums Backwaren. Allerdings führte das WFB im Rahmen der im Geschäftsjahr stattgefundenen iba 2018 erstmalig einen Blogger-Rundgang durch. Zudem lud das WFB die Fachpresse zu einem Fachmedientalk ebenfalls im Rahmen der iba ein. Das Echo der Fachpresse auf den Fachmedientalk entnehmen Sie dem Presse-Spiegel. Eindrücke zu dem Blogger-Rundgang sowie ein Feedback der Blogger zu dem Rundgang finden Sie unter Punkt 6 „Presse- und Öffentlichkeitsarbeit“.

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.

a) Bestand Fachbroschüren 2018

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 aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, dass 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 im laufenden Geschäftsjahr wiederum von einer Überarbeitung des Bestands an Fachbroschüren abgesehen. Allerdings ist zum Jahresende in die Überarbeitung der Fachbroschüre 1 „Was sind Backmittel?“ eingestiegen worden. Eine Veröffentlichung dieser überarbeiteten Broschüre fand im Mai 2019 statt.

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 Wis-

sensforums Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de zur Verfü-
gung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kosten-
pflichtig 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	2019
	Bread improvers - action and application	2009
3	Rohstoffe für Brotbackmittel	2009
7	Bio-Backwaren	2011
8	Gewürze in Backwaren	2009
9	Backwaren - Geschichte und Wissen heute	2009
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2009
20	Die Gärsteuerung mittels Kältetechnik - ein modernes Verfahren der Backwarenherstellung*	2009
	Proofing Control with Refrigeration Technology	2009
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Hefe - natürlich rein	2012

Tabelle 1: Broschürenangebot des Wissensforums Backwaren e.V. zum kostenlosen Download, Stand Juni 2019.

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

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

Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, Stand Juni 2019.

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.

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 2019.

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 2018 sind insgesamt drei Ausgaben der *backwaren aktuell* erschienen.

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.

Um die Publikation auch im Kreise der Mitgliedsunternehmen besser zu vermarkten, wurde im Jahr 2013 ein Mail-Verteiler eingerichtet, über den

die PR-Abteilungen der Mitglieder über das Erscheinen von *backwaren aktuell* informiert (Abb. 1) und dazu angehalten werden, diese Informationen im eigenen Unternehmen zu streuen. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2018 soweit fortgesetzt.

Zusätzlich wurde mit dem Relaunch der *backwaren aktuell* im Jahr 2017 eine Abfrage unter den Empfängern gestartet, wer die Ausgabe zukünftig nur noch als digitale Version erhalten möchte. Seitdem wird eine Mail mit den Links zu dem vollständigen PDF sowie den einzelnen Artikeln auf der Webseite des Wissensforums Backwaren an den Interessenkreis versendet. Dieser Verteiler umfasst rund 400 Email-Adressen.

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

Sehr geehrte Damen und Herren,



BRANCHENNEWS S. 2-3 // KOALITIONSVERTRAG UND ERNÄHRUNGSPOLITIK: WELCHE POLITISCHEN ZIELE VERFOLGT DIE NEUE BUNDESREGIERUNG? S. 4-7 // GÄRAKTIVE VOLLSAUERTEIGE IM VERGLEICH ZU AUSGESÄUERTEN SAUERTEIGEN S. 8-13 // DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH - TEIL III S. 14-15 // NEUE DLG-STUDIE 2018: REDUKTION VON ZUCKER, FETT UND SALZ S. 16-19

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

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

<http://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell/>

Hier gelangen Sie zu den einzelnen Artikeln:

[KOALITIONSVERTRAG UND ERNÄHRUNGSPOLITIK - WELCHE POLITISCHEN ZIELE VERFOLGT DIE NEUE BUNDESREGIERUNG?](#) von Martina Bröcker

[GÄRAKTIVE VOLLSAUERTEIGE IM VERGLEICH ZU AUSGESÄUERTEN SAUERTEIGEN](#) von Norbert Huintjes

[DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH - TEIL III](#) von Dr. Matthias Wiemers

[NEUE DLG-STUDIE 2018: REDUKTION VON ZUCKER, FETT UND SALZ](#) zusammengefasst von Prof. Dr. Bärbel Kniel

Laden Sie mit dem folgenden Link die vollständige Ausgabe herunter:
[backwaren aktuell 01/2018 \(PDF\)](#).

Mit freundlichen Grüßen

Die Ausgaben im Jahr 2018 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2018

	Martina Bröcker, Berlin Koalitionsvertrag und Ernährungspolitik - Welche politischen Ziele verfolgt die neue Bundesregierung? Ernährungspolitik
Norbert Huitjes, Detmold Gäraktive Vollsauerteige – Im Vergleich zu ausgesäuerten Sauerteigen Rohstoffkunde	
Dr. Matthias Wiemers, Berlin Das Deutsche Lebensmittelbuch - Teil III Lebensmittelrecht	
Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen Neue DLG-Studie 2018: Reduktion von Zucker, Fett und Salz Ernährung	

Ausgabe 2/2018

	Susanne Köhler, Lübeck Die Zukunft der Ernährung - Ein Konzept bahnt sich den Weg Ernährung
Mag. Jürgen Reimann, Asten Brot - Dem Phänomen auf der Spur Backwarenkultur	
Jochen Falk, Darmstadt Dekore - Geschmack mit Glanz und Glitzer Warenkunde	
Dr. Thomas Kunte, Kulmbach Dinkelbackwaren - Herausforderungen vom Feld bis zum Ofen Fachartikel	

Ausgabe 3/2018



Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

Manfred Lau-kamp, Bremen

Dr. Oliver Sei-fert, Karlsruhe

Prof. Dr. Klaus Roth, Berlin

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

Erfolgsfaktor Marketing
Fachartikel

Schon mal von einer Sackothek gehört?
Mehlsäcke mit 1.000 Geschichten - Ein Denkmal für die Müller
Backwarenkultur

Das Geheimnis des Weihnachtsduftes
Rohstoffkunde



5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

ARGE Backmittelerzeuger

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2018 fortgesetzt. Es besteht ein enger inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Herr Crone nahm im Jahr 2018 allerdings aufgrund verschiedenster Terminüberschneidungen an insgesamt nur einer Sitzung im November 2018 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 2018 fand allerdings kein Symposium statt. Das nächste Symposium wurde im April 2019 veranstaltet.

Im September 2018 veranstalteten zum vierten Mal 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, die gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften. Nach 2016 in Wädenswil, Schweiz, und 2017 in Detmold, Deutschland, wurde die wissenschaftliche Veranstaltung 2018 wieder in Kooperation mit der BOKU in Wien ausgerichtet.

Mit über 130 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz war die Veranstaltung sehr erfolgreich. Zielgruppen waren 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.

Zwanzig 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.

In den Dankesworten von Georg Böcker, AGF, Alfred Mar, ICC-Austria, zum Abschluss der Tagung luden die Vertreter von ICC-Schweiz, Mathias Kinner und Fabio Mascher, zur 5. Tagung für angewandte Getreidewissenschaften, 17.-18.10.2019, Fa. Agroscope, Nyon (CH) ein.

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.wissenwassschmeckt.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, wie auch in den Vorjahren, im Jahr 2018 nicht vorgenommen.

6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat es sich im Zuge der Transparenzoffensive zum Ziel gesetzt, nicht nur auf externe Anfragen presseseitig zu reagieren, sondern aktiv Themen zu setzen und aktuelle Berichterstattungsanlässe zu nutzen, um den Dialog mit den relevanten Fach- und verstärkt auch mit den Publikumsmedien zu intensivieren und Veröffentlichungen in den Medien zu generieren. Eine der Maßnahmen, die für das mediale Grundrauschen sorgen, sind Pressemitteilungen. In Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle wurden im Berichtszeitraum Informationen an die Presse zu folgenden Themen versendet, die für entsprechenden Niederschlag in den Medien gesorgt haben (s. Pressespiegel):

Juni 2018: „Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. mit frischer Kraft“

Die Neuwahl des Vorstands im vergangenen Jahr war ein idealer Aufhänger für eine Pressemitteilung Richtung Fachpresse. Neben der einstimmigen Bestätigung von Christof Crone (Geschäftsführer Der Backzutatenverband e.V.) als Vorsitzenden und Gerrit Rosch (Fa. Dawn Foods Germany GmbH) als stellvertretenden Vorsitzenden wurde auf Vorschlag des Vorstands Dr. Thorid Klantschitsch (Fa. Zealandia GmbH & Co. KG) als weitere stellvertretende Vorsitzenden einstimmig gewählt.

Juli 2018: „www.wissenwassschmeckt.de - Praktischer Helfer an der Kasse“

Die Pressemitteilung themisierte die problemlose Einbindung des Links zum Fragen-Antworten-Katalog auf der Webseite www.wissenwassschmeckt.de in das Kassensystem von Bäckereien. Damit hat das Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs, sollten Fragen zum Themenfeld Backmittel und Backzutaten im Verkaufsgespräch mit Verbrauchern auftreten.

Februar 2019: „Wissensforum Backwaren e.V. befürwortet Forderung nach mehr Transparenz“

Das Wissensforum Backwaren e.V. nutzt einen von Ernährungs- und Trendexpertin Hanni Rützler aufgerufenen Trends als aktuellen Aufhänger für eine Pressemitteilung. Transparenz gilt als neuer Foodtrend, Verbraucher und auch Verbraucherschützer fordern verstärkt Klarheit über Herkunft, Produktion und Inhaltsstoffe von Lebensmitteln. Das Wissensforum Backwaren e.V. bekommt durch diese aktuellen Entwicklungen frischen Wind in die Segel seiner Aufklärungsmission über Backmittel und Backzutaten.

Mai 2019: „Relaunch: Fachbroschüre „Was sind Backmittel?“ aufgefrischt“

Nachdem die erste Fachbroschüre inhaltlich und grafisch überarbeitet wurde, erfolgte eine Pressemitteilung an die Fachpresse, um durch die Veröffentlichungen die backende Branche zum Download der aktualisierten Fachbroschüre zu animieren.

Fachmedien-Talk 2018

Im September fand im Rahmen der internationalen Branchenleitmesse iba auf dem Münchner Messegelände der Fachmedien-Talk des Wissensforums Backwaren e.V. statt. Eingeladen wurden die Fachmedien zu folgender Fragestellung: *Schluss mit Mythen rund um Backzutaten - wichtige Schritte Richtung Verbraucher.* Zum Einstieg in das Themenfeld stellt Geschäftsführer Christof Crone der Presse die Trends vor, die die Backzutatenbranche aktuell beschäftigen. Weiterhin wurden die Ergebnisse der jüngsten Blitzumfrage unter den Mitgliedsunternehmen des Verbands vorgestellt. Die Teilnehmer trugen im Rahmen der Befragung die Mythen und Vorwürfe gegenüber der Backzutatenbranche zusammen und legten dar, mit welchen Maßnahmen die Unternehmen versuchen, diesen entgegenzuwirken beziehungsweise Aufklärungsarbeit zu leisten. Christof Crone zog bei der Gesprächsrunde im Kreis der Fachmedien folgendes Fazit:

- Die Mitglieder werden nach wie vor mit Mythen und Vorwürfen über Backzutaten und -mittel konfrontiert.
- Die Kritik kommt hauptsächlich von Verbrauchern und Medien der Publikums presse, zum Teil auch von den Kunden der Mitgliedsunternehmen.
- Es wird schon einiges getan, um Aufklärungsarbeit zu leisten und Transparenz zu schaffen, sei es durch Infobroschüren, Infos auf den Webseiten, interne Schulungen, Fragenkataloge, Workshops.

Er betonte jedoch, dass all diese Maßnahmen noch nicht den gewollten durchschlagenden Erfolg haben und die Mitglieder dem Verband daher in der Umfrage einen klaren Auftrag in Sachen Aufklärungsarbeit erteilt haben. Aus diesem Grund wird ab 2019 verstärkt Aufklärungsarbeit Richtung Verbraucher, Publikumsmedien und Kunden in Angriff genommen und die bisher lediglich auf die Fachwelt ausgerichtete Kommunikation durch zusätzliche PR-Maßnahmen wie Matern- und Pressedienst und Blogger Relation ergänzt.

Anwesende Journalisten

Medium	Journalist
brot + backwaren	Bastian Borchfeld
Freier Redakteur	Roland Ried
<i>Check Up/Back.Business</i>	Dominique Bonsack
<i>Inger Verlag (DBZ magazin)</i>	Martin Teschke
<i>BÄKO-magazin</i>	Falk Steins
<i>back.intern</i>	Mario Töpfer

Fazit des Fachpressetalks 2018

Insgesamt ist der überwiegende Teil der Fachpresse dem Verband nach wie vor wohlgestimmt, nimmt den mittlerweile gut etablierten Fachmedien-Talk sehr gerne als Diskussionsplattform wahr und ist der Meinung, dass der Verband dem

Verbraucher klare und ehrliche Antworten zu Themen wie Enzymen und anderen Backmitteln geben muss.

Presseanfragen und Medienkontaktarbeit

2018/2019 wurden im Rahmen der Medienkontaktarbeit Presseanfragen zu folgenden Themen bearbeitet oder aktiv angestoßen:

- Backmischungen und deren Einsatz in der backenden Branche
- Produkttrends
- Einsatz von Enzymen
- Zusatzstoffe - Verwendungsmengen und deren Einsatz in der backenden Branche
- Entwicklungen bei den Rohstoffen bzgl. des Preises und der Verfügbarkeit
- Branchendaten wie Absatzmenge, Anzahl der Unternehmen etc.

Foodblogger-Rundgang auf der iba 2018

Im Zuge der kommunikativen Öffnung wurde auf der iba 2018 bei einem Foodblogger-Rundgang erstmals ein Blick hinter die Kulissen der Branche gewährt. An vier Stationen konnten sich die teilnehmenden Foodblogger aus dem Großraum München über Sauerteig, Backmischungen und zweimal über unterschiedliche Aspekte von Feinen Backwaren informieren und wurden von den Unternehmen auch zum Mitmachen eingeladen. Um die Berichterstattung über den Event hinaus zu verlängern, wurden die Foodblogger mit einer aufmerksamkeitsstarken Einladung per Post beschickt. So gab es schon im Vorfeld schöne Posts auf den Social Media-Kanälen. Auch die Live-Berichterstattung der Anwesenden direkt von der Messe in Form von Instagram-Stories und Facebook-Postings war sehr gut. Die Blogbeiträge, die im Nachhinein erschienen sind, haben deutlich gezeigt, dass die transportierten Botschaften vom Rundgang verstanden und ver-

arbeitet wurden. Da das Pilotprojekt unter den gegebenen Umständen (Messegesellschaft iba) erfolgreich eingestuft wurde, wird ein zweiter Rundgang auf der südback ins Visier genommen. Dieser wird von Beginn an ohne weitere Kooperationspartner allein durch das Wissensforum Backwaren e.V. konzipiert und umgesetzt werden.

Berichterstattung über den Bloggerrundgang des Wissensforums Backwaren e.V. auf der iba 2018:

Abb. 1: Auszüge Vorberichterstattung



Abb. 2: Auszüge Live-Berichterstattung

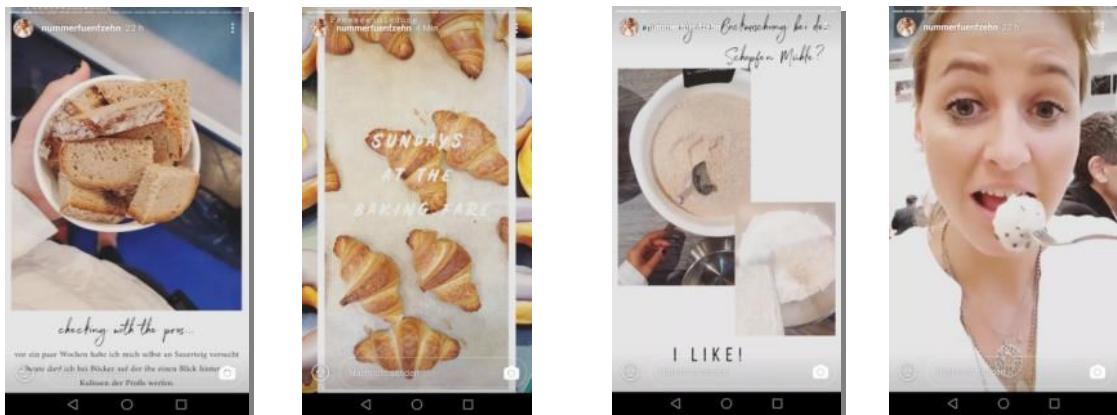
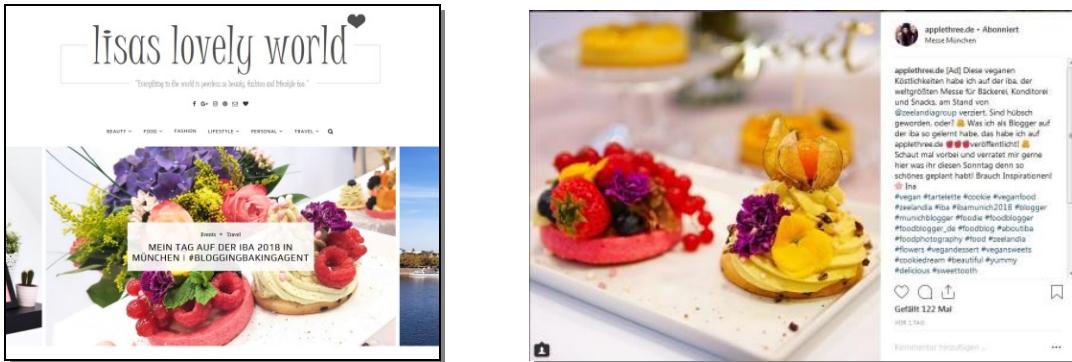


Abb. 3: Auszüge Nachberichterstattung



Matern- und Pressedienst

Um auflagenstarke Medien der tagesaktuellen Presse zu erreichen und die Kernbotschaften des Wissensforums Backwaren e.V. zu transportieren, wurde im April 2019 ein Matern- und Pressedienst zum Thema „Das steckt in unseren Backwaren“ versendet.

Abb. 4: Musterabdruck

Das steckt in unseren Backwaren

Brot, Brötchen und andere Backwaren bestehen nicht nur aus Mehl und Wasser. Damit sie aufgehen, braucht es Triebmittel wie Backpulver, Hefe oder Sauerteig. Aber auch damit ist es in der Regel nicht getan. Für Konsistenz, Frischhaltung und Aroma werden verschiedene Stoffe zugesetzt, sogenannte Backmittel. Sie erleichtern den Bäckern die Verarbeitung des Teiges und sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. Denn Rohstoffe wie Mehl unterliegen natürlichen Schwankungen. Diese Schwankungen auszugleichen, erfordert viel technisches und handwerkliches Know-how sowie Wissen um Roh- und Zusatzstoffe. Beim Wort Zusatzstoffe schrillen bei vielen allerdings die Alarmglocken – oft zu Unrecht. Dass bei der Herstellung von Brot beispielsweise Enzyme eingesetzt werden, ruft erst mal Skepsis hervor. Sind sie in Gesichtscremes oder Obst enthalten, wird dies wiederum begrüßt. Das besonders Paradoxe daran: Enzyme werden beim Backen inaktiv und verschwinden quasi. Vorher haben sie aber noch dazu beigetragen, dass das Brot eine schöne Kruste bekommt und mehrere Tage frisch bleibt.

Wer noch mehr über den Einsatz und die Wirkung von Backmitteln erfahren will, kann auf www.wissenwasschmeckt.de weiterlesen oder im Blog auf www.wissensforum-backwaren.de stöbern.

