

## Bäckerhandwerk: stabilisiert seine Umsätze

**Berlin. (24.09. / zv) Die weltweit einzigartige Backwarenviefalt der handwerklichen Bäckereibetriebe in Deutschland erfreue sich großer Beliebtheit. Trotz des harten Wettbewerbs sei der Umsatz der Handwerksbäckereien in 2004 im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil geblieben, betonten Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV), und ZV-Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel während der ZV-Jahrespressekonferenz in Berlin. Im ersten Halbjahr 2005 sei der Umsatz gar erstmals wieder um 2,8 Prozent gestiegen.**

Insgesamt 17.200 Bäckereien erwirtschafteten im vergangenen Jahr mit 272.300 Mitarbeitern einen Umsatz von 11,76 Milliarden Euro (minus 0,9 Prozent gegenüber 2003). Beim Brotverkauf konnten die Bäcker ihre Marktführerschaft nach eigenen Angaben mit einem Marktanteil von 52 Prozent gegenüber den Discountern mit 22 Prozent und den Verbrauchermärkten mit 16 Prozent sowie dem kleinen Lebensmittel-Einzelhandel deutlich behaupten, heißt es in der Pressemitteilung zur Veranstaltung. Resümee von Peter Becker: «Der Konzentrationsprozess der letzten Jahre hat sich abgeschwächt. Kunden und Betriebe setzen verstärkt auf Individualität, Qualität und Kreativität. Die Innungen und Verbände des Bäckerhandwerks unterstützen diesen Trend erfolgreich mit der Einführung von regionalen Qualitätssiegeln».

### Ausblick und Erwartungen an die neue Regierung

Die steigenden Energiepreise sind eine enorme Belastung für das Bäckerhandwerk. Peter Becker: «Angesichts der ständig steigenden Öl- und Gaspreise verpuffen viele sinnvolle Energiesparmaßnahmen unserer Betriebe völlig wirkungslos. Die ständige Veränderung unserer Kalkulationsgrundlagen in Verbindung mit den vom Gesetzgeber verursachten Mehrkosten durch die Ökosteuer belasten unseren Betriebe -- im ohnehin harten Wettbewerb -- außergewöhnlich stark. Diese teilweise ideologisch begründete Verteuerung von Strom und anderen Energieträgern fügt unserer Volkswirtschaft insgesamt enormen Schaden zu; der unser Bäckerhandwerk in besonderer Weise sowohl in der Produktion als auch beim Verkauf betrifft». Becker forderte, dass trotz der unklaren politischen Verhältnisse nach der Bundestagswahl unverzüglich Schritte zur Senkung der Lohnzusatzkosten vorgenommen werden müssten, weil sonst weitere Arbeitsplätze im Bäckerhandwerk verloren gingen.

Scharf kritisierte Becker die ab 2006 vorgezogenen Fälligkeitstermine für Sozialabgaben. Dadurch würden die Rentenkassen nur scheinbar entlastet, während den Betrieben durch den möglichen doppelten Abrechnungsaufwand und die verringerte Liquidität eine unverhältnismäßige Belastung zugemutet werde.

### Lebensmittelrecht

Die noch amtierende Bundesregierung ist nicht selten bestrebt, die Anforderungen bestimmter rechtlicher Vorgaben aus Brüssel besonders detailliert und für die Betriebe erschwerend auszugestalten. Ein Beispiel ist die Umsetzung der europäischen Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie in nationales Recht. Hier hat die Rot-Grüne Bundesregierung einen überaus bürokratischen, komplizierten und nahezu nicht lesbaren Verordnungsentwurf vorgelegt, mit dem die Kennzeichnung von Allergenen in unverpackten Lebensmitteln geregelt werden soll. Der Verordnungsentwurf ist so kompliziert formuliert, dass ihn selbst Fachjuristen nicht auf Anhieb verstehen können, betonte Dr. Groebel.

Selbstverständlich will das Bäckerhandwerk seine Kunden über möglicherweise allergieauslösende Zutaten informieren. Hierzu gehören zum Beispiel Nüsse und Sojabestandteile, aber auch glutenhaltige Getreidesorten, die in nahezu allen Bäckereiprodukten enthalten sind. Deshalb sind die Betriebe bereit, durch einen gut sichtbaren Hinweis im Laden jeden Kunden über alle Zutaten zu informieren, die Allergien auslösen können. Eine detaillierte Information über die Zutaten der zahlreichen täglich frisch produzierten Backwaren sollte jedoch auch künftig dem Verkaufspersonal vorbehalten bleiben.

