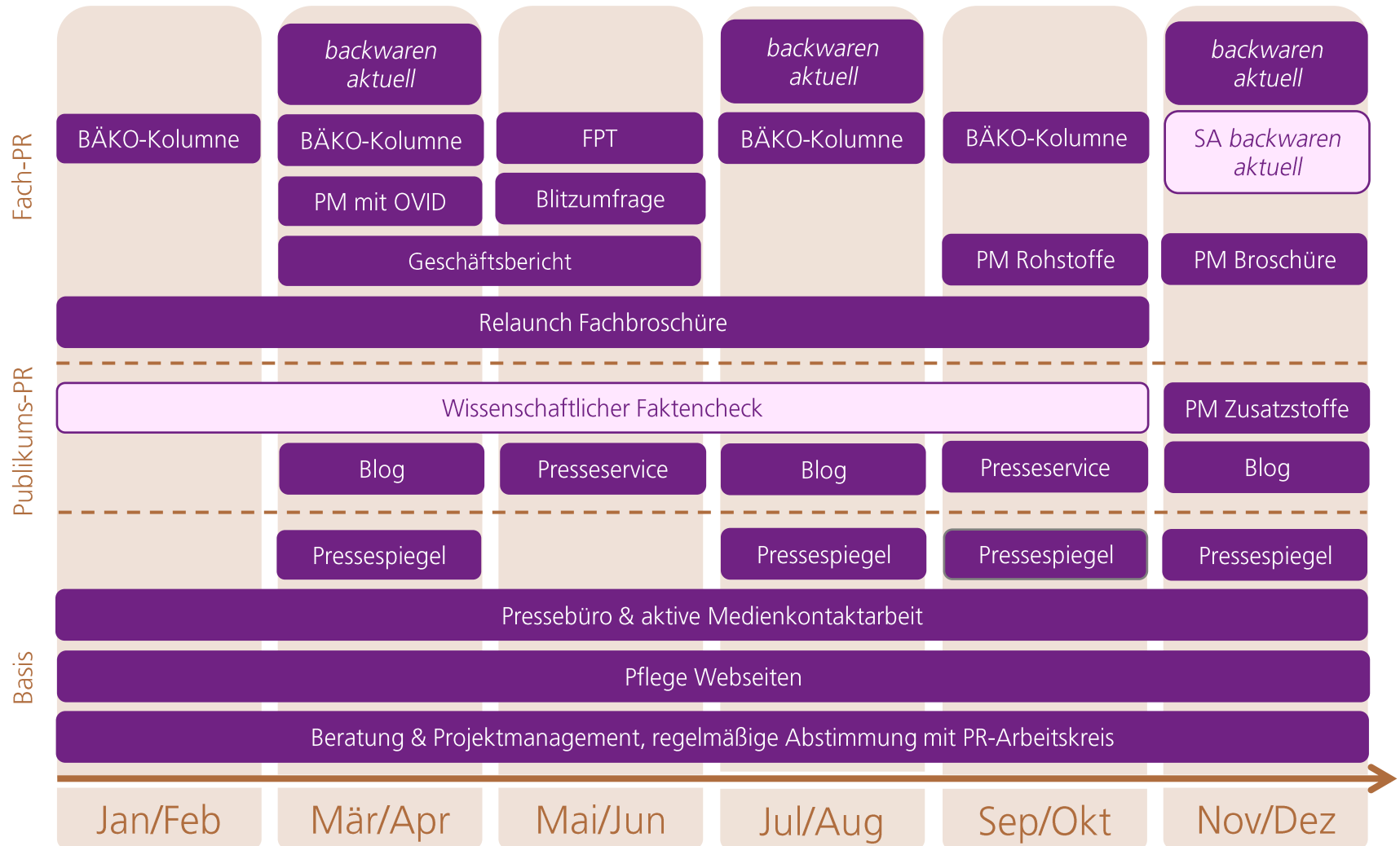


WFB Quartalsberichte

17. Januar 2022

Projekte 2021



Q4/2021

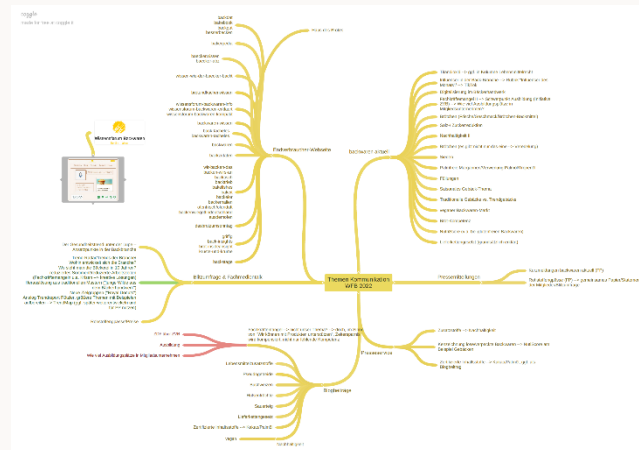
Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q4)

Online, 05.11.

Themen & Ergebnisse:

- Rückblick 2021
- Konzept & Maßnahmen 2022
- Endverbraucherwebseite – Update, offene Fragen, Brainstorming Domain-Name
 - Umfrage im Anschluss zum Domain-Namen: klartext-backzutaten.de



Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 03/21 (3 von 3)

Erschienen am 08. Dezember 2021

