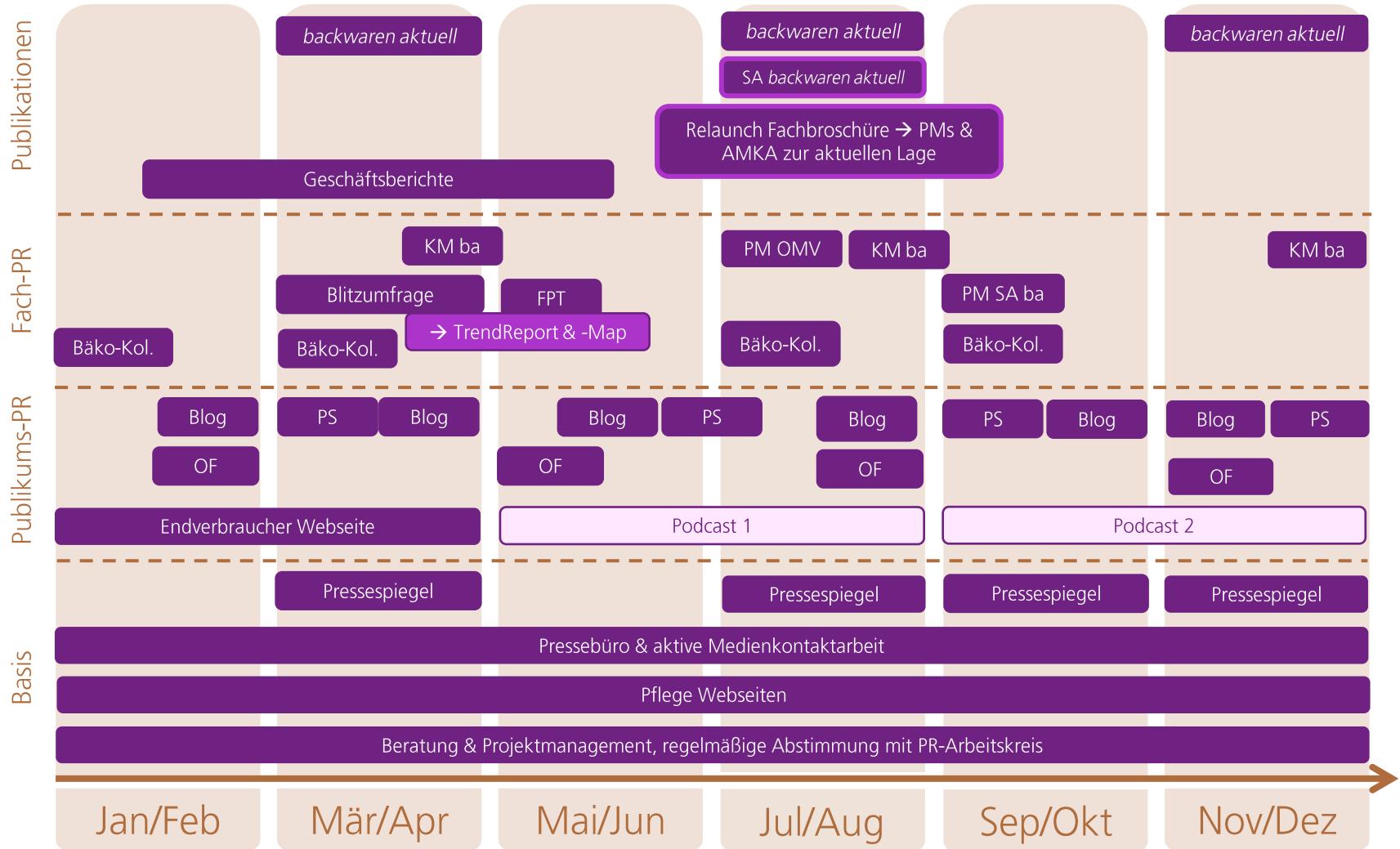


kommunikation.pw
food · beverages · lifestyle

WFB Quartalsberichte

20. Januar 2023

Projekte 2022



Q4/2022

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK

(1 von 1 in Q4)

Online, 18.11.

