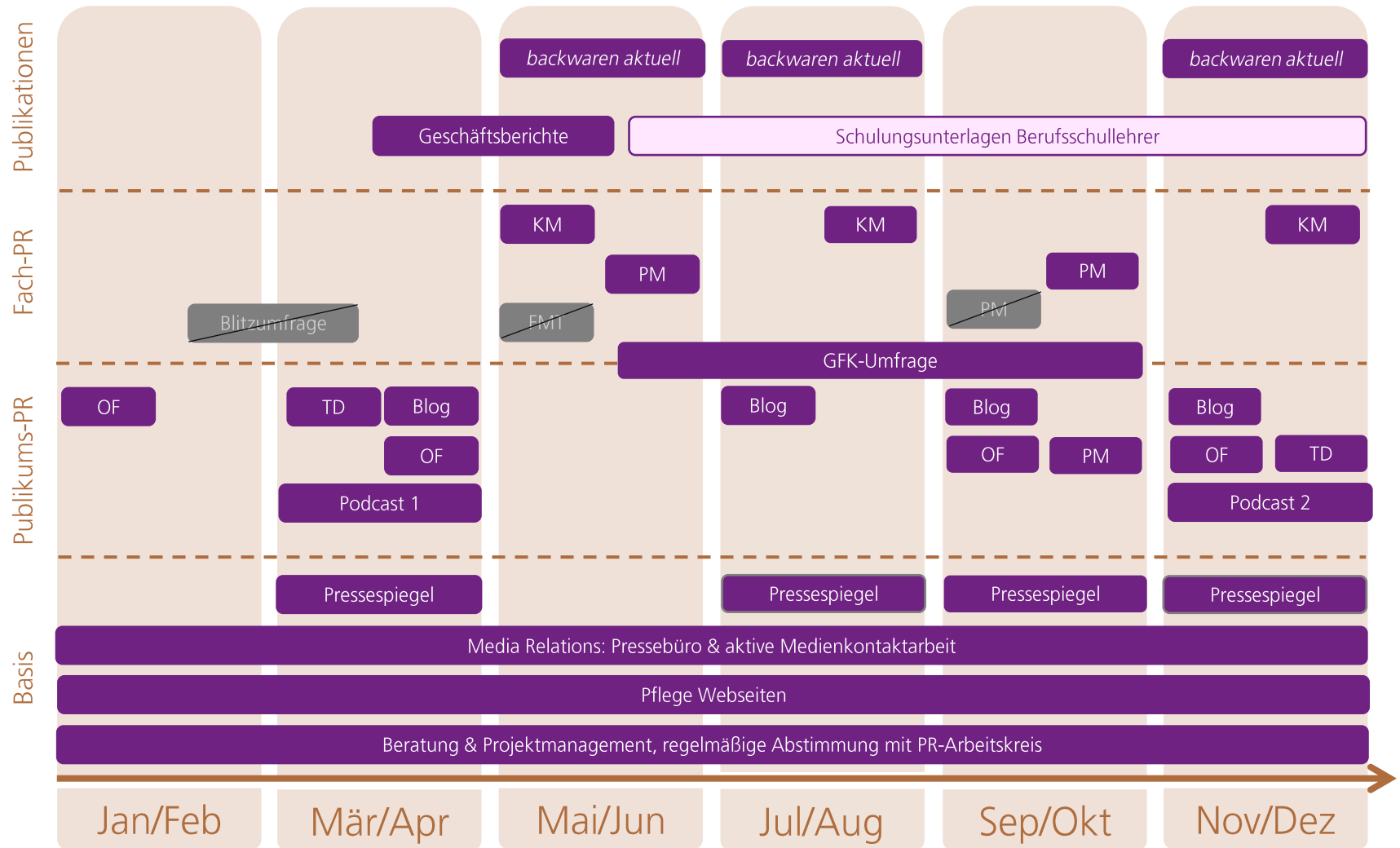


WFB Quartalsberichte

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

The screenshot shows a presentation slide with a purple header bar containing the logo 'kommunikation.pwr' and the text 'food • beverages • lifestyle'. The main title is 'Kommunikation WFB Rückblick & Ausblick' in purple, with the subtitle 'Online, den 21. November 2024' in orange. Below the title is a section header 'Neue Maßnahmen' in orange. The slide content is divided into two columns. The left column has a purple box with the text 'KRISEN KOMMUNIKATION' and a question mark icon. Below this is a list of bullet points under the heading 'Warum?':

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

The right column features a photograph of a typewriter with a sheet of paper inserted that has the word 'Crisis' typed on it. At the bottom left of the slide is the logo 'kommunikation.pwr' and at the bottom right is the page number '36'. A purple button with the text 'Abgeschlossen' is located at the bottom right of the slide.

Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 03/24 (3 von 3)

Erschienen am 05.12.

