

Kommunikation WFB 2020 Quartalsreporting Q3

München, 08.10.2020

PR Fach- & Publikumspresse Q3/2020

Umgesetzte Basismaßnahmen

Pressebüro & Medienkontaktarbeit (laufend)



Pressebüro & Medienkontaktarbeit

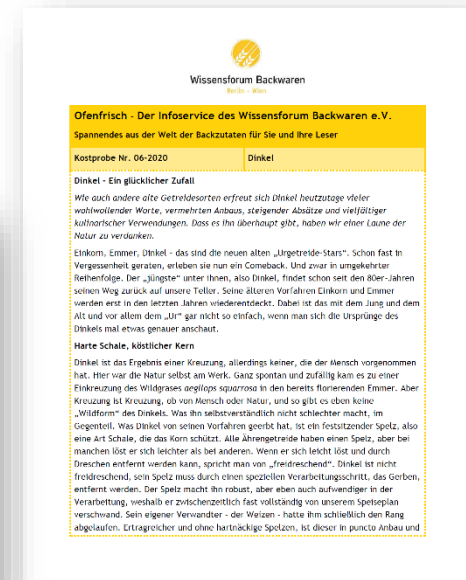
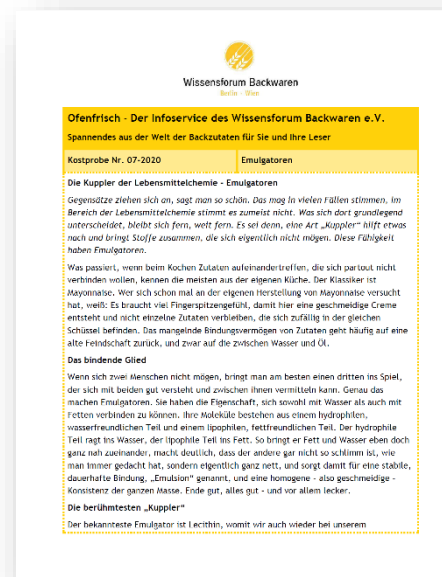
- Fortführung „Ofenfrisch“-Reihe (2)
- BÄKO-Kolumne mit Christof Crone (1)
- Koordination und Bearbeitung von Presseanfragen (3)

Ofenfrisch

Im Zuge unserer Pressereihe „Ofenfrisch – der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.“ wurden über 12 Monate hinweg monatlich Blog-Themen an die Publikumspresse versendet (Ausnahme März 2020, ausgesetzt wg. Corona).

Der monatliche Versand wird nun eingestellt, die Reihe als Format nur noch bei Bedarf genutzt.

- Dinkel (Juli)
- Emulgatoren (August)



BÄKO-Kolumne

Die Kolumne mit Christof Crone wird 2020 vier Mal im BÄKO-magazin erscheinen. Inhalte sind lebensmittelrechtliche Themen. In der ersten Kolumne ging es um Dinkel-Kennzeichnung. Sie erschien in der Ausgabe 03/20 des BÄKO-magazin. Im zweiten Quartal wurde der Nutri-Score aufgegriffen. Der Beitrag erschien in der Ausgabe 06/20. In der Ausgabe 09/20 erschien der Beitrag des dritten Quartals mit dem Thema **Zusatzstoffkennzeichnung.**

Zusatzstoffe kennzeichnen

Eine häufig an mich herangetragene Frage ist, ob ein bestimmter Stoff im Zutatenverzeichnis einer fertigen Backware gekennzeichnet werden müsse. Beinahe juristentypisch antworte ich dann: „Kommt drauf an.“ Zugegeben: Früher war das einfacher. Man musste nur wissen, welche Stoffe im Enderzeugnis keine technologische Wirkung (mehr) haben. In der damals geltenden deutschen Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ließ sich daraus eine Kennzeichnungspflicht ableiten. Unter der heute geltenden EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) 1169/2011 ist dies nicht mehr ganz so simpel.

Zwar ist die Frage, ob eine technologische Wirkung im Enderzeugnis vorliegt, auch heute noch eines der Tatbestandsmerkmale, die nach Art. 20 LMIV erfüllt sein müssen. Aber eben nur eines von mehreren: Zum Ersten müssen die Zusatzstoffe über eine zusammengesetzte Zutat ins Enderzeugnis eingebracht worden sein. Ein Direktzusatz ins Enderzeugnis scheidet als Kennzeichnungsausnahme hingegen von vornherein aus. Zum Zweiten muss ihr Vorhandensein im Enderzeugnis auf dem so genannten Übertragungsgrundsatz (auch Carry-Over-Prinzip) beruhen. Dieser ist in Art. 18 der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 niedergelegt und hat drei Unterfälle. Es führen aber nur zwei davon zu dem Ergebnis, dass eine Kennzeichnungspflicht nicht besteht, wenn keine technologische Wirkung im Enderzeugnis mehr vorhanden ist:

Die Kennzeichnungsausnahme des Art. 20 LMIV gilt nur dann, wenn der Einsatz des fraglichen Zusatzstoffs in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels oder als Zutat eines Zusatzstoffs, Enzyms oder Aromas explizit zugelassen ist. Es gibt im Carry-Over-Recht auch noch einen dritten Fall: Der Zusatzstoff ist (nur) für das Enderzeugnis zugelassen. Dann darf er zwar bereits in der Zutat enthalten sein, ist aber im Enderzeugnis kennzeichnungspflichtig, auch wenn er keine technologische Wirkung mehr hat. Außerdem ist eine Kennzeichnung dann nicht erforderlich, wenn der Stoff (im konkreten Anwendungsfall) als Verarbeitungshilfsstoff eingesetzt wird. Auch hier darf er keine technologische Wirkung im Enderzeugnis haben. Am Ende werden alle Ausnahmen übrigens wieder ausgehebelt, wenn der betreffende Stoff (oder eher: sein Trägerstoff) einen allergenen Bestandteil gemäß der Liste in Anhang II LMIV enthält.

