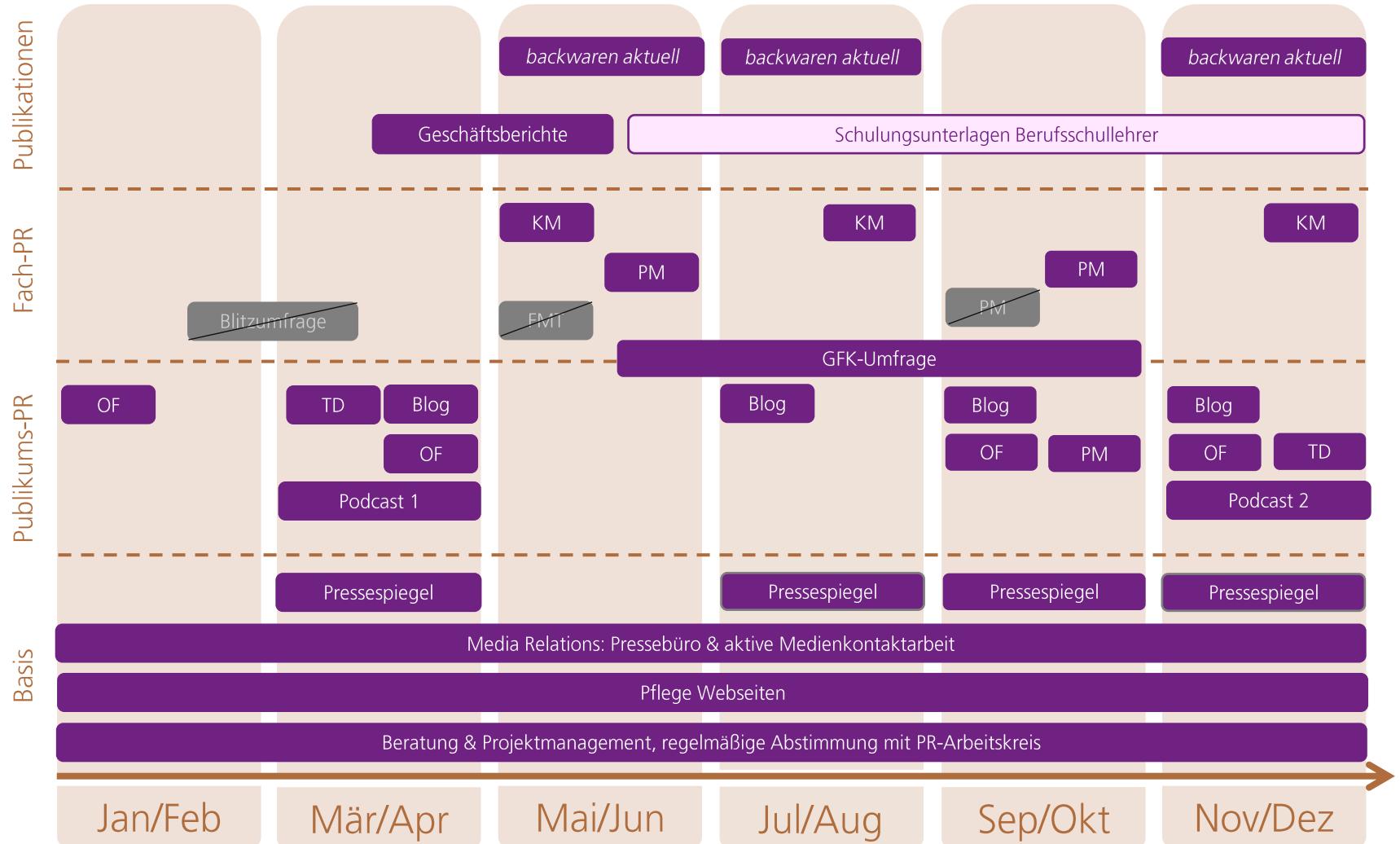


kommunikation.pw
food · beverages · lifestyle

WFB Quartalsberichte

10. Januar 2025

Projekte 2024



Q4/2024

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK

(1 von 1 in Q4)

Online, 21.11.