7. Internetauftritte

Die Überarbeitung der Webseite www.wissensforum-backwaren.de sowie der zeitgleiche Relaunch der www.backzutatenverband.de haben sich bezahlt gemacht. Die Zugriffszahlen und die Verweildauer auf den Seiten steigen kontinuierlich. Um zum einen das Ranking in den Suchmaschinen bei Suchanfragen der User zu den Themenfeldern Backmittel und Backzutaten zu verbessern und zum anderen Fragestellungen von Verbrauchern in Verbrauchersprache zu beantworten, wurde auf der Webseite des Wissensforums e.V. eine Unterseite in der Anmutung eines Blogs addiert. Dort werden in regelmäßigen Abständen die gängigen Mythen (Ergebnis aus der Blitzumfrage unter den Mitgliedern und einem Beschluss im PR-Arbeitskreis) mit einem Augenzwinkern in einer dem Stil von Publikumsmedien angelehnten Schreibe aufgearbeitet.

Abb. 5: Einbindung der Unterseite, die als Blog fungiert, auf der Startseite.

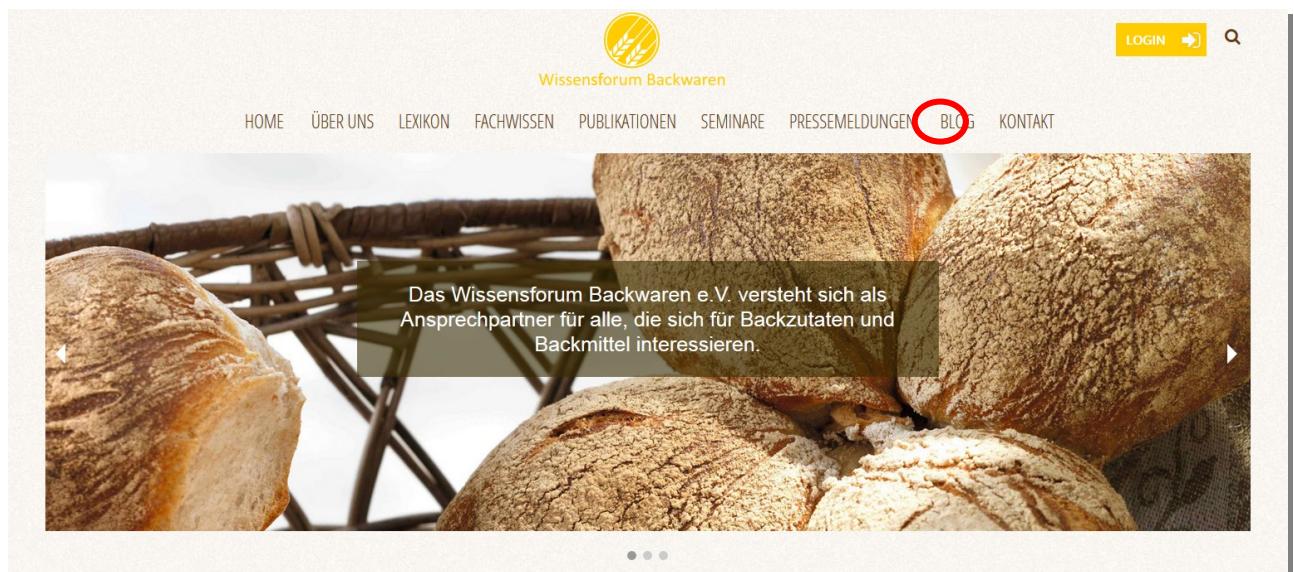


Abb. 6: Übersicht der letzten drei Blogbeiträge


Wissensforum Backwaren

LOGIN  

HOME ÜBER UNS LEXIKON FACHWISSEN PUBLIKATIONEN SEMINARE PRESSEMELDUNGEN BLOG KONTAKT



Hier suchen... Monat auswählen Jahr auswählen



Weizen sei Dank!
Stark stand Weizen in den...
[Weiter »](#)



Zucker – Kann denn
lecker Sünde sein?
Fast wirkt es so, als...
[Weiter »](#)



Brötchen im Winterschlaf
Verbraucher erwarten beim Bäcker
eine...
[Weiter »](#)

8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeiten

Im Berichtszeitraum fanden zwei PR-Arbeitskreissitzungen und eine Telefonkonferenz statt:

- 8. Februar 2018 Sitzung in Asten
- 30. August 2018 Telefonkonferenz
- 18. Dezember 2018 Sitzung in Berlin

Zudem fand im Berichtszeitraum ein Treffen des Vorstands des Wissensforum Backwaren e.V. statt:

- 10. Juli 2018 Sitzung in Frankfurt am Main

Zum Jahresende 2018 wurde der erste Dreijahreszyklus der aktiven Öffentlichkeitsarbeit unter dem Motto Transparenzoffensive in Zusammenarbeit mit der Food-PR-Agentur kommunikation.pur abgeschlossen. Die strategische Vorgehensweise sah nach dem Aufbau der PR-Arbeit durch die Erstellung unterschiedlicher Basispressedokumente und das Einrichten eines Pressebüros durch die PR-Agentur kommunikation.pur die verstärkte aktive Kommunikation in Richtung Fachmedien der backenden Branche vor. Im Jahr 2018 wurde erstmals gezielt Richtung Verbraucher über Meinungsmittler wie Foodblogger und Publikumsmedien kommuniziert.

9. 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. Im Berichtszeitraum 2018 fand eine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats am 10. Oktober 2018 in Freising statt.

Mitglieder

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören nunmehr wieder sieben renommierte Persönlichkeiten (Mitglieder siehe unter 2.) aus Wissenschaft und Forschung an, die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen. Nachdem Herrn RA Helmut Martell den Beirat aufgrund seiner Altersruhe verlassen hat, konnte auf der Sitzung im Jahr 2018 Frau Dr. Katharina Scherf für den Beirat gewonnen werden.

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)

10. 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

Tel. +49-(0)421/35 02-0
Fax +49-(0)421/35 02-355

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

e-Mail: [in-
fo.deutschland@csmbakerysolutions.com](mailto:in-fo.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

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

FALA GmbH
Ohmstr. 1
77694 Kehl-Sundheim

Tel. +49 (0)7851 88 61 0
E-Mail: info@fala-hefe.de

Kröner-Stärke 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

Zeelandia GmbH & Co. KG
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@zeelandia.de
Internet: www.zeelandia.de

SuCrest GmbH
Neckarstraße 9
65239 Hochheim am Main

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

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 Biotechnology)

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 2019)

Mitglieder in Österreich

**backaldrin International
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

CSM Austria GmbH
Schleppé Platz 8
9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 41403-0
Fax +43 463 41403-33

e-Mail: [in-
fo.austria@csmbakerysolutions.com](mailto:in-fo.austria@csmbakerysolutions.com)

Internet: www.csmbakery.com/austria

Puratos Austria GmbH
Maria-Theresia-Straße 41
4600 Wels

Tel. +43-(0)724241848-291
Fax +43-(0)7242418484

Internet: www.puratos.at

LESAFFRE AUSTRIA AG
Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7
Objekt 58B
2355 Wiener Neudorf

Tel. +43- (0)2236 677 988-0
Fax +43-(0)2236 677 988-550

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

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 2019)

11. Pressespiegel

Zeitraum 01.01. - 31.12.2018

Printmedien	43
01.01.2018 - BÄKO-magazin, S.9.....	43
01.03.2018 - BÄKO-magazin. S.6.....	444
01.03.2018 - Back Journal. S.8.....	45
01.04.2018 - DBZ weckruf magazin, S.12f.....	46
14.04.2018 - Back.Business, S.31	48
01.06.2018 - BackJournal, S.12	49
19.06.2018 - back.intern., S.26.....	50
23.06.2018 - Back.Business, S.23	51
01.07.2018 - BÄKO magazin, S.62f	52
14.07.2018 - Back.Business, S.54ff	54
01.08.2018 - BÄCKER ZEITUNG, S.6	59
01.08.2018 - DBZ weckruf magazine, S.12	60
01.08.2018 - FILIALMANAGEMENT, S.5	61
01.08.2018 - koca Konditorei & Café, S.71.....	62
02.08.2018 - DBZ weckruf magazin, S.82.....	63
11.08.2018 - Back.Business, S.4	64
14.08.2018 - back.intern., S.16.....	65
01.09.2018 - VFEDaktuell, S.29f	66
01.09.2018 - BÄKO magazin, S.90ff	68
01.10.2018 - BÄKO magazin, S.18ff	72
25.10.2018 - BÄKO magazin	75
25.10.2018 - BÄKO magazin, S.47	76

Onlinemedien	77
14.02.2018 -backjournal.de	77
16.03.2018 - backjournal.de	79
12.06.2018 - baeko-magazin.de	80
12.06.2018 - baeko-magazin.de	82
12.06.2018 - webbaecker.de	84
12.06.2018 - Back Journal-Newsletter (eine weitere URL)	86
12.06.2018 - backnetz.eu (eine weitere URL)	87
19.06.2018 - backwelt.de.....	89
25.07.2018 - webbaecker.de (eine weitere URL)	91
01.08.2018 - backwelt.de.....	94
01.08.2018 - baeko-magazin.de	95
18.09.2018 - baeko-magazin.de	98

Printmedien

01.01.2018 - BÄKO-magazin, S.9

Fokus auf Lebensmittelrecht

Die letzte 2017er-Ausgabe der Fachpublikation „backwaren aktuell“ (<http://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell/>), herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, hat diesmal den Schwerpunkt Lebensmittelrecht. Dr. Birgit Rehlelender gibt Einblicke in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Alexander Meyer-Kretschmer analysiert die aktuelle Acrylamid-Diskussion. Dr. Johannes M. Peil erläutert die Bedeutung von Brot und Backwaren für die Ernährung und Axel Klawuhn entführt in die Welt der Gewürze. ■

01.03.2018 - BÄKO-magazin. S.6



Karl Schmitz, langjähriger Geschäftsführer im Bäckergeschäft der SchapfenMühle, verabschiedet sich zum 31. März in den Ruhestand. Seine Position übernimmt Vertriebsleiter **Johannes Glaser**. Schmitz, gelernter Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks, begann seinen Weg als „Fachgebietsleiter Backsortiment“ bei der SchapfenMühle im Herbst 1999. „Dank seiner Initiative gilt heute die SchapfenMühle als DER Dinkel- und Urgetreidespezialist“, ehrt ihn sein Unternehmen. Durch sein Engagement erhielt Schmitz im Jahr 2009 Prokura, es wurde ihm die Geschäftsführung für die Gesamtorganisation des Bäckergeschäfts übertragen. Neben der beruflichen Tätigkeit engagiert er sich in diversen Fachorganisationen:

Er ist langjähriger DLG-Brotprüfer, Mitglied im Vorstand des Backzutatenverbands, 2. Vorstand im Wissensforum Backwaren und im Ausschuss für Getreidechemie der AGF. ■

01.03.2018 - Back Journal. S.8

Schmitz gibt Leitung ab

Eine prägende Persönlichkeit verlässt die Brücke.
Zum 31. März geht Karl Schmitz, langjähriger Geschäftsführer der Bäckersparte der Schapfenmühle, in den Ruhestand. Sein Nachfolger für das nationale Bäckergeschäft ist Johannes Glaser, bisher Vertriebsleiter. Der Weg von Schmitz in der Schapfenmühle begann 1999, als er in der Funktion des Fachgebietsleiters Backsortiment antrat, um das Geschäft mit Bäckereien auf- und auszubauen. Von Beginn an legte er einen Schwerpunkt auf Dinkelgetreide und prägte die Schapfenmühle so bis heute. 2009 erhielt er schließlich Prokura und übernahm die Geschäftsführung für die Gesamtorganisation des Bäckergeschäftes. Schmitz ist langjähriger DLG-Brotprüfer, Mitglied im Vorstand des Bäckzutatenverbandes, zweiter Vorstand im Wissensforum Backwaren und sitzt im Ausschuss für Getreidechemie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung.

Foto: Schapfenmühle 2018



01.04.2018 - DBZ weckruf magazin, S.12f



HELGA BLOCK, DIE VORSITZENDE DER DATENSCHUTZKONFERENZ, BERUFT SICH IM GESPRÄCH MIT DEM DBZ MAGAZIN AUF VERBRAUCHERRECHTE. SIE KÜNDIGT KONTROLLEN UND SANKTIONEN AN, HAT ABER AUCH HILFE FÜR KLEINERE UNTERNEHMEN IM GEPAKK.

Von Martin Teschke

Helga Block macht aus ihrer Berufung kein Hehl. „Ab dem 25. Mai 2018 wird die Datenschutz-Grundverordnung direkt anwendbares Recht sein. Dieses Datum kommt nicht überraschend“, betont die Vorsitzende der Datenschutzkonferenz im Gespräch mit dem DBZ Magazin. Seit Inkrafttreten der Datenschutz-Grundverordnung am 25. Mai 2016 hätten alle Betroffenen zwei Jahre Zeit gehabt, sich darauf vorzubereiten. Unternehmen hätten die Verordnung zu beachten und die Datenschutzaufsichtsbehörden würden dies kontrollieren. Block: „Auch nach Inkrafttreten der Datenschutz-Grundverordnung werden wir jedoch die Unternehmen schwerpunktmäßig weiter sensibilisieren und beraten. Das schließt Kontrollen und Sanktionen natürlich nicht aus.“ Zudem sei vor zwei Jahren das Unterlassungsklagengesetz auf bestimmte Datenschutzrechtsverstöße durch Unternehmen erweitert worden. Datenschutz sei damit auch eines der Verbraucherschutzrechte. Verstöße ein Unternehmen gegen Vorschriften, die dem Schutz des Verbrauchers

dienen, könne es etwa von Verbraucherschutzzentralen auf Unterlassung in Anspruch genommen werden.

Mächtiges Kontrollinstrument

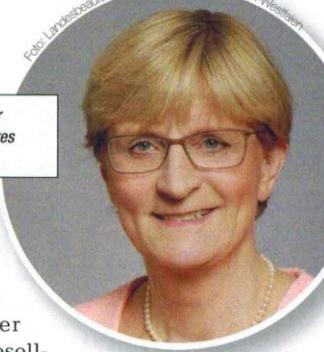
Die Datenschutzkonferenz ist eine Institution, die durchaus mit der mächtigen Kultusministerkonferenz vergleichbar ist. In der Datenschutzkonferenz sitzen sämtliche Landesdatenschützer und besprechen ihre Strategie. In diesem entscheidenden Jahr 2018 heißt die Vorsitzende, wie erwähnt, Helga Block; sie stammt aus Nordrhein-Westfalen. Die jeweiligen Datenschützer der Länder sind dafür zuständig, dass die neue DS-GVO, eine absolut rechtsverbindliche Verordnung der EU, auch tatsächlich angewendet wird und nicht bloß ein Papiergiger bleibt. Nach Recherchen des DBZ Magazins haben einige Landesdatenschutz-Behörden mittlerweile ihr Personal aufgestockt, um der DS-GVO zum Erfolg zu verhelfen. Der Backzutatenverband hat darauf bereits reagiert. Er bildete einen verbandsinter-

nen Arbeitskreis, um sich vertieft mit den für die Branche wichtigen Fragen zur EU-Datenschutz-Grundverordnung auseinanderzusetzen. „Wir werden unsere Mitgliedsunternehmen bei der Gewährleistung der Sicherheit personenbezogener Daten sowohl im Unternehmen selber als auch nach außen gegenüber externen Partnern und Dritten unterstützen“, sagte Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes und Vorsitzender des Wissensforums. Hierfür sollen unter anderem Muster-Verarbeitungsverzeichnisse, Handreichungen und rechtskonforme Lösungen für die Datenweitergabe erarbeitet werden. Derweil sieht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks momentan keinen Nachbesserungsbedarf für die umstrittene Verordnung (siehe Interview auf den folgenden Seiten).

Europäischer Flickenteppich

Die Vorsitzende der Datenschutzkonferenz dürfte dem Zentralverband in dieser Frage zustimmen. Block beruft sich auf rechtliche Notwendigkeiten und veränderte Verbraucherwünsche. „Bildlich gesprochen liegt über Europa ein ‚Datenschutz-Flickenteppich‘, gewoben aus 28 nationalen Varianten der Umsetzung und Anwendung der Richtlinie in den Mitgliedsstaaten“, sagt sie. Unterschiedliche Schutzniveaus könnten jedoch zu Wettbewerbsverzerrungen führen. Aus diesen Gründen habe sich die EU zur Reform des Datenschutzrechts in Form einer Verordnung entschlossen. Diese gelte unmittelbar und ohne Umsetzung in nationales Recht in den Mitgliedstaaten.

Foto: Landesbeauftragte für Datenschutz Nordrhein-Westfalen
Steht für eine konsequente Umsetzung der DS-GVO: Helga Block, seit Beginn des Jahres Vorsitzende der Datenschutzkonferenz.



So solle ein harmonisierter Datenschutz auf hohem Niveau erreicht werden. „Das Datenschutzrecht war aber auch an die veränderten gesellschaftlichen Gegebenheiten anzupassen“, so Block weiter. Die digitale Datenverarbeitung nehme rasant zu. „Technische und gesellschaftliche Entwicklungen, wie etwa der Durchbruch von sozialen Netzwerken, Cloud Computing und Big-Data-Anwendungen ungekannten Ausmaßes, verlangen ein modernes Datenschutzrecht.“ Für Handwerksbetriebe hat sie keine guten Nachrichten: „Unternehmen, die das Thema Datenschutz bislang vernachlässigt haben, müssen jetzt viel nachholen, um ihre Organisation datenschutzgerecht zu gestalten.“ Alle Verfahren, mit denen etwa Kunden- oder Beschäftigtendaten verarbeitet würden, seien dahingehend zu überprüfen, ob das neue Recht eine Rechtsgrundlage vorsieht. Die Verordnung sehe zudem neue Dokumentationsanforderungen vor, die über die bisherigen Anforderungen nach dem deutschen Recht hinausgingen. Die Datenschutzkonferenz hat für die Umsetzung einen Maßnahmenplan veröffentlicht. Zudem sollen eine Checkliste und ein Zehn-Punkte-Papier für kleine und mittlere Unternehmen weitere Hilfestellung geben. Alle Informationen sind unter www.ldi.nrw.de abrufbar.

Zuckerbrot und Peitsche



Ein Kommentar von
Martin Teschke, stellvertretender Chefredakteur des DBZ Magazins

Wer Helga Block zuhört, dem wird schnell klar: Die Frau meint es ernst. Natürlich ist es als Vorsitzende der Datenschutzkonferenz ihr Job, dafür zu sorgen, dass die Datenschutzbeauftragten der Länder die Verordnung der EU auch umsetzen. Und natürlich ist es sehr freundlich von ihr, kleinen und mittleren Unternehmen via Internet ein wenig Hilfestellung anzubieten. Das war es dann aber auch schon mit dem Zuckerbrot. Eine konkrete Unterstützung von Unternehmen lehnt sie ab. Der Mittelstand wird datenschutzrechtlich genauso streng behandelt wie Industriekonzerne – nämlich mit Kontrollen und Sanktionen, also der Peitsche. Es sind diese Verweigerung, auf das Handwerk zuzugehen, und dieser falsche Gerechtigkeitssinn, der zur Ungerechtigkeit wird, die die backenden Betriebe über alle Maßen ärgern. Und wenn der eine oder andere Handwerksbäcker glaubt, er könne dem scharfen Auge des Landesdatenschutzbeauftragten und seiner Schergen entgehen, den erinnert Frau Block daran, dass es ja auch noch an fast jeder Ecke die Verbraucherschutzzentralen gibt. Schönen Dank auch! Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks müsste diesem Treiben im alltäglichen Kampf eigentlich etwas entgegensetzen. Danach sieht es im Moment nicht aus. Der Backzutatenverband ist da schon einen Schritt weiter. Er hat einen Arbeitskreis gegründet, der verspricht, die Mitgliedsunternehmen sowohl intern als auch extern gegenüber Dritten zu unterstützen. Besser als nichts!

