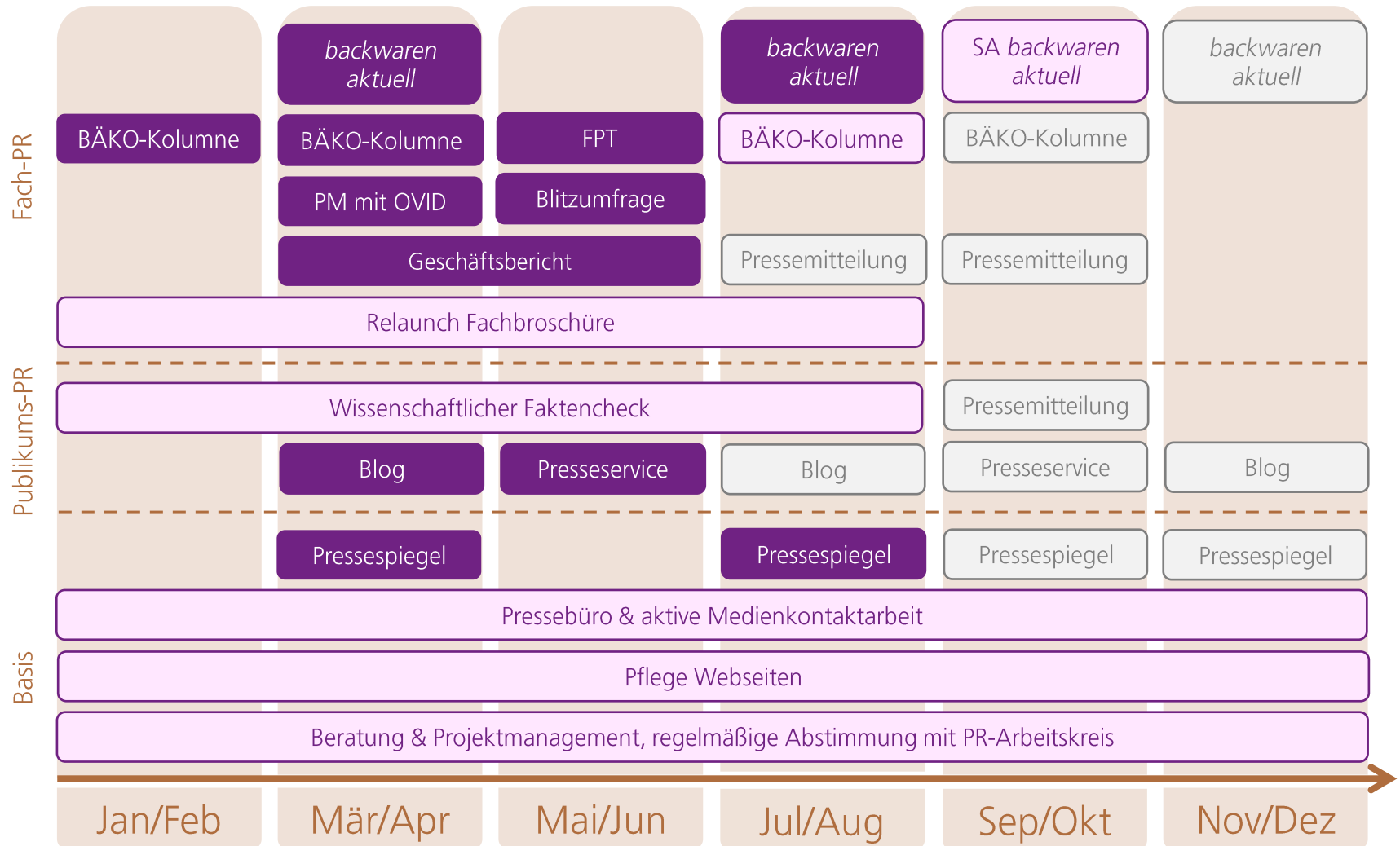


WFB Quartalsberichte

22. Juli 2021

Projekte 2021



Q2/2021

Sitzungen & interne Kommunikation

OMV WFB/BZV (1 von 1)

Online, 18.05.2021

Präsentation Aktivitäten PR-Arbeit



Kommunikation WFB

2020/2021

Online, den 18. Mai 2021

Inhalt

- Rückblick 2020
- Kommunikationskonzept 2021
 - Ausgangssituation
 - Fach-PR
 - Publikums-PR
- Rückblick Q1/2021
- Strategie-Update 2021


2

Abgeschlossen

Geschäftsberichte (2 von 2)

Grafische Umsetzung Geschäftsberichte WFB & BZV



Abgeschlossen



Magazine & Broschüren

Pressearbeit & Blog

Blogbeitrag (1 von 3)

Thema: FODMAP

VÖ: 20.04.

