

Herbe Umsatzverluste mussten Handwerksbäcker in 2003 hinnehmen. Hauptgründe: ein weiter gestiegener Wettbewerbsdruck und intensives Preisdumping durch Discounter. Doch der Negativtrend konnte nach Angaben des Zentralverbands gestoppt werden. Nach jüngsten Zahlen scheinen sich Umsätze und Mitarbeiterzahlen der Marktführer im Backwarenmarkt auf aktuellem Niveau zu stabilisieren.

Bäckerhandwerk: Premium-Qualität und guter Service sichern Marktanteile

Berlin. (23.09. / zv) Zur Jahrespressekonferenz hatte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) ins Haus des Deutschen Handwerks nach Berlin geladen. Zahlenwerke stehen bei einem solchen Termin im Vordergrund und geben Hinweise auf aktuelle Befindlichkeiten. Sprechen die Umsatzeinbußen aus 2003 eher für trübe Stimmung, verbreiteten ZV-Präsident Peter Becker und Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel für 2004 positive Zeichen, die über Zweckoptimismus hinausgehen.

283.100 Mitarbeiter erwirtschafteten 2003 in 17.500 Betrieben einen Umsatz von 11,85 Milliarden Euro. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum entspricht das einem Umsatzrückgang von neun Prozent. Die Zahl der Beschäftigten sank um 17.000, das entspricht einem Verlust an Arbeitsplätzen von 5,7 Prozent gegenüber 2002. Auch die Zahl der Bäckereien ging noch einmal um 589 Betriebe zurück. Ein Ende des Negativtrends scheint sich jedoch abzuzeichnen. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum weist das 1. Halbjahr 2004 einen deutlich geringeren Umsatzverlust aus (minus 1,5 Prozent). In den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen und Brandenburg nahm die Zahl der Betriebe erstmalig wieder zu.

Ende des Negativtrends in Sicht -- Verbraucher kaufen wieder qualitätsbewusster ein

Insgesamt sind die Zahlen differenziert zu betrachten. Betriebe, die konsequent auf höchste Qualität setzten, wurden vom Negativtrend nur wenig beeinflusst. «Wir beobachten, dass Verbraucher ihre Nahrungsmittel wieder qualitätsbewusster einkaufen. Anstatt ausschließlich auf Billigpreise zu achten, suchen unsere Kunden das beste Produkt zum angemessenen Preis. Wir sehen daher die Zukunft des Bäckerhandwerks noch enger als bisher verknüpft mit dem Begriff 'Premium-Qualität'», beschreibt Peter Becker die aktuelle Situation.

«Während die Discounter Brot zum geschmacklosen Wegwerfartikel machen, werden wir noch stärker für beste Qualität sorgen. Dazu gehören individuelle Rezepturen, beste Zutaten, eine Herstellungsweise, die den Teigen ausreichend Zeit für die Aromenbildung gibt, eine gute Ausbildung der Mitarbeiter sowie ein freundlicher, kompetenter Verkauf». Qualität und Art der Herstellungsweise sollen zukünftig noch stärker kommuniziert werden. In diesem Zusammenhang begrüßt der Zentralverband die erfolgreiche Einführung von ersten regionalen Gütesiegeln, die dem Verbraucher mehr Transparenz bieten.

Ausbildungsquote erfreulich gestiegen

Das Bäckerhandwerk bildet derzeit 31.481 junge Menschen aus. Während die Zahl der Ausbildungsplätze im gesamten Handwerk um 4,8 Prozent sank, blieb die Zahl der Ausbildungsverhältnisse beim Bäckerhandwerk konstant auf dem hohen Niveau von 2002 (31.482). Damit liegt die Ausbildungsquote im Bäckerhandwerk bei über elf Prozent. Peter Becker: «Gut ausgebildeter Nachwuchs ist die Zukunft unseres Handwerks. Um den hohen Anforderungen der Premium-Qualität auch in der Ausbildung gerecht zu werden, strukturieren wir derzeit die Bäckerfachschulen um. Vorgesehen sind unterschiedliche Spezialisierungen für jede der acht Ausbildungsstätten».