## Lebensmittelhygiene

Zu Beginn 2006 tritt die neue europäische Lebensmittelhygieneverordnung in Kraft. Für die Kontrolle der Durchführung sind die Bundesländer zuständig. Das Bäcker- und Konditorenhandwerk hat als einer der ersten Wirtschaftsbereiche eigene Hygieneleitlinien gemeinsam mit den Bundesländern formuliert und abgestimmt, die in Brüssel notiert worden sind. Deshalb appelliert der Zentralverband an die Bundesländer, keine über diese Leitlinie hinausgehenden Forderungen zu stellen, zumal die neue LebensmittelhygieneVO ausdrücklich feststellt, dass bereits bestehende Leitlinien weitestgehend auch in Zukunft angewendet werden sollen. Auch stellt die neue EU-Verordnung fest, dass kleine und mittlere Betriebe keinen überzogenen Anforderungen ausgesetzt werden sollen und verzichtet ausdrücklich auf eine detaillierte Festlegung. Eine gute Hygienepraxis liegt gleichermaßen im Interesse der Verbraucher wie der Hersteller von Lebensmitteln. Aus Sicht des Zentralverbands ist es deshalb nicht notwendig, jeden einzelnen Schritt der Durchführung von Hygienemaßnahmen schriftlich dokumentieren zu müssen. Solche umfangreichen schriftlichen Aufzeichnungen stellen vielmehr eine überflüssige bürokratische Anforderung dar, die wegen des erheblichen Zeitaufwands auch mit zusätzlichen Kosten verbunden ist.

## Ausbildung und Berufsaussichten im Bäckerhandwerk

Während die Zahl der Ausbildungsverträge im gesamten Handwerk um 2,6 Prozent zurückging, kann das Bäckerhandwerk einen erfreulichen Anstieg um 4,7 Prozent auf 33.000 Lehrlinge verzeichnen. Dabei erlernen 15.754 junge Menschen den Beruf des Bäckers, während sich 17.029 Jugendliche zu Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk ausbilden lassen. 2004 lag die Zahl der bestandenen Meisterprüfungen bei 471 (2003: 467).

Seit einem Jahr gibt es eine neue Ausbildungsordnung für die Bäckerlehre, während die Ausbildungsordnung für die Fachverkäufer/innen derzeit novelliert wird. Diese Veränderungen wurden notwendig, um den veränderten Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Darüber hinaus erhöht die breiter gefächerte Ausbildung die Berufschancen der jungen Menschen auch in anderen Lebensmittelberufen. Die Berufsaussichten im Bäckerhandwerk sind für junge Menschen derzeit günstig. Etwa 40 Prozent der Betriebe suchen innerhalb der nächsten zehn Jahre einen Nachfolger in der Betriebsführung. Der Meisterbrief besitzt für das Bäckerhandwerk einen unverändert hohen Stellenwert, weil eine solide Ausbildung die Grundlage für die erfolgreiche Betriebsführung ist.

## Verbraucher trends

- Erfreulich ist der verstärkte Zuspruch zum guten alten Butterbrot. Was früher zu Hause verzehrt wurde, kaufen viele Menschen jetzt deftig belegt in den Bäckereien und Coffee Shops der Städte.
- Insgesamt gestiegen ist die Nachfrage nach Spezialbrot wie Dinkelbrot oder glutenfreies Brot. Die Rückbesinnung auf die traditionelle «lange Teigführung» hat die Nachfrage nach besonders aromatischen Weizenbrot gestärkt, aber auch Vollkornprodukte sind nach wie vor «Renner».
- Ging man bisher in Deutschland von rund 300 verschiedenen Brotsorten aus, so hat sich im Rahmen eines Rekordversuchs Mitte September gezeigt, dass die Vielfalt der in Deutschland erhältlichen Backwaren mehr als 1.100 unterschiedliche Brotsorten umfassen könnte.

## Veranstaltungen des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks

- Für das Bäckerhandwerk sind Tage der offenen Tür wichtig, um zu zeigen wie es seine Backwaren produziert. Denn eine nicht immer zutreffende Berichterstattung in den Medien hat bei den Verbrauchern das Bild entstehen lassen, Bäcker würden nicht mehr selbst produzieren. Angeregt von einer Initiative eines Fachverlags, unterstützt vom Zentralverband und der Bäko, öffnen mehr als 250 Bäcker in der Nacht vom 07. auf den 08. Oktober ihre Backstube für Besucher.
- In regelmäßigen Abständen lädt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks interessierte Journalisten zu Kursen über Brotqualität ein. Dabei lernen Journalisten, wie Teige geführt werden, was

Sauerteig ist und wie man Brotqualität beurteilen kann. Ziel dieser Veranstaltungen ist eine fundierte Wissensvermittlung über die in den Backstuben eingesetzten Backverfahren.

- Im kommenden Jahr findet die weltweit größte Investitionsgüter- und Rohstoffmesse für das backende Gewerbe in München statt. In der Zeit vom 03. bis zum 09. Oktober 2006 werden etwa 1.000 Aussteller und rund 90.000 Fachbesucher aus aller Welt erwartet. Bäcker aus der ganzen Welt werden ihre Fertigkeiten in vom Zentralverband organisierten Wettbewerben miteinander messen. Damit unterstreicht der Zentralverband den Anspruch des Bäckerhandwerks, dass beste Produktqualität durch höchste Qualifikation auch zukünftig für den Verbraucher sichergestellt wird.