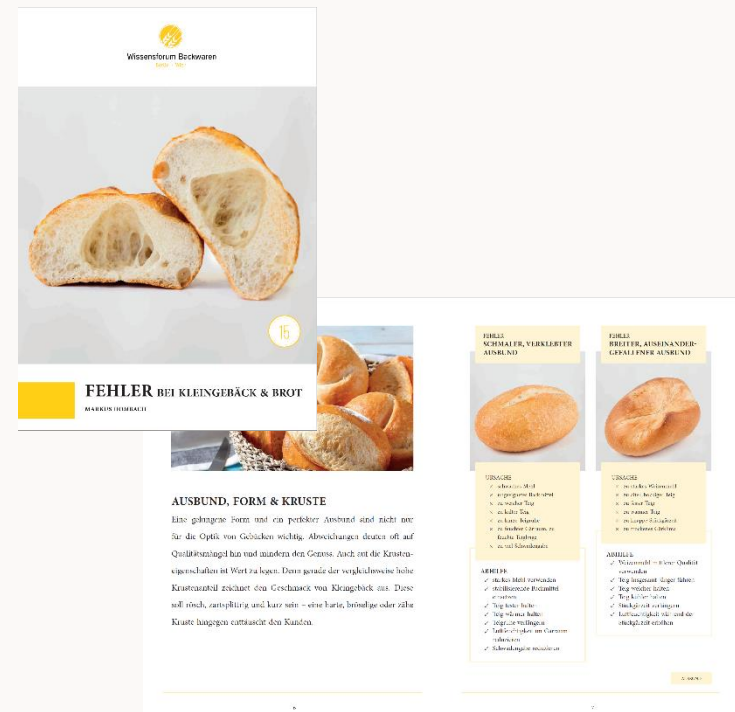


Abgeschlossen

Relaunch Fachbrochüre (1 von 1)

Fehler bei Kleingebäck und Brot

Erschienen am 01. Dezember 2021



Abgeschlossen

Pressearbeit & Blog

Blogbeitrag (3 von 3)

Thema:
Brot-Sommelier/
-Sommelière
VÖ: 16.12.



Brot-Sommeliers:
Schmecken ist ein
Handwerk

Foto: © Unsplash Geschmack ist...
Weiter »

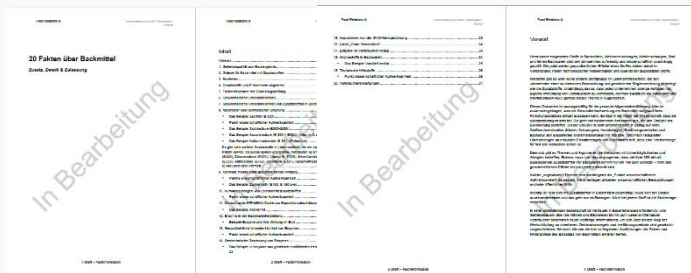
Abgeschlossen

Faktencheck (1 von 1)

20 Fakten über Backmittel

Läuft

Status:
Überarbeitung



BÄKO-Kolumne (4 von 4)

Thema: Kennzeichnung loser Ware, Teil 4
VÖ: 01.12.