Abgeschlossen



FODMAP – ein schwer
verdauliches
Missverständnis?

Die Verträglichkeit von Brot steht...

Weiter »

Presseservice (1 von 2)

Thema: Bauch & Backwaren

Versand: 30.04.

WISSEN BACKZUTATEN

INFOHÄFTCHEN FÜR IHRE REDAKTION

WISSENSFORUM BACKWAREN

12/2020

GESCHÄFTSFÜHRER BAUCH & BACKWAREN

BAU- UND BACKWAREN

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

DIE TOP 5

ERNÄHRUNGSMYTHEN ÜBER BROT

1. Kalkbrot ist gesund

2. Gluten ist ungesund

3. Erhöhtes Brot macht Bauchschmerzen

4. Dinkelbrot ist gesünder

5. Vollkornbrot ist gesünder

6. Dinkelbrot ist gesünder

7. Vollkornbrot ist gesünder

8. Dinkelbrot ist gesünder

9. Vollkornbrot ist gesünder

10. Dinkelbrot ist gesünder

11. Vollkornbrot ist gesünder

12. Dinkelbrot ist gesünder

13. Vollkornbrot ist gesünder

14. Dinkelbrot ist gesünder

15. Vollkornbrot ist gesünder

16. Dinkelbrot ist gesünder

17. Vollkornbrot ist gesünder

18. Dinkelbrot ist gesünder

19. Vollkornbrot ist gesünder

20. Dinkelbrot ist gesünder

21. Vollkornbrot ist gesünder

22. Dinkelbrot ist gesünder

23. Vollkornbrot ist gesünder

24. Dinkelbrot ist gesünder

25. Vollkornbrot ist gesünder

26. Dinkelbrot ist gesünder

27. Vollkornbrot ist gesünder

28. Dinkelbrot ist gesünder

29. Vollkornbrot ist gesünder

30. Dinkelbrot ist gesünder

31. Vollkornbrot ist gesünder

32. Dinkelbrot ist gesünder

33. Vollkornbrot ist gesünder

34. Dinkelbrot ist gesünder

35. Vollkornbrot ist gesünder

36. Dinkelbrot ist gesünder

37. Vollkornbrot ist gesünder

38. Dinkelbrot ist gesünder

39. Vollkornbrot ist gesünder

40. Dinkelbrot ist gesünder

41. Vollkornbrot ist gesünder

42. Dinkelbrot ist gesünder

43. Vollkornbrot ist gesünder

44. Dinkelbrot ist gesünder

45. Vollkornbrot ist gesünder

46. Dinkelbrot ist gesünder

47. Vollkornbrot ist gesünder

48. Dinkelbrot ist gesünder

49. Vollkornbrot ist gesünder

50. Dinkelbrot ist gesünder

51. Vollkornbrot ist gesünder

52. Dinkelbrot ist gesünder

53. Vollkornbrot ist gesünder

54. Dinkelbrot ist gesünder

55. Vollkornbrot ist gesünder

56. Dinkelbrot ist gesünder

57. Vollkornbrot ist gesünder

58. Dinkelbrot ist gesünder

59. Vollkornbrot ist gesünder

60. Dinkelbrot ist gesünder

61. Vollkornbrot ist gesünder

62. Dinkelbrot ist gesünder

63. Vollkornbrot ist gesünder

64. Dinkelbrot ist gesünder

65. Vollkornbrot ist gesünder

66. Dinkelbrot ist gesünder

67. Vollkornbrot ist gesünder

68. Dinkelbrot ist gesünder

69. Vollkornbrot ist gesünder

70. Dinkelbrot ist gesünder

71. Vollkornbrot ist gesünder

72. Dinkelbrot ist gesünder

73. Vollkornbrot ist gesünder

74. Dinkelbrot ist gesünder

75. Vollkornbrot ist gesünder

76. Dinkelbrot ist gesünder

77. Vollkornbrot ist gesünder

78. Dinkelbrot ist gesünder

79. Vollkornbrot ist gesünder

80. Dinkelbrot ist gesünder

81. Vollkornbrot ist gesünder

82. Dinkelbrot ist gesünder

83. Vollkornbrot ist gesünder

84. Dinkelbrot ist gesünder

85. Vollkornbrot ist gesünder

86. Dinkelbrot ist gesünder

87. Vollkornbrot ist gesünder

88. Dinkelbrot ist gesünder

89. Vollkornbrot ist gesünder

90. Dinkelbrot ist gesünder

91. Vollkornbrot ist gesünder

92. Dinkelbrot ist gesünder

93. Vollkornbrot ist gesünder

94. Dinkelbrot ist gesünder

95. Vollkornbrot ist gesünder

96. Dinkelbrot ist gesünder

97. Vollkornbrot ist gesünder

98. Dinkelbrot ist gesünder

99. Vollkornbrot ist gesünder

100. Dinkelbrot ist gesünder

Abgeschlossen

BÄKO-Kolumne (2 von 4)

Thema: Kennzeichnung loser Ware, Teil 2

VÖ: 01.06.