Themen & Ergebnisse:

- Rückblick 2022
- Konzept & Maßnahmen 2023
- Go-Live Endverbraucher-Webseite
- Körperliches Treffen 2023

kommunikation.pw

food · beverages · lifestyle

Kommunikation WFB Rückblick & Ausblick

Online, den 18. November 2022



Was wir erreicht haben

Rückblick und Fazit 2022

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 03/22 (3 von 3)

Erschienen am 15. Dezember 2022



Wissensforum Backwaren

03/22

SÜSSER DIE KEKE NIE SCHMECKEN S. 4-7 // WELTUMSPANNENDES WEIHNACHTSGEBÄCK S. 8-9 // FEINES AUS URGETREIDE S. 10-11 // BROTKOMPETENZ ALS ERFOLGSGRÄNT S. 12-13 // VEGAN BEIM BÄCKER? S. 14-15 // DIE BUNTE WELT DER LEBENSMITTELFARBEN S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: BACKWAREN IM WANDEL DER ZEIT S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Abgeschlossen

BRACHENNEWS



CHRISTOF CROZE
Präsident der Bäckerbranche

In dieser Ausgabe des Backwaren aktuell für Jahr 2022 widmen wir uns jenseit von Lebensmittel: an den ersten beiden Beiträgen verhandelnde Gelehrte – und geht in die dritte Ausgabe, einem ersten

Interview mit dem Präsidenten der Bäckerbranche, Christof Croze.

Als zweite und dritte Beiträge nutzen wir wieder die Themen regionale Backwaren in Bezug auf Backwaren- und Lebensmittelhersteller sowie die Bäckerbranche.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und Ihre Unterstützung!

CHRISTOF CROZE
Präsident der Bäckerbranche, Wissensforum Backwaren



MARTIN BÖCKELER
Managing Director of Bäckerbranche Deutschland

„Ihre Kompetenzen über unsere Hersteller und unsere Produkte sowie die Backwaren, auch in Bezug auf Backwaren- und Lebensmittelhersteller, sind sehr wichtig für die Bäckerbranche. Die Wissensforen schafft mit seinen Experten- und Praktikerforen einen wertvollen Beitrag, um in diesem Jahrzehnt sehr viel erreichen. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Bäckerbranche und Wissensforum Backwaren.“



DR. GEORG BÖCKELER
Präsident der Bäckerbranche

„Die Wissensforen über unsere Hersteller und unsere Produkte sowie die Backwaren, auch in Bezug auf Backwaren- und Lebensmittelhersteller, sind sehr wichtig für die Bäckerbranche. Die Wissensforen schafft mit seinen Experten- und Praktikerforen einen wertvollen Beitrag, um in diesem Jahrzehnt sehr viel erreichen. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Bäckerbranche und Wissensforum Backwaren.“



ÄNDERUNG DER BRANCHE

„Ab 1. Januar 2022 ist das Bäckerbrancheverband (BBV) in die Bäckerbranche und Bäckerbranche Deutschland überführt. Die Bäckerbranche und Bäckerbranche Deutschland sind eine neue, vereinigte Branche.“



ZAHL DER BRANCHE

„Ab 1. Januar 2022 ist die Bäckerbranche und Bäckerbranche Deutschland überführt. Die Bäckerbranche und Bäckerbranche Deutschland sind eine neue, vereinigte Branche.“

TERMINE DER BRANCHE

18.–20. JANUAR 2023

BERLIN – DEUTSCHLAND
Treffpunkt der Bäckerbranche für Getreideverarbeitung (BBV)

14.–15. MÄRZ 2023

BERLIN – DEUTSCHLAND
Internationaler Bäcker- und Konditormarkt (IBK)

20.–22. JANUAR 2023

BERLIN – DEUTSCHLAND
Internationaler Bäcker- und Konditormarkt (IBK)

22.–24. MÄRZ 2023

BERLIN – DEUTSCHLAND
Internationaler Bäcker- und Konditormarkt (IBK)



FACHARTIKEL

BROTKOMPETENZ ALS ERFOLGSGRÄNT

DER WEG ZU STEIGENDEN UMSATZEN FÜR EURE QUALITÄTSBROT

Nichts zieht einen guten Bäcker mehr aus als die Qualität seiner Brote. Ob Brot- oder Vollkornbrot, nur mit der richtigen Brotkompetenz kann gleichbleibende hohe Qualität erreicht werden und sich langfristig Erfolg verschaffen. Brotbäcker wird dies von vielen Faktoren, die im Beitrag durch verschiedene Brotarten erläutert werden können.



