

## Internorga 2006: «Bio» bietet viel Potenzial für Bäcker

Hamburg. (24.02. / hmi) Gesundheitsbewusste Ernährung liegt im Trend. Entsprechend steigt die Nachfrage nach Bio-Produkten. Davon profitieren zunehmend auch Bäckereien und Konditoreien. Einen umfassenden Überblick über neue Produkte, weitere aktuelle Trends und Entwicklungen in der Branche bietet die Internorga.



Etwa 50 Prozent der Verbraucher kaufen entweder regelmäßig oder gelegentlich Öko-Produkte ein. Das ist eines der Ergebnisse einer Umfrage, die das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) Ende vergangenen Jahres veröffentlicht hatte. Brot und Gebäck werden nach Angaben des Ministeriums von fast 30 Prozent der

Verbraucher, Mehl- und Getreideprodukte von fast 27 Prozent gekauft. Das bedeutet für diese Produktgruppe den dritten Platz in der Hitliste der beliebtesten Öko-Produkte. Nur Milch- und Molkereiprodukte sowie Gemüse liegen demnach besser.

In Zahlen: Mit ökologischen Backwaren und Getreideerzeugnissen wird ein Jahresumsatz von rund 350 Millionen Euro, erzielt, die Hälfte davon in handwerklichen Bäckereien. Weiteres Wachstumspotenzial ist reichlich vorhanden: Gegenwärtig besitzen acht Prozent aller in Deutschland verkauften Brote, drei Prozent aller Brötchen und vier Prozent der Kuchen und des Gebäcks Öko-Qualität.

Zu den eifrigsten Kunden in Öko-Bäckereien gehören laut BMVEL-Umfrage pensionierte Ehepaare (20 Prozent), ältere, berufstätige Familien ohne Kinder (15 Prozent) sowie Single-Haushalte. Daraus folgert das BMVEL, dass die Zeit für die Bio-Anbieter arbeitet -- dank demographischer Entwicklung. Die Zahl der Bevölkerungsteile, die am meisten Bio-Produkte konsumieren, wie etwa

Singles und Familien ohne Kinder, nehme zu. Durch rückläufige Geburtenrate und steigende Lebenserwartung wachse der Anteil Kundengruppen besonders, der für die größte Nachfrage im Öko-Bereich verantwortlich ist.

Den Aufwind am Öko-Markt stellen mittlerweile viele Bäcker auch in der Praxis fest. Der Hamburger Wolfgang Springer ist einer von ihnen. Aus seinem über 100 Jahre alten Traditionsbetrieb verschwanden 1998 konventionelle Produkte komplett. Was zuerst wie ein Irrweg aussah und durch zweistellige Umsatzeinbrüche beinahe in der Insolvenz endete, hat sich mittlerweile als Erfolgsweg erwiesen. Neue große Kunden wie renommierte Hamburger Hotels, die ihren Gästen den ganz besonderen Genuss bieten wollen, konnte Springer gewinnen.

Zudem verkleinerte Springer seine Angebotspalette und trennte sich zum Beispiel schnell von Torten, die mit Bio-Sahne zubereitet werden. Neben Broten und Brötchen hat er inzwischen lediglich Butter- und Streuselkuchen, Mandeltaler und nach Jahreszeit Stollen und Weihnachtsgebäck im Programm. Ergänzt wurde dies durch eine Umorientierung bei den Filialen in Hinblick auf Lage und Ausstattung. «Wir möchten für unsere Kunden das Einkaufen zum Erlebnis machen, mit dem Laden die Sinne ansprechen, sei es durch die Einrichtung aus Massivholz, den Jahreszeiten gemäße Dekoration oder individuelle Wandgemälde», sagt Springer. Hinzu kommt Verkaufspersonal, das nicht nur immer ein Lächeln für die Kunden übrig habe, sondern fachlich absolut kompetent sei. So bedienen bei Springer unter anderem Bäckermeister und Ernährungsberaterinnen. Lohn der Mühe und des Risikos: Wachstumsraten von mehr als zehn Prozent.

Die Ausrichtung auf den Bio-Markt vollziehen nicht nur kleinere handwerkliche Betriebe. Auch die Produzenten von Convenience-Spezialitäten folgen diesem Trend. So präsentiert Das Unternehmen Schedel während der Internorga gleich

acht Neuheiten. Im Unternehmen vollzieht sich der gesamte Herstellungsprozess nach ökologischen Gesichtspunkten und alle Rohstoffe stammen aus ökologischem Anbau.

Die Internorga, 80. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien, ist vom 03. bis 08. März täglich von 10 bis 18 Uhr auf dem Hamburger Messegelände geöffnet. Rund 950 Aussteller aus 24 Ländern präsentieren Neuheiten, Trends und

Komplettlösungen für den modernen Außer-Haus-Markt. Eintritt für Fachbesucher: 23 Euro (Zweitageskarte 32 Euro), Fachschüler: 10 Euro. Der Einlass erfolgt nur nach Legitimation als Fachbesucher. Die Angebote für das Bäcker- und Konditorenhandwerk finden sich konzentriert in den Hallen 3 EG, 4 und 5.

**Info:** <http://www.internorga.de>

Ende des Artikels