Themen:

- Rückblick, Ergebnisse und Fazit 2024
- Kommunikation 2025
 - Beratung & Projektmanagement
 - Basis-Pressearbeit
 - Fach-PR
 - Publikums-PR
 - Neue Maßnahmen
 - Input gefragt



Kommunikation WFB Rückblick & Ausblick

Online, den 21. November 2024

Neue Maßnahmen

KRISEN KOMMUNIKATION

- ?
- Warum?**
- » Erhöhte Sichtbarkeit = erhöhtes Risiko
 - » Verband als solches könnte in Schusslinie geraten
 - » Einstöße kommen näher, immer mehr kritische Verbrauchermagazine
 - » Vorbereitung Start Social Media



kommunikation.pur

36

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 03/24 (3 von 3)

Erschienen am 05.12.

A collage of various bread loaves, including a sourdough with a face, a baguette with "TRADITION" written on it, and several round breads with decorative scoring patterns.

DEKORBROTE; MODERNE TECHNIKEN DER BACKKUNST S. 4-9 // KUNDENMAGNET MARKENBRÖTCHEN S. 10-11 // FORMTRENNMITTELEINWÄGTE UND SCHNEIDELS. S. 12-15 // PFAS IN WEIZENMEHLEN S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: STIGMATISIERUNG WEGEN HYGIENEANGRIFFS S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Abgeschlossen

Pressearbeit

Pressemitteilung (2 von 3)

Thema: GfK-Umfrage

Versand: 16.10. an die Fachpresse



PRESSEMITTEILUNG

Darauf kommt es an: Frische, Freundlichkeit & Qualität
Umfrage zeigt, worauf Bäckereikundinnen und -kunden besonderen Wert legen

Berlin, 16. Oktober 2024 - Im Auftrag des Wissenschaftsforum Backwaren e.V. hat GfK Verbraucherinnen und Verbraucher zu verschiedenen Aspekten rund um ihren Einkauf in der Bäckerei befragt. Die drei wichtigsten Faktoren sind für die Befragten dennoch die Frische des Gebäcks, die Freundlichkeit des Personals sowie eine hohe Qualität der Backwaren. Und Qualität darf beim Bäcker auch etwas kosten: Der Preis spielt für die Umfrageteilnehmer keine entscheidende Rolle.

Worauf kommt es Kundinnen und Kunden besonders an, wenn sie beim Bäcker einkaufen gehen? Welche Aspekte sind ihnen am wichtigsten, was bedeutet für sie Qualität? Welche Getreidearten bevorzugen sie und was wünschen sie sich noch für die Zukunft? Diese Fragen ist das Wissenschaftsforum Backwaren e.V. nachgegangen und hat GfK mit einer Umfrage beauftragt. Befragt wurden repräsentativ für die gesamte deutschsprachige Bevölkerung über 1.000 Männer und Frauen im Alter von 18-74 Jahren. Durchgeführt wurde die Umfrage vom 12. bis 16. September 2024. Das erste erfreuliche Ergebnis: Fast alle (92 %) kaufen Backwaren beim Bäcker ein.

Frische vorn, aber auch Freundlichkeit und Qualität gewünscht

Wer Backwaren beim Bäcker kauft, legt vor allem Wert auf Frische: 66 % geben an, dass die Frische des Gebäcks für sie zu den wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei gehört. Auf Platz zwei folgt freundliches Personal (39 %), auf Platz drei Qualität (34 %). Die Umfrage zeigt außerdem: Eine große Auswahl an Brötchen und Kleingebäck (31 %) sowie Brot (28 %) ist wichtiger als eine große Auswahl an feinen Backwaren (18 %).

Geschmack zentrales Qualitätskriterium

Bei der Frage danach, was genau Qualität bei Backwaren ausmacht, gilt: Es muss vor allem schmecken. 70 % geben Geschmack/Aroma der Backware als wichtigstes Qualitätskriterium an. Die genauen Zutaten sind hingegen nicht entscheidend, hieran macht kaum einer der Befragten die Qualität fest.

Dinkel: endgültig raus aus der Nische

Roggen und Weizen sind die gängigsten Brotgetreide und so geben auch die befragten Verbraucherinnen und Verbraucher an, Roggen (42 %) und Weizen (38 %) als Getreidearten beim Kauf von Backwaren zu bevorzugen. Dinkel liegt mit 34 % nur knapp dahinter.