Die Frage ist also komplex, einzelfallabhängig und nicht pauschal zu beantworten. Was also tun? Eine Rückfrage beim Lieferanten drängt sich auf, wenn dieser nicht schon in seiner Spezifikation konkrete Aussagen macht. Er wird die Frage jedoch auch nur dann zufrieden stellend beantworten können, wenn er den konkreten Anwendungsfall kennt.

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

PR Fach- & Publikumspresses Q3/2020

Pressebüro & AMKA

Im **Pressebüro** gab es Anfragen der Check Up Back.Business, der back.intern, sowie des NDR, die entsprechend bearbeitet wurden.

Im Rahmen der **aktiven Medienkotaktarbeit** wurde ein Themenplan erstellt, auf dessen Basis weiterhin vor allem Publikumsmedien geeignete Texte zugesendet wurden.

WFB --- Medienstatus und Themenplan 2020

Datum	Presseanfrage	Medienkontaktiert	Medium	Ausgabe (v)	Themen Schwerpunkt	AS	ET	Ansprechpartner	Anliegen	Aktion
12.01.		x	Der Lebensmittel- & Ernährung aktuell					Gregor Simon, geschäftsführer@backup.de	reaktionelle Themendrift	20.01. Kontaktaufnahme und Kommunikation von VO von zwei Artikeln in der taz zum Thema (Backmittel & Kiste) und einem in der Christenwoche (Vollkornbrot) (5)
25.01.		x	MIT REALTATION FIMMERLEB					Henri Kaden, public@fimerlebe.de	Kooperationsanfrage orientiert zum Dokumentarfilm "Stell Abzockerschneidung für Artikel "Backprodukte - über die Kontrolle im Zuckermischungs" von backuum aktuell 02/20	27.01. Mail an M. Bissler, dass Kooperation nicht sinnvoll und Absage auf, notwendig die schreibweise handhaben soll
14.02.		x	Dr. Heubaus Verlag, Landhandel & Möbilen					Thomas Trubitz, media@heubausverlag.de	18.02. Artikel aus Lebensmittel in Word übertragen und per Mail an K. Hoff geschickt	18.02. Artikel aus Lebensmittel in Word übertragen und per Mail an K. Hoff geschickt
25.03.		x	Check Up Back.Business					Paula Rentsch, rentsch@backbusiness.de	Antworte unter Kontrolle und Zufriedenheit der Backbranche, wie ist auf die Corona Krise reagiert	03.03. Abgesandte Antwort geschickt (5)
02.04.		x	DEZ Magazin			21.04.	15.05.			02.04. Abgesandte Statement geschickt
		x	CSA							12.03. Infos zu WFB und allgemeine Infos zu Backwaren geschickt
		x	Allgemeine Backzeitung		Rechtliche Backwaren	27.05.	06.06.	Dieter Kaufmann	Sachliche Infos zu Backmitteln (200 Zeichen) 17.05. Infos zum Verkauf und sachliche Infos an Glossar	12.03. Infos zu WFB und allgemeine Infos zu Backwaren geschickt
11.05.		x	back.intern		Backmischungen und Backwaren	25.05.	23.06.	Ulrike Riger	Jahresinterview mit ihrem Cone	12.03. Infos zu WFB und allgemeine Infos zu Backwaren geschickt
		x	Check Up 2020 Back.Business		Interview	03.07.	18.07.	Hau Rentsch	Trend im selbstbrennen Foto und max. 1.000 Zeichen	03.07. Back.intern interview an Frau Rentsch
31.08.		x	back.intern					Maria Topfer	Bedarsche für die Sendung „Markt“ zum Thema Hausmarken	31.08. (50) Artikel geschickt, 1.000 (50) Antworten an Frau Riger
05.09.		x	NDR					Benjamin Cordes		20.09. (50) Antwort geschickt an AS
		x	Futurist Deutschland		Kollektiv Backkultur - die besten Backen in DACH	19.02.	18.03.	Herbert Hader, reaktionell@futura.de		18.02. Mail an Herrn Hader mit Dokument "Wissen Backwaren" Thema Info

Erstellt von kommunikation.pur GmbH, München

kommunikation.pur

		Sweet Dreams	Ein/Beerenmischung und ferment Backen mit Beeren, Kuchen, Gebäck etc.	20.05.2020	01.07.2020	Anja Röhmer, weckdreams@outlook.com		
		Land & Leute	Kuchen & Backen: Generations-Tapas für Feinschmecker und Familien	22.05.2020	29.06.2020	info@themedagroup.de		
		Fraser Trend - Wohnen & Wohlfühlen	Kuchen & Backen: Generations-Tapas für Feinschmecker und Familien	22.05.2020	08.07.2020	Veronika Heide, wachschnecken@backmittelbrot.com		
03.06.	x	essen & trinken - für jeden Tag	Backen	09.06.2020	07.07.2020	Jan Spillhagen, essen-trinken-und-brot.de		Offiziell Thema Salz
17.06.	x	kochen & genießen	Kochen, Backen, Ernährung, Weinreife, Gebäck und Süßspeisen sowie vegetarische Reisen	17.06.2020	29.07.2020	Gabriele Möhrer, info@kochen-und-genießen.de		Wissen Backwaren Thema "Backmittel"
17.06.	x	Genuss pur	Genuss pur	15.06.2020	03.08.2020	Silke Schneider, schneider@genuss-pur.de		Wissen Backwaren Thema "Backmittel"
17.06.	x	essen & trinken - für jeden Tag	Backen	07.07.2020	04.08.2020	Jan Spillhagen, essen-trinken-und-brot.de		Wissen Backwaren Thema "Backmittel"
15.07.	x	kochen & genießen	Kochen, Backen, Ernährung, Weinreife, Gebäck und Süßspeisen sowie vegetarische Reisen	15.07.2020	26.08.2020	Gabriele Möhrer, info@kochen-und-genießen.de		Mail mit Infos Wissen Backwaren Info und Backmittel
15.07.	x	mitnZuckerTopf	Kochen und Backen mit dem Thema	24.07.2020	03.09.2020	Wolke Kothaus, mitnZuckerTopf.com		Mail mit Infos Wissen Backwaren Info und Backmittel
15.07.	x	Fraser Trend - Wohnen & Wohlfühlen	Kuchen & Backen: Generations-Tapas für Feinschmecker und Familien	28.07.2020	09.09.2020	Veronika Heide, wachschnecken@backmittelbrot.com		Mail mit Infos Wissen Backwaren Info und Backmittel