[illegible]

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 Bäckerinnen und -kunden besonderen Wert legen

Berlin, 16. Oktober 2024 - Im Auftrag des Wissensforum 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 demnach 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? Diesen Fragen ist das Wissensforum 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* (36 %). Die Umfrage zeigt außerdem: Eine *große Auswahl an Brötchen und Kleingebäck* (31 %) sowie *Braten* (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 Publikumspress



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 Wissensforum 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? Diesen Fragen ist das Wissensforum 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

Ofenfrisch (4 von 4)

Thema: Hafer | Versand: 11.11.

Wissensforum Backwaren
Backen. Backen.

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 (abz). Die drei wichtigsten Faktoren für Bäckerkunden sind Frische des Gebäcks, Freundlichkeit des Personals sowie Qualität. Und die darf auch etwas kosten. Der Preis spielt keine entscheidende Rolle. Das ist das Ergebnis einer Umfrage der Meinungsforscher der GfK im Auftrag des Wissensforums Backwaren.

Worauf kommt es Kunden besonders an, wenn sie beim Bäcker einkaufen, schaut Wölchke.

Wert wird vor allem auf Frische gelegt: 66 Prozent der Befragten erwarten, dass die Frische für sie zu dem wichtigsten beim Einkauf gehört. Folgt freundlich, auf Platz drei die Umfrage der Meinungsforscher der GfK im Auftrag des Wissensforums Backwaren.

Eine große Art und Kleingebäck (28 %) ist die größte Ausrichtung.

Wer mit Hafermehl backt, sollte es mit anderen Getreidemehlen, die Gluten enthalten, kombinieren, rät das Wissensforum. Als Zutat kann Hafer das Gebäck durchaus saftiger machen, auch in süßen Rezepten wie Muffins oder Bananenbrot. Anders sieht es bei Feinbackwaren wie Cookies oder Keksen aus. Hier ist die Kleberqualität so wichtig.

Grundsätzlich lässt sich auch die Flocken gut verwenden. Grob oder fein, je nachdem, was man machen möchte. Grob als Haferflocken kommt es als auch zarte Körner als Sommergetreide bei uns id vier Kilo ein Durchschn pro Jahr, deszentrum (ZfE), und h als Flo-

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

Frische, Freundlichkeit und Qualität sind wichtig

Frische des Gebäcks, die Freundlichkeit des Personals sowie eine hohe Qualität sind die drei wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei. Das zeigt eine repräsentative Umfrage der GfK im Auftrag des Wissensforums Backwaren.

Bei der Frage danach, was genau Qualität bei Backwaren ausmacht, gilt: Es muss vor allem schmecken. Für 70 Prozent zählen Geschmack und Aroma der Backwaren zu den wichtigsten Qualitätskriterien. Die genaue Zutaten sind hingegen nicht entscheidend, ihnen macht kaum einer der Befragten die Qualität test.

Dinkel endgültig aus der Nische? Roggen und Weizen sind die gängigsten Getreidearten und so geben auch die befragten Verbraucherinnen und Verbraucher an, Roggen (42 Prozent) und Weizen (38 Prozent) als Getreidearten beim Kauf von Backwaren zu bevorzugen. Bemerkenswert: Dinkel liegt mit 14 Prozent nur knapp dahinter und ist damit noch nicht aus der Nische.

Qualität darf auch etwas kosten. Auffällig ist, dass sowohl bei der Frage nach den wichtigsten Aspekten beim Bäcker einkaufen als auch bei der Frage nach Wör-

sich die Befragten in Zukunft noch für ihren Einkauf in der Bäckerei wünschen. Hierbei zeigt sich ein gemischtes Bild. Knapp ein Drittel wünscht sich regional hergestellte Produkte (32 Prozent), dahinter bewegen sich mit wenig Abstand zueinander zuckerreduzierte Backwaren (24 Prozent), mehr Vollkornbrot (21 Prozent), mehr Saisongebäck (19 Prozent), generell mehr Abwechslung (17 Prozent), neue, kreative Gebäckideen und Geschmackskombinationen (14 Prozent) und mehr Bio-Backwaren (13 Prozent).

Mehr als Müsli Haferflocken beim Backen verwenden



Foto: Andrea Wasmack/dpa-tmn

nicht so wichtig und der Haferanteil kann größer sein. Grundsätzlich lassen sich auch die Flocken gut verwenden, sowohl als zarte Kleinflocken, Großflocken 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 erkennbar. Ideal sind die Flocken auch als knackiges Topping, das beim Backen leichte Rostaromen entwickelt. Kombinieren kann man sie zum Beispiel mit Leinsamen und Sesam. Zum Bestreuen oder Walzen eignen sich allerdings eher Kleinflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großflocken können als Dekor zu trocken sein und fallen schneller ab. (nm)



© Andrea Wasmack/dpa-tmn



Abgeschlossen

Blog, Webseiten,
Podcast

Webseiten WFB, BZV, KBZ

- ✓ Einpflegen der Artikel aus *backwaren aktuell* auf [wissensforum-backwaren.de](https://www.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