## Umsatz- und Beschäftigtenzahlen im Deutschen Bäckerhandwerk

Zeitraum	Umsatz		Veränderung geg. Vorjah- reszeitraum in %	Beschäftigte		Veränderung geg. Vorjah- reszeitraum in %
	in Mio. Euro	in Mio. Euro kumuliert		in 1.000	in % vom Jahres- durchschnitt	
1. Vj. 2002	3.215,2	3.215,2	-2,3	299,2	99,7	-3,0
2. Vj. 2002	3.222,0	6.437,2	-3,2	294,7	98,2	-4,4
3. Vj. 2002	3.249,0	9.686,3	-2,2	302,5	100,8	-2,6
4. Vj. 2002	3.326,8	13.013,1	-5,1	299,9	99,9	-2,5
2002	13.013,1		-3,2	300,2		-3,0
1. Vj. 2003	2.897,4	2.897,4	-9,9	280,9	99,2	-6,1
2. Vj. 2003	2.934,6	5.832,0	-8,9	279,3	98,6	-5,2
3. Vj. 2003	2.968,4	8.800,5	-8,6	282,8	99,9	-6,5
4. Vj. 2003	3.046,2	11.846,7	-8,4	279,9	98,9	-6,7
2003	11.846,7		-9,0	283,1		-5,7
1. Vj. 2004	2.858,0	2.858,0	-1,4	272,3	100,0	-3,0
2. Vj. 2004	2.887,6	5.745,6	-1,6	269,8	99,1	-3,4
3. Vj. 2004	2.896,5	8.642,1	-2,4	271,2	99,6	-4,1
4. Vj. 2004	3.121,6	11.763,7	2,5	272,3	100,0	-2,7
2004	11.763,7		-0,7	272,3		-3,8
1. Vj. 2005	2.831,4	2.831,4	-0,9	272,1	99,9	-0,1

## **Bäckerhandwerk: stabilisiert seine Umsätze**

Berlin. (24.09. / zv) Die weltweit einzigartige Backwarenvelfalt der handwerklichen Bäckereibetriebe in Deutschland erfreue sich großer Beliebtheit. Trotz des harten Wettbewerbs sei der Umsatz der Handwerksbäckereien in 2004 im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil geblieben, betonten Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV), und ZV-Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel während der ZV-Jahrespressekonferenz in Berlin. Im ersten Halbjahr 2005 sei der Umsatz gar erstmals wieder um 2,8 Prozent gestiegen. Insgesamt 17.200 Bäckereien erwirtschafteten im vergangenen Jahr mit 272.300 Mitarbeitern einen Umsatz von 11,76 Milliarden Euro (minus 0,9 Prozent gegenüber 2003). Beim Brotverkauf konnten die Bäcker nach eigenen Angaben ihre Marktführerschaft mit einem Marktanteil von 52 Prozent gegenüber den Discountern mit 22 Prozent und den Verbrauchermärkten mit 16 Prozent sowie dem kleinen Lebensmittel-Einzelhandel deutlich behaupten, heißt es in der Pressemitteilung zur Veranstaltung. Resümee des ZV-Präsidenten: «Der Konzentrationsprozess der letzten Jahre hat sich abgeschwächt. Kunden und Betriebe setzen verstärkt auf Individualität, Qualität und Kreativität. Die Innungen und Verbände des Bäckerhandwerks unterstützen diesen Trend erfolgreich mit der Einführung von regionalen Qualitätssiegeln». Neben dieser relativ guten Nachricht gab es natürlich noch andere Stichpunkte, zu denen Becker und Groebel in Berlin Stellung bezogen.

- Bäckerhandwerk: stabilisiert seine Umsätze (diese Datei)  
[http://www.webbaecker.de/r\\_branche/2005/0905ZVJPK03.PDF](http://www.webbaecker.de/r_branche/2005/0905ZVJPK03.PDF) [24.09.2005]

*Umfangreiche Materialien zum Backwarenmarkt und seinen Kennziffern liefert der Geschäftsbericht 2004/2005 des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, dem wir in der Vorwoche bereits einige Daten entnommen hatten -- zu lesen unter folgenden Überschriften:*

- Umsatz und Beschäftigung: Strukturwandel durch harten Wettbewerb setzt sich fort  
[http://www.webbaecker.de/r\\_branche/2005/0905ZVJPK01.PDF](http://www.webbaecker.de/r_branche/2005/0905ZVJPK01.PDF) [23.09.2005]
- Der Markt und seine Kennziffern: Hochrechnung nach GfK-Haushaltspanel  
[http://www.webbaecker.de/r\\_branche/2005/0905ZVJPK02.PDF](http://www.webbaecker.de/r_branche/2005/0905ZVJPK02.PDF) [23.09.2005]

**Ende des Artikels**