Erstellt von kommunikation.pur GmbH, München

kommunikation.pur

PR Fachpresse Q3/2020

Umgesetzte Maßnahmen

backwaren aktuell (2 von 3)



BRANCHENNEWS S. 2-3 // KOALITIONSVERTRAG UND ERNÄHRUNGSPOLITIK: WELCHE POLITISCHEN ZIELE VERFOLGT DIE NEUE BUNDESREGIERUNG? S. 4-7 // GÄRAKTIVE VOLLSAUERTEIGE IM VERGLEICH ZU AUSGESÄURTEN 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



DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG: EIN KONZEPT BAHT SICH DEN WEG S. 04-07 // BROT: DEM PHÄNOMEN AUF DER SPUR S. 08-11 // DEKORE: GESCHMACK MIT GLANZ & GLITZER S. 12-13 // DINKELBACKWAREN IN TOP-QUALITÄT – ECHTE HERAUSFORDERUNG VOM FELD BIS ZUM OFEN S. 14-15 //

backwaren aktuell 02/20

Die Ausgabe 02/2020 der *backwaren aktuell* wurde im August veröffentlicht. Ausgabe 03/2020 ist in Arbeit.



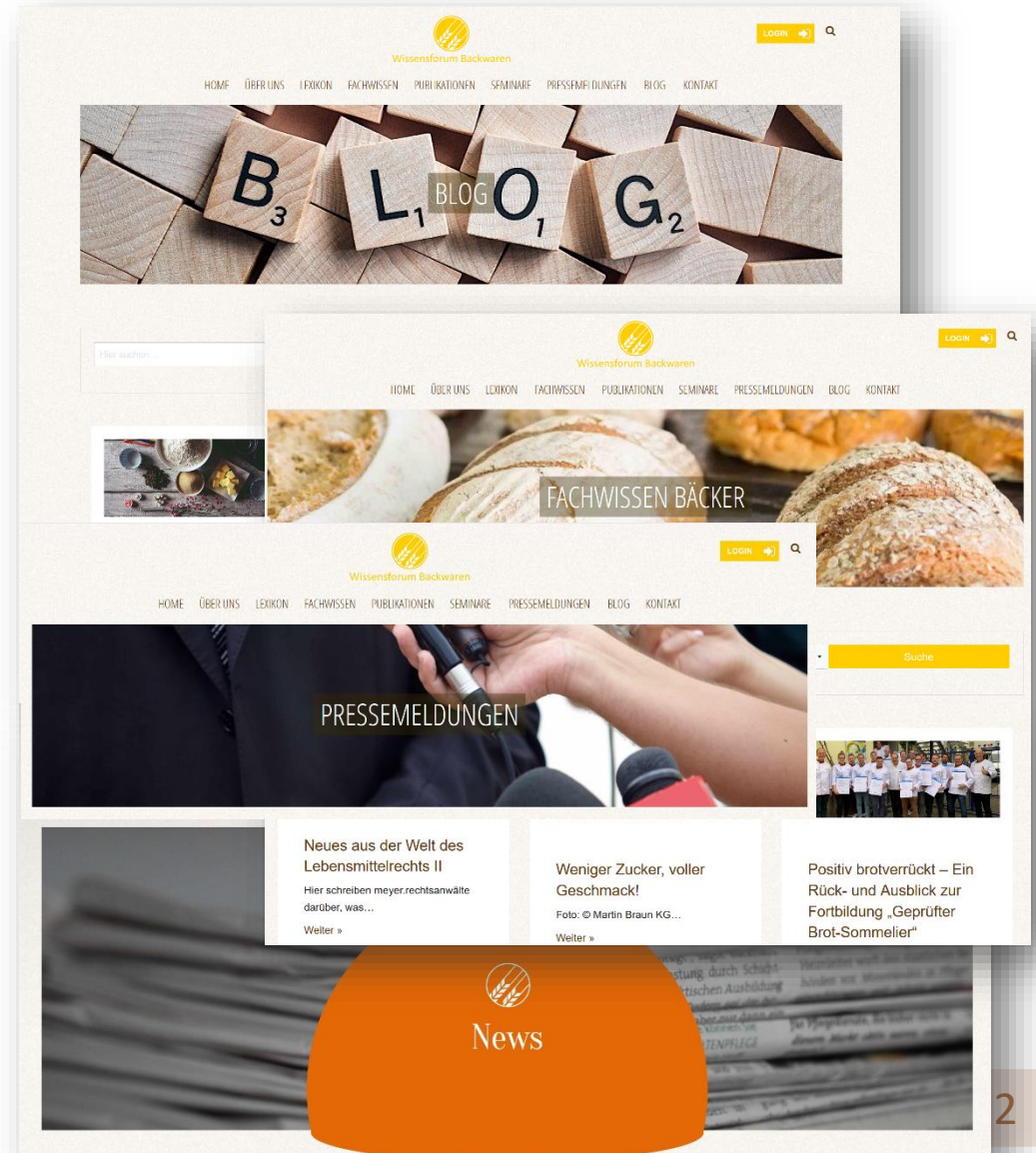
Pflege Webseiten (laufend)



Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die sich für Backzutaten und Backmittel interessieren.

wissensforum-
backwaren.de;
backzutatenverband.de

Einpflegen von Artikeln aus
der *backwaren aktuell*,
Blogbeiträgen, Presse-
mitteilungen und aktuellen
Veranstaltungen auf
www.wissensforum-
backwaren.de und
www.backzutatenverband.de



Fachmedientalk (1 von 1)



Fachmedientalk 30. September

Auf Grund der Corona-Pandemie wurde der diesjährige Fachmedientalk online abgehalten. Er fand am 30.09. statt und hatte die Ergebnisse der Blitzumfrage zum Thema Digitalisierung zum Inhalt, sowie einen Lagebericht der Branche hinsichtlich der durch Corona bedingten Veränderungen.