Schreiben Sie uns Ihre Meinung
teschke@ingerverlag.de

14.04.2018 - Back.Business, S.31

SchapfenMühle: Wechsel in der Geschäftsführung

Karl Schmitz, langjähriger **Geschäftsführer** im Bäckergeschäft, ist zum 31. März in den Ruhestand gegangen. Seine Aufgaben übernimmt **Vertriebsleiter Johannes Glaser**.

Karl Schmitz kam 1999 zur SchapfenMühle, um das Bäckergeschäft auf- und auszubauen: Er erweiterte Außendienst und Produktion. Dank seiner Initiative gilt heute die SchapfenMühle als der Dinkel- und Urgetreidespezialist. 2009 erhielt Schmitz Prokura und die Geschäftsführung für die Organisation des Bäckergeschäftes. Karl Schmitz ist zudem langjähriger DLG-Brotprüfer, Mitglied im Vorstand des Backzutatenverbandes, 2. Vorstand im Wissensforum Backwaren und im Ausschuss für Getreidechemie der AGF. PR

01.06.2018 - BackJournal, S.12

Verstärkter **Vorstand**

Der Vorstand des Backzutatenverbandes hat zwei neue ordentliche Mitglieder: Dr. Thorid Klantschitsch von Jung Zealandia und Gerrit Rosch von Dawn Foods Germany. Beide waren vorher als ko-optierte Mitglieder engagiert. Karl Schmitz von der Schapfenmühle schied aufgrund seines Ruhestandes aus. Auch im Wissensforum Backwaren gab Schmitz seinen Posten auf, dafür ist Dr. Klantschitsch als neue stellvertretende Vorsitzende verpflichtet. Der Backzutatenverband bestätigte zudem die bisherigen Vorstandsmitglieder Dr. Detlev Krüger von Martin Braun, Thomas Tanck von CSM Deutschland, Dr. Georg Böcker von Ernst Böcker, Dr. Mathias Warwel von Ireks und Wilko Quante von Uniform. Weiterhin Vorsitzender des Wissensforums Backwaren ist Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes. Sein Stellvertreter ist Gerrit Rosch.

19.06.2018 - back.intern., S.26



ZUTATENLISTE – SO SCHAFFEN SIE VERTRAUEN

Kulinaria-Geschäftsführer Dr. Markus Weck rät bei Vortrag zu mehr Transparenz

Beim Kaffee auf der Dachterrasse der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften wehte an diesem Morgen ein kräftiger Wind die letzte Müdigkeit aus den Köpfen. Eine Etage tiefer im Vorträgsraum ging es nicht weniger frisch zu: Dr. Markus Weck, Geschäftsführer Kulinaria Deutschland e.V., warb für einen neuen Ansatz bei der Auslobung von Lebensmitteln: „Clean Labeling ist der größte Mist“, machte er die Richtung seines Vortrages deutlich.

Statt immer zu sagen, was nicht in den Produkten ist („frei von“) sollte man lieber sagen, „das ist drin“. Sein schlagkräftigstes Argument: Mit „frei von“ verteidigen sich Lebensmittelproduzenten und machen sich angreifbar, weil nie ganz ausgeschlossen werden könnte, dass doch mal etwas in einem Produkt nachgewiesen werden kann. Wer dagegen sagt, „das ist drin“, der stehe für Transparenz und schaffe Vertrauen bei den Verbrauchern.

Ein Kurs, den der Backzutatenverband sich seit ein paar Jahren ebenfalls auf die



Dr. Markus Weck,
Geschäftsführer
Kulinaria
Deutschland e.V.

Fahnen geschrieben hat, wie Geschäftsführer Christof Crone anlässlich der 70. Mitgliederversammlung sagte.

Weck wies auf die vielen Diskussionen mit Verbraucherzentralen hin, die mit immer neuen Kampagnen Einfluss auf die Rezepturen von Lebensmitteln nehmen wollen. „Wenn man bei jeder kritischen Äußerung sofort seine Rezeptur verändert, dann macht man sich unglaublich. Stehen Sie zu Ihren Rezepten, kommunizieren Sie positiv und nennen Sie die guten Zutaten offensiv“, sagte Weck. „Sie machen die Verbraucherzentralen ohnehin nie glücklich.“

Offene Kommunikation mit Medien
Die Lebensmittelwirtschaft solle versuchen, durch Transparenz und positive Kommunikation verloren gegangenes Verbraucher-Vertrauen zurückzugewinnen. Dabei sei die Kommunikation über Soziale und traditionelle Medien ein wichtiger Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit. Die Verbände, für die er arbeite, melden sich offensiv in Verbraucherforen mit Kommentaren zu Wort und verheimlichen dabei nicht ihren Absender. „Es ist immer besser, sich selbst zu Wort zu melden und kritische Fragen zu beantworten, als den anderen die Kommunikation zu überlassen“, sagte Weck. „Wir ducken uns auch nicht weg, wenn es Anfragen von Talkshows gibt.“

Unter www.wissensforum-backwaren.de bereits die Backzutatenverband bereit eine Informationsplattform. Im Vordergrund steht die sachliche und wissenschaftlich fundierte Vermittlung von Informationen zu Inhaltsstoffen und Wirkungsweise von Backmitteln. Zielgruppen sind neben Bäckern und Konditoren auch Journalisten und Verbraucher.

23.06.2018 - Back.Business, S.23

Wissensforum Backwaren e.V.: Wahlen

Der Wissensforum Backwaren e.V. bestätigte Christof Crone (Geschäftsführer Backzutatenverband e.V.) als Vorsitzenden und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) als stellvertretenden Vorsitzenden im Amt. Zur weiteren stellvertretenden Vorsitzenden gewählt wurde Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zealandia). Sie verstärkt nach dem Ausscheiden von Karl Schmitz (SchapfenMühle) das Lenkungsgremium der Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche.^{JO}

VERBÄNDE

Kontinuität und neue Herausforderungen

Auf seiner Mitgliederversammlung Anfang Juni 2018 bestätigte der Backzutatenverband e. V. bei den turnusmäßigen Vorstandswahlen die bisherigen Mitglieder und wählte Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zealandia) und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) neu in den Vorstand. In Vorträgen wurden zahlreiche Sachthemen unter die Lupe genommen.

Der Backzutatenverband e. V. (BZV), der die Interessen von rund 50 Mitgliedsunternehmen der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes vertritt, traf sich am 5. und 6. Juni in Berlin zu Mitgliederversammlung und Vortragsveranstaltung. Einstimmig wurden Dr. Detlev Krüger (Martin Braun), Thomas Tanck (CSM Deutschland), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker), Dr. Matthias Warwel (Ireks) und Wilko Quante (Uniferm) in ihren Vorstandsämtern bestätigt. Neu als ordentliche Mitglieder gewählt wurden Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zealandia) und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany), die vorher bereits als kooptierte Mitglieder dem Vorstand angehört hatten. Karl Schmitz (SchapfenMühle) schied aufgrund seines Eintritts in den Ruhe-

allgemeine Entwicklung des Backzutaten- und Backwarenmarktes erstattete. Crone berichtete zudem ausgiebig über die wichtigsten Themen der Expertenarbeit des Backzutatenverbands im vergangenen Geschäftsjahr. Mit 60% vertretenen Mitgliedsunternehmen war die Versammlung gut besucht; auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks war durch Präsidiumsmitglied Maren Andresen und Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider in der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften vertreten.



kaufen?", fragte Weck ironisch. Man könne in Deutschland wahrscheinlich nie alle zufrieden stellen, irgendjemand fühle sich immer getäuscht.

Einblicke in digitale Zukunft

Einen Ausblick in die Zukunft gewährte last, but not least Lola Güldenberg, Innovation Director der Berliner Agentur „kleiner und bold“. Sie sprach von zukunftsweisenden Technologien, die auch die Backbranche verändern könnten. Als Beispiel nannte sie mit Sensorik ausgestattete Roboter, die etwa Gesichts- und Gemütserkennung ermöglichen, Handschuhe, die automatisch Handgriffe zählen, Warenbestände abgleichen und Prozessfehler erkennen oder Drohnen, die Backwaren frisch vor Ort backen. Die Digitalisierung schreite rasant voran, bekräftigte Güldenberg. Man müsse sie als Chance begreifen, sie so gut wie möglich für sein Unternehmen nutzen. [sk/sts](#)

Aus der Deckung

Die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e. V. bestätigte Christof Crone als Vorsitzenden und Gerrit Rosch als Stellvertreter einstimmig im Amt. Zur weiteren stellvertretenden Vorsitzenden gewählt wurde Dr. Thorid Klantschitsch. Sie verstärkt nach dem Ausscheiden von Karl Schmitz nun das Lenkungsgremium der Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche. Im Zuge des Tätigkeitsberichts über das vergangene Geschäftsjahr und der Darstellung der künftigen Vorhaben präsentierte die für das Wissensforum Backwaren arbeitende Agentur „kommunikation.pur“ zahlreiche Neuerungen, die die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche in der Zukunft mehr in das Rampenlicht auch der Nicht-Fachöffentlichkeit tragen sollen. „Wir wagen uns langsam aber sicher immer mehr aus der Deckung. Das birgt sicherlich gewisse Risiken; ich sehe die Chancen jedoch ganz klar überwiegen. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, gab sich Christof Crone bewusst kämpferisch und wurde dabei von mehreren Wortmeldungen aus dem Kreise der Mitglieder heraus unterstützt. Claudia Weidner von der GHM Messgesellschaft referierte über den Stand der Vorbereitungen der iba 2018 und die geplanten besonderen Vorhaben der Fachmesse. Crone freute sich über die gute Zusammenarbeit bei der Planung des Blogger-Rundgangs des Wissensforums Backwaren am 16. September 2018, mit dem die Branche erste Gehversuche in Richtung Außendarstellung gegenüber einer Nicht-Fachöffentlichkeit unternimmt.

Im Anschluss würdigten Thomas Tanck und Christof Crone Karl Schmitz, der sich nicht nur langjährig sehr aktiv in die Verbandsarbeit eingebbracht hat, sondern als Vorstandsmitglied des Wissensforums in den vergangenen Jahren auch große Verantwortung für die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche übernommen hatte. ■

INTERVIEW

WICHTIGSTES ZIEL: GELINGSICHERHEIT

Check Up Back.Business hat mit dem Geschäftsführer vom Wissensforum Backwaren e.V. Christof Crone über das Jahr 2017, die Herausforderungen in der Branche und Krisenkommunikation im Falle von Acrylamid gesprochen.

**Herr Crone, wie schätzen Sie die aktuelle Markt-
lage der Backzutatenbranche ein?**

Die Backzutatenbranche verzeichnet übergreifend betrachtet nach wie vor stabile Umsätze. Es gibt Mitgliedsunternehmen, die im vergangenen Geschäftsjahr einige Prozente im Plus als Jahresabschluss vermelden konnten. Diese sind nicht nur auf die Übernahme weiterer Betriebe zurückzuführen, sondern eben auf eine insgesamt stabile Umsatzsituation. Deutschland befindet sich wirtschaftlich jedoch unbestritten in einer unsicheren Lage. Der ifo-Geschäftsklimaindex bewegt sich seit Monaten abwärts. Forschungsinstitute senken ihre Prognosen. Hauptgründe hierfür sind der sich abzeichnende globale Handelskrieg sowie Unsicherheiten über den Fortbestand des Euroraums. Aber noch liefern die Zahlen aus unserer Branche ein anderes, sehr positives und damit konträres Bild zur aktuellen politischen Situation. Die Beschäftigungsquote liegt auf einem sehr hohen Niveau, die Einkommenserwartung legt leicht zu, das Konsumklima entwickelt sich stabil und gerade im Bereich der Ernährung sind die Verbraucher in Deutschland bereit, mehr Geld als früher für qualitativ hochwertige Lebensmittel auszugeben. Diese Entwicklung kommt den hiesigen Bäckern und damit auch unseren Mitgliedsunternehmen als starke Partner der Branche zugute.

**Mit welchen besonderen Herausforderungen war
die Branche im vergangenen Jahr konfrontiert?**

Wenn man die Branchenherausforderungen von Jahr zu Jahr, also in einer extrem kurzen Zeit-

lichen Periode, betrachtet, dann unterscheiden sie sich, zumindest von politischer Seite sowie von Seiten der Verbraucher, nicht maßgeblich von denen, die unsere Mitgliedsunternehmen im Vorjahr auf der Agenda stehen hatten: Qualitativ hochwertige Produkte, mit einer hohen Gelingsicherheit für die Kunden in der Bäckerbranche, zur Verfügung stellen, ist nach wie vor die wichtigste Zielsetzung.

Die Situation auf dem Arbeitsmarkt, also der Fachkräftemangel und die Sorge, gute und engagierte Nachwuchskräfte zu finden und an die Branche zu binden, wird sich auch in den kommenden Jahren nicht verbessern. Daher müssen Bäckereien und Konditoreien, die ein Vollsortiment anbieten, mit Produkten und Rezepturen arbeiten, die gelingsicher sind. Als starke Partner stellen unsere Mitgliedsunternehmen diese zur Verfügung, kombiniert mit umfassender Fachberatung vor Ort in den Betrieben.

Welche Unterstützung, welchen Service die Kunden im Detail benötigen, wo deren Bedürfnisse liegen, wird durch den Vertrieb in Erfahrung gebracht. Unsere Mitglieder setzen auf den konsistenten Dialog und Austausch mit ihren Kunden, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam zu erfüllen. Um dies zu erreichen, stehen neben Produktentwicklungen und -innovationen auch interne und externe Schulungen im Fokus der Backmittelbranche.

Transfette und Acrylamid sind nur zwei der Stichworte, die die Branche im vergangenen Jahr beschäftigt haben. Wie reagiert der Verband auf kritische Veröffentlichungen in den Medien und welche Rolle spielt der Verband bei der Kommunikation in diesen Fällen?



Christof Crone ist Geschäftsführer
vom Wissensforum Backwaren e.V.

Fotos: Wissensforum Backwaren e.V., Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

Über unsere Aufklärungsarbeit wollen wir die Information künftig möglichst weit nach vorne verlagern: Unser Ziel ist es, nicht mehr in der Situation zu sein, auf Presseveröffentlichungen nur noch reagieren zu können, sondern in der Lage zu sein, Informationen einer Nicht-Fachöffentlichkeit möglichst proaktiv zu vermitteln. Agieren statt reagieren. Das maßgebliche Instrument der Verbandskommunikation ist dabei unser Wissensforum Backwaren e.V. mit seinen Publikationen (beispielsweise backwaren aktuell) und Internetangeboten (www.wissensforum-backwaren.de). Daran arbeiten wir kontinuierlich; demnächst werden auch andere Formate hinzukommen. Kritische Presseveröffentlichungen sind natürlich für die betroffenen Mitgliedsunternehmen stets ein Quell des Ärgernisses. Ob und wie darauf reagiert wird, ist indes immer eine Einzelfallentscheidung, die von den einschlägigen Verbandsgremien in enger Abstimmung mit den jeweiligen Mitgliedsunternehmen gefällt wird.

Auf welche aktuellen Ernährungstrends setzt der Verband bei der Sortimentserweiterung und der Produktentwicklung und mit welchen neuen Strömungen müssen wir Ihrer Einschätzung nach in den kommenden Jahren rechnen?

Allgemein kann man das anhaltende Interesse der Verbraucher an Ernährungsthemen als eine für die gesamte Lebensmittelbranche extrem positive Entwicklung festhalten. Ernährung ist zum Statussymbol geworden: Du bist, was du isst. Eine Maxime, die natürlich auch unsere Mitgliedsunternehmen beschäftigt. Vegan, vegetarisch, der Ruf nach Urgetreiden, nach regionalen Konzepten, aber auch der Wunsch nach Abwechslung und nach Anpassung internationaler Produktneuheiten an die deutschen Ernährungsgewohnheiten prägen das aktuelle Ernährungsverhalten auf Verbraucherseite. Unsere Mitgliedsunternehmen haben schon immer viele internationale Trends adaptiert und auf dem deutschen und österreichischen Markt eingeführt. Sie bieten ihren Kunden, den deutschen Bäckern und Konditoren, damit die Möglichkeit, den Verbrauchern auch ohne eigene Entwicklungsabteilung neue Produkte anbieten und das Sortiment aktuell und modern gestalten zu können. Veganismus und Vegetarismus liegen ungebrochen im Trend und das mittlerweile nicht nur bei einer kleinen, jungen Bevölkerungs-

schicht, sondern über alle Verbrauchertypen hinweg. Nicht jeder verzichtet komplett auf tierische Erzeugnisse, ernährt sich als sogenannter Flexitarier jedoch über weite Strecken vegetarisch oder gar vegan. Wir sehen diesen Trend als Chance, da die meisten Brot- und Backwaren von Haus aus vegetarisch beziehungsweise vegan sind. Wir stellen sicher, dass das bei entsprechenden Produkten dann auch auf alle verwendeten Zutaten zutrifft. Unsere Mitgliedsunternehmen sorgen durch Unterstützung der Kunden bei der Erstellung ihrer Etiketten außerdem für eine verständliche Deklaration und erfüllen so den Wunsch der Verbraucher nach Transparenz.

Thema Bäckereisterben: Zwar schalten weiterhin Traditionsbetriebe ihre Öfen aus, auf der anderen Seite eröffnen jedoch auch Quereinsteiger neue Läden mit modernen Konzepten und einer geringen Sortimentstiefe, die nicht auf Produkte Ihrer Mitgliedsunternehmen zurückgreifen. Wie beurteilen Sie diese Entwicklung?

Wir schätzen den Impuls und Ruck, den die vereinzelten Quereinsteiger mit ihren Konzepten in die Branche bringen. Durch die mediale, positive Aufmerksamkeit bringen sie Backwaren grundsätzlich wieder in die Köpfe der Verbraucher. Dennoch sind das Einzelbeispiele, die aktuell bei den Gesamtvolumina keine maßgebliche Rolle spielen und das auch in der Zukunft nicht werden. Natürlich beobachten wir als Verband die Veränderungen in der Branche und leiten unsere Schlüsse für die Mitglieder ab. Ja, es werden zahlenmäßig weniger backende Betriebe, aber die Anzahl der Verkaufsstellen bleibt seit Jahren auf einem konstanten Niveau. Das bedeutet, dass frische Backwaren nach wie vor eine zentrale Rolle im Einkaufsverhalten der Verbraucher spielen und daher blickt die Backzutatenbranche positiv in die Zukunft.

Künstliche Backzutaten und -mittel haben bei den Verbrauchern nach wie vor ein schlechtes Image. Wie wollen Sie als Verband gegensteuern?

Wir haben uns in diesem Jahr, nach einer sehr gründlichen Vorbereitungszeit, auf die Agenda geschrieben, dass die durch das Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführte Öffentlichkeitsarbeit der Branche eine immer prominentere Rolle in der täglichen Arbeit des Verbandes einnehmen wird. Im vergangenen Jahr haben wir die Webseiten vom Backzutatenverband, genauso wie die vom Wis-

sensforum Backwaren e.V. einem Relaunch unterzogen und mit unserem Blog nun die Möglichkeit, schnell aktuelle, verbraucherrelevante Themen zu veröffentlichen und dabei auf die alten, in der Regel falsch dargestellten Mythen rund um Backzutaten und Backmittel einzugehen. Zudem werden wir Schritte und Maßnahmen in Richtung der Publikumsmedien unternehmen. In diesem Zusammenhang schätzen wir die Entwicklung sehr, dass interessierte Verbraucher das Thema Backen stärker in den Fokus nehmen und es mittlerweile einige Blogs gibt, auf denen Leser Tipps und Wissenswertes rund ums Backen in Erfahrung bringen können. Verbraucher, die gerne selbst backen, wissen gute Backwaren zu schätzen. Damit werden unserer Meinung nach, der Wert dieser und damit das Ansehen der Branche insgesamt steigen.