Sorgen um die Sorgfaltspflicht

Laut Schätzungen der Internationalen Arbeitsorganisation arbeiten weltweit 25 Mio. Menschen in erzwungenen Arbeitsverhältnissen, darunter 16 Mio. in der Privatwirtschaft. 79 Mio. Kinder werden zur Arbeit ausgebeutet. Daraus hergestellte Produkte bilden zu einem großen Teil die Rohstoffe für die europäische und auch deutsche Industrie: für Bekleidung, Kaffee, andere Lebensmittel. EU, UN und Bundesrepublik haben sich der Beseitigung dieser Missstände verschrieben. Auf die zögerliche EU wollte man in Berlin aber nicht warten. Im Windschatten der COVID-Pandemie und kurz vor Ende der Legislaturperiode hat das Bundeskabinett am 3. März 2021 den Entwurf für ein Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz vorgelegt und noch vor der parlamentarischen Sommerpause passierte es den Bundesrat.



Was heißt das nun konkret? Nun, in jedem Fall tun alle Unternehmen – und das nicht nur in der Backwarenwirtschaft – gut daran, dem Thema in nächster Zeit Aufmerksamkeit zu schenken. Denn ab 2023 gilt die neue Sorgfaltspflicht und betrifft die gesamte Lieferkette, vom Rohstoff bis zum Endprodukt. Zwar sind zunächst nur größere Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeitern gefordert, aber da diese wiederum auch ihre kleineren, deutschen Lieferanten in die Pflicht nehmen müssen, sind diese ebenfalls gefragt. Die Einhaltung soll anhand von Beschwerdemöglichkeiten und einer Berichtspflicht sichergestellt werden. Ein neues, auf Menschenrechtsthemen aufbauendes Audit- und Zertifizierungswesen ist uns künftig also gewiss. Verstöße können mit empfindlichen Bußgeldern geahndet werden. In zivilrechtlicher Hinsicht können Betroffene aus Drittstaaten zudem die deutsche Gerichtsbarkeit anrufen.

Zweifelfrei hat die neue Gesetzgebung eine absolute richtige Intention: Menschenrechtsverletzungen und Ausbeutung dürfen nicht toleriert werden. In einer globalisierten Welt sind Lieferketten jedoch international und so hätte es nahe gelegen, dass zunächst die EU gesetzgeberisch tätig wird und gleiche Rahmenbedingungen für alle europäischen Unternehmen schafft. Dass Deutschland nun mit gutem Beispiel vorangeht, ist lobenswert, stellt aber viele Unternehmen auch vor große Herausforderungen. Bei der Auswahl und Überwachung von Vorlieferanten im außereuropäischen Ausland wird man um die Hilfe externer Dienstleister kaum herumkommen. Hier kann man nur appellieren, sich diesem Thema nicht zu lange zu verschließen und sich rechtzeitig damit auseinanderzusetzen.

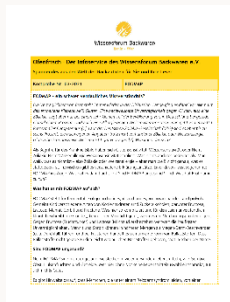
Jurist Christof Crane ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenschaftsforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.

Abgeschlossen

Ofenfrisch-Reihe (3 von 4)

Thema: FODMAP

Versand: 21.10.



Abgeschlossen

Pressemitteilung (2 von 3)

Thema: Transparenz (BfR-Umfrage)

Versand: 04.11.

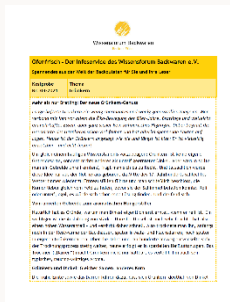


Abgeschlossen

Ofenfrisch-Reihe (4 von 4)

Thema: Grünkern

Versand: 14.12.