Insgesamt nahmen acht Pressevertreter aus sieben Verlagen teil. Das war eine höhere Beteiligung als in den Jahren zuvor. Ein erstes Feedback der Teilnehmer fiel positiv aus.

Medien:

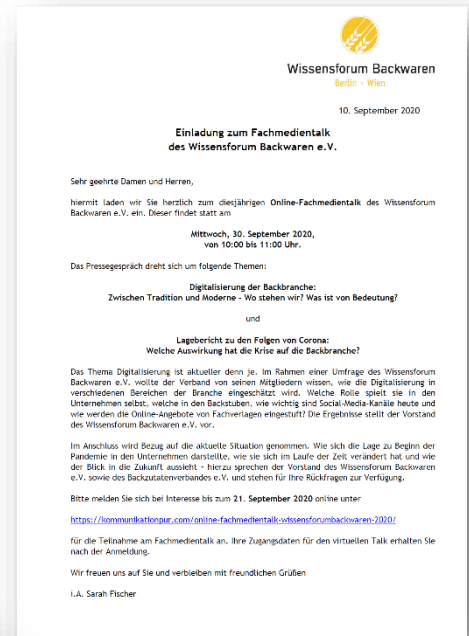
- BÄKO-magazin
- Back.Business
- back.intern.
- BROTpro
- brot+backwaren, backspiegel
- Lebensmittelhandwerk
- DBZ Magazin (Inger)
- BackJournal (Inger)

Unsere Themen heute

Digitalisierung der Backbranche:
Zwischen Tradition und Moderne – Wo stehen wir?
Was ist von Bedeutung?

und

Lagebericht zu den Folgen von Corona:
Welche Auswirkung hat die Krise auf die Backbranche?



WFB/BZV:

- Christof Crone
- Gerrit Rosch
- Thorid Klantschitsch
- Thomas Tanck
- Wilko Quante

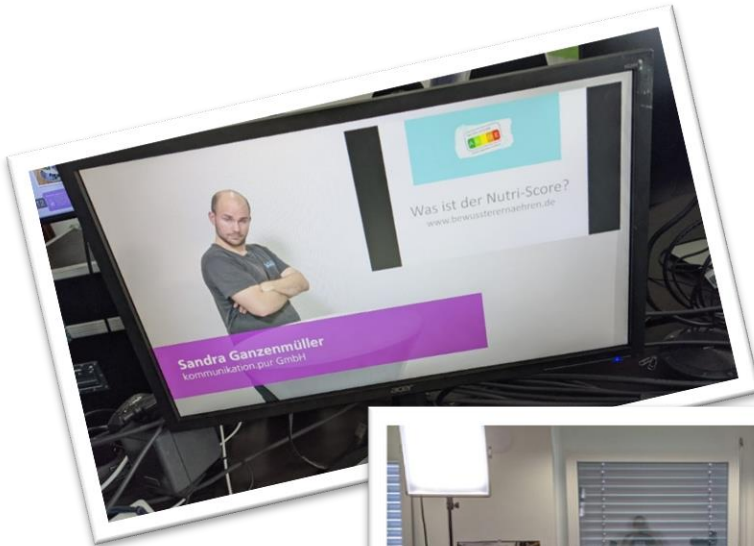
PR Publikums Presse Q3/2020

Umgesetzte Maßnahmen

Blogger Relation: wissenshunger.pur



Let's go online!



Vol. 2

wissenshunger.pur

Foodblogger Event mit Nährwert

wissenshunger.pur Foodblogger-Event mit Nährwert

team pur

Wer weiß was?
Deine Experten von
kommunikation.pur

10 PLOSE Mineralwasser
Rein, leicht, natürlich
Das leichte Mineralwasser
vom Südtiroler Familienunter-
nehmen

20 APOSTELS
Zaiki und noch viel mehr
griechische Produkte auf
Joghurtbasis: Bei APOSTELS
kommt der Geschmack von
der Qualität

30 Simply V
Warum keinen Käse ...
sondern genauso leckere
pflanzliche Alternativen!

40 1845-Öl
Vielfalt und Qualität
Speiseöl-Tradition seit
170 Jahren

Backtriebmittel & Co.

Wer macht was und wozu?

Viele Lebensmittelunternehmen verwenden die, der Bäcker um die Ecke setzt, sie ein und auch wir benutzen sie in der heimischen Küche. Die Rede ist von Backmitteln. Bei einigen wissen wir, wozu sie dienen, bei anderen ist uns der genaue Nutzen jedoch nicht ganz klar.

Was sind Backmittel eigentlich?
In den Leitsätzen für Brot- und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelinstituts (DLI) steht:



Wissenforum Backwaren e.V. Rudolph-Wilhelms-Backwaren

breites A.B.k.k.m. außerhalb. Aber auch kulturhistorische Aspekte über die Entstehung bestimmter kulinarischer Spezialitäten werden beleuchtet. Wer zum Beispiel wissen möchte, wie das Kugelhäkel – meistens eher als Croissant – entstanden ist, oder auf der Suche nach historischen Rezepten für Panettone ist, findet hier viele spannende Informationen. Alle Ausgaben können online auf der Website des Wissenforum Backwaren e.V. eingesehen oder über info@wissenforum-backwaren.de kostenlos angefordert werden.

