120_141_ZahlenFakten10de_RZ 27.08.2010 14:32 Uhr Seite 1

Zentralverband
des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a · 10117 Berlin
T. +49 (030) 20 64 55 - 0 · F. +49 (030) 20 64 55 - 40

www.baeckerhandwerk.de · zv@baeckerhandwerk.de

LEISTUNGEN

Lokal, regional und national bieten die Organisationen des Deutschen Bäckerhandwerks ihren Mitgliedern einen umfangreichen Service:

Aus- und Weiterbildung

Die Anforderungen an Bäckermeister und andere Führungskräfte in Produktion und Verkauf werden immer komplexer und eine kontinuierliche Weiterbildung ist deshalb unerlässlich. An der *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.* und den *Landesfachschulen* steht allen Bäckereibetrieben ein zukunftsorientiertes Seminarangebot zur Verfügung.

Experten für Betriebswirtschaft, Vertrieb und Marketing, Betriebstechnik, Produktentwicklung, Arbeits- und Steuerrecht, Lebensmittelrecht und Ernährungswissenschaft unterrichten und informieren in modern ausgestatteten Seminarräumen. Ein Technologiezentrum mit eigenem Labor, sowie Lehrbäckereien, -konditoreien und -verkaufsräumen runden das Angebot auf praktischer Seite ab. Nähere Informationen unter: *www.akademie-baeckerhandwerk.de*.

Werbung und Öffentlichkeitsarbeit

Die *Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.* fördert durch werbewirksame Aktionen das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher. Durch kontinuierliche Pressearbeit und regelmäßige Werbemaßnahmen werden Themen wie die Vielfalt und Güte der Erzeugnisse sowie die Bedeutung des Bäckerhandwerks für Wirtschaft und Arbeitsmarkt kommuniziert.

Betriebstechnische und betriebswirtschaftliche Beratung

Experten der *Landesinnungsverbände* und des *Zentralverbandes* beraten und betreuen die Bäckereien bei Investitionsentscheidungen, Betriebsübergaben, Standortfindung oder bei der Analyse von Unternehmenskennzahlen. Mit Hilfe eigens entwickelter bäckereispezifischer Software können Schwachstellen analysiert und Lösungen schnell gefunden und umgesetzt werden. Dies kann maßgeblich zur Sicherung und Steigerung der Erträge beitragen. Auch bei rechtlichen Fragen zu Miet-, Pacht- und Kaufverträgen kann auf Wunsch ein individueller Beratungstermin vereinbart werden. Ebenso steht den Innungen der Qualitätsprüf- und Beratungsdienst zur Verfügung. Drei Qualitätsprüfer bewerten in den Innungen Brot, Brötchen und Stollen und stehen nach Absprache für Einzelberatungen zur Verfügung. Des Weiteren bietet der Dienst Hygieneschulungen und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz an.

Die Informationsstelle Technik berät in Sachen Umwelt- und Qualitätsmanagement und ebnet den Weg bis zur Zertifizierung.

Finanzielle Förderung für Bildungseinrichtungen

Das *Förderungswerk für die Beschäftigten im Deutschen Bäckerhandwerk e.V.* leistet Beihilfen für Einrichtungen zur beruflichen und staatsbürgerlichen Bildung. Beihilfefähige Einrichtungen sind u.a. die *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.* und die *Landesfachschulen.*

Betriebliche Altersvorsorge

Innungsmitglieder profitieren besonders von der speziell auf die Bedürfnisse von Betriebsinhabern und Mitarbeitern abgestimmten betrieblichen Altersvorsorge, die der *Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks* in Zusammenarbeit mit der *Signal-Iduna-Pensionskasse* und dem *Münchener Verein* entwickelt hat.

Allgemeine Versicherungsleistungen

In anderen betrieblichen und privaten Versicherungsfragen steht auch die Sach- und Haftpflichtversicherung des Bäckerhandwerks VVaG (SHB) zur Verfügung.

ORGANISATION

In Deutschland gibt es rund 14.500 Handwerksbäckereien. Davon sind ca. 10.500 Mitglied einer Bäckerinnung, was einem Organisationsgrad von mehr als 72% entspricht. Auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene vertreten die *Landesinnungsverbände* und der *Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks* die Interessen der Innungsmitglieder und des gesamten deutschen Bäckerhandwerks.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Der Zentralverband vertritt als Dachorganisation auf Bundesebene und gegenüber den europäischen Institutionen die Interessen der Mitgliedsbetriebe. Dies erfolgt durch die Zusammenarbeit mit Abgeordneten des Deutschen Bundestages, mit dem Deutschen Bundesrat, den obersten Bundesbehörden, Spitzenverbänden der Wirtschaft sowie Gewerkschaften, Genossenschaften und auf internationaler Ebene mit dem EU-Parlament sowie der EU-Kommission.

Landesinnungsverbände

Auf Landesebene betreiben 16 *Landesinnungsverbände* die Interessenvertretung. Sie arbeiten mit Landesparlamenten, Landesministerien, Landesämtern, Wirtschaftsverbänden und den Handwerkskammern zusammen und sind darüber hinaus Träger der Fachschulen der *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk*. Die Betreuung der Innungen und der Betriebe ist eine weitere zentrale Aufgabe der Landesverbände. Ihre Beratungsstellen bieten Hilfestellung in allen betriebswirtschaftlichen, -technischen und rechtlichen Fragen.