Abgeschlossen

Pressemitteilung (3 von 3)

Thema: GfK-Umfrage

Versand: 16.10. an die Publikums presse



PRESSEMITTEILUNG

Beim Bäcker Frische, Freundlichkeit & Qualität entscheidend
Umfrage zeigt, worauf es Verbraucherinnen und Verbrauchern in der Bäckerei ankommt

Berlin, 16. Oktober 2024 - Die Frische des Gebäcks, die Freundlichkeit des Personals sowie eine hohe Qualität der Backwaren - das sind die drei wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei. Das ergab eine repräsentative Umfrage von GfK im Auftrag des Wissenschaftsforum Backwaren e.V. Der Geschmack ist laut Umfrage das wichtigste Qualitätskriterium. Und Qualität darf beim Bäcker auch etwas kosten: Der Preis spielt für die Befragten keine entscheidende Rolle.

Worauf kommt es Verbraucherinnen und Verbrauchern besonders an, wenn sie beim Bäcker einkaufen gehen? Welche Aspekte sind ihnen am wichtigsten, was bedeutet für sie Qualität? Welche Getreidearten bevorzugen sie und was wünschen sie sich noch für die Zukunft? Diese Fragen ist das Wissenschaftsforum Backwaren e.V. nachgegangen und hat GfK mit einer repräsentativen Umfrage beauftragt.¹ Das erste erfreuliche Ergebnis: Fast alle (92 %) kaufen Backwaren beim Bäcker ein.

Frische vorn, aber auch Freundlichkeit und Qualität gewünscht

Wer Backwaren beim Bäcker kauft, legt vor allem Wert auf Frische: 66 % geben an, dass die Frische des Gebäcks für sie zu den wichtigsten Faktoren gehört. Auf Platz zwei folgt freundliches Personal (39 %), auf Platz drei Qualität (36 %).

Bei der Frage danach, was genau Qualität bei Backwaren ausmacht, gilt: Es muss vor allem schmecken. Für 70 % zählt Geschmack/Aroma der Backware zu den wichtigsten Qualitätskriterien. Die genauen Zutaten sind hingegen nicht entscheidend, hieran macht kaum einer der Befragten die Qualität fest.

Dinkel: endgültig raus aus der Nische

Roggen und Weizen sind die gängigsten Brotgetreide und so geben auch die befragten Verbraucherinnen und Verbraucher an, Roggen (42 %) und Weizen (38 %) als Getreidearten beim Kauf von Backwaren zu bevorzugen. Bemerkenswert: Dinkel liegt mit 34 % nur knapp dahinter und fristet damit endgültig kein Nischendasein mehr.

Urgetreide wie Emmer und Einkorn sind weniger nachgefragt, nur 9 % geben an, sie beim Einkauf von Backwaren zu bevorzugen. Zur Einordnung dieses Ergebnisses kommentiert

¹ Befragt wurden repräsentativ für die gesamte deutschsprachige Bevölkerung rund 1.000 Männer und Frauen im Alter von 18-74 Jahren. Durchgeführt wurde die Umfrage vom 12. bis 16. September 2024.

Abgeschlossen

Kurzmeldung (3 von 3)

Thema: : VÖ backwaren aktuell 03/2024

Versand: 22.11.



KURZMELDUNG

06.12.2024, Berlin

+++ Winterausgabe *backwaren aktuell* mit Schwerpunkt Dekorbrote erschienen +++

Außerdem im Magazin: Kundenmagnet Markenbrötchen, Formtrennmittel und

Schneidöle, PFAS in Weizenmehlen +++ Und in der Lebensmittelrechtskolumne:

Stigmatisierung wegen Hygienemängeln +++

Brot als Kunst - Dekorbrote werden immer beliebter und geben Bäckereien die Möglichkeit, optische Highlights mit Alleinstellungsmerkmal anzubieten. Mit verschiedensten Werkzeugen und Techniken können in nur wenigen Schritten Kunstwerke kreiert werden.

Auch bei Britischen kommt es auf das gewisse Etwas an, denn der Markt steht unter Wettbewerbs- und Preisdruck. Um sich in diesem Umfeld erfolgreich zu positionieren, können Markenbrötchen eine *johanneswerte* Strategie sein.

Eine Grundvoraussetzung, um wirtschaftlich erfolgreich sein zu können, sind zudem reibungslose Produktionsprozesse. Trennmittel und Schneidöle haben daran einen bedeutenden Anteil.

In puncto Lebensmittelsicherheit sind per- und polyfluorierte Alkylderivate (PFAS) aktuell von großem Interesse. Auf Anregung durch die Mühlenwirtschaft wurde das Auftreten von PFAS in Weizenmehlen untersucht.