Gemeinsam mehr Vertrauen und Transparenz erlangen. Im Frühjahr 2014 wurde die Transparenzinitiative „Wissen, was schmeckt!“ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, die Fachkompetenz der Beschäftigten



Ausführlich informiert wird der **backwaren aktuell**. Die Veröffentlichung „backwaren aktuell“ ist eine regelmäßig erscheinende Fachpublikation des Wissenforum Backwaren e.V. Sie wird dreimal jährlich herausgegeben. Experten aus der backenden Branche informieren, teilen auf wissenschaftlicher Grundlage über Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und geben Antworten auf ernährungsökologische Fragen. Ein weiterer Themenbereich wird der Rohstoff- und Produktionsgewinnung. Erkenntnisse aus aktuellen Studien, Gesetzesänderungen und weitere aktuelle Themen werden auf diesem Weg für ein

regal, hier gibt es sie für vielerlei Gebäck zu kaufen. Besonders reich verziert sind Kuchen, Schokolade, Zitronekuchen, Kasekuchen, Marmorkuchen ... gerade für Backanfänger, die sich unsicher fühlen, bieten verschiedene Hersteller gelungene Lösungen. Aber auch Hobbybäcker, die es schnell und unkompliziert mögen, greifen ab und an zum Kuchen aus

Hersteller unterscheiden sich in verwendeten Zutaten aber auch nicht wesentlich von denen, die man selbst in die Rührschüssel geben würde. Nur dass man sie nicht alle einzeln kaufen und abwiegen muss und keine angebotenen Zutaten mit gemischten Mandeln oder Ähnlichem im Voraus ankunden, wo man sie altzu gerne vergisst. Natürlich

Fetten verbinden zu können. Die Moleküle, speziell der Fett und hat einen hydrophilen (wasserfreundlichen) Teil und einem lipophilen (fettfreundlichen) Teil. An der Grenzfläche zwischen Fett und Wasser kann der Emulgator einen Film ausbilden, indem der hydrophile Teil in das Wasser und der lipophile Teil in das Fett liegt. Diese „Vermittlung“ zwischen Öl und Wasser wirkt stabilisierend auf Emulsionen. In Backwaren sorgen Emulgatoren für eine Verbesserung von Volumen und Textur. Da sie die Feuchthaltigkeit länger im Produkt halten, hemmen sie das Abbacken werden; das Produkt bleibt länger frisch.

gewonnen, ist je nach Wassergehalt zähflüssig oder fest und hat einen typischen Malzgeschmack. Durch seinen hohen Gehalt an Zuckerkomponenten, wie z.B. Maltose (Malzzucker) erhöht Maltazextrakt die Treibleistung der Hefe, verstärkt die Rösche und Bräunung der Kruste und intensiviert das Gebäckaroma.

Quellmehle und Quellstärken
Neben einer erhöhten Wasseraufnahme der Teige bewirken Verdickungsmittel während des Backprozesses eine verbesserte Stärkeverquellung und beeinflussen das Volumen, die Porosität und die Frischhaltung der Gebäcke. Zu den gängigen Verdickungsmitteln zählen Quellmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan und Carboxymethylcellulose.

Malzextrakt
Ein Klassiker unter den Backmitteln. Malzextrakt wird aus Würze



Wissenforum pur 2015

das im Hefen Emulgator gegen sauren Geschmack, der sichtbar sind, und Fettstoff, auch als auch mit

Workbook mit über 80 Seiten Ernährungsthemen und Infos zu den Kunden begleitend zum Event als Printversion in der Goodiebag und zum Download



Wissenforum Backwaren e.V.

Fachwissen im Bereich Backmittel und Backzutaten

Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel und steht für die meisten täglich auf dem Speiseplan. Es wird aus einem Teig aus Mehl, Wasser, einem Triebmittel und weiteren Backzutaten hergestellt.

Backmittel und Backzutaten sind keine Erfindung des 21. Jahrhunderts. Sie werden schon seit über 100 Jahren zum Backen verwendet. Denn die Natur ist von Natur aus unverfälscht, das heißt, die Rohstoffe, aus denen Backwaren

hergestellt werden, verhalten sich nicht immer gleich. Was das für Konsequenzen hat, kennt man aus dem eigenen Keller. An einem Tag entsteht ein geschmacklos und ein wunderbar feuchthaltiger Kuchen, einen Monat später klebt beim selben Rezept der Teig in der Schüssel fest und das Ergebnis ist ein kompakter Klumpen. Das ist schon zu Hause sehr ärgerlich. Für einen Bäcker, der damit im meisten Sinne des Wortes seine Brotchen verdient, ist es fatal.

Mit Aufklärung gegen die Skepsis

Was Backmittel sind, warum sie genau eingesetzt werden und was sie bewirken, ist vielen nicht klar. Und wo Unklarheit herrscht, ist natürlich auch Skepsis und Ablehnung nicht weit. Das Wissenforum Backwaren e.V. hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärungsarbeit im Bereich Backmittel und Backzutaten zu leisten und über deren Bedeutung bei der Herstellung

Wissenforum pur 2015

beigewonnen wird es sich so, wie man es immer wieder hört? Und wie steht es um die Zutaten Zucker und Salz? Wie fermentiert man Kuvette richtig und wie schafft es der kleine Pfiff Hefe eigentlich, solche Kräfte zu ertönen?

Eine kleine Kostprobe aus dem Blog des Wissenforum Backwaren e.V. gibt es rechts.

Hier findest du uns:



wissenforum-backwaren.de

www.wissenforum.de

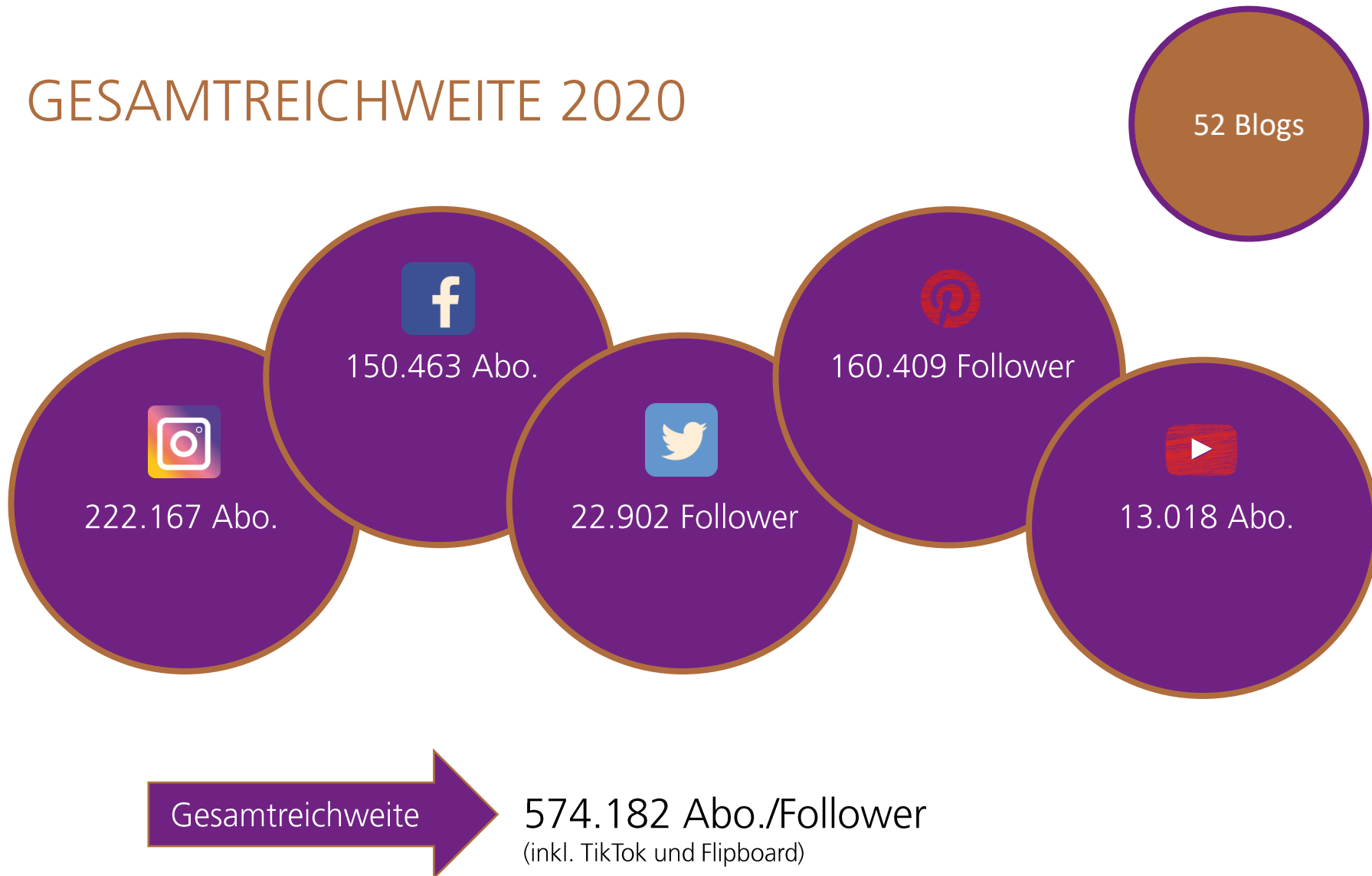
Unser virtuelles Programm

Unsere Sessions

- 10:30 Uhr**
Warm up!
Einstimmung auf das virtuelle Foodblogger-Event mit Nährwert: So stellen wir euch Wissenshunger!
- 11:10 Uhr**
Zwischenhäppchen
Inspiratives Durchatmen: Punkoch Bernd Arolt hat mit den Kundenprodukten ein kreatives Menü gezaubert. Last euch von der Vorpreise inspirieren.
- 11:45 Uhr**
Zwischenhäppchen
Inspiratives Durchatmen: Last euch von der Hauptspeise inspirieren.

- 10:40 Uhr**
Rein, leicht, natürlich: PLOSE Mineralwasser
Exklusiver Einblick ins Familienunternehmen aus Südtirol. Werdet zum Wasserversteher: Wasserexperte Michaela erklärt wie.
- 11:15 Uhr**
Zaiki und noch viel mehr: APOSTELS
Erlebt live die „Love Story“: vom Gastronomiebetrieb zum Marktführer für ZAIZI in Deutschland. Erfahrt im Gespräch Besonderheiten griechischer Joghurts.

GESAMTREICHWEITE 2020

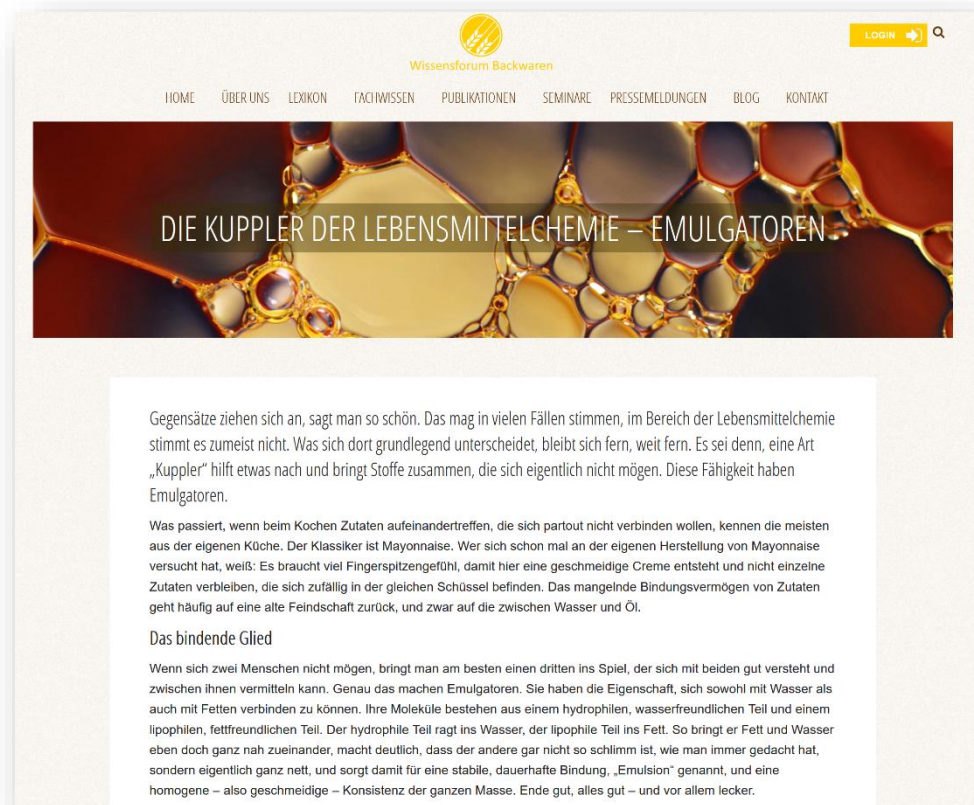


Blogbeiträge (3 von 5)