„Lose Ware“ – und kein Ende

Wer glaubt, ich hätte mit meinem Beitrag in BÄKO-magazin 3/2021, der sich der Allergeninformation bei loser Ware widmete, schon genug Verwirrung gestiftet, dem kann aus dieser Fehllektüre herausgeholfen werden. Denn der deutsche Gesetzgeber hat in Verschwenkung mit dem europäischen diesbezüglich noch mehr zu bieten.

Da wäre z. B. die in meinem ersten Beitrag offen gebliebene Frage, was lose Ware denn eigentlich ist. Und das ist leider nicht in einem Satz zu erklären, denn der § 4 LMNDV (Sie erinnern sich), der Ihnen, unseren Bäckern und Konditoren, das eigentlich erklären soll, geht in ausgedruckter Fassung über eine ganze DIN-A4-Seite, klein gedruckt, versteht sich.

Im Groben kann man aber Folgendes sagen:

1. Lose Ware sind alle Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden; außerdem solche, die auf Wunsch des Kunden am Verkaufsort verpackt werden (die Brötchen in der Tüte – „Serviceverpackung“) oder
2. die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackt, aber nicht zur Selbstbedienung angeboten werden (sog. Nicht-SB-Laderpackungen). Für diese gilt im Hinblick auf die Allergenkennzeichnung das im ersten Teil Gesagte. Es gibt keine weiteren Vorgaben außer der Allergen- und der Zusatzstoffinformation. Daneben gibt es die vorverpackten Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackt sind und in Selbstbedienung abgegeben werden. Diese sind vorverpackten Lebensmitteln weitgehend gleichgestellt und müssen auf der Verpackung (oder – bei Abgabe aus Warenautomaten – am Automaten oder in dessen Nähe auf einem Schild, bestimmte Angaben tragen (im Grunde alles, was für Fertigpackungen verpflichtend ist, z. B. auch das Zusatzstoffverzeichnis, bis auf die Nettofüllmenge und die Nährwertdeklaration).
3. Von 4 gibt es aber wieder eine Ausnahme – und jetzt wird es spannend für Bäcker und Konditoren – und zwar für Dauerbackwaren und Süßwaren, die in der Verkaufsstätte, also im konkreten Ladenlokal (!), verpackt werden. Bei diesen gelten wieder nur die Vorgaben für lose Ware, siehe unter 1–3.

Alle Klätheiten beseitigt? Ich hoffe doch! Nächstes Mal widmen wir uns den Zusatzstoffen.

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

Abgeschlossen



Brot zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, aber was steckt
hinter bestimmten Mythen rund um Brot? Kein Problem.

Die Top 5 Ernährungsmythen über Brot

In Deutschland wird viel und gerne Brot gegessen. Aber muss man dabei ein vollkorniges Genossenschaftsbrot? Nein, denn bei vielen Vorurteilen gegen das tolle, vielseitige Getreideprodukt handelt es sich um Mythen.

1. **Kalkbrot ist gesund**
Weder am Abend noch zu einer anderen Tageszeit sollten Kalkbrot essen. Denn es ist sehr süß und enthält viel Zucker. Vorurteil: Kalkbrot ist bei Zuckerpatienten, deren Zuckerhaushalt zu hoch ist, ein Kalorienbombast. Vollkornbrot hingegen sättigt gut und reduziert eher das Diabetesrisiko.
2. **Gluten ist ungesund**
Nur Menschen, die eine entsprechende Unverträglichkeit haben, müssen Gluten meiden. Für alle anderen ist Gluten nicht gesundheitsschädlich.
3. **Erhöhtes Brot macht Bauchschmerzen**
Nur wenn man häufig und zu viel davon isst, kann es zu Verdauungsproblemen kommen. Das ist aber nicht das Brot, sondern die Menge.
4. **Dinkelbrot ist gesünder**
Vergleichen Sie ein Dinkelbrot mit einem Vollkornbrot. Dinkelbrot ist nicht gesünder als Vollkornbrot. Es ist nur anders. Dinkelbrot ist weicher und hat einen anderen Geschmack. Vollkornbrot ist fester und hat einen anderen Geschmack.
5. **Wetter macht Dummheit**
Vorsicht, wenn Sie das glauben, ist es vielleicht schon zu spät.