Das Interview führte Dominique Bonsack.

Änderung der Backmittel-Richtlinie

Im vergangenen Jahr hat der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) die Backmittel-Richtlinie aus dem Jahr 1979 geändert und neu formuliert. Die wissenschaftliche Leiterin vom BLL, Dr. Julia Gelbert, erklärt, warum die Richtlinie geändert wurde.

Seit seiner Gründung hat der BLL in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachverbänden zahlreiche Wirtschaftsrichtlinien erarbeitet. Wirtschaftsrichtlinien sind ein wichtiges Auslegungshilfsmittel, wenn es um die Ermittlung einer Verkehrsauffassung geht. Der Begriff ‚Verkehrsauffassung‘ umfasst die Auffassung der im Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Kreise. Zur Ermittlung einer Verkehrsauffassung sind zunächst die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften, sodann die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches und – sofern diese fehlen – auch Empfehlungen oder Richtlinien von Herstellerorganisationen, wie etwa BLL-Richtlinien, heranzuziehen.

Derartige Wirtschaftsrichtlinien sind rechtlich nicht verbindlich. Sie sind jedoch als ‚beachtliche gutachterliche Äußerungen über die bestehende Verkehrsanschauung der Lebensmittelwirtschaft anzusehen‘ (vgl. Zipfel, Lebensmittelrecht, C102, § 11, Rnr. 296). Wirtschaftsrichtlinien, die den aktuellen Handelsbrauch widerspiegeln, sind daher für alle am Markt Beteiligten ein wichtiges und nützliches Hilfsmittel.

Die Richtlinie für Backmittel wurde im Jahre 2017 aktualisiert, um Weiterentwicklungen bei der Herstellung von Backmitteln und damit hergestellten Backwaren zu berücksichtigen und die Richtlinie an geänderte Rechtsvorschriften anzupassen.

Diese vom BLL veröffentlichte Richtlinie wurden von den betroffenen Branchen vorgelegt und von den Gremien des BLL unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft verabschiedet.



Dr. Julia Gelbert ist die Wissenschaftliche Leitung im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Produktion ausgewählter Erzeugnisse des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Erzeugnisse	Produktion in Tonnen			Wert in Mio. Euro			Betriebe
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	
Mahl- und Schälmühlenerzeugnisse gesamt darunter:	-	-	-	3.860,2	3.786,3	3.737,2	141
Backfertiger Teig für Brot und feine Backwaren	186,2	186,9	193,4	432,2	447,2	475,3	24
Fertigmehl für Brotteig/Kleingebäck	11	12,7	13,6	14,4	17,6	19,3	9
Fertigmehl für feine Backwaren	31	32,7	31,5	76	77,1	70,6	11
andere Mischungen und Teige	86,5	105,6	115,1	206,2	214,8	218,9	16
Sonstige Nahrungsmittel gesamt darunter Backmittel für:	-	-	-	5.354,3	5.436,1	5.651,3	332
roggenmehl- und schrothaltige Backwaren	86,3	103,0	100,9	161,2	206	204,9	8
Weizenbrot und -gebäck	117,5	121,5	122,6	248,0	254,7	256,9	8
feine Backwaren	47,6	46,6	45,9	98,5	95,6	96,0	10
längere Haltbarkeit, Frische, Trennmittel (z.B. Schimmelschutz)	12	12,2	13,3	23,2	24,5	27,5	5

Quelle: Das Statistische Bundesamt veröffentlicht alljährlich die Zahlen zur Produktion ausgewählter Erzeugnisse des produzierenden Ernährungsgewerbes. Die Tabelle ist nur ein Auszug aus den Gesamtdaten der Produktionsstatistik. Eine Unterscheidung zwischen Bio und konventionell erzeugten Lebensmitteln wird nicht getroffen.

Wert der Produktion im Produzierenden Ernährungsgewerbe (in Mio. Euro)

Erzeugnisse	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mahl- u. Schälmühlenerzeugnisse gesamt:	2.985,5	2.928,6	3.603,5	3.733,7	3.951	3.738,6	3.860,2	3.786,3	3.737,2
Sonstige Nahrungsmittel gesamt (ohne Getränke):	4.551	4.736,5	4.621,3	4.810,4	5.012,2	5.055,9	5.354,3	5.436,1	5.651,3

Backmittel sind Mischungen von Lebensmitteln einschließlich Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern oder zu vereinfachen, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Zusatzstoffe und Enzyme werden im Einklang mit der europäischen Verordnung Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

und der europäischen Verordnung Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme verwendet. Aufgrund neuer Entwicklungen und Ernährungsformen können weitere Zutaten eingesetzt werden. Aufgelistet werden vom BLL: Kohlenhydrate und kohlenhydratreiche Zutaten, Eiweißstoffe und eiweißreiche Zutaten, Fettstoffe, Enzyme und enzymhaltige Produkte, andere organische Bestandteile und Mineralstoffe.

01.08.2018 - BÄCKER ZEITUNG, S.6

Foto: Wissensforum Backwaren e.V. 2018

The screenshot shows a yellow header with the logo "Wissen wasschmeckt! das macht unser Brot besser". Below it is a search bar and a navigation menu with links like "FAQ", "Home", "Fragen und Antworten für Bäckereifachverkäufer/Innen", "Warenwissen", "Brot und Backwaren", "Rohstoffkunde", and "FAQ Hefe". The main content area is titled "FAQ Hefe" and contains a list of questions about yeast, such as "Was ist Backhefe?", "Aus welchen Inhaltsstoffen besteht Backhefe?", "Was können Hefen vor?", "Seit wann wird Hefe für die Herstellung von Leavenmittel genutzt?", "Warum verwendet man Hefe in der Bäckerei?", and "Was bedeutet Fermentation bei Leavenmittel?". A sidebar on the right lists various topics under "FAQ Backwaren".

NEWS

Erweiterte Website

Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Wie der Verein mitteilt, wurde die Webseite jetzt um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, soll sich der Link zur Webseite auch problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren lassen. Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt an ihren Kassenhändler wenden und die Integration des Links in das Kassensystem besprechen. Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de gibt in den FAQ zu den Themenfeldern Warenwissen, Brot und Backwaren in der Ernährung, Grundwissen für erfolgreiche Verkaufsgespräche und Rohstoffe Antworten auf gängige Fragen. Die FAQ zur Hefe wurden gemeinsam mit dem Mitgliedsunternehmen Uniform und einer Oecotrophologin erarbeitet. Das Verkaufspersonal findet hier Antworten auf Fragen wie: Was ist Backhefe? Wo kommen Hefen vor? Kann man ohne Hefe Brot backen?

01.08.2018 - DBZ weckruf magazine, S.12

Service: Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Wie der Verein mitteilt, wurde die Webseite jetzt um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, soll sich der Link zur Webseite auch problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren lassen. **Neueröffnung:** Die Deutsche Bahn hat im Hauptbahnhof Recklinghausen einen neuen „ServiceStore“ eröffnet, der von Backwerk, Tochter des langjährigen ServiceStore-Franchisepartners Valora, betrieben wird. Laut der Deutschen Bahn ist es der erste ServiceStore Deutschlands, in dem Backwaren und Heißgetränke in Selbstbedienung unter der Marke Backwerk angeboten werden. **Neues TK-Lager:** Die Backring Nord E. May GmbH & Co. KG entwickelt ihre Niederlassung in Leer weiter und spricht sich damit langfristig für den Standort aus. Unter anderem soll eine bestehende Lagerhalle zu einer TK-Halle umgebaut werden. **Trauer:** Bäckermeister Lothar Melzer, langjähriger Vorsitzender der VDB Landesgruppe Sachsen/Thüringen, ist nach langer Krankheit am 11. Juli verstorben. Lothar Melzer hat die Landesgruppe viele Jahre erfolgreich mit großem persönlichem Einsatz geleitet.

jhü

01.08.2018 - FILIALMANAGEMENT, S.5

TRANSPARENTE KOST



Informationen rund um Warenwissen, Zutaten, Backwaren und Ernährung stellt das Wissensforum Backwaren auf seiner neuen Website www.wissenwasschmeckt.de zur Verfügung.

Der Fragen-und-Antworten-Katalog der häufig gestellten Fragen ließe sich problemlos ins Kassensystem integrieren und von dort abrufen, heißt es in einer Pressemitteilung des Wissensforums. Auf diese Weise bekommt das Verkaufspersonal Zugriff auf die zahlreichen Fragen und Antworten und kann im Kundengespräch jederzeit darauf zurückgreifen. Die Initiative reagiert damit auf die steigenden Anforderungen im Verkauf. Nicht nur haben Bäcker zu Inhaltsstoffen und Allergenen ihre Auskunftspflicht zu erfüllen, auch möchten Verbraucher immer häufiger über die Wirkung, Zusammensetzung und Herkunft von Rohstoffen und Rezepturen informiert werden. Handwerksbäcker können von diesem gesellschaftlichen Wandel profitieren.

SCHNELLE INFOS FÜR KOMPETENTEN VERKAUF

Eine spezielle Webseite ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren und soll mehr als 100 Fragen beantworten, mit denen das Verkaufspersonal in Backbetrieben regelmäßig konfrontiert wird. Kürzlich sei die Webseite um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert worden. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, lasse sich der Link zur Webseite problemlos in das Kassensystem von Konditoreien integrieren.

www.wissenwasschmeckt.de

AUSBLICK Verkauf von morgen

Digital und kundenorientiert

WIE SIEHT EIGENTLICH DER VERKAUF VON MORGEN AUS? WO LIEGEN DIE CHANCEN, WO BESTEHEN NOCH RISIKEN? DIE REDAKTION VON KASSE 2019 HAT EINEN BLICK IN DIE NAHE ZUKUNFT GEWAGT.

TRANSPARENZOFFENSIVE

Informationen rund um Warenwissen, Zutaten, Backwaren und Ernährung stellt das Wissensforum Backwaren auf seiner neuen Website www.wissenwas schmeckt.de zur Verfügung! Der Fragen-und-Antworten-Katalog der häufig gestellten Fragen ließe sich problemlos ins Kassensystem integrieren und von dort abrufen, heißt es in einer Pressemitteilung des Wissensforums. Auf diese Weise bekommt das Verkaufspersonal Zugriff auf die zahlreichen Fragen und Antworten und kann im Kundengespräch jederzeit darauf zugreifen. Die Initiative reagiert damit auf die steigenden Anforderungen im Verkauf. Nicht nur haben Bäcker zu Inhaltsstoffen und Allergenen ihre Auskunftspflicht zu erfüllen, auch möchten Verbraucher immer häufiger über die Wirkung, Zusammensetzung und Herkunft von Rohstoffen und Rezepturen informiert werden. Handwerksbäcker können von diesem gesellschaftlichen Wandel profitieren, denn Transparenz wird belohnt: „Wenn Informationen zu einem Lebensmittel transparent sind, dann hat sich immer gezeigt, dass der deutsche Verbraucher bereit ist, mehr zu bezahlen“, sagte Daniela Krehl, Fachberaterin für Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Bayern, im Interview mit dem Bayerischen Rundfunk über Verbraucherverhalten. Im Verkaufsgespräch kann der Fragen-und-Antworten-Katalog demnach künftig einen echten Mehrwert darstellen. *ek*



Bestellung auf Knopfdruck

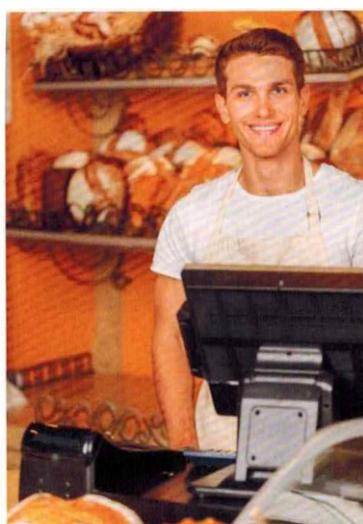
Mit dem Dashbutton liefert Amazon wieder einmal eine Innovation, die das Einkaufen noch bequemer macht. Das Gerät, das auf den ersten Blick an einen USB-Stick erinnert, ist über WLAN mit dem Internet und darüber hinaus mit dem Kundenaccount verbunden. Derzeit ist der Dashbutton für Verbrauchsgüter wie Waschmittel im Einsatz. Geht das Produkt zur Neige, genügt ein Knopfdruck und eine Nachbestellung wird ausgelöst. Im Gegensatz zu einem Abo, das an einen festgelegten Rhythmus gekoppelt ist, kommt die Lieferung also nur auf Nachfrage und passt sich dem individuellen Verbrauch an. Sie halten das für Zukunftsmusik? Vielleicht kommt der Dashbutton ja schneller, als Sie denken. Findige Bäcker werden ihren Online-Lieferservice mit einem solchen Bestellsystem ergänzen und sich damit neue Kundengruppen erschließen. *jhü*



Mit dem Dashbutton geht Amazon den nächsten Schritt in Richtung Automatisierung.

Transparenzoffensive vom Wissensforum

Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des **Wissensforum Backwaren e.V.** und beantwortet seit Neuestem über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Themenfelder wie Warenwissen, Brot und Backwaren in der Ernährung, Grundwissen für erfolgreiche Verkaufsgespräche und Rohstoffe werden erklärt und bieten Antworten auf gängige Fragen. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die häufig gestellten Fragen zu bieten, lässt sich der Link zur Webseite problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren. Darüber hinaus wurde kürzlich die Webseite rund um Wissenswertes zum Rohstoff Hefe erweitert. DB



Praktischer Helfer an der Kasse

Was ist drin in Brot und Backwaren? Verbraucher sind heute sensibel, wenn es um das Thema Ernährung geht. Täglich werden Bäckereifachverkäuferinnen mit Fragen zu Zutaten, Herstellung der Backwaren und Allergenen konfrontiert. Die richtige Antwort zu geben, erleichtert die Webseite www.wissenwasschmeckt.de. Sie ist Teil der Transparenzoffensive

des Wissensforums Backwaren e.V. und beantwortet über hunder

typische Kundenfragen. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, lässt sich der Link zur Webseite problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren. „Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt an ihren Kassenhändler wenden und die Integration des Links in das Kassensystem besprechen“, empfiehlt Christof Crone vom Wissensforum Backwaren.

- irritable bowel syndrome. *Gastroenterology*, 146:67-75.
- Junker Y, Zeissig S, Kim SJ et al. (2012) Wheat amylase trypsin inhibitor drive intestinal inflammation via activation of toll-like receptor 4. *Journal of Experimental Medicine*, 209:2395-2408.
- Leiß O (2014) Fiber, Food Intolerances, FODMAPs, Gluten und funktionelle Darmerkrankungen – Update 2014. *Zeitschrift für Gastroenterologie*, 52:1277-1298.
- Molberg Ø, Uhlen AK, Jensen T et al. (2005) Mapping of gluten T-cell epitopes in the bread wheat ancestors: implications for celiac disease. *Gastroenterology*, 128:393-401.
- Salentj EM, Goryunova SV, Bas N et al. (2009) Tetraploid and hexaploid wheat varieties reveal large differences in expression of alpha-gliadins from homoeologous Gli-2 loci. *BMC Genomics*, 10:48.
- Shewry PR & Tatham SA (2016) Improving wheat to remove coeliac epitopes but retain functionality. *Journal of Cereal Science*, 67:12-21.
- Van Herpen TWJM, Goryunova SV, van der Schoot J et al. (2006) Alpha-gliadin genes from the A, B, and D genomes of wheat contain different sets of celiac disease epitopes. *BMC Genomics*, 7:1.
- Zavallos VF et al. (2017) Nutritional Wheat Amylase-Trypsin Inhibitors Promote Intestinal Inflammation via Activation of Myeloid Cells. *Gastroenterology*, 152(5):1100-1113.

► Eine Information der GoodMills Innovation GmbH, Hamburg.

Protein oder aus Protein und einem Co-faktor. Bei der Herstellung von Backwaren werden unterschiedliche Enzyme mit verschiedenen Wirkungsweisen eingesetzt. So werden beispielsweise α -Amylasen zugegeben, da diese Stärkemoleküle in Zucker und Dextreine spalten. Diese dienen in Hefegebäcken dann als Nahrung für die Hefe. Sie tragen darüber hinaus zur Bräunung der Kruste bei.

Maltogene Amylase und G4-Amylasen verändern durch Abspaltungen das Gerüst von Stärke derart, dass sich die Rekrystallisation verringert und das Altbackenvermögen von Backwaren hinausgezögert wird. Gluco-amylase spaltet Glucoseeinheiten ab. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Glucose im Prozess gebildet wird, dient sie der Hefe als Nahrung oder kann zur Bräunung der Kruste beitragen.

Glucoseoxidase reduziert die Klebrigkeit eines Teiges und macht ihn dehnbar und elastisch. Xylanasen erhöhen die Wasserbindungsfähigkeit, auch das macht den Teig formbarer und trockener und sorgt für ein größeres Volumen der fertigen Backware.

Proteasen spalten Proteine in Peptide und Aminosäuren. Sie verhindern so das „Schnurren“ – das Zusammenziehen – eines Teiges, was von Bedeutung ist, wenn Teige touriert werden.

Durch Lipasen entsteht aus Lipiden ein Produkt, das stärker emulgierende Eigenschaften besitzt. So kann auf die Zugabe von Emulgatoren ganz oder zumindest teilweise verzichtet werden. Lipasen tragen zur Teigstabilität bei und sorgen in Kuchen für eine weiche Krume und eine verbesserte Frischhaltung.

Gewinnung von Enzymen und gesundheitliche Aspekte

Die meisten zur Backwarenherstellung verwendeten Enzyme werden biotechnologisch mithilfe von Mikroorganismen hergestellt. Die bei diesen Fermentationen für die Mikroorganismen verwendeten Nährstoffe sind hauptsächlich Zucker, Stärke und Proteine. Die Mikroorganismen verstoffwechseln diese Produkte und produzieren dabei Enzyme. Diese sondern sie in eine Nährlösung ab. Die Zellen der Mikroorganismen müssen also nicht aufgebrochen werden, um die Enzyme isolieren zu können. Durch Zentrifugation, Filtration und weitere Reinigungsschritte werden die Enzyme aus der Nährlösung

Einsatz von Enzymen bei der Herstellung von Backwaren

Enzyme sind bei der Herstellung von Backwaren nicht wegzudenken. Und das seit vielen Jahren. Enzymaktives Malzmehl wird seit Zeiten eingesetzt, und schon 1929 wurde enzymaktives Sojamehl als Backmittel eingeführt. Und das Wissen um Enzyme und Technologien zu deren Gewinnung hat sich seitdem kontinuierlich weiterentwickelt.

Enzyme kommen von Natur aus in allen Lebewesen vor, also in Menschen, Tieren und in Pflanzen. Denn sie sind für Stoffwechselvorgänge unentbehrlich. Bei der Herstellung von Lebensmitteln spielen sie ebenfalls schon immer eine Rolle, nur wusste man lange Zeit nichts über ihre Existenz und ihr Mitwirken. Heute sind diese Zusammenhänge nicht nur vollkommen erforscht, sondern man weiß auch, wie man sie sich noch besser zunutzen kann, wie Enzyme gezielt mithilfe von Mikroorganismen hergestellt werden können und wie die Produktion von Lebensmitteln durch den Einsatz von Enzymen erleichtert und ihre Qualität verbessert werden können.

Enzyme und ihre Wirkungsweise

Enzyme katalysieren biochemische Reaktionen. Sie bestehen ausschließlich aus

gewonnen und nach einem Trocknungsprozess zu einem Enzympräparat mit verlässlicher Aktivität standardisiert.

Enzyme werden unter Einwirkung von Hitze denaturiert und somit inaktiv. Durch das Backen verbleibt in den Backwaren daher lediglich eine kleine Menge Protein. Es sind keine allergischen Reaktionen oder sonstige negative gesundheitliche Auswirkungen darauf bekannt.