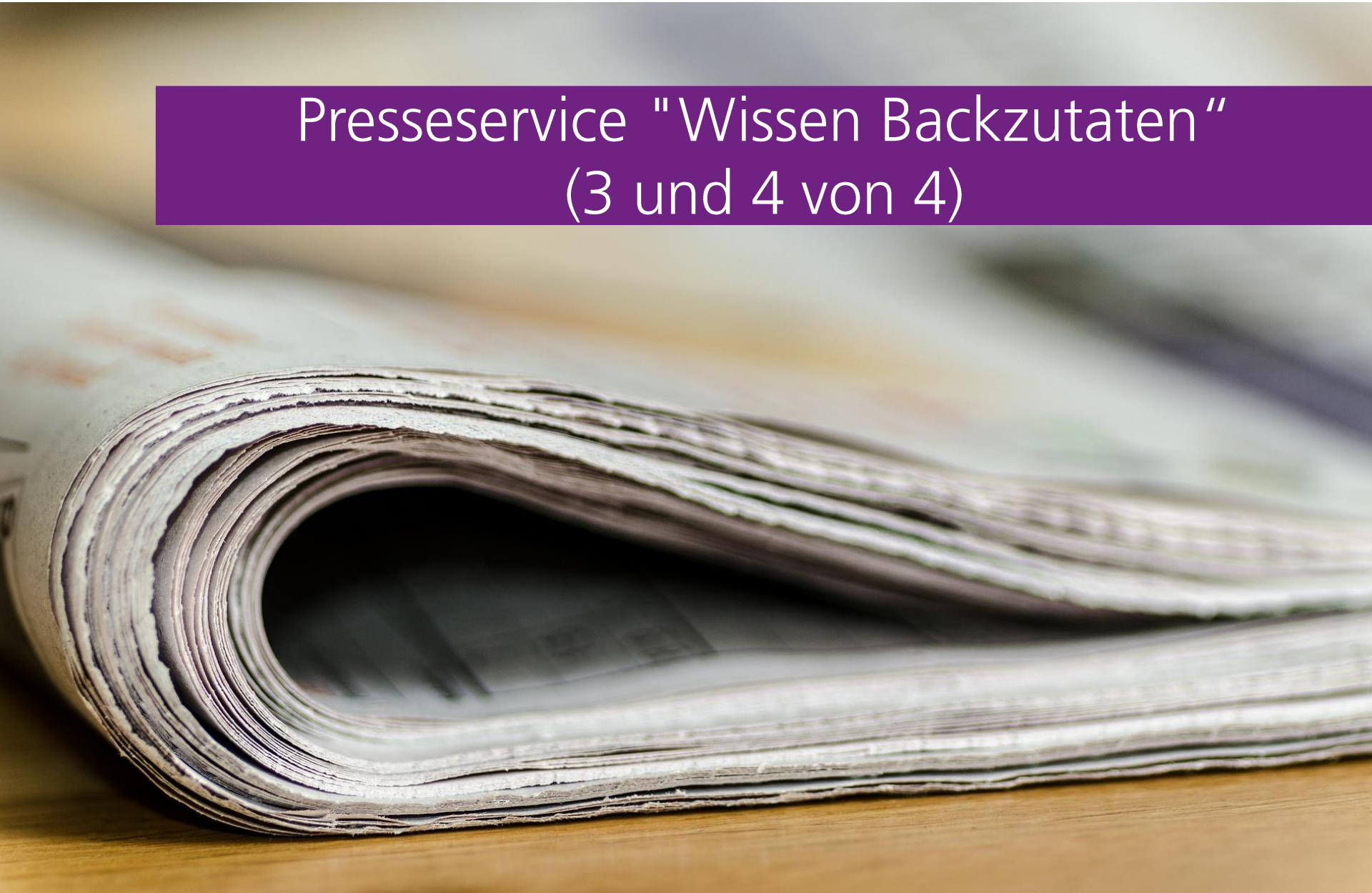


Emulgatoren

Erstellung und Abstimmung
Text zum Thema Emulgatoren,
Veröffentlichung auf
<https://wissensforum-backwaren.de/die-kuppler-der-lebensmittelchemie-emulgatoren/> im August.

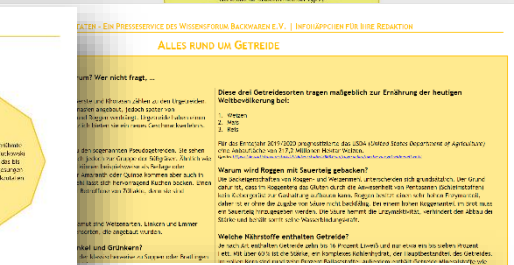


Presseservice "Wissen Backzutaten" (3 und 4 von 4)



Alles rund um Getreide & Backzutaten

Mit dem Presseservice „Wissen Backzutaten“ werden Redaktionen der Publikumsprese mit wissenswerten, lustigen und manchmal auch skurrilen Infohäppchen zu Themen aus der Welt der Backzutaten bestückt. Im dritten Quartal haben wir die Themen Getreide (August) und Backzutaten (September) gespielt.



Veröffentlichungen in Fach- und Publikumspresse Q3/2020

Wer hat was berichtet?

Pressespiegel (3 von 4)



Pressespiegel

Die Anfang des Jahres erreichten Veröffentlichungen in den Publikumsmedien nehmen im dritten Quartal langsam ab, dennoch werden die Informationen, die durch „Ofenfrisch“ und „Wissen Backzutaten“ rausgehen, weiterhin aufgenommen.