Derzeit erlernen 15.347 junge Menschen den Bäckerberuf, 15.983 lassen sich zum / zur Bäckerei-Fachverkäufer/in ausbilden. Hinzu kommen 151 Bäcker-Fachwerker. Auf dem jährlichen Bundesleistungswettbewerb, der in diesem Jahr vom 07. bis zum 09. November stattfindet, stellen die besten Lehrlinge des Bäckerhandwerks ihr Können der Öffentlichkeit vor. Veranstaltungsort ist die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim.

Geplante Kennzeichnungsverordnung bedroht Vielfalt der kleinen Betriebe

Mit Nachdruck wehrt sich der Zentralverband des Bäckerhandwerks gegen Pläne der Regierung, die Kennzeichnungspflicht zu ändern. Diese sieht vor, dass lose verkaufte Ware zukünftig mit einer kompletten Zutatenliste versehen wird. Vor allem Bäckereien mit umfangreichem Sortiment und wechselnden Produkten würden durch diese Verordnung erheblich benachteiligt.

Jede Veränderung oder Neueinführung von Rezepturen zöge umfangreiche, bürokratische Arbeiten nach sich. Ein Aufwand, den die rund 13.000 kleinen Betriebe mit nur wenigen Mitarbeitern (bis zu 500.000 Euro Jahresumsatz) nicht leisten können. Konsequenz wären eine Einschränkung der Produktvielfalt sowie ein weiter beschleunigter Konzentrationsprozess im Backwarenmarkt. Das Nachsehen hätten die Verbraucher.

Viele Innungsbetriebe erstellen derzeit mit einem vom Verband entwickelten Computerprogramm (PIN-Backwaren) individuelle Produktinformationen mit genauen Nährwertangaben. Dies sollte allerdings nach Auffassung des Bäckerhandwerks ein freiwilliger Service der Betriebe sein. Bei entsprechender Nachfrage der Verbraucher hätten die Betriebe so die Chance, selbst zu entscheiden, ob sie diese Informationen als Wettbewerbsvorteil nutzen wollten oder nicht.

Strukturdaten des Deutschen Bäckerhandwerks

	1990	1997 2)1)	2000 2)	2001 2)	2002 2)	2003 2)	2004 2)3)
Unternehmen	23.626	22.256	19.813	18.888	18.169	17.580	17.407
Filialen (hochgerechnet)	16.700	24.900	27.600	28.500	29.200	29.800	30.000
Bäckereifachgeschäfte	40.326	47.156	47.413	47.388	47.369	47.380	47.407
Beschäftigte	231.800	317.700	318.200	309.500	300.200	283.100	271.100
davon Auszubildende	32.689	33.137	34.884	32.988	31.482	31.481	k.A.
Gesamtumsatz ohne MwSt. in Milliarden Euro	9,45	13,46	13,52	13,45	13,01	11,85	5,75
Jahresumsatz je Betrieb in Euro (Durchschnitt)	406.237	631.991	690.722	722.774	726.959	684.326	k.A.

1) Seit 1997 einschließlich neue Bundesländer.

2) Umsatz und Beschäftigtenzahlen nach eigenen Berechnungen auf Basis von Messzahlen des Stat. Bundesamts, Wiesbaden.

3) Erstes Halbjahr 2004.

Brotverzehr in Deutschland

Nach repräsentativen Untersuchungen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) wurden während des Jahres 2003 pro Haushalt durchschnittlich 49 Kilo Brot verzehrt. Von dieser Zahl unberücksichtigt ist der Außer-Haus-Verzehr sowie der Verzehr sonstiger Backwaren wie Brötchen oder Feingebäck. Die vom Verband deutscher Mühlen veröffentlichte Zahl eines Pro-Kopf-Verbrauchs von derzeit über 86 Kilogramm bezieht sich auf die verkaufte Menge an gemahlenem Getreide, das beispielsweise auch in Nudeln, Pizza und anderen Backwaren verarbeitet wird.