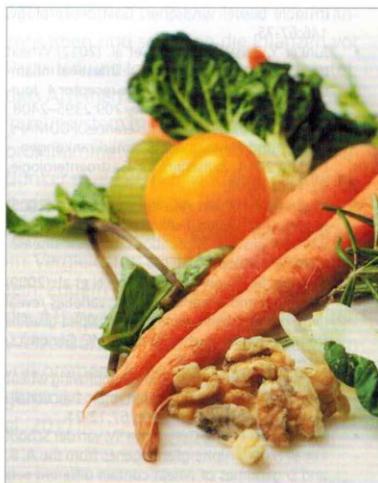
Weitere Anwendungsgebiete von Enzymen

Enzyme finden in vielen Bereichen des Lebens Anwendung. Sie werden nicht nur zum Backen eingesetzt, sondern auch bei der Herstellung von anderen Lebensmitteln wie Wein und Käse. Im Getreide von Natur aus vorhandene Enzyme spielen beim Bierbrauen eine herausragende Rolle. Und auch außerhalb der Lebensmittelindustrie werden sie verwendet, allen voran in der Textilbranche, wo sie Wasch- und Reinigungsmitteln zugesetzt werden. Im Kosmetikbereich finden sie sich in Shampoos und Cremes, in der Medizin werden aktive Enzyme unter anderem als Verdauungshilfe verschrieben, etwa wenn jemand einen gestörten Lactosestoffwechsel hat.

Aufklärung durch das Wissensforum Backwaren

Während in Diätkonzepten oder bei Kosmetika mit der Wirkung von Enzymen geworben und ihr Einsatz offensiv kommuniziert wird, sind sich viele Konsumenten der Anwendungsgebiete und -gründe im Bereich der Lebensmittelproduktion nicht bewusst. Das Wissensforum Backwaren e.V. möchte dem entgegenwirken und klärt Fachkräfte, aber auch Verbraucher über die Hintergründe von Backmitteln wie Enzymen auf. Ihre Website www.wissenwasschmeckt.de richtet sich gezielt an Bäckereifachverkäufer, die täglich mit den Fragen ihrer Kunden konfrontiert werden. So werden sie darin unterstützt, auf leicht verständliche Weise über Backmittel und Backzutaten zu informieren. Die Seite wird laufend überarbeitet und um neue Aspekte – wie die häufigsten Fragen zum Thema Hefe – ergänzt.

Neu ist der Blog, den das Wissensforum unter www.wissensforum-backwaren.de integriert hat. Dieser klärt interessierte Verbraucher auf unterhaltsame Weise über die großen Mythen und Geheimnisse der Welt der Backzutaten auf.



► Bild: Pixabay.com

Aber auch Fachkundigen der Branche sowie Ernährungsexperten werden auf der Webseite des Wissensforums Informationen zu neuen Entwicklungen, Studienergebnissen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen zur Verfügung gestellt. Die Fachpublikation „backwaren aktuell“ erscheint dreimal im Jahr und kann auf der Seite kostenfrei als PDF heruntergeladen werden. Hier findet man auch Zugang zu den bereits erschienenen Ausgaben. Wer die Printversion bevorzugt, kann diese ebenfalls kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellen.

► Eine Information des Wissensforums Backwaren e.V., www.wissensforum-backwaren.de

Neue Onlineschulung von Alpro® zu pflanzenbetonter Ernährung

Kostenfrei Fortbildungspunkte von zu Hause aus sammeln
Ernährungsfachkräfte können Fortbildungspunkte nun auch mit einer Onlineschulung von Alpro bequem von zu Hause aus sammeln. In der Schulung zum Thema pflanzenbetonte Ernährung lernen die Teilnehmer vieles über die Abgrenzung zu anderen Ernährungsformen, die gesundheitlichen und ökologischen Vorteile sowie die Umsetzung in die Beratungspraxis. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Schulung können die Teilnahmebescheinigungen bei den Berufsverbänden eingereicht und Fortbildungspunkte angefragt werden.

PERSPEKTIVEN

Zwischen Akzeptanz und Ablehnung

Backmittel gehören seit mehr als einem Jahrhundert zum Alltag in der Bäckereiproduktion. Die starke, nicht immer konstruktive Kritik von Teilen der Verbraucher hat auch bei Bäckern zu einem eher „verschämten“ Umgang damit geführt, doch die Alternativen wollen gut überlegt sein. Eine pragmatische Bestandsaufnahme.

„Backmittel“ ist ein umfassender Begriff für funktionale Backzutaten und in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs definiert. Sie werden schon seit über 100 Jahren verwendet. Backmittel gleichen Schwankungen in den Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe aus, verbessern die Baeigenschaften, den Geschmack, die Konsistenz und das Aussehen von Backwaren. Und sie sorgen für eine längere Frischhaltung. Backmittel bewirken also viel Positives; dennoch ist die Skepsis bei den Verbrauchern groß, wenn sie hören, dass ihr Brot mehr als Mehl, Hefe, Salz und Wasser enthält. Warum ist das so?

Glaube oder Wissen?

Ernährung ist ein vielschichtiges und komplexes Thema geworden. Zum einen verunsichern unzählige und teils widersprüchliche Empfehlungen zu der Frage, was gesund ist und was nicht die Verbraucher; zum anderen hat sich Ernährung inzwischen auch zu einem Statussymbol entwickelt: „Du bist, was du isst.“ Hier geht es auch viel um das Image, das ein Lebensmittel verkörpert, und weniger um die enthaltenen oder nicht enthaltenen Zutaten. Häufig ist es sogar mehr der Glaube daran, dass etwas gut oder schlecht für einen ist, als ein auf Fakten basierendes Wissen. Mit den Fragen, welche Zutaten in einem Lebensmittel enthalten sind, warum sie enthalten sind und was sie bewirken, wird sich – wenn überhaupt – nur oberflächlich bzw. sehr einseitig beschäftigt. Das trifft leider auch auf viele Berichterstattungen in zahlreichen Publikumsmedien zu.



Im Umgang mit Backmitteln ist vor allem eins gefragt: Transparenz.

Bezogen auf das Thema Backmittel bedeutet das aus Verbrauchersicht betrachtet: Keiner weiß so recht, was Backmittel sind, warum der backende Betrieb sie verwendet, welche Funktion sie im Backprozess haben. Und um „auf Nummer sicher“ zu gehen, lehnt so mancher sie dann lieber pauschal ab. Aufgrund dieser Skepsis wurde in der Backwarenbranche auch nicht so gerne über Backmittel gesprochen, denn dem Verkauf schien das nicht gerade dienlich – nur hat das die Skepsis bei bestimmten Verbraucherkreisen natürlich erst recht befördert – ein „Teufelskreis“, den das Wissensforum Backwaren e. V. mit Transparenz und gezielter Aufklärung durchbrechen möchte, um damit die Backbranche wirkungsvoll zu unterstützen. Der Verband zählt insgesamt 41 Mitgliedsunternehmen aus den Kreisen der Backmittel- und Backzutatenhersteller und hat es sich aus der Erkenntnis heraus, dass in der Bevölkerung nach wie vor Skepsis besteht, nun zur Aufgabe gemacht, verstärkt Öffentlichkeitsarbeit auch in Richtung der Verbraucher zu betreiben.

Mythen entgegentreten

Bereits im vergangenen Jahr wurden die Webseiten des Backzutatenverbands und des Wissensforums Backwaren einem Relaunch unterzogen. Mit dem neu eingeführten Blog, der auf der Webseite des Wissensforums (www.wissensforum-backwaren.de) integriert wurde, wurde dieses Jahr zudem die Möglichkeit geschaffen, aktuelle, verbraucherrelevante Themen zu veröffentlichen und den Mythen und Vorurteilen

über Backmittel zu begegnen. „Wir wagen uns langsam aber sicher immer mehr aus der Deckung. Das birgt sicherlich gewisse Risiken; ich sehe die Chancen jedoch ganz klar überwiegen. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, begrüßte Geschäftsführer Christof Crone bei der Mitgliederversammlung des Verbands im Juni. Auch die Website www.wissenwaschmeckt.de, die Teil der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren ist und über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird, beantwortet, wurde kürzlich um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff darauf zu bieten, lässt sich der Link zur Website problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren.

Ein nächster Schritt in Richtung Kommunikation mit der Nicht-Fachöffentlichkeit wird mit einem Bloggerrundgang am 16. September 2018 auf der iba in Angriff genommen, bei dem Blogger aus den Bereichen Food und Lifestyle die Stände von Mitgliedsunternehmen besuchen und dort über die Produkte der Backzutatenbranche (www.backzutatenverband.de) informiert werden. Weitere Maßnahmen zur Ansprache der Publikumsmedien sind in Planung. Damit möchte der Verband auch proaktiv Informationen vermitteln, anstatt lediglich auf negative Berichterstattung zu reagieren. „Der Zeitpunkt für eine Aufklärungskampagne ist günstig. Das Interesse der Verbraucher an Ernährungsthemen, Lebensmitteln und insbesondere

der Herstellung von Backwaren ist ungebrochen hoch", unterstreicht Crone.

Individuelle Lösungen

Die Reduzierung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen ist ein Trend der Zeit, wobei die Diskussion über Wert oder Unwert aufgrund der starren Haltung vieler Verbraucher ins Leere läuft. E-Nummern sind für viele nun einmal böse – auch wenn es sich um natürliche Stoffe wie Pflanzenkohle oder Salz handelt. Das mag ärgerlich sein, ist aber zu akzeptieren, denn der Wurm muss nun einmal der Fisch schmecken, nicht dem Angler ...

Die Backzutatenhersteller verzeichnen aktuellen Marktzahlen zufolge kein signifikant rückläufiges Geschäft, was nahe legt, dass es sich eher um eine Verlagerung hin zu Produkten mit geringerem (z. B. Monokomponenten) oder höherem Conveniencegrad (z. B. TK-Teiglinge) handelt. Viele Backzutatenhersteller haben aber bereits auf den Markttrend reagiert, indem sie individuelle oder individualisierbare Lösungen sowie „Clean Label“-Produkte anbieten.

Auch der herrschende Megatrend „Regionalität“ hat viele Handwerker bewogen, sich verstärkt um die regionale Herkunft ihrer wichtigsten

Rohstoffe zu bemühen. Die Kooperation mit lokalen bzw. regionalen Mühlen ist z. B. für Bäcker wie BÄKO geübte Praxis und lässt sich auch werblich hervorragend darstellen.

Mancher Betrieb, der das Motto „Zurück zu den Ursprüngen“ ausgegeben hatte, auf „Clean Label“ setzte oder gar künftig alles selbst herstellen wollte, ist allerdings auch wieder reumüdig zum Bewährten zurückgekehrt – nicht selten als Folge des Mangels an (gut ausgebildeten) Fachkräften, also Mitarbeitern die nicht nur willens, sondern auch in der Lage waren, die Veränderung mitzutragen. Überzeugten die neuen Backerzeugnisse nicht, wurde mittelbar hier und da auch aufgrund negativen Kundenfeedbacks „zurückgerudert“. Hier wird dann zumindest übergangsweise gerne mit hochwertiger TK-Ware gearbeitet.

Vor- und Nachteile abwägen

Wer nun Angst hat vor dem Image des „Tütenbäckers“, sollte sich dennoch vor Radikallösungen hüten, denn um eine Sortimentsumstellung ohne Qualitätsverlust (und damit Imageverlust) zu bewerkstelligen, braucht es nicht nur auf Seiten des Bäckermeisters bzw. Produktionsleiters großes Know-how, sondern auch entsprechende Fähigkeiten und nicht zuletzt die Bereitschaft bei den Mitarbeitern in Produktion und Verkauf. Zudem ist zu klären, ob die Versorgung mit den neu benötigten (ggf. deklarationsfreien) Rohstoffen gewährleistet ist. Wer schließlich Ernst machen will, findet Unterstützung bei den Spezialisten und Betriebsberatern der BAKO-Genossenschaften und Innungen sowie bei freien Beratern, die auf das Thema konzentrieren.

Der ein oder andere Bäcker hat angesichts dieser Hindernisse für sich den Kompromiss gefunden: Hauptsache das Brot ist „clean“ – die übrigen Produkte stehen weniger im Fokus. Viele schwören auch auf ein Brötchenbackmittel, mit dem sie großen Erfolg haben und das ihnen gleich bleibend hohe Qualität garantiert.

Eine Prämisse jedenfalls dürfte unbestritten sein: Rationelles Arbeiten ist unverzichtbar. Gerade in kleineren Bäckereien wird es, auch wegen des Personalmangels, immer schwieriger, die Vielzahl verschiedener Produkte innerhalb kurzer Zeiträume herzustellen. Vielfach werden Convenienceprodukte daher eigenen Formulierungen vorgezogen.

In der Praxis wird immer nüchtern abzuwagen sein, ob ein Produkt, zu dessen Verkauf man sich entschlossen hat, besser auf Basis eines Con-

PERSPEKTIVEN

venienceprodukts oder als Eigenkreation herzustellen ist. Die Antwort kann aber auch in der Mitte liegen, wenn man z. B. mit (ggf. individuell zusammengestellten) Vormischungen unterschiedlicher Komplexität arbeiten möchte.

Convenienceprodukte bieten hohe Gelingsicherheit, auch wenn sie von Hilfskräften ordentlich hergestellt werden. Hinzu kommen bei der Umsetzung im Regelfall die Zeiterparnis und die fachliche oder auch werbliche Unterstützung durch den Hersteller. Nachteile sind (im Normalfall) höhere Materialkosten in der Kalkulation, eine größere Vergleichbarkeit mit dem Wettbewerb und in vielen Fällen (noch) ein höherer Deklarationsaufwand.

Die Positionierung durch eigene Produkte bringt es mit sich, dass die Wertschöpfung im Betrieb bleibt und man sich viel Flexibilität und Kreativität in der Rezepturstaltung bewahrt. In der Regel sind die Materialkosten niedriger. Das Erstellen von Zutatenlisten ist leichter und vielen Betriebsinhaber wird es in diesem Fall leichter fallen, den Kunden über Inhaltsstoffe etc. Auskunft zu geben. Doch auch hier gibt es Nachteile, über die man sich im Klaren sein muss. Denn damit es bei der Herstellung, Lagerung und Verarbeitung nicht zu Qualitätseinbußen kommt, ist einiges zu beachten. Sind z. B.

Die „9 S“ – bei jeder Rezeptur berücksichtigen!

1. **Salz:** Ohne Salz kein Geschmack. Und lieber zu viel als zu wenig.
2. **Süß:** Wie Oma schon wusste: Wo Salz dran ist, muss auch Zucker dran.
3. **Säure:** Ohne Säure kein abgerundeter Geschmack, daher zwingend einplanen.
4. **Stabilität:** Passt das Getreidemischungsverhältnis bzw. wird die benötigte Stabilität erzielt?
5. **Schmierstoff:** Öle bzw. Fette haben nicht nur im Hefefeinteig ihre Bewandtnis.
6. **Saccharomyces (Hefe):** Um eine Lockerung ins Gebäck zu bekommen, werden (irgendwelche) Hefen benötigt.
7. **Sicherheit:** Ist die Rezeptur so gestaltet, dass sie täglich gleichmäßig hergestellt werden kann?
8. **Saftigkeit:** Ein Brot mit guter Frischhaltung benötigt genügend Wasser, ob in freier oder gebundener Form.
9. **Schönheit:** Ist das Gebäck – unter Berücksichtigung des Aufwands – so ansprechend wie möglich?

Quelle: Ingredio

keine klaren Strukturen gegeben, bergen eigene Rezepturen ein hohes Fehlerquellenrisiko. Die Gefahr, dass die Qualität nicht so gut bzw. gleichmäßig ist, ist größer und es müssen definitiv Teigtemperaturen gemessen sowie Hefemengen angepasst werden. Der Verwiegaufwand wird zumindest am Anfang deutlich höher sein. Ohne gutes technologischen Fachwissen erzielt man oftmals nicht das bestmög-

liche Ergebnis, sodass am Einsatz von fachlich gut ausgebildetem und sehr kompetentem Personal kein Weg vorbeigeht.

„Alles, was nicht mit der benötigten, täglich gleichen Qualität mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen und sehr gut kalkulierbar hergestellt werden kann, hat im Sortiment nichts verloren“, betont Markus Messemer, der seit über zehn Jahren als Bäckerei- und Konditoreieberater tä-



Rezepturen „von Opa“ sind keine Lösung

Als **Markus Messemer** vor acht Jahren das Thema „Clean Label“ für Handwerksbäckereien erstmalig erwähnte, wurde er belächelt. Inzwischen bietet fast jeder Hersteller entsprechende Produkte an und immer mehr Bäckereien legen Wert auf Deklarationsfreundlichkeit.

» Welche Trends beobachten Sie derzeit in deutschen Handwerksbäckereien beim Umgang mit Backmitteln und Convenience? «

Der Markt geht in beide Richtungen. Viele Bäcker setzen auf noch mehr Sicherheit und Rationalität durch noch mehr Convenience. Es gibt aber auch immer mehr, die sich klarer als „ehrlicher Bäcker“ positionieren möchten. Dies ist jedoch nicht so einfach, wie man erst einmal meint. Geht man den Weg konsequent, kann man jedoch gute Qualitäten bei einer besseren Kalkulation erzielen.

» „Clean Label“ hat nach wie vor mehr eine Konsensbedeutung denn eine klare Definition; ein weiterer gebräuchlicher Begriff ist „deklarationsfreundlich“. Wie beurteilen Sie hier den Stand der Dinge? «

„Clean Label“ wird oftmals immer noch als „geschöntes Etikett“ verstanden. Hinterfragt man jedoch, was der Verbraucher wirklich erwartet, dürfte das die Transparenz sein. Sind „modifizierte Stärke“ oder ein „natürliches Aroma“, was nach Zitrone schmeckt, obwohl es nicht daraus gewonnen ist, „clean“? Wenn man sich als Bäcker seine Claims klar definiert, die man umsetzen kann – und die auch beim Rohstoffeinkauf beachtet – hat man bei entsprechender Konsequenz eine bessere Positionierung.

» Führt der Mangel an Fachkräften dazu, dass die Bäcker weniger selbst herstellen (können) als sie eigentlich möchten? «

Sicher ist das ein Faktor, der immer mehr zum Tragen kommt. Jedoch kann man, wenn man die passende Vorgehensweise kennt, bei vielen Produkten auch ohne hohen zugekauften Convenienceanteil rationell und sicher arbeiten. Dazu gehört jedoch das Know-how um die benötigten Rohstoffe und Verfahren. Rezepturen „von Opa“ sind keine Lösung, denn die sind weit hinter den Kundenerwartungen.

» Das Interesse der Verbraucher an Lebensmitteln wächst – auch das Verständnis für Herstellung, Inhaltsstoffe & Co.? «

Solange man als Bäcker bei der Abgabe über die Theke nicht aufführen muss, welche Inhaltsstoffe in den Produkten drin sind, wird fast niemand danach fragen. Geht man hingegen freiwillig in die Offensive, wird man viele Verbraucher finden, die bereit sind, wenn die Qualität stimmt, diese Transparenz auch zu entlohnen. Hingegen möchte kein Kunde unterdurchschnittliche Produkte kaufen – egal, wie die Liste der Inhaltsstoffe aussieht.

Interview: sts

tig ist, vor allem in der Umstellung auf deklarationsfreundliche Rezepturen. Mit Partner Bernd Lange hat er 2017 die Ingredio GmbH (www.clean-ingredients.de) gegründet, die es sich zur Aufgabe macht, Kunden die konsequentesten Rohstoffe zum besten Preis verfügbar zu machen. „Wir treten hier an, um mehr Gewinn zu erwirtschaften. Die saubere Zutatenliste ist nur logische Folge davon“, unterstreicht Messemer die durchaus ökonomische Zielsetzung.