DR. MARKUS FREUNBAUER
Leiter der Brotkompetenz
Bäckerbranche Deutschland



KURT MUTHMÄSSER
Bäckerbranche Deutschland
Bäckerbranche Deutschland

Diese soll die Bäcker garantieren, in den Beiträgen Geschicklichkeit und Kompetenz zu zeigen, um die Qualität und den Wert der Brotwaren zu erhöhen. Nach dem Brotbäcker wird dies von vielen Faktoren, die im Beitrag durch verschiedene Brotarten erläutert werden.

Die Brotkompetenz besteht aus drei Hauptkomponenten:

1. Brotkunde und Brotwissen

2. Brotbacken und Brotbacktechnik

3. Brotverarbeitung und Brotverarbeitungstechnik

Die Brotkunde und Brotwissen umfasst die Kenntnis

der Brotarten, der Brotzutaten, der Brotzutatenwirkung

und der Brotzutatenwirkung, der Brotzutatenwirkung

und der Brotzutatenw

Pressearbeit & Blog

Blogbeitrag

(5 von 6)

VÖ: 10.11.

Thema: *Nachhaltigkeit*

Abgeschlossen

Blogbeitrag

(6 von 6)

VÖ: 05.12.

Thema: *Zertifizierte Inhaltsstoffe*

Abgeschlossen



ERNÄHRUNGSWISSEN

Backwaren & Nachhaltigkeit – ein gutes Paar

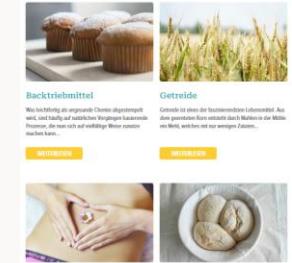
Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt,...

Endverbraucher- Webseite (1 von 1)

Webseite (1 von 1)

Abgeschlossen

Go-live: 18.11.
klartext-backzutaten.de



Verträglichkeit

Hefe



A photograph of a woman's upper torso. A small, delicate daisy flower is pinned to her bare skin on the left side of her chest. Her hands are resting on her hips, and she is looking directly at the camera with a neutral expression. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of her skin and the petals of the flower.

Themendienst (4 von 4)

Thema: Zusatzstoffe

Versand: 19.12.

WISSEN BACKZUTATEN

INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION



Wissenforum Backwaren

EIN PRESSEMITTTEL DES
WISSENFORUM BACKWAREN E.V.

04/2022

ALLES RUND UM ZUSATZSTOFFE



1

ZUSATZSTOFFE IN ZAHLEN

Aber nicht alle **500** Stoffe in der Formel eines Backzutatens sind eigentlich unerlässlich: Es entstehen eine regelmäßige Neubewertung. Das heißt, es werden Stoffe aus der Formel entfernt, die weiterhin ingrediens, wenn sie gepräzisiert, Minderwertigkeiten enthalten werden.



CHRISTOF KROTHE
Vorstand von Backzutaten
Wissenforum Backwaren e.V.

I HAB

„Ich kann nicht mehr leidenschaftlich um Leinwand herumlaufen, die ich vielen Menschen zeigen möchte, um sie zu überzeugen, wie es Zusatzstoffe. Weil in den letzten Jahren die Meinung der Bevölkerung sich geändert hat, und es ist wichtig, dass wir die Meinung der Bevölkerung respektieren. Diese werden in einer Liste auf, die nach dem Prinzip der Leinwandherstellung aufgelistet sind, um sicherzustellen, dass sie die gleichen alte Qualität zu gewährleisten und die Inhaber zu erhalten.“

WAS SIND ZUSATZSTOFFE EIGENTLICH?

Zusatzstoffe sind in Allgemeinen ein zulässiger Stoff, um auch eine Menge des Lebensmittel für Bedürfnisse wie die Erhaltung der Haltbarkeit, die Verarbeitung, die Belagung oder auch, dass es viele oder sehr bessere ist, was chemisch, technisch und sozial ist.“

„Nach Artikel 1 Absatz 1 Nr. 1 der Richtlinie 2008/80/EG ist ein Lebensmittelzutat „Stoff mit oder ohne Nährwerten, der in das Lebensmittel eingesetzt wird, um die chemischen, physikalischen oder biologischen Eigenschaften dieses Lebensmittel zu verändern und/oder einen technologischen Vorteil zu erzielen.“ (Angaben nach)

Die Richtlinie für Zusatzstoffe der gesetzliche Verordnung war erstellt, wenn:

- die technologische Verarbeitung ist.
- die Verarbeitung ist.
- Verarbeitung durch die Verarbeitung nicht getrachtet werden.