Mehr Informationen gibt es beim Wissensforum Backwaren e. V. www.wissensforum-backwaren.de



Ofenfrisch-Reihe (1 von 3)

Thema: Malz

Versand: 30.06.

Wirkung verloren haben. So kann man größere Mengen zugeben und das volle Aroma des jeweiligen Malzes zur Geltung bringen, ohne ein unbefriedigendes Backergebnis befürchten zu müssen.

Kommt jetzt nach Craft Beer auch Craft Bread?

Malz hat sich zu einem regelrechten Trendprodukt entwickelt, was nicht zuletzt der Craft-Beer-Bewegung zu verdanken ist. Aber auch viele Bäckereien haben begonnen, mithilfe von Malz ihren Gebäcken eine ganz individuelle Note zu verleihen und sich damit aus der Masse abzuheben. „Craft“ bedeutet nichts anderes als Handwerk. Brauen und Backen sind alte, traditionelle Handwerke, vor denen Fortschritt und neue Technologien aber natürlich nicht haltgemacht haben. Malze sind ein schönes Beispiel dafür, dass Kreativität und Individualität, Können und Wissen – die Kernelemente eines Handwerkes – nicht im Widerspruch zu moderner Produktion stehen, sondern sich wunderbar ergänzen können.

Quellen:

Dr. Thomas Kuntz, Jannik Heisinger: *Malz: Tradition trifft Trend. Herstellung, Einsatzmöglichkeiten & sensorischer Einfluss des Trendprodukts*, backwaren aktuell 03/2019, S. 12-15

Zeichen:

5.805 (inkl. Leerzeichen)

Bildmaterial

Datensatz:

Pressefoto_Malzerneien_Copyright_©_DREX

Quelle:

DREX

Nutzung:

Verwendung nur zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung im Zusammenhang mit den hier bereitgestellten Informationen erlaubt.

Über das Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite



Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 01-2021

Malz

Gott erhält's: Malz!

Alte Sprichwörter kommen nicht von ungefähr. So auch die Bitte, dass Gott den Hopfen und das Malz erhalten möge. Sicher geht es hier weniger um die Wertschätzung der Rohstoffe an sich, als vielmehr um den daraus hergestellten alkoholischen Genuss. Dennoch wird klar: Hopfen und Malz spielen schon lange eine Rolle in unserer Ernährung. Malz umso mehr, da es früh seinen Weg vom Bier zu unserem Grundnahrungsmittel Nummer eins gefunden hat: Brot.

dem wird Malz zum Backen verwendet. Damit gilt es 1. überhaupt. Laut Definition in den Letztätzen des nd Backmittel Zutaten, die dazu bestimmt sind, die reichern, die wechselnden Eigenschaften der Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Und genau 12 durch die von Natur aus enthaltenen und beim tierten Enzyme Malt mit geringer Enzymaktivität 1 es die Qualität der Backwaren beeinflussen – und zwar edlichster Aromen. Aber der Reihe nach:

zintes Getreide, üblicherweise Gerste, Weizen, Roggen attlicher Prozess – würde man das Korn an der Ähre zu Boden fallen und bei Nässe, z.B. durch Regen, ür die Herstellung von Brau- oder Backmalz geschieht den Acker, sondern in speziellen Komiksen unter n. Das Getreide wird dafür geprüft, gereinigt, in ann bei einer Temperatur zwischen 11 °C bis 20 °C ein i. Währenddessen steigt der Wassergehalt des Korns auf rikt nimmt zu. Das Ergebnis dieser ersten Grünmalz. Es folgt das Darren, also das Dörren oder

Abgeschlossen

Faktencheck (1 von 1)

20 Fakten über Backmittel

Läuft

Status:
Entwurf liegt vor, Versand an PR-AK,
Feedback ausstehend

Faktencheck 0

Faktencheck 0

20 Fakten über Backmittel

Zusatz, Zweck & Zulassung

Inhalt	
1. Getreidequalität und Backergebnis	5
2. Gründe für Backmittel mit Zusatzstoffen	6
3. Backmittel	7
4. Zusatzstoffe und Nummern allgemein	8
5. Funktionsstoffe der Zusatzstoffe	9
6. Gesundheitliche Unbedenklichkeit	9
7. Gesundheitliche Unbedenklichkeit von Zusatzstoffen in Backmitteln	10
8. Halbwertszeit der Halbwertszeit	11
9. Die Backmittel (E 122)	12
10. Punkt wissenschaftlicher Aufmerksamkeits	13
11. Die Backmittel (E 122) (E 122)	14
12. Die Backmittel (E 122) (E 122) (E 122)	15
13. Die Backmittel (E 122) (E 122) (E 122)	16