Rationelles Arbeiten

Von grundlegender Bedeutung ist es, in der Produktion Standards zu kreieren, um Synergieeffekte zu nutzen. Wird z. B. für eine Rezeptur ein Brühstück verarbeitet, lässt sich dieses zu meist mit Gewinn auch für andere Rezepturen einsetzen. Ferner ist es wichtig, dass nicht zu viele verschiedene Rohstoffe im Lager sind. „Eine Zutat, die nicht in mindestens fünf Rezepturen Verwendung findet, sollte man hinterfragen“, rät Messemer.

Wer sich für die Verwendung eigener Vormischungen, ob trocken oder pastös, entscheidet, sollte die Zusammensetzung gut durchdenken, um ein Entmischen der Rohstoffe zu vermeiden. Zu große, stückige Zutaten sollten vermieden werden. Gute Träger sind Mehl, Malzflocken und weiche Schrote. Ob man das Salz mit in die Vormischung gibt, ist vom Aufbau der Rezeptur abhängig. Wird die Mischung nur für ein Produkt verarbeitet, kann die komplett Salzmenge eingearbeitet werden. Möchte man hingegen übergreifend arbeiten, sollte das Salz separat zugewogen werden. Für die Lagerung bieten sich Wannen an, die man entsprechend beschriftet. Alternativ funktionieren auch 25-kg-Säcke, die man ggf. bei seiner Mühle beziehen kann. Je nach benötigter Menge und Komplexität des Vorproduktes kann man auch eine Mischung direkt von der Mühle oder einem anderen Lieferanten zukaufen.

„Reinen Wein“ einschenken

Wie auch immer letztlich die Entscheidung des Bäckers oder Konditors ausfällt – Zukaufen, Selbermachen oder (wohl die Realität in den meisten Betrieben) eine gut überlegte Mischung aus beidem –, einen Fehler gilt es unbedingt zu vermeiden: Niemals darf das Unternehmen sich aktiv oder passiv in die Defensive begeben. Transparenz und eine

ehrliche Kommunikation setzen Verbraucher von heute voraus und nichts ist so geschäftsschädigend wie eine nachweisliche Falschaussage.

Wer Convenienceprodukte jeglicher Art nutzt, sollte von deren Qualität so überzeugt sein, dass er darüber mühelos auch Auskunft geben kann. Dazu gehört auch, dass das letzte und häufig schwächste Glied in der Kette, der Fachverkauf, umfassend informiert und auf kritische Kundenfragen vorbereitet wird. Dazu eignen sich neben

den ohnehin pflichtgemäß in Kladden oder elektronischen Verzeichnissen zur Verfügung stehenden Angaben zur Deklaration und zu Allergenen

besonders gut Frage-und-Antwort-Szenarien, wie sie auch das Wissensforum Backwaren (s. o.) anbietet. Allerdings sollten diese stets individuell an den Betrieb, seine Erzeugnisse und seine Kundschaft angepasst bzw. erweitert werden, auch müssen sie in regelmäßigen Abständen aktualisiert und trainiert werden. [sts](#)

01.10.2018 - BÄKO magazin, S.18ff



Ein Universum neuer Ideen

Mit 76 800 Fachbesuchern und Messeabschlüssen in Höhe von 2,1 Mrd. Euro ging die 24. iba am 20. September in München zu Ende. Das Gesamtkonzept als Mischung aus einem nahezu vollständigen Ausstellungsspektrum aller Bereiche, hochklassigen Wettbewerben und einem hochwertigen Rahmenprogramm ging auf.

Sechs Messestage lang Atmosphäre, Wissensvermittlung, reger Austausch und Kontaktspflege: Die iba 2018 setzte Maßstäbe für die nächsten drei Jahre und zeigte der Branche eine Fülle von Trendthemen samt Umsetzungsvorschlägen in großer Fülle auf und bewährte sich als Drehscheibe des deutschen und internationalen Geschäfts der Bäckereien, Konditoreien und Snackhersteller.

Digitale Trümpfe stachen

Das Topthema Digitalisierung stand in diesem Jahr stark im Fokus. Fast an jedem Messestand wurden digitale Produkte professionell in Szene gesetzt. Digitalisierung als abstrakter Begriff ist allgegenwärtig; umso mehr kommt es daher darauf an, zu konkretisieren, worin für den Unternehmer der Nutzen bestimmter Lösungen liegt, sei es nun für die Brot- und Backwarenproduktion, den Verkauf oder den Verwaltungsbereich – oder idealerweise für alles zusammen, in professioneller Vernetzung. Dieser Aufgabe hat sich die iba 2018 vordilig

gestellt und „digital“ damit für die Branche ein Gesicht gegeben, wenn auch nicht immer ein so pfiffiges wie das von unserem Titelmotiv „Pepper“. Der humanoide Kommunikationsroboter war auf der iba gleich mehrfach im Einsatz und unterstützte sogar Bäckerpräsident Michael Wippler bei der iba-Eröffnung. Keynote Speaker Dr. Koert van Mensvoort (Künstler, Technologe und Philosoph) widmete sich auf der Eröffnungsfeier der Frage „Wie aus Technologie Natur wird“ – und genau darum geht es: die Überführung komplexer Technologie in natürliche Prozesse und die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel.

Ein digitaler Meilenstein mit sehr viel konkreten praktischen Nutzen (wie alle Ladenbauunternehmen wissen), war die Premiere der „iba. Virtual Bakery Tours“. Vor dem 3D-Kino bildeten sich sogar lange Warteschlangen, doch die Neugier der Besucher, einen Blick hinter die Kulissen der Betriebe prominenter Berufskollegen zu werfen, überwog. Mithilfe von Virtual-Reality-Brillen und 360-Grad-Videos unter-

nahmen die Fachbesucher also eine Reise in innovative Bäckereien in Deutschland, Griechenland, Island, Österreich sowie den USA und erhielten so neue Impulse für eigene Geschäft. Vor dem Hintergrund dieser Entwicklungen überrascht es nicht, dass sowohl Aussteller als auch Fachbesucher derzeit digitale Lösungen und Prozesse, neue Geschäftsmodelle und Produktsicherheit als die maßgeblichen Entwicklungen für ihre Branche angeben. Das ergab eine Befragung unter den 1 373 Ausstellern (2015: 1.309) aus 50 Staaten der Welt und laut vorläufigem Abschlussbericht 76 800 Fachbesuchern (2015: 77 814). Wenn der Besucherzuspruch somit konstant hoch blieb, dürfte der Anteil der internationalen Besucher nach ersten Eindrücken nochmals gestiegen sein und über den für 2015 gemeldeten 63% liegen. Besonders hoben die befragten Bäcker und Konditoren den 360-Grad-Ausblick in die Zukunft hervor, den nur die iba in dieser Form bietet. Denn 94% der Besucher sahen ihr persönliches Messeziel „Informationen über Neuhei-

ten“ vollständig erfüllt. „Die Bäcker und Konditoren wollten sich inspirieren lassen“, freut sich Dieter Dohr, Vorsitzender der ausrichtenden Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerkermessen mbH. Und insbesondere die gut angenommenen „Tag der deutschen Bäcker“, der „Tag der deutschen Konditoren“ sowie die BÄKO als „Messeheimat“ dürften dafür gesorgt haben, dass sich auch die heimische Branche gut aufgehoben fühlte.

Rahmenprogramm überzeugte

Im Übrigen muss niemand Befürchtungen hegen, dass die Digitalisierung das normale, sozusagen „analoge“ Messegeschehen ersetzt oder gar überflüssig macht: Nach wie vor stehen die Vorführungen an den Ständen der Aussteller, das Gespräch und auch das Verhandeln hoch im Kurs. Denn Hand aufs Herz – wer geht nicht gerne mit dem Gefühl nach Hause, ein Schnäppchen gemacht oder einen entscheidenden Wissensvorsprung gewonnen zu haben? (Technische) Sensationen waren auch diesmal eher rar, sehr wohl aber gab es viele großartige Neuerungen, Neuheiten und vor allem starke Detailverbesserungen zu sehen, die das Zeug dazu haben, das Berufsleben der Anwender ein-

facher zu gestalten und ihre Produkte noch ein Tick besser zu machen. Doch neben der universellen Produktschau für alle Betriebsgrößen ist die iba immer mehr auch eine wegweisende Wissensplattform. „Messe mit Wissen aufladen!“, war laut Dohr das Motto. Hier gaben die Verantwortlichen richtig Gas und präsentierten täglich wechselnde Topthemen aus der Branche, sowohl auf dem „iba.FORUM“ als auch mit dem neu geschaffenen Format „iba.

beeinflussen werden, an die Hand zu geben. Die Erkenntnisse aus diesem speziell auf die Bedürfnisse der Zielgruppen zugeschnittenen Informationspaket können schnell und Gewinnbringend in den Geschäftsalltag integriert werden. Etwas abschauen konnte man sich auch bei den interessanten Sonderschauen, allem voran „iba.TO GO!“ als Themenfläche für die Bäckergastronomie und nicht zuletzt von den Bäckern und Konditoren während der Wettkämpfe in

»Inspiration, Interaktion, Innovation – die iba ist das i-Tüpfelchen der Branche. Dieses Versprechen löste sie vollständig ein. Denn alle wissen, dass die iba die wichtigste Kontaktmesse zwischen Industrie sowie Bäckern und Konditoren ist. Nirgendwo anders ist eine derartige Produkttiefe erleb- und sichtbar. Dies zeigt sich auch in der phänomenalen Entscheiderquote auf der Messe. Messe heißt für uns mehr! Workshops, Expertenvorträge oder Livepräsentationen in der Brot-, Kaffee-, Schokoladen- oder Snackzubereitung sind wichtiger Bestandteil des iba-Messeerlebnisses.«

Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM

SPEAKERS CORNER“. Insgesamt gab es alleine auf diesen zwei Wissenstransferflächen über 100 Fachvorträge. Ziel war es, die Zuhörer nicht nur persönlich in Kontakt mit Experten zu bringen, sondern ihnen auch praxisnahes Know-how über Themen, die die Branche maßgeblich

den Gläsernen Backstuben der Halle B3. Unter höchstem Zeitdruck und vor Publikum riefen die zum Teil noch sehr jungen Fachleute dort großartige Leistungen ab. Egal, ob UIBC-Cup of Bakers, Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister oder UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der



1| Universelle Bedeutung: Die Messeeröffnungsfeier der iba mit Ausstellerbeiratschef Dr. Detlev Krüger visualisiert das deutlich.
2| ZV-Präsident Michael Wippler erhielt Unterstützung durch Service-roboter „Pepper“. 3| Blogger und das Backhandwerk auf der iba: Mal sehen, ob es eine „Liebesheirat“ wird ... 4| Die Virtual Bakery Tours lockten 1 776 „Reisende“ an.

Konditoren – für 86% des Messegremiums waren diese Live-Berufswettbewerbe – völlig zu recht – Messehighlights.

Medien auf neuen Wegen

Wie eine Fachmesse wie die iba von Lebensmittelinteressierten wahrgenommen wird, die vornehmlich über Soziale Medien wirksam werden und sich mehrheitlich an die Endverbraucher wenden, wird in der nächsten Zeile spannend zu

»Die Vielfalt der Weltleitmesse ist einmalig. Neben der unglaublichen Internationalität der iba haben wir es in diesem Jahr geschafft, mit unserem ZV-Stand einen perfekten Anlaufpunkt für alle Bäcker zum Netzwerken mit den Berufskollegen aus aller Welt zu bieten. Der Stand war lebhafter Mittelpunkt für kreatives Arbeiten, kollegialen Austausch und Information. Angesichts der Vielzahl aller positiven Eindrücke werden mir besonders die qualitativ hochwertigen Fachvorträge auf dem Forum, die spannenden Bäcker- und Konditorenwettbewerbe und die faszinierenden Virtual Bakery Tours in Erinnerung bleiben! Zudem haben wir mit dem 'Backstage Young Talents Day' deutlich größeres Augenmerk auf den Nachwuchs gelegt. Toll war auch unser Bloggerevent, 'Blog 'n' Roll', bei dem wir über die vielfältigen Facetten unserer großartigen Branche informieren konnten.«

Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks

erfahren sein. Denn sowohl die Messegellschaft GHM („blog 'n' roll“) als auch das Wissensforum Backwaren („bake & blog“) hatten am Messesonntag backinteressierte Blogger eingeladen, sich ein Bild zu machen. Der Hintergrund: Influencer-Marketing wird auch für Bäcker und

Konditoren immer wichtiger. Die Meinungsmacher lernten bei einem interaktiven Rundgang Backtrends, neueste Produkte, Rohstoffgrundlagen und Snackkreationen kennen, konnten aktuelle Highlights wie Foodpairing erleben und sich mit renommierten Fachleuten vernetzen. Idealerweise kommt dabei ein kenntnisreichere und fairere Berichterstattung als in der Vergangenheit zustande oder es werden sogar ernsthafte Fürsprecher gewonnen.

branche und Bloggern Sinn: z. B. um Produkte vorzustellen, neue bzw. jüngere Zielgruppen anzusprechen, Nachwuchs zu finden und transparent zu machen, was man leistet.

Dem Nachwuchs eine Bresche!

Kein Thema brennt Bäckern und Konditoren derzeit mehr auf den Nägeln als der Fachkräfte- und auch Nachwuchsmangel. Logisch, das auch die iba sich dieses Themas annahm. Schüler, Studenten, Auszubildende und Lehrkräfte besuchten daher die iba 2018 gegen Nachweis kostenlos. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hatte zudem mit den „Backstage Young Talent Days“ (siehe S. 27) erstmals ein Event mit Serienpotenzial am Start, das Nachwuchsfachkräften die Branche in allen Facetten vorstellte und sicher ein Stück weit euphorisiert haben dürfte. Es bleibt Daueraufgabe: Nachwuchs zu begeistern für die Möglichkeiten, die diese tolle Branche bietet – und die Versprechen im Alltag auch einzulösen!

Die lebhafte Atmosphäre in den Hallen spiegelt auch die Beurteilung der Konjunkturentwicklung der Branche wider: In einer unabhängigen Umfrage sagten sieben von zehn iba-Besuchern, dass die wirtschaftliche Situation sich verbessern wird bzw. gleich gut bleibt. Hoffen wir, dass es so kommt – am besten für die nächsten drei Jahre, denn die nächste iba findet turnusgemäß erst 2021 wieder statt (23.–28.10. in München). **sts**

Wie im Rahmen einer Podiumsdiskussion die Bloggerinnen Bianca Murthy („Biancas Blog“) und Kathrin Runge (Blog „Backen macht glücklich“) sowie die BM Jochen Baier aus Herrenberg und Magnus Müller-Rischart aus München betonten, machen Kooperationen zwischen Back-

25.10.2018 - BÄKO magazin

Website des Monats

www.wissensforum-backwaren.de

Das Wissensforum Backwaren präsentiert sich mit einem Relaunch seiner Website. Benutzerfreundlich aufgebaut werden auf der Seite Informationen bereitgestellt für Hersteller, Bäcker oder Konditoren. Neben einem Lexikon sowie der Rubrik „Fachwissen“, die sich mit Backmitteln und -zutaten, ihrer Geschichte sowie weiteren branchenrelevanten Themen beschäftigt, bietet das Wissensforum Backwaren neu auch einen Blog an. Die leserfreundlichen Beiträge liefern dem Nutzer während des kurzwiligen Lesens wichtige Sach- und Fachinformationen. ■



Fakten gegen Vorurteile

„Schluss mit Mythen rund um Backzutaten – wichtige Schritte Richtung Verbraucher“: Unter diesem Titel informierte das Wissensforum Backwaren e. V. anlässlich der iba 2018 über seine jüngsten Initiativen in Richtung Bäcker und Bäckerkunden. Transparenz und die Widerlegung von Vorurteilen sind dabei wichtige Eckpunkte.

Die Mitglieder des Wissensforums Backwaren und des Backzutatenverbands betreiben kontinuierliche Marktforschung und sind sich daher sicher: „Der Trend geht klar zu natürlichen, funktionellen und intelligenten Rohstoffen.“ Dahinter verbergen sich folgende aktuelle Trends:

- „Clean Tech“ – natürlicher Rohstoff, keine E-Nummer;
- qualitativ sehr hochwertige Convenience-mischungen für jedes Segment (auch als „Ersatz“ für den sich abzeichnenden Mangel an Mitarbeitern);
- hochkonzentrierte, aktive Mischungen;
- Rohmaterialien inklusive Monokomponenten mit hohem Innovationspotenzial oder sogar Alleinstellungsmerkmal.

Die Aufgaben sind also klar definiert und die Nachfrage aus den Backbetrieben ist da. Alles gut für die Branche, wäre da nicht das Imageproblem, das den Herstellern und ihren Produkten in der Verbrauchermeinung und in der Berichterstattung vieler Publikumsmedien weiter zu schaffen macht. In einer internen Umfrage des Verbands sagen 31%, dass die Kritik an der Backzutatenbranche in den vergangenen drei Jahren zugenommen hat, für 61% ist sie gleich geblieben und nur 8% sehen sie als rückläufig. 69% sehen sich mit Vorwürfen bzw. Mythen in Bezug auf ihre Erzeugnisse konfrontiert. Das sind keine Zahlen, die die Mitglieder gleichgültig lassen können.

Überzeugen und Fürsprecher gewinnen

Schaut man sich nun an, von welchen Seiten diese häufig wenig differenzierte Kritik am massivsten vorgetragen wird, so stehen mit 64 bzw. 55% an vordersten Stellen Verbraucher und Publikumsresse, gefolgt von 45%



Christof Crone, Vorsitzender des Wissensforums Backwaren, hat gemeinsam mit seinen Vorstandskollegen die Weichen gestellt für eine kontinuierliche Transparenzoffensive.

Frage #2

Was der Grund dafür, dass die Kritik an der Backzutatenbranche gleich geblieben ist bzw. zugenommen hat?

Endkonsumenten legen immer größeren Wert auf die „Natürlichkeit“ der in Backwaren enthaltenen Inhaltsstoffe.

Starke Verbraucherlobby mit mangelndem Fachwissen.

Konsumenten legen zunehmend Wert auf die handwerkliche Herstellung von Backwaren.

Zunehmendes Augenmerk auf Gesundheit und bewusster Ernährung. Auch geprägt durch Trends wie „Frei von“.

Einzelne Rohstoffgruppen stehen vermehrt unter Beschuss, wie Enzyme oder Aromen.

Mangelnde Transparenz von Seiten der Bäcker über verwendete Zutaten.

„Nahrung“ erfährt erhöhte Aufmerksamkeit durch Foodblogger, TV-Köche, Diätbücher, Medien etc. Verbraucher und Influencer werden immer kritischer, Medien nehmen Thema dankbar auf.

Wissensforum Backwaren

Die Gründe für die Kritik an der Backzutatenbranche sind vielfältig.

klaren Auftrag in Sachen Aufklärungsarbeit erteilt“, unterstreicht Christof Crone, Vorsitzender des Wissensforums Backwaren und Geschäftsführer des Backzutatenverbands.