Chemische Zusatzstoffe sind eine Fertig- und Konservierungs- und Verarbeitungsmittel, die in der Lebensmittelherstellung für unterschiedliche Anwendungszwecke eingesetzt werden. Sie können z.B. die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöhen, die Farbe eines Lebensmittels ändern, die Geschmacksrichtung eines Lebensmittels ändern, es kann auch für den technologischen Vorteil eingesetzt werden, um die Güte der europäischen Verarbeitung und die St. 114/2008.

Über das Wissenforum Backwaren

Die Wissenforum Backwaren e.V. besteht aus den Assoziationen für alle Beteiligten im Bereich der Backwarenherstellung und -verarbeitung. Die Assoziationen sind die Bäckerinnung, die Bäckerinnung für die Dienstleistungen sowie die Bäckerinnung für die Betriebe der Bäckerei- und Konditorei-Industrie.

Wohin Information?

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie ganz praktisch über www.wissenforum-backwaren.de abrufen. Tel. 01805 11 00 11, Mailbox: Tel. 089 27 21 67 47, info@wissenforum-backwaren.com

Ofenfrisch (4 von 4)

Thema: Buchweizen

Versand: 17.11.

Wissenschaftsforum Backwaren
Berlin - Wien

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissenschaftsforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 04-2022

Buchweizen

Buchweizen ist ein wahrer Alleskönner

Der Name lässt eine Verwandtschaft zu einem der bekanntesten und beliebtesten Getreidearten, dem Weizen, vermuten. Jedoch ist Buchweizen kein Getreide, sondern zählt zu den sogenannten **Pseudogetreiden**.

Zwar wird Buchweizen ähnlich wie Getreide verwendet, zählt aber nicht, wie Weizen & Co. zu den Süßgräsern, sondern zur Familie der Knöterichgewächse. Dank seiner glutenfreien Früchte und seiner wertvollen Inhaltsstoffe, wird Buchweizen gerne im Zuge der glutenfreien Ernährung verwendet.

Fakten auf den Punkt

Das Pseudogetreide mit den asiatischen Wurzeln wird seit dem späten Mittelalter auch in Europa kultiviert und trägt seinen Namen aufgrund der buchekerförmigen Samen und der weizenähnlichen Inhaltsstoffe. Von den unterschiedlichen Arten ist der „Echte Buchweizen“ der bekannteste. Vorteilhaft ist seine relative Anspruchslösung, was den Anbau angeht. Buchweizen kann auf solchen Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden. Die Aussaat erfolgt, je nach Wetter, gegen Mitte Mai und die Ernte findet zwischen Mitte August und Mitte September statt. Laut Food and Agriculture Organization (FAO) wurden im Jahr 2020 weltweit 1,8 Millionen Tonnen Buchweizen geerntet.

Schmeckt wie ein Getreide, ist aber keins

Geschmacklich weist Buchweizen eine leicht bittere und sehr kräftig-herbe Note auf, was halb so optimal für herzhafte, aber auch für süße Speisen eignet. Wird er geröstet, kommt eine nussige Note hinzu. Zu kaufen gibt es Buchweizen in Form von ganzen Körnern, als Flocken oder Mehl. Es empfiehlt sich, nur so viel Buchweizen zu kaufen wie zeitnah verbraucht werden kann, und ihn lichtgeschützt zu lagern, da er relativ schnell ranzig werden kann. Wird ungeschälter Buchweizen bevorzugt, so sollte

Abgeschlossen

Kurzmeldung (3 von 3)

Thema: : VÖ *backwaren aktuell* 03/2023

Versand: 16.12.



