Rückbesinnung auf das klassische Bäckerhandwerk
19.06.2012

Dr. Detlev Krüger, Geschäftsführer der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG in Hannover, erklärt die Bedeutung der iba für die Backbranche und sieht eine Rückbesinnung auf das klassische Bäckerhandwerk. Anders als Discounter-Ketten können Bäckereien auch Kunden mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten ein breites Sortiment bieten. Er plädiert aber dafür, Zusatzstoffe nicht grundsätzlich zu verteufeln.

Leadin

Detlev Krüger antwortet auf folgende Fragen:

1. Was ist das Besondere an der iba?

2. Warum findet diese Weltleitmesse in Deutschland statt?

3. Warum gibt es eine Rückbesinnung auf das klassische Bäckerhandwerk?

4. Warum ist die iba wichtig für die Branche?

5. Welche Trends gibt es?

6. Welche interessanten Neuheiten gibt es von der Martin-Braun-Gruppe?

7. Wie stellt sich das Bäckerhandwerk auf Allergien oder Unverträglichkeiten ein?

8. Warum sollte man Zusatzstoffe dennoch nicht generell verteufeln?