Konsequenz ist eine verstärkte Aufklärungsarbeit, die die gut angenommenen laufenden Projekte ergänzen und multiplizieren soll. Ein Stichwort dazu lautet „Blog“: So wurde nicht nur auf der Verbandswebsite www.wissensforum-backwaren.de ein eigener Blog gestartet, der sich gezielt und in verbrauchernaher Sprache den gängigsten Vorurteilen gegen Backmittel & Co. widmet (siehe S. 18), sondern man lud auch zur iba neun unabhängige Foodblogger aus den Bereichen Kochen, Backen und Lifestyle ein, sich auf einem Rundgang zu ausgewählten Mitgliedsbetrieben ein Bild zu machen – auch „hinter den Kulissen“. Bei Böcker ging es um das Thema Sauerteig, bei der SchapfenMühle standen Backmischungen im Mittelpunkt, bei Martin Braun Feine Backwaren und bei Zeelandia Feine vegane Backwaren. Dabei geht es keineswegs um bezahlte Beiträge: Auf die Resultate hat man keinen Einfluss, hofft aber auf besseres Verständnis und daraus resultierend auf ehrliche Fürsprecher und Multiplikatoren in Richtung Verbraucher über die immer wichtiger werdenden Sozialen Netzwerke. **sts**

Onlinemedien

14.02.2018 -backjournal.de

URL:

<http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/2926.html>

Prägende Persönlichkeit: Karl Schmitz geht in den Ruhestand



Karl Schmitz hat die Schapfenmühle besonders durch seinen frühen Fokus auf Dinkel geprägt. (Foto: Schapfenmühle 2018)

Die Ulmer Schapfenmühle hat einen Wechsel an der Spitze ihres Bäckergeschäftes angekündigt: Zum 31. März geht Karl Schmitz, langjähriger Geschäftsführer der Bäckersparte, in den Ruhestand. Sein Nachfolger für das nationale Bäckergeschäft ist Johannes Glaser, bisher Vertriebsleiter unter Karl Schmitz. Der Weg von Schmitz in der Schapfenmühle begann 1999, als er in der Funktion des Fachgebietsleiters

Backsortiment antrat, um das Geschäft mit Bäckereien auf- und auszubauen. Von Beginn an legte er einen Schwerpunkt auf Dinkelgetreide und prägte die Schapfenmühle so bis heute. 2009 erhielt er schließlich Prokura und übernahm die Geschäftsführung für die Gesamtorganisation des Bäckergeschäftes. Schmitz ist vielen Wegbegleitern auch aus zahlreichen anderen Funktionen bekannt. Er ist langjähriger DLG-Brotprüfer, Mitglied im Vorstand des Backzutatenverbandes, 2. Vorstand im Wissensforum Backwaren und sitzt im Ausschuss für Getreidechemie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung. (lo)

16.03.2018 - backjournal.de

URL:

<http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/2970.html>

Das Wissensforum informierte: Neues zum Datenschutz

Das Wissensforum Backwaren hat am 9. März eine Informationsveranstaltung rund um die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung ausgerichtet. Syndicusrechtsanwalt Matthias Nadolski lieferte den Besuchern Antworten zu konkreten Fragen sowie Infos zu den allgemeinen Erfordernissen der neuen Richtlinie. Das Wissensforum möchte seinen Mitgliedsunternehmen so eine möglichst große Rechtssicherheit bieten. Dafür erarbeiten der Backzutatenverband und das Wissensforum unter anderem Muster-Verarbeitungsverzeichnisse, Handreichungen und rechtskonforme Lösungen für die Datenweitergabe. Die neuen Regeln zum Datenschutz gelten ab dem 25. Mai Eu-Weit. (lo)

12.06.2018 - baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/12-06-2018-aus-der-deckung-wagen/>



Karl Schmitz (SchapfenMühle) wurde aus der Verbandsarbeit verabschiedet.

Aus der Deckung wagen

Die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. bestätigte Christof Crone (Geschäftsführer Backzutatenverband) als Vorsitzenden und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) als stellvertretenden Vorsitzenden einstimmig im Amt. Zur weiteren stellvertretenden Vorsitzenden gewählt wurde Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zealandia).

Klantschitsch verstärkt nach dem Ausscheiden von Karl Schmitz (SchapfenMühle) nun das Lenkungsgremium der Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche. „Ich freue mich sehr über die künftige Zusammenarbeit im Vorstand und über neue Impulse, die wir der Öffentlichkeitsarbeit unserer Branche gemeinsam geben können“, sagte der alte und neue Vorsitzende Christof Crone.

Mutig ins Rampenlicht

Im Zuge des Tätigkeitsberichts über das vergangene Geschäftsjahr und der Darstellung der künftigen Vorhaben präsentierte die für das Wissensforum Backwaren ar-

beitende Agentur „kommunikation.pur“ zahlreiche Neuerungen, die die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche in der Zukunft mehr in das Rampenlicht auch der Nicht-Fachöffentlichkeit tragen sollen. „Wir wagen uns langsam aber sicher immer mehr aus der Deckung. Das birgt sicherlich gewisse Risiken; ich sehe die Chancen jedoch ganz klar überwiegen. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, gab sich Christof Crone bewusst kämpferisch und wurde dabei von mehreren Wortmeldungen aus dem Kreise der Mitglieder heraus unterstützt.

Claudia Weidner von der GHM Messegesellschaft gab als Abschluss der Vorträge einen Überblick über den Stand der Vorbereitungen der iba 2018 und die geplanten besonderen Vorhaben der Fachmesse, die von den Anwesenden mit Interesse verfolgt wurden. Crone freute sich über die gute Zusammenarbeit mit der Messegesellschaft bei der Planung des Blogger-Rundgangs des Wissensforums Backwaren am 16. September 2018, mit dem die Branche ihre ersten Gehversuche in Richtung Außen darstellung gegenüber einer Nicht-Fachöffentlichkeit unternehmen möchte.

Karl Schmitz verabschiedet

Im Anschluss an die Versammlung würdigten Thomas Tanck (CSM Deutschland), der zuvor die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands als stellvertretender Vorsitzender aufgrund der krankheitsbedingten Abwesenheit von Dr. Detlev Krüger geleitet hatte, und Christof Crone als Geschäftsführer des Backzutatenverbands und Vorsitzender des Wissensforums Karl Schmitz, der sich nicht nur langjährig sehr aktiv in die Verbandsarbeit eingebracht hat, sondern als Vorstandsmitglied des Wissensforum Backwaren in jüngsten Jahren auch große Verantwortung für die Öffentlichkeitsarbeit der Branche übernommen hatte. Ihm wurde im Namen des Vorstands ein kleines Abschiedspräsent überreicht, über das er sich, emotional ersichtlich gerührt, sehr freute, und sich seinerseits kurz von allen alten Mitstreitern verabschiedete: „Wir sehen uns spätestens auf der iba wieder!“

12.06.2018 - baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/11-06-2018-kontinuitaet-im-backzutatenverband/>



Dr. Thorid Klantschitsch und Gerrit Rosch.

Kontinuität im Backzutatenverband

Auf seiner Mitgliederversammlung am 5. Juni 2018 bestätigte der Backzutatenverband bei den turnusmäßigen Vorstandswahlen die bisherigen Mitglieder und wählte Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zeelandia) und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) neu in den Vorstand.

Einstimmig wurden Dr. Detlev Krüger (Martin Braun), Thomas Tanck (CSM Deutschland), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker), Dr. Mathias Warwel (Ireks) und Wilko Quante (Uniform) im Amt bestätigt. Neu als ordentliche Mitglieder in den Vorstand gewählt wurden Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zeelandia) und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany), die vorher bereits als kooptierte Mitglieder dem Vorstand angehört hatten. Karl Schmitz (SchapfenMühle) schied aufgrund seines Eintritts in den Ruhestand aus dem Vorstand aus.

Vorsitzende bestätigt

In der anschließend durchgeführten Vorstandssitzung bestätigte der neu gewählte Vorstand sodann Dr. Detlev Krüger und Thomas Tanck in ihren Ämtern als Vorsitzender bzw. dessen Stellvertreter. Zum Vertreter der Belange der österreichischen Mitgliedsunternehmen wählte die Mitgliederversammlung Beisitzer Dr. Mathias Warwel. Weiterhin gab der Vorstand zwei neue Kooptationen bekannt: Mit beratender Stimme gehören dem Vorstand künftig Stephan Schwind (Backaldrin) und Johannes Glaser (SchapfenMühle) an.

Sachthemen im Fokus

Große Beachtung fanden die Vorträge von Geschäftsführer Christof Crone, der einen allgemeinen Tätigkeitsbericht abgab und sich dabei auch ausgiebig zur jüngst in Kraft getretenen EU-Datenschutzgrundverordnung äußerte, und Thomas Tanck, der einen Überblick über die allgemeine Entwicklung des Backzutaten- und Backwarenmarktes gab. Crone berichtete zudem ausgiebig über die wichtigsten Themen der Expertenarbeit des Backzutatenverbands im vergangenen Geschäftsjahr. Mit 60% vertretenen Mitgliedsunternehmen war die Versammlung gut besucht.

12.06.2018 - webbaecker.de

URL: <https://www.webbaecker.de/backzutatenverband-zwei-neuzugaenge-im-vorstand/>

Backzutatenverband: zwei Neuzugänge im Vorstand

Berlin. (bzw) Bei seiner ordentlichen Mitgliederversammlung Anfang Juni bestätigte der Backzutatenverband (BZV) bei den turnusmäßigen Vorstandswahlen einstimmig die bisherigen Vorstandsmitglieder Dr. Detlev Krüger (Martin Braun Backmittel + Essenzen KG), Thomas Tanck (CSM Deutschland GmbH), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH + Co.KG), Dr. Mathias Warwel (Ireks GmbH) und Wilko Quante (Uniform GmbH + Co.KG) im Amt.

Neu als ordentliche Mitglieder in den Vorstand gewählt wurden Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zealandia GmbH) und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH), die vorher bereits als kooptierte Mitglieder dem Vorstand angehört hatten. Karl Schmitz (SchapfenMühle GmbH + Co.KG) schied aufgrund seines Eintritts in den wohlverdienten Ruhestand hingegen aus dem Vorstand aus.

In der anschließend durchgeführten Vorstandssitzung bestätigte der neugewählte Vorstand sodann Dr. Detlev Krüger und Thomas Tanck in ihren Ämtern als Vorsitzender respektive dessen Stellvertreter. Zum Vertreter der Belange der österreichischen Mitgliedsunternehmen wählte die Mitgliederversammlung Besitzer Dr. Mathias Warwel. Weiterhin gab der Vorstand zwei neue Kooptationen bekannt: Mit beratender Stimme gehören dem Vorstand künftig Stephan Schwind (backaldrin Vertriebs GmbH) und Johannes Glaser (SchapfenMühle GmbH + Co.KG) an.

Große Beachtung fanden die Vorträge von Geschäftsführer Christof Crone, der einen allgemeinen Tätigkeitsbericht abgab und sich dabei auch ausgiebig zur jüngst in Kraft getretenen EU-Datenschutz-Grundverordnung äußerte, und Thomas Tanck, der einen Überblick über die allgemeine Entwicklung des Backzutaten- und Backwa-

renmarktes gab. Christof Crone berichtete zudem ausgiebig über die wichtigsten Themen der Expertenarbeit des Backzutatenverbands im vergangenen Geschäftsjahr. Mit 60 Prozent vertretenen Mitgliedsunternehmen war die Versammlung gut besucht.

12.06.2018 - Back Journal-Newsletter (eine weitere URL)

4. Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren verstärken den Vorstand

Der Vorstand des Backzutatenverbandes hat zwei neue Mitglieder. Dr. Thorid Klantschitsch von Jung Zealandia und Gerrit Rosch von Dawn Foods Germany sind neu als ordentliche Mitglieder an Bord. Beide waren vorher bereits unterstützend ~~als kooptierte Mitglieder engagiert. Karl Schmitz von der Schafpfennmühle schied~~ aufgrund seines Ruhestandes aus. Eine ähnliche Veränderung verzeichnete auch das ~~Wissensforum Backwaren: Karl Schmitz gab seinen Posten auf, dafür ist Dr.~~ Klantschitsch als neue stellvertretende Vorsitzende verpflichtet. Bei der Sitzung bestätigte der Backzutatenverband außerdem die bisherigen Vorstandsmitglieder Dr. Detlev Krüger von Martin Braun, Thomas Tanck von CSM Deutschland, Dr. Georg Böcker von Ernst Böcker, Dr. Mathias Warwel von Ireks und Wilko Quante von Uniform. Weiterhin Vorsitzender des Wissensforums Backwaren ist Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes. Sein Stellvertreter ist Gerrit Rosch. (lo)

Weitere URL`s:

<https://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/3110.html>

12.06.2018 - backnetz.eu (eine weitere URL)

URL: <https://www.backnetz.eu/frischer-wind-beim-wissensforum-backwaren/>

Frischer Wind beim Wissensforum Backwaren



Foto 1: pixabay.com

Berlin. (wifo) Die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren Anfang Juni bestätigte den Geschäftsführer des Backzutatenverbands Christof Crone als ihren Vorsitzenden und Gerrit Rosch von Dawn Foods Germany einstimmig als stellvertretenden Vorsitzenden. Zur weiteren stellvertretenden Vorsitzenden wählte die Versammlung einstimmig und auf Vorschlag des Vorstands Dr. Thorid Klantschitsch von Jung Zeelandia. Nach dem Ausscheiden von Karl Schmitz von der SchapfenMühle verstärkt Dr. Klantschitsch nun das Lenkungsgremium der Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche.

«Ich freue mich sehr über die künftige Zusammenarbeit im Vorstand und über neue Impulse, die wir der Öffentlichkeitsarbeit unserer Branche gemeinsam geben können», sagt der alte und neue Vorsitzende Christof Crone. Im Zuge des Tätigkeitsberichts über das vergangene Geschäftsjahr und der Darstellung der künftigen Vorhaben präsentierte die für das Wissensforum Backwaren arbeitende Agentur Kommunikation.pur zahlreiche Neuerungen, die die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche in der Zukunft mehr in das Rampenlicht auch der Nicht-Fachöffentlichkeit tragen sollen. «Wir wagen uns langsam aber sicher immer mehr aus der Deckung. Das birgt sicherlich gewisse Risiken; ich sehe die Chancen jedoch ganz klar überwiegen. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt», gab sich Christof Crone bewusst

kämpferisch und wurde dabei von mehreren Wortmeldungen aus dem Kreise der Mitglieder heraus unterstützt.



Foto 2: wifo

Claudia Weidner von der GHM Messegesellschaft gab als krönenden Abschluss der Vorträge einen Überblick über den Stand der Vorbereitungen der iba 2018 und die geplanten besonderen Vorhaben der Fachmesse, die von den Anwesenden mit Interesse verfolgt wurden. Christof Crone freute sich über die gute Zusammenarbeit mit der Messegesellschaft bei der Planung des Blogger- Rundgangs des Wissensforums Backwaren am 16. September 2018, mit dem die Branche ihre ersten Gehversuche in Richtung Außendarstellung gegenüber einer Nicht-Fachöffentlichkeit unternehmen will.

Im Anschluss an die Versammlung würdigten Thomas Tanck (CSM Deutschland GmbH), der zuvor die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbandes als stellvertretender Vorsitzender aufgrund der krankheitsbedingten Abwesenheit von Dr. Detlev Krüger geleitet hatte, und Christof Crone als Geschäftsführer des Backzutatenverbands und Vorsitzender des Wissensforums Karl Schmitz, der sich nicht nur langjährig sehr aktiv in die Verbandsarbeit eingebracht hat, sondern als Vorstandsmitglied des Wissensforum Backwaren in den letzten Jahren auch große Verantwortung für die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche übernommen hatte. Ihm wurde im Namen des Vorstands ein kleines Abschiedspräsent überreicht, über das er sich, emotional ersichtlich gerührt, sehr freute, und sich seinerseits kurz von allen alten Mitstreitern verabschiedete: «Wir sehen uns spätestens auf der iba wieder!»

Weitere URL`s:

<https://www.webbaecker.de/frischer-wind-beim-wissensforum-backwaren/>

19.06.2018 - backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/wissensforum-backwaren-crone-und-rosch-im-amt-bestaeigt.html>

Wissensforum Backwaren: Crone und Rosch im Amt bestätigt



Der neue Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. mit Gerrit Rosch (v.l.),

Dr. Thorid Klantschitsch und Christof Crone. © Wissensforum Backwaren e.V.

Während der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. wurden Christof Crone (Der Backzutatenverband e.V.) als Vorsitzender und Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) als Stellvertretender Vorsitzender einstimmig im Amt bestätigt. Zur weiteren stellvertretenden Vorsitzenden wurde Dr. Thorid Klantschitsch (Jung Zeelandia) auf Vorschlag des Vorstands einstimmig gewählt. Klantschitsch verstärkt nach dem Ausscheiden von Karl Schmitz (SchapfenMühle) nun das Lenkungsgremium der Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche. „Ich freue mich sehr über die künftige Zusammenarbeit im Vorstand und über neue Impulse, die wir der Öffentlichkeitsarbeit unserer Branche gemeinsam geben können“, so der alte und neue Vorsitzende Christof Crone. Zu diesen noch bevorstehenden Aufgaben präsentierte auch die für das Wissensforum arbeitende Agentur Kommunikation.pur zahlreiche Neuerungen, die die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche in Zukunft mehr in das Rampenlicht auch der Nicht-Fachöffentlichkeit tragen sollen. „Wir wagen uns langsam aber sicher immer mehr aus der Deckung. Das birgt sicherlich gewisse Risiken; ich sehe die Chancen jedoch ganz klar überwiegen“, gab sich Christof Crone bewusst kämpferisch. Zudem würdigte Crone gemeinsam mit Thomas Tanck (CSM Deutschland), der zuvor die Mit-

gliederversammlung geleitet hatte, den aus dem Amt scheidenden Karl Schmitz, der sich nicht nur langjährig aktiv in die Verbandsarbeit eingebracht hatte, sondern als Vorstandsmitglied des Wissensforum Backwaren e.V. in den letzten Jahren auch große Verantwortung für die Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche übernommen hatte.

25.07.2018 - webbaecker.de (eine weitere URL)

URL: <https://www.webbaecker.de/wissen-was-schmeckt-praktischer-helper-an-der-kasse/>

Wissen was schmeckt: Praktischer Helper an der Kasse



Berlin. (wifo) Die Webseite wissenwassschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Kürzlich wurde die Webseite um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, lässt sich der Link zur Webseite problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren.

Was ist drin in Brot und Backwaren? Verbraucher sind heute sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Kunden möchten wissen, was in ihren Backwaren steckt und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden. Täglich werden Verkäufer/innen im Bäckerfachgeschäft mit unterschiedlichen Fragen zu Zutaten, Herstellung der Backwaren und Allergenen konfrontiert. Darauf immer die richtige Antwort zu geben, stellt das Verkaufspersonal häufig vor eine Herausforderung. Die Webseite wissenwassschmeckt.de gibt in den FAQ zu den Themenfeldern Warenwissen, Brot und Backwaren in der Ernährung, Grundwissen für erfolgreiche Verkaufsgegenden und Rohstoffe Antworten auf gängige Fragen.

Integration ins moderne Kassensystem

Die Webseite bietet den Betreibern backender Betriebe und den Verkaufsangestellten einen echten Mehrwert, in dem jederzeit der Zugriff auf die Fragen und Antworten gewährleistet ist. Das schließt den unmittelbaren Verkaufsprozess mit ein. Durch Verlinkung können die FAQ ohne großen Programmieraufwand in alle modernen Kassensysteme sämtlicher Anbieter eingebunden werden. Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt an ihren Kassenhändler wenden und die Integration des Links in das Kassensystem besprechen.

Über die FAQ zum Thema Hefe

Zunehmend fragen Verbraucher nach Brot und Backwaren ohne Hefe. Um mehr Wissen zum Thema Hefe zu schaffen, wurden die FAQ auf der Webseite kürzlich mit Informationen rund um diesen Rohstoff ergänzt. Das Verkaufspersonal findet hier Antworten auf Fragen wie: Was ist Backhefe? Wo kommen Hefen vor? Kann man ohne Hefe Brot backen? Das ermöglicht, dass das Personal kompetent auf kritische Nachfragen von Verbrauchern reagieren kann. Die FAQ zur Hefe wurden gemeinsam mit dem Mitgliedsunternehmen Uniform sowie der Oecotrophologin Barbara Krieger-Mettbach erarbeitet (Foto: pixabay.com).