KURZMELDUNG

16.12.2022, Berlin

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ - das und mehr in der Winterausgabe 2022 der *backwaren aktuell*

+++ Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker: von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne +++ Panettone, Bûche de Noël, Christmas Cake & Co. - so wird international Weihnachten gefeiert +++ Trendzutat Urgetreide: auch bei Feinen Backwaren beliebt +++ Steigende Umsätze durch Qualitätsbrot - Brotkompetenz als Erfolgsgarant +++ Vegan beim Bäcker - den Januar-Trend nicht verpassen +++ Das Auge ist mit: über die bunte Welt der Lebensmittelfarben +++ Und: Neues aus dem Lebensmittelrecht: Innovative Zutaten und ihre rechtliche Einordnung +++ Die neue Winterausgabe der *backwaren aktuell* steht ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung

Die gerade erschienene Winterausgabe der *backwaren aktuell* steht ganz im Zeichen von Weihnachten, aber auch vom nahenden Frühjahr. Nationales und internationales Festtagsgebäck wird unter die Lupe genommen. Mit Blick auf den veganen Monat Januar („Veganuary“) stellt sich aber auch einmal mehr die Frage: Vegan beim Bäcker? *backwaren aktuell* erklärt, worauf es ankommt. Ein weiterer Trend: Urgetreide. Damm lässt sich nicht nur bei Brot punkten, auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsgarant ist, darum geht es im Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz.

Abgeschlossen

BÄKO-Kolumne (4 von 4)

Thema: NutriScore, Teil 2

VÖ: 01.12.



Nutri-Score, die Zweite

Es ist gut ein halbes Jahr her, da schrieb ich an dieser Stelle über die Diskussionen um die Einführung der freiwilligen Nährwertkennzeichnung mit dem ursprünglich französischen Nutri-Score in Deutschland. Mit einer Änderung der „Lebensmittel-informations-Durchführungsverordnung (LMDV)“ wurde ein neuer Paragraph 4a eingefügt und die freiwillige Verwendung so in Gesetzestext geossen. Anmeldung und Verwendung des Nutri-Scores sind für Unternehmen kostenfrei. Allerdings: sind eine Registrierung und die Zustimmung zu den Nutzungsvereinbarungen der Inhaber der Markenrechte („Santé publique France“, eine französische Behörde) erforderlich. Diese hat eine Markensatzung veröffentlicht, in der die Bedingungen zur Verwendung des Nutri-Score-Logos festgelegt sind. Und die haben es in sich, denn wenn man sich entscheidet, Produkte einer Marke freiwillig mit dem Nutri-Score zu versehen, gilt ganz oder gar nicht. Als Lebensmittelunternehmer hat man dann ab Registrierung in der Regel maximal zwei Jahre Zeit, sein gesamtes Sortiment zu kennzeichnen, ohne Ausnahme. Nur die Produkte zu kennzeichnen, die gut wegkommen, geht also nicht. Unberücksichtigt ist die Tatsache, dass hinter den bunten Buchstaben, die zwischen gutem und bösem Lebensmittel unterscheiden, ein Algorithmus steckt, welcher komplizierte Berechnungen anstellt. Und der Verwender hat keinen unmittelbaren Einfluss auf künftige Änderungen dieses Systems. Ein Lebensmittel, das heute noch gut wegkommt, kann morgen schon schlechter dasleben. Die Entscheidungen über Änderungen obliegen einem Lenkungsausschuss, der sich eines wissenschaftlichen Gremiums bedient. Zwar wird die Öffentlichkeit zuvor angehört, doch gibt der jüngste Bericht zur Änderung bereits einen Ausblick darauf, was dennoch passieren kann: Eigentlich sollte insbesondere für Vollkornbrot eine punktgemäße Privilegierung vorgenommen werden. Stattdessen offenbart sich bei näherer Betrachtung, dass Brot nun generell schlechter gestellt werden soll, ohne Rücksicht darauf, ob es sich z. B. um Vollkornbrot handelt. Brot rutscht von der Kategorie „A“/„B“ nach „B“/„C“. Teilweise fällt der Malus sogar noch deutlicher aus. So verschlechtern sich Brote mit Olaaten, weil sie einen höheren Energiegehalt haben und deshalb elf negative Punkte erreichen (sodass die positiven Proteinpunkte nicht gezählt werden dürfen), gar von A nach C. Es heißt also für alle Wirtschaftsbeteiligten, für Verwender wie auch die Verbände, die diese vertreten: Wachsam bleiben!

Christof Crane ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. sowie Geschäftsführer des Bäckerei- und Confitureren-Verbands e.V.

Abgeschlossen

Noch offen

Podcast

Produktion von zwei Folgen abgeschlossen

Thema 1: Brot-Mythen

Thema 2: Sauerteig

Freigabe ausstehend

Veröffentlichung asap

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