Mehr zu diesen spannenden Themen gibt es in der neuesten Ausgabe von *backwaren aktuell*. Wie immer werfen hier auch die meyer.rechtsanwälte in ihrer Kolumne einen Blick auf ein rechtliches Thema. Dieses Mal geht es um die Feststellung von Hygienemängeln in Betrieben durch Lebensmittelbehörden und die gegebenenfalls nachfolgenden Veröffentlichungen - ein Dauerbrenner in der Rechtsprechung!

Abgeschlossen

Themendienst (2 von 2)

Thema: Mehl

Versand: 20.11.

MEHL: EINE TYP-SACHE



ROGGENGEMEHL

Was die Mehltypen bedeuten und welches Mehl wo für geprägt ist

In vielen Ländern, darunter Deutschland, wird Mehl nach seiner Typenähnlichkeit benannt. So kann man z.B. Bäder, die Typenähnlichkeit zu mehr Mineralstoffen und enthalten. Viele Bäder verwenden die Typenähnlichkeit, ebenso der gesetzliche Mehl.

WIE WIRD DIE TYPENÄHLEN BESTIMMT?

Die Typenähnlichkeit wird bestimmt, indem eine Mehlpulpe unter kontrollierten Bedingungen verarbeitet wird. Der Mineralkontakt, der dabei als Asche dient Mehl, wird bestimmt und gibt die Typenähnlichkeit am. Beispielsweise hat Type 400 etwa 40% Mineralstoffe und 60% Stärke, während Type 1150 etwa 1150 Gramm Mineralstoffe pro 100 Gramm Mehl mit höherer Typenähnlichkeit in der Regel in mehr Schalen

Type 815: Das eher helle Roggengemehl, das jedoch selten verwendet wird. Eigentlich ist es für leichtere Roggengemehle oder

Type 997: Zusammen mit Type 1150 ein helles Mehl für Mischbäder. Die beiden Typen sind sehr ähnlich in den Bäckereischalen, aber regional unterschiedlich verwendet.

Type 1150: Wie Type 997 gern für Roggenbäckerei verwendet. Es ist ein helles Mehl mit einer guten Typenähnlichkeit, die aufgrund der würzigen Aromen auch für Lebkuchen.

Vollkornmehl: Roggengemehl ist ein wichtiger Baustein der heutigen vielfältigen deutschen Brotkultur. Wird für kräftige Vollkornbrote und -brötchen eingesetzt.



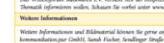
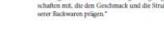
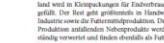
DINKELMEHL

Type 400: Ein grüner Dinkelmehl, das es als Alternative zu Weizenmehl Type 400 verwendet wird. Es eignet sich für Kuchen, Kekse, leichte Brote und Brötchen. Durch seinen hohen Anteil an Proteinen ist es besonders geeignet, die von kreativem Antennenspielen.

Type 1050: Ein kräftiges Dinkelmehl, das mit Weizenmehl Type 1050 vergleichbar ist. Es ist reich an Mineralstoffen und hat eine ähnliche Farbe, Brotähnlichkeit und herzhafte Backwarenverwendung.

Vollkornmehl: Enthält das ganze Dinkelmehl inklusive Randschichten und Körnchen. Es hat einen sehr hellen Teig und wird für leichte Roggenbäckerei und Roggenkernmehl eingesetzt.

WISSEN BACKZUTATEN INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION



Ofenfrisch (4 von 4)

Thema: Hafer | Versand: 11.11.



Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 04-2024

Hafer

Hafer: ein Plus für Gesundheit und Genuss

Lange Zeit ein bescheidenes Getreide im Schatten von Weizen und Mais, ist Hafer aus der modernen Küche inzwischen nicht mehr wegzudenken. Ob im morgendlichen Müsli, als pflanzliche Milchalternative oder als knusprige Zutat im Riegel - Hafer hat sich zu einem echten Star der gesunden Ernährung entwickelt. Und auch vielen Broten, Brötchen und anderen Backwaren kann er das gewisse Plus an Gesundheit und Genuss verleihen. Doch was macht dieses Getreide eigentlich so besonders?

Abgeschlossen

Media Relations

- ✓ Fortführung Ofenfrisch-Reihe
- ✓ Beantwortung Presseanfragen
- ✓ Aktive Ansprache von Zielmedien

Abgeschlossen

Pressespiegel Q4

Für Qualität zahlen Kunden gerne mehr

Umfrage stellt die drei wichtigsten Bedingungen vor, die Kunden von Produkten, die sie in einer Bäckerei kaufen, erwarten.