Innungen

Derzeit gibt es in Deutschland 296 *Bäckerinnungen*. Sie sind der freiwillige Zusammenschluss selbstständiger Bäcker der Landkreise oder der kreisfreien Städte und sind als Körperschaften des öffentlichen Rechts organisiert. Sie vertreten die Interessen ihrer Mitglieder gegenüber örtlichen Ämtern, Behörden und Organisationen. Den Bäckerinnungen obliegt die Betreuung und Organisation der Lehrlingsausbildung und die Abnahme der Gesellenprüfungen.

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

Die *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk* (*ADB)* ist das Netzwerk der acht Landesfachschulen und der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks. Sie bündelt das Fachwissen für Bäckereitechnologie, Produktentwicklung, Betriebswirtschaft, Verkauf und Marketing und stellt mit einem umfangreichen Seminar- und Beratungsangebot die Weiterbildung im Bäckerhandwerk sicher. Damit trägt sie wesentlich zum Geschäftserfolg des Bäckerhandwerks bei. Genauere Informationen hinsichtlich Angebot und Service der *ADB* erfahren Sie auf der Homepage *www.akademie-baeckerhandwerk.de*.

BÄKO – Die Wirtschaftsgenossenschaft im Bäckerhandwerk

Die *BÄKO* ist der größte Verbund regionaler Einkaufsgenossenschaften in Europa. Mit zwei Landeszentralen (Nord und Süd), einem bundesweiten Netz von insgesamt rund 50 Großhandelsstandorten und 3.500 Mitarbeitern, ist die *BÄKO* der Eckpfeiler des Bäckerhandwerks für Einkauf und Rohstoffversorgung. Weiterhin bietet sie ein breites Spektrum von Maschinen und Geräten an. Sie unterstützt maßgeblich die Arbeit der *Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*

Das deutsche Bäckerhandwerk

ZAHLEN, FAKTEN, HINTERGRÜNDE 2010

Zentralverband
des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

www.baeckerhandwerk.de

120_141_ZahlenFakten10de_RZ 27.08.2010 14:33 Uhr Seite 2

Das Bäckerhandwerk zählt mit einem jährlichen Gesamtumsatz von rund 13 Mrd. Euro und 291.900 Beschäftigten zur Spitzengruppe der deutschen Handwerksberufe. Im Jahr 2009 konnten die Betriebe zum vierten Mal in Folge wieder eine Zunahme der Beschäftigtenzahlen und mindestens konstantem Umsatz verbuchen. Das wirkt sich auch auf die Investitionsgüterindustrie positiv aus. Jährlich investieren Deutschlands Bäcker rund 500 Mio. € in neue Maschinen, Fuhrpark, EDV und Ladeneinrichtungen. Trotz des weiterhin harten Wettbewerbs mit LEH, Discountern (und Back-Shops) bestätigt das Bäckerhandwerk seine führende Position.

Die Ausbildungssituation zeigt es deutlich: Das Bäckerhandwerk hat Zukunft! Derzeit befinden sich ca. 35.000 junge Menschen in der Ausbildung zum/zur Bäcker/in und zum/zur Bäckereifachverkäufer/in – das sind insgesamt 12 % der Beschäftigten.

Der Konsum von Brot und Gebäck ist seit vielen Jahren konstant. Allein der Inner-Haus-Verzehr von Brot belief sich im Jahr 2009 auf ca. 43 kg pro Haushalt. Darüber hinaus gewinnt der Außer-Haus-Verzehr von Backwaren zunehmend an Bedeutung.

Trotz stabiler Nachfrage verzeichnet die Branche einen anhaltenden Konzentrationsprozess: seit den 1950er Jahren ist die Anzahl der Bäckereibetriebe von ca. 55.000 (im alten Bundesgebiet) auf rund 15.000 Betriebe (Stand: 31.12.2009) in ganz Deutschland zurückgegangen. Damit einher geht ein nachhaltiger Strukturwandel, bedingt durch den Einsatz moderner Technologien in Produktion und Verkauf sowie durch veränderte Verzehrs- und Konsumgewohnheiten der Verbraucher.

Handwerksbäckereien waren früher überwiegend Familienbetriebe mit direkt der Backstube angegliedertem Verkaufsgeschäft. Heute betreiben immer mehr Bäckereien eine zentrale Produktionsstätte mit einem regionalen Filialnetz. Vielfach werden dabei Verkaufsstellen von Kollegen übernommen, die in den Ruhestand gehen.

Der größere Umsatz je Betrieb begünstigt die Einführung neuer Technologien: Mehlsiloanlagen, Teigstraßen, EDV-gesteuerte Verwiegesysteme und Kühlanlagen sind in Handwerksbetrieben keine Seltenheit mehr. Sie ermöglichen eine effiziente, flexible Produktion und gleichzeitig die Herstellung einer größeren Produktvielfalt. So können z.B. die selbst hergestellten Teiglinge über Nacht gekühlt gelagert und am nächsten Tag in der Backstube oder im Laden gebacken werden. Neben Produktvielfalt, Frische und hervorragender Backwarenqualität zeichnet der individuelle Kundenservice das deutsche Bäckerhandwerk aus.

Die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) fordert dem Bäckerhandwerk eine fortwährende Neuorientierung in seinen Vertriebsstrukturen ab. So findet sich heute in vielen Supermärkten eine Verkaufsfiliale eines Handwerksbäckers. LEH-eigene Pre-Bake-Stationen und die Discountbäckereien haben zu einer weiteren Verschärfung des Wettbewerbs geführt. Aufgrund der niedrigen Bezugspreise tiefgekühlter Teiglinge, des schmalen Sortiments, der einfachen Ausstattung und des Selbstbedienungskonzeptes können beide Vertriebsschienen Backwaren zu Discountpreisen anbieten.