Auch im Bereich der Fachpresse gab es einige VÖs, etwa zur OMV und den Vorständen wählen im Juni.

Check Up Back Business

BACKZUFUTUR

Interview Erhöhter Wettbewerb unter den Zulieferern

Die Hersteller von Backmitteln und Backzutaten bekommen den zunehmenden Sparkurs der Bäckereien zu spüren. Auch, dass die Bäcker sich stärker auf ihr Handwerk besinnen und auf Eigenprodukte setzen, wirkt sich negativ aus. Branchenvertreter Christof Crone über die Auswirkungen der Marktverschiebungen hin zu Großfilialisten und der Pandemie.

... (Text continues) ...

Welche Auswirkung die Backzutaten

... (Text continues) ...

Yumda

BRANCHEN NEWS & PUBLIKATIONEN ORGANISATIONEN PRODUKTE

Alles rund um Getreide

Was ist Urgetreide und was Pseudogetreide?

... (Text continues) ...

Gesundheit

... (Text continues) ...

Wunderding Hefe

... (Text continues) ...

Verstecktes

Quante übernimmt den Vorsitz

... (Text continues) ...

Führungswechsel im Backzutatenverband

Nun ist es offiziell: Am 8. Juli 2020 hat sich der Vorstand des Backzutatenverbands in seiner neuen Besetzung zum ersten Mal versammelt. An der Spitze des Gremiums steht seitdem Wilko Quante, der den ersten Vorsitzenden Dr. Detlev Böst. Stellvertreter bleibt Thomas Tanck. Die Wahlen wurden einstimmig und kandidatenlos entschieden, informiert der Verband. Im Vorstand sind die größten der deutschen und österreichischen Rohstoffbranche vertreten, auch der Hersteller der Mar-Gruppe ist. Thomas Tanck steht im Vorstand.

maenner.de

... (Text continues) ...

Alles rund um die Backzutaten

Was sind das eigentlich?

... (Text continues) ...

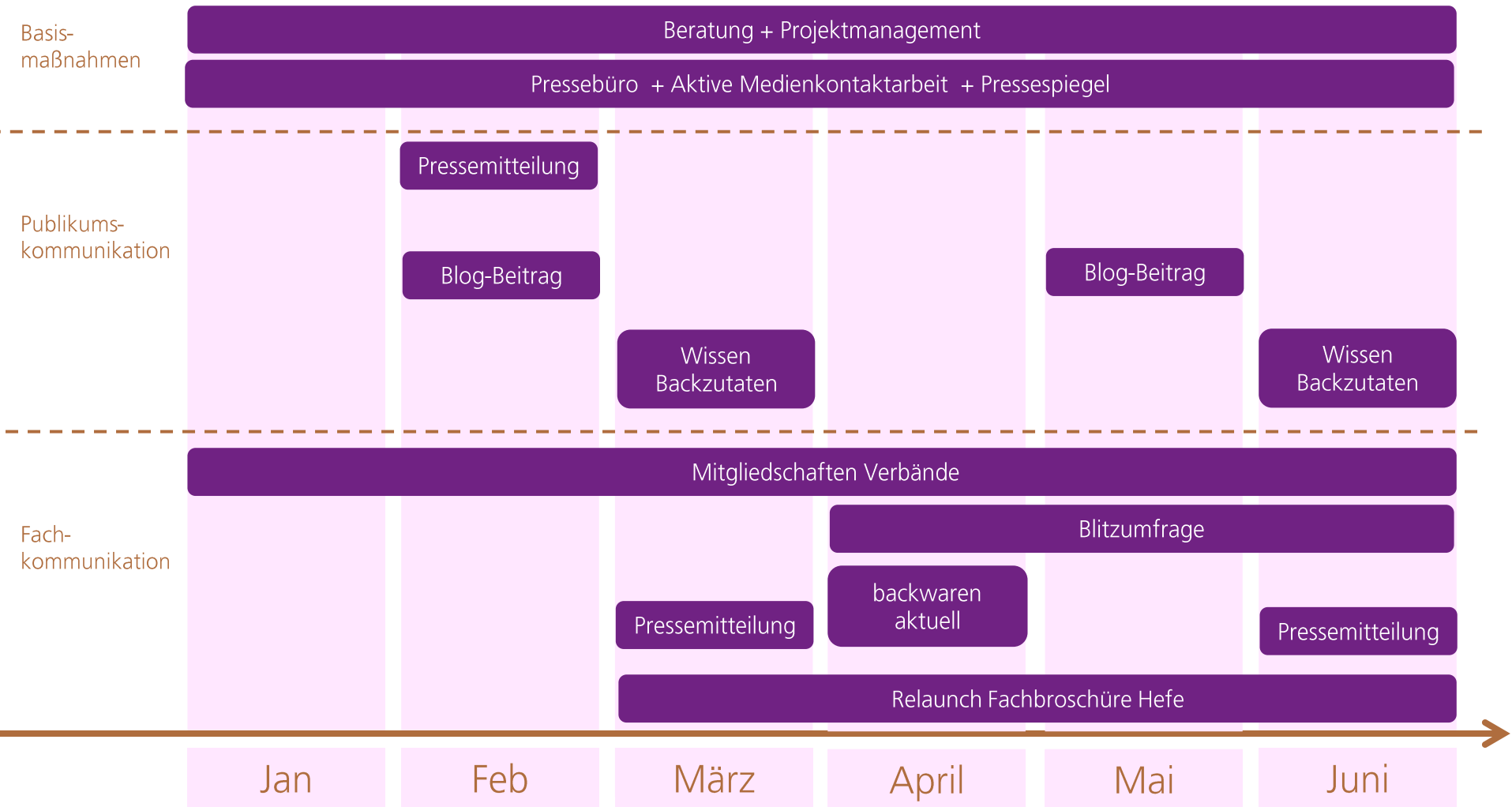
Gesundheit

... (Text continues) ...

Timing 2020

Alle Maßnahmen im Überblick

Zeitplan 2020



Zeitplan 2020