Frankfurt (okz.) Die drei wichtigsten Faktoren für Bäckereikunden sind laut einer Umfrage nicht Freundslichkeit des Personals, sondern Preis sowie Qualität. Und die darf auch etwas kosten. Der Preis spielt keine entscheidende Rolle, wie eine Umfrage einer Umfrage der Meinungsforschung der GfK im Auftrag des Wissensforums Backwaren.

Wer auf kommt es Kunden besonders an, wenn sie beim Bäcker einkaufen, schaut? Werha

Eine große Auswahl an Kleingebäck Brot (28 %) ist die große Aus

Die Frische des Gebäcks, die Freundschaft des Personals sowie eine hohe Qualität der Backwaren – das sind die drei wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei.

Das erahnt eine vereinfachte Umfrage

sche gelegt: 66 Prozent legt Wert vor allem auf Fri- sind weniger gefragt, nur 9 Prozent auf Preis.

Umfrage zeigt, worauf es Verbraucherinnen und Verbrauchern in der Bäckerei ankommt

Frische, Freundlichkeit und Qualität sind wichtig

sich die Befragten in Bäckerei noch für ihren Einkauf in der Bäckerei wünschen. Hierbei zeigt sich ein gemischtes Bild. Knapp ein Drittel wünscht sich regional hergestellte Backwaren, ein Drittel möchte eher etwas mit wenig Abstand zustehender zuckerreduzierte Backwaren (24 Prozent), mehr Vollkorngebäcke (24 Prozent), mehr Säuerlinge (19 Prozent), generell mehr Abwechslung (18 Prozent), mehr Geschicklichkeit und Geschmacksrichtungen (14 Prozent) und mehr Bio-Backwaren (13 Prozent).

Qualität darf auch etwas kosten

Auffällig ist, dass sowohl bei der Frage nach den wichtigsten Aspekten beim Bäckereiaufenthalt als auch bei der Frage nach Wüns-

Mehr als Müsli
Haferflocken beim Backen verwenden

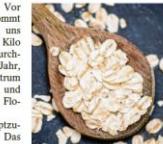


Foto: Andrea Warnecke/dpa-tmn

nicht so wichtig und der Haferflockenanteil kann größer sein. Grundsätzlich lassen sich auch die Flocken mit verbacken, sowohl kernige Großblattflocken als auch kleinere Kleinblattflocken. Großblattflocken sollten allerdings vor dem Einarbeiten etwa 30 bis maximal 60 Minuten bei rund 30 Grad aufquellen. Dann sind sie besser zu verarbeiten und trotzdem noch im Teig gekräuselt. Idealerweise liegen die Flocken auch als knackiges Tröpfchen, das beim Backen leichte Rosaröte entwickelt. Kombinieren kann man sie zum Beispiel mit Lein- oder Sonnenblumenkerne, Bohnen oder Walzen eignen sich allerdings eher Kleinstblattflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großblattflocken können als Dekor zu trocken sein und fallen schneller ab. (bm)



Foto: Andrea Warnecke/dpa-tmn

Abgeschlossen

Blog, Webseiten,
Podcast

Webseiten WFB, BZV, KBZ

- ✓ Einpflegen der Artikel aus *backwaren aktuell* auf wissensforum-backwaren.de
- ✓ Aktualisierung der Termine auf www.backzutatenverband.de
- ✓ Einpflegen von Blogbeiträgen auf klartext-backzutaten.de
- ✓ Erstellung Backzutaten-Lexikon für klartext-backzutaten.de

Abgeschlossen

Blogbeitrag (4 von 4)

VÖ: 08.11.

Thema: Hafer



ROHSTOFFE

Hafer: ein Plus für Gesundheit und Genuss

Lange Zeit ein bescheidenes Getreide im Schatten von Weizen und Mais, ist Hafer aus der modernen Küche inzwischen nicht...

Abgeschlossen

Podcast (2 von 2)

VÖ: 11.12.

Thema: Mehl



Folge 7 – Mehl

Weihnachten naht und damit auch die Zeit des Backens. Die wichtigste Zutat ist dabei wohl das Mehl. Doch wie genau wird Mehl hergestellt? Was sind die Typenzahlen und wie werden die verschiedenen Mehlsorten verwendet?



Abgeschlossen



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