Weitere URL`s:

<https://www.backnetz.eu/wissen-was-schmeckt-praktischer-helper-an-der-kasse/>

01.08.2018 - backwelt.de

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/praktischer-helper-an-der-kasse.html>

Praktischer Helfer an der Kasse

Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des [Wissensforum Backwaren e.V.](#) und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Kürzlich wurde die Webseite um zahlreiche Fragen und Antworten (FAQ) zum Rohstoff Hefe erweitert. Um dem Verkaufspersonal jederzeit schnellen Zugriff auf die FAQs zu bieten, lässt sich der Link zur Webseite problemlos in das Kassensystem von Bäckereien integrieren, heißt es in einer Pressemitteilung. Durch Verlinkung können die FAQ ohne großen Programmieraufwand in alle modernen Kassensysteme sämtlicher Anbieter eingebunden werden. Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt an ihren Kassenhändler wenden und die Integration des Links in das Kassensystem besprechen.

01.08.2018 - baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/01-08-2018-praktischer-helper-an-der-kasse/>

Praktischer Helfer an der Kasse

The screenshot shows a website with a yellow header featuring the logo "WISSEN was schmeckt! ...das steckt in unseren Backwaren". A search bar at the top right contains the placeholder "Suchbegriff eingeben...". Below the header is a sidebar with a purple background containing navigation links: "Home", "FAQ", "Frage und Antworten für Bäckereifachverkäufer/Innen", "Handwerkliche Backkunst", "Wesentliche Inhaltsstoffe von Backwaren", and "Die wichtigsten Gersteidearten". The main content area has a white background and displays a search form titled "Stichwortsuche" with a dropdown menu showing categories like "Fragen und Antworten für Bäckereifachverkäufer/Innen", "Warenwissen", and "Die wichtigsten Inhaltsstoffe von Brot und Backwaren".

Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforum Backwaren e.V. und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird.



Praktischer Helfer an der Kasse Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de ist Teil der Transparenzoffensive des Wissensforum Backwaren e.V. und beantwortet über hundert Fragen, mit denen das Verkaufspersonal in Bäckereien regelmäßig konfrontiert wird. Täglich werden Bäckereifachverkäuferinnen mit unterschiedlichen Fragen zu Zutaten, Herstellung der Backwaren und Allergenen konfrontiert. Darauf immer die richtige Antwort zu geben, stellt das Verkaufspersonal häufig vor eine

Herausforderung. Die Webseite www.wissenwasschmeckt.de gibt in den FAQ zu den Themenfeldern Warenwissen, Brot und Backwaren in der Ernährung, Grundwissen für erfolgreiche Verkaufsgespräche und Rohstoffe Antworten auf gängige Fragen.

Integration ins moderne Kassensystem

Die Webseite bietet den Betreibern backender Betriebe und den Verkaufsangestellten einen echten Mehrwert, indem jederzeit der Zugriff auf die Fragen und Antworten gewährleistet ist. Das schließt den unmittelbaren Verkaufsprozess mit ein.

Durch Verlinkung können die FAQ ohne großen Programmieraufwand in alle modernen Kassensysteme sämtlicher Anbieter eingebunden werden. Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt an ihren Kassenhändler wenden und die Integration des Links in das Kassensystem besprechen.

Neu: FAQ zum Thema Hefe

Zunehmend fragen Verbraucher nach Brot und Backwaren ohne Hefe. Um mehr Wissen zum Thema Hefe zu schaffen, wurden die FAQ auf der Webseite kürzlich mit Informationen rund um diesen Rohstoff ergänzt. Das Verkaufspersonal findet hier Antworten auf Fragen wie: Was ist Backhefe? Wo kommen Hefen vor? Kann man ohne Hefe Brot backen? Das ermöglicht, dass das Personal kompetent auf kritische Nachfragen von Verbrauchern reagieren kann. Die FAQ zur Hefe wurden gemeinsam mit dem Mitgliedsunternehmen Uniform GmbH & Co. KG sowie der Oecotrophologin Barbara Krieger-Mettbach erarbeitet.

18.09.2018 - baeko-magazin.de

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/18-09-2018-mythen-entzaubern-gezielt-informieren/>



Dr. Detlev Krüger (1. Vorsitzender, am Mikro) begrüßte zahlreiche Branchenteilnehmer zu einem Empfang des Backzutatenverbands.

Mythen entzaubern, gezielt informieren

Das Wissensforum Backwaren e.V. hatte anlässlich der iba zum traditionellen Fachmedien-Talk geladen. Beherrschendes Thema war die Fortschreibung der Transparenzoffensive: "Schluss mit Mythen rund um Backzutaten!"



Sachlich oder unsachlich: Bäcker und Hersteller müssen auf die Kritik der Verbraucher konstruktiv reagieren.

Das Wissensforum Backwaren, Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe, geht weitere wichtige Schritte in Richtung Bäcker und Bäckerkunden. Basierend auf einer fortgesetzten Marktforschung, die belegt, dass (vor allem durch Verbraucher und Publikums presse) weiterhin viele Vorbehalte gegen Backmittel ins Feld geführt werden, hat man die Initiative "Wissen was schmeckt" ausgebaut und nun durch einen monatlichen Blog erweitert, der populäre Vorurteile verständlich, aber wissenschaftlich fundiert entkräftet.

Langen Atem beweisen

Des Weiteren wurde einer Reihe von Foodbloggern mit einem Rundgang zu den Ständen von Backzutatenherstellern Material für Einsichten und Analysen geboten. Insgesamt stellt sich der Verband darauf ein, fortgesetzt Aufklärungsarbeit leisten zu müssen, um zur Versachlichung der Debatten beizutragen und das Image der Backzutaten zu heben.

Als Trends hob Geschäftsführer Christof Crone "natürliche, funktionelle und intelligente Rohstoffe" hervor, daneben "Monokomponenten mit hohem Innovationspotenzial" und zusatzstofffreie Innovationen mit weniger Trägerstoffen ("Clean Tech"). Convenienceprodukte würden nicht zuletzt in steigendem Maß als Mittel gegen den Mitarbeitermangel eingesetzt.

Datenschutzhinweis des Wissensforum Backwaren e.V.

Das Wissensforum Backwaren e.V. nimmt den Schutz personenbezogener Daten ernst. Wir verarbeiten personenbezogene Daten im Einklang mit dem deutschen Bundesdatenschutzgesetz (BDSG), der EU-Datenschutz-Grundverordnung 2016/679 (DSGVO), dem deutschen Telemediengesetz (TMG) sowie sämtlichen sonstigen anwendbaren Rechtsvorschriften.

Mit nachfolgenden Datenschutzhinweisen informieren wir Sie über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gemäß Artikel 13 DSGVO.

Grundsätzlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie

- I. uns als Ansprechpartner eines unserer Mitglieder genannt werden und/oder ein Mitglied unserer Gremien sind,
- II. mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten (www.wissensforum-backwaren.de) in Kontakt treten,
- III. Publikationen bei uns bestellen,
- IV. mit uns oder wir mit Ihnen im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft in Kontakt stehen bzw. treten,
- V. ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, zu dem wir in einer geschäftlichen Beziehung stehen,
- VI. Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V. besuchen oder
- VII. unsere Newsletter erhalten.

Wenn Sie zu einer dieser Personengruppen gehören, stehen Ihnen gesetzliche Rechte zu, die Sie uns gegenüber geltend machen können. Welche das sind, erfahren Sie unter Abschnitt **VIII.) Rechte der Betroffenen**.

I. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei unseren Mitgliedern sowie für die Mitglieder unserer Verbandsräte

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines unserer Mitgliedsunternehmen und / oder ein Mitglied unserer Gremien sind.

Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel oder akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Mitgliedsunternehmens, für das Sie arbeiten, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax, die Funktionen in dem Mitgliedsunternehmen und in unserem Verband. Erhalten wir von Ihnen weitere Daten, wie das Geburtsdatum oder Ihre Wohnanschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der Verwaltung der Mitgliedschaften der Vereinsmitglieder des Wissensforum Backwaren e.V., des Vorstands, sowie der Ausschuss- und Gremienmitglieder, der Ausschuss- und Gremienarbeit, Organisation von Sitzungen und Veranstaltungen in diesem Zusammenhang, der Erstellung von Teilnehmerlisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung, der Mitgliederbetreuung, der Information ggü. unseren Mitgliedern, der Schulung und Beratung von Mitgliedern, der verbandsinternen Kommunikation, der Abrechnung von Mitgliedsbeiträgen, Umlagen und ggf. zivilrechtlichen Ansprüchen ggü. den Mitgliedern sowie des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO), der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung sowie ggf. der Versendung von Grüßen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechtigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. liegt in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, auf denen der Erfahrungs- und Informationsaustausch im Rahmen unserer satzungsmäßigen Aufgaben gefördert wird.

Personenbezogene Daten von Mitgliedern unserer Gremien (insb. Mitgliederversammlung, Vorstand sowie Ausschüssen wie dem „PR-Arbeitskreis“ und dessen Unterausschüssen sowie des Wissenschaftlichen Beirats) werden zu Zwecken der Erstellung von Jahrbüchern, Jubiläumsschriften und -veranstaltungen, Grüßen sowie Ehrungen archiviert (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechtigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. an der Archivierung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der historischen Sicherung und Dokumentation der Verbandstätigkeit.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Wir speichern Ihre Daten im Allgemeinen für die Dauer von 10 Jahren nach Beendigung der Mitgliedschaft des Mitgliedsunternehmens. Des Weiteren löschen wir personenbezogene Daten einzelner Ansprechpartner nach Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfrist, wenn uns das Mitgliedsunternehmen (oder der Ansprechpartner selbst) meldet, dass ein Arbeitsverhältnis mit diesem nicht mehr besteht. Die Archivierung von personenbezogenen Daten von Mitgliedern der Gremien des Wissensforums Backwaren e.V. bleibt hiervon unberührt.

II. Datenschutzhinweis für Verbraucher / Kontaktaufnahme mit dem Wissensforum Backwaren e.V.

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten. Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax sowie ggf. den Namen des Unternehmens / der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten.

Dies tun wir in der Regel, wenn Sie mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten, www.wissensforum-backwaren.de, www.wissenwasschmeckt.de, in Kontakt treten, zum Zwecke der Beantwortung Ihrer Anfragen, dem Erteilen von Auskünften sowie ggf. der Übersendung von Informationsmaterial auf Nachfrage.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Das berechtigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht darin, Ihnen eine durch Sie veranlasste Auskunft zu erteilen.

Wir speichern Ihre Daten für die Dauer, die wir für die Beantwortung Ihrer Anfrage benötigen, höchstens jedoch bis zum Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfristen.

III. Datenschutzhinweis für Verbraucher und andere Kunden, die Fachpublikationen bei uns bestellen

Wenn Sie bei uns Fachpublikationen bestellen, sei es per Email, Post, Telefon, Fax, über sonstige Kommunikationswege oder unsere Internetseite, verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten.

Das betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, Ihre Anschrift, Ihre Kontaktdaten, wie E-Mail-Adresse, Telefon-/Faxnummer, Geburtsdatum und die Bankverbindung sowie ggf. USt.-ID und Steuernummer.

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der eindeutigen Identifizierung des Vertragspartners sowie der Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Verwaltung und Durchsetzung von Forderungen sowie der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes. Zur Kommunikation verarbeiten wir zudem die Namen und Kontakt-
daten der Ansprechpartner beim Vertragspartner (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSG-VO.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein. Ihre Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Die Daten speichern wir für die Dauer der Vertragsbeziehung mit dem Kunden. Sind die Daten zur Erfüllung der Vertragsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

IV. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner aus der Politik, der Wirtschaft, der Verbraucherschaft oder sonstigen Bereichen sind, die für uns im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen oder österreichischen Backzutatenwirtschaft von Bedeutung sind.

Wenn Sie uns Ihre personenbezogenen Daten mitteilen, verarbeiten wir diese, so weit sie zur Erfüllung unserer gesetzlichen und satzungsmäßigen Aufgaben erforderlich sind. Des Weiteren nutzen wir öffentlich zugängliche Quellen (z.B. Handels- und Vereinsregister, Presse und Internet), um personenbezogene Daten zulässigerweise zu gewinnen.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, Titel sowie akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Institution, Organisation oder Behörde, für die Sie arbeiten, Ihre Funktion bzw. Berufsbezeichnung, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax. Erhalten wir von Ihnen weitere

Daten wie das Geburtsdatum oder Ihre Anschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt in unserem satzungsgemäßen Interesse zu Zwecken des Informations- und Erfahrungsaustausches, Sie ggf. von Gesetzesvorhaben, die die Backzutatenwirtschaft betreffen, in Kenntnis zu setzen und diesbezügliche Stellungnahmen an Sie zu richten, der Netzwerk- und Lobbyarbeit, ggf. der Versendung von Grüßen, der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Teilnehmer- und Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Ferner verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten zum Zwecke des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 c) DSGVO).

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Das berechtigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der satzungsgemäßen Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen der gesamten deutschen Backzutatenwirtschaft. Zu unseren Aufgaben gehören insbesondere die Aufklärung über und die Steigerung des Ansehens über Backzutaten, insbesondere solche mit funktionaler Wirkung („Backmittel“), der Erhalt der wirtschaftlichen Freiheit, und die Begleitung von die Branche tangierenden Gesetzgebungsvorhaben, die Veröffentlichung von Presseaussendungen, die Herausgabe von Fachpublikationen . Die Satzung des Wissensforum Backwaren e.V. ist abrufbar unter www.wissensforum-backwaren.de/Satzung.

Wir speichern Ihre Daten zunächst für die Dauer von vier Jahren. Die Speicherdauer von vier Jahren beginnt von neuem, sobald wir mit Ihnen oder Sie mit uns zu o.g. Zwecken in Kontakt treten.

V. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei Unternehmen, zu denen wir in einer Geschäftsbeziehung stehen

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, das uns gegenüber Dienstleistungen erbringt oder Waren an uns liefert. Gleches gilt für Ansprechpartner von Unternehmen, Organisationen und Institutionen, die wir im Rahmen eines Sponsorings unterstützen oder anderweitig fördern.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Organisation oder Institution, für die Sie arbeiten sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax.

Die Verarbeitung erfolgt zur Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO) sowie der Verwaltung und Durchsetzung von Ansprüchen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO).

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein.

Die Daten speichern wir für die Dauer der Geschäftsbeziehung. Sind die Daten zur Erfüllung der Geschäftsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

VI. Datenschutzhinweis für die Teilnehmer an Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V.

1. Fotoaufnahmen

Wir fotografieren während unserer Veranstaltungen zum Zwecke der Veröffentlichung auf unserem Internetauftritt www.wissensforum-backwaren.de und/oder unseren Social Media Kanälen „Facebook“, „FlickR“ „Twitter“, „Instagram“, in Fachzeitschriften sowie in unserem Extranet.

Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich mit der Veröffentlichung und Archivierung von Lichtbildern einverstanden, auf denen auch Sie abgebildet sind.

Wenn Sie das nicht möchten, teilen Sie das bitte unserem Fotografen oder unseren Mitarbeitern mit. Im Übrigen weisen wir Sie auf Ihr gesetzliches Widerrufsrecht hin (siehe **VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO**).

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung der Fotos Auftragsverarbeiter ein. Rechtsgrundlagen sind Artikel 6 Absatz 1 a) DSGVO und § 22 Kunsturhebergesetz (KunstUrhG).

Die Bildaufnahmen werden bei uns archiviert.

2. Teilnehmerlisten

Zum Zwecke der Durchführung und Planung unserer Veranstaltungen erstellen wir Teilnehmerlisten, die personenbezogene Daten enthalten. Diese werden ausschließlich unseren Mitgliedern zugänglich gemacht.

Die Teilnehmerlisten enthalten Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, die Berufsbezeichnung, den Namen des Unternehmens sowie der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten sowie Ihre Funktion. Rechtsgrundlage ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO.

Das berechtigte Interesse an der Erstellung von Teilnehmerlisten besteht in der Feststellung Ihrer Anwesenheit auf unseren Veranstaltungen sowie darin, Sie auf unseren Veranstaltungen für unsere Mitglieder erkennbar zu machen, um eine Kontaktaufnahme sowie einen Erfahrungs- und Informationsaustausch zu ermöglichen, der den satzungsmäßigen Interessen des Wissensforum Backwaren dient.

Soweit Sie und/oder Ihre Begleitperson mit der Veröffentlichung der personenbezogenen Daten auf der Teilnehmerliste nicht einverstanden sind, haben Sie die Möglichkeit, gegenüber uns von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch zu machen (**siehe VIII. 1, besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO**). Wir bitten spätestens bis zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin um eine entsprechende Information.

Die Teilnehmerlisten werden nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen und etwaiger daraus resultierender Ansprüche gelöscht.

VII. Datenschutzhinweis für die Abonnenten unserer Newsletter

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie sich zu einem unserer Newsletter- anmelden.

Zum Versand eines Newsletters benötigen wir Ihre E-Mail-Adresse. Ihre Daten werden von uns zum Zwecke des Newsletter-Versands verarbeitet.

Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Ihre Einwilligung und damit Art. 6 Abs. 1 a) DSGVO.

Sie können sich jederzeit von den Newslettern wieder abmelden und damit der weiteren Verwendung Ihrer Daten widerrufen. Sie können sich hierzu jederzeit aus

dem Newsletter-Verteiler austragen, indem Sie uns per Email um Austragung bitten. Im Übrigen weisen wir Sie hin auf **VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO**.

Wenn Sie den Newsletter abbestellen, werden Ihre Daten dauerhaft gelöscht. Im Rahmen des täglichen Backups werden sie dort allerdings noch bis zu 30 Tage gespeichert.

VIII. Rechte der Betroffenen

Betroffene haben uns gegenüber ein Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Datenübertragbarkeit und Widerspruch (Artikel 15-21 DSGVO) sowie ggf. auf Widerruf einer erteilten Einwilligung (Artikel 7 DSGVO). Des Weiteren steht Ihnen ein Recht auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde zu (Artikel 77 DSGVO).

1. Besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO

Sie haben das Recht, aus Gründen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben, jederzeit gegen die Verarbeitung Sie betreffender personenbezogener Daten, die aufgrund Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO (berechtigtes Interesse an einer Verarbeitung personenbezogener Daten aufgrund einer Interessenabwägung) erfolgt, Widerspruch einzulegen.

Widersprechen Sie der Datenverarbeitung, werden wir Ihre personenbezogenen Daten nicht mehr verarbeiten, es sei denn, wir können zwingende schutzwürdige Gründe für die Verarbeitung nachweisen, die Ihre Interessen, Rechte und Freiheiten überwiegen oder die Verarbeitung dient der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen.

Der Widerspruch kann formfrei mit dem Betreff „Widerspruch gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Oder per E-Mail an: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

2. Besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO

Soweit Sie uns eine Einwilligung in die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu bestimmten Zwecken (z.B. Newsletterversand, Lichtbilder im Rahmen unserer Veranstaltungen sowie die Archivierung bestimmter Daten) gegeben haben, ist die Rechtmäßigkeit dieser Verarbeitung auf Basis einer Einwilligung gegeben.

Die Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Dies gilt auch für den Widerruf von Einwilligungserklärungen, die Sie uns gegenüber vor der Geltung der DSGVO (vor dem 25.05.2018) erteilt haben.

Der Widerruf der erteilten Einwilligung wirkt nur für die zukünftige Datenverarbeitung, sodass eine weitere Datenverarbeitung ab diesem Zeitpunkt unterbleibt. Die Rechtmäßigkeit der Verarbeitung bis zum Widerruf bleibt hiervon jedoch unberührt.

Der Widerruf kann formfrei mit dem Betreff „Widerruf gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Oder per E-Mail an: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

Verantwortlicher iSd Artikels 4 Nr. 7 DSGVO:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Kontakt per E-Mail: info@wissensforum-backwaren.de

Ansprechpartner in Angelegenheiten des Datenschutzes:

Wissensforum Backwaren e.V.

Herr Geschäftsführer Christof Crone

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de