Abgeschlossen

Pressemitteilung (3 von 3)

Thema: Relaunch Fachbroschüre

Versand: 01.12.



Abgeschlossen

**Zusatz:
Kurzmeldung**

Thema: ETbackwaren aktuell

Versand: 08.12.

Pressebüro

- ✓ Beratung zu und Beantwortung von Anfragen von
- ✓ BIOwelt (Fragen zu Backzutaten im B2C-Bereich)

Abgeschlossen

Medienkontaktarbeit

- ✓ Neben Ofenfrisch-Reihe keine weiteren aktiven Ansprachen in Q4.

Abgeschlossen

Pressespiegel Q4

Für mehr Aufklärung über Zusatzstoffe

BR-Studie sagt Informationsdefizit in der Bevölkerung

Im letzten Jahr konnten über 100.000 Bürgerinnen und Bürger an einer Studie teilnehmen, die das Informationsdefizit in der Bevölkerung über Zusatzstoffe in Lebensmitteln untersucht. Die Studie zeigt, dass die meisten Menschen keine Ahnung haben, was Zusatzstoffe sind und wofür sie eingesetzt werden. Dies ist ein Problem, da Zusatzstoffe in fast allen Lebensmitteln zu finden sind. Die Studie wurde von der Bundesregierung und der Lebensmittelindustrie finanziert. Die Ergebnisse der Studie werden in einer Broschüre veröffentlicht, die kostenlos heruntergeladen werden kann. Die Broschüre enthält Informationen über die verschiedenen Arten von Zusatzstoffen, die in Lebensmitteln verwendet werden, und die gesundheitlichen Auswirkungen. Sie ist eine wichtige Ressource für Verbraucher, die mehr über Zusatzstoffe erfahren möchten.



SCHMILZT NICHT

Sieht aus wie Eis, ist aber keimfrei. Die süßen kleinen Dinger sind laut Wissensforum Backwaren e.V. einer DER Backtrends. Cakesicles heißen die hübschen Kuchen am Stiel, an denen ab sofort kein Hobbybäcker vorbeikommt. Die Basis ist Rührteig, z. B. Schoko oder Vanille, der in einer „Eisform“ und mit Holzstiel gebacken wird. Dann das Ganze in Schokoladenglasur und die Cakesicles „nach Lust und Laune kreativ verzieren“.



Alles rund um Backtrends

• HINTERGRUND •



Nach wie vor steigt der Marktanteil von Backwaren, auch das ist ein gutes Zeichen. Foto: C&M

Welche fünf Trends werden Ihrer Meinung nach die Backbranche in den nächsten Jahren am meisten prägen? Das wollte das Wissensforum Backwaren e.V. bei einer Umfrage unter Backwarenherstellern im Mai 2021 wissen. Regional Lokal, doch gefolgt von Nachhaltigkeit, Clean Label und Traditioneller Bäckerei sowie Bio, Free From und Vegan waren die meist genannten Trends. Ein eindeutiges Ergebnis, das sich mit den übergeordneten Nachhaltigkeit und Gesundheit zusammenschließen lässt.

Wissensforum Backwaren

Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“

Die grafische und inhaltliche Überarbeitung der Publikationen wird fortgesetzt.

Nach dem Relaunch der Broschüren „Was sind Backmittel (2019) und „Backhefe – natürlich rein“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „Fehler bei Kleingebäck & Brot“. Die aktualisierte Fassung steht ab sofort zum kostenlosen Download zur Verfügung und richtet

sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler des Bäckerhandwerks und Fachlehrer. Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krumme, Kälteführungen & Halbgabackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot, Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird



FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROTT

Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird

WINTERAUSGABE JETZT ABRUFBAR

Die digitale Ausgabe der „backwaren aktuell“ ist erschienen und ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren abrufbar. Im Fokus: Weizen, Süßstoffe, Dekorpuder und Spezialmargarinen. Außerdem: neue Vorgaben zu Mutterkorn-Skierotien und Ergotalkaloiden.

[weiter >](#)



BACKWAREN AKTUELL

Abgeschlossen