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Faktencheck 0

Blitzumfrage (1 von 1)

Thema: Auswirkungen von Corona auf die Backbranche

- Themenblock I: Wirtschaftliche Auswirkungen
- Themenblock II: Auswirkungen auf die Arbeitswelt in der Backzutaten Branche
- Themenblock III: Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends

Laufzeit: 03.05.-21.05., Teilnehmer: 27 Personen

Blitzumfrage 2021

Mehr als ein Jahr in der Pandemie – Auswirkungen von Corona auf die Backbranche

Liebe Teilnehmerin, lieber Teilnehmer,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Blitzumfrage Zeit nehmen. Sie liefern uns damit wichtigen Input für unsere Pressearbeit. Die Ergebnisse werden wir wie gewohnt auf unserem Fachmedientalk vorstellen, der dieses Jahr Mitte Juni online stattfinden wird. Zudem können wir die hier gewonnen Erkenntnisse als „Futter“ für die Fachkommunikation nutzen.

Bitte beachten Sie, dass diese Umfrage im Gegensatz zu den Vorjahren **anonym** sein wird. Es handelt sich um zwölf Fragen, zu deren Beantwortung Sie etwa 10 Minuten benötigen werden. Sie haben bei jeder Frage die Option, sie mit dem Button „Keine Angabe“ zu überspringen, wenn Sie sich dazu nicht äußern möchten. Natürlich freuen wir uns, wenn Sie so viele wie möglich beantworten, damit wir ein aussagekräftiges Ergebnis erhalten.

Herzliche Grüße
Ihr Wissensforum-Backwaren-Pressteam



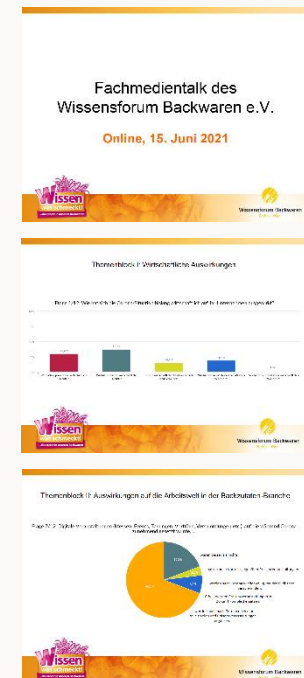
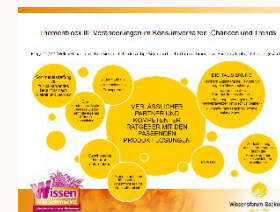
Abgeschlossen

Fachmedientalk (1 von 1)

Thema: Ergebnisse Blitzumfrage

Termin: 15.06., Teilnehmer: 12 Pressevertreter

Backmedien Deutscher Fachverlag	Arnulf Ramcke
back.intern.	Mario Töpfer
BÄKO-magazin	Falk Steins
BÄKO-magazin	Stephanie Priß-Klein
BROTpro	Sebastian Marquardt
brot+backwaren, backspiegel	Helga Baumfalk
Check Up Back.Business	Paola Rentsch
DBZ Magazin	Lukas Orfert
Handelsmagazin CASH/Manstein Verlag (AT)	Stefan Pirker
Regal (AT)	Lisa Weber
Lebensmittelhandwerk/Agrarverlag (AT)	Andrea Pascher
Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung (AT)	Hildegard Resch



Abgeschlossen

Ausblick Q3/2021

Blogartikel & Ofenfrisch

Thema Blog: Grünkern

Thema Ofenfrisch: Urgetreide

Presseservice

Thema: Backtrends

backwaren aktuell SA

Sonderausgabe:

Technologische Wirksamkeit von
Lebensmittelzusatzstoffen

Pressemitteilungen (2)

Thema Fachpresse: Sonderausgabe
backwaren aktuell

Thema Publikumspresse: n.n.

BÄKO-Kolumne

Thema: Kennzeichnung loser Ware, Teil 3

Sitzung PR-Arbeitskreis

Regulärer Termin: 10.08.

Zusatztermin „Einführung für neue
Mitglieder“: 01.09. und 03.09.

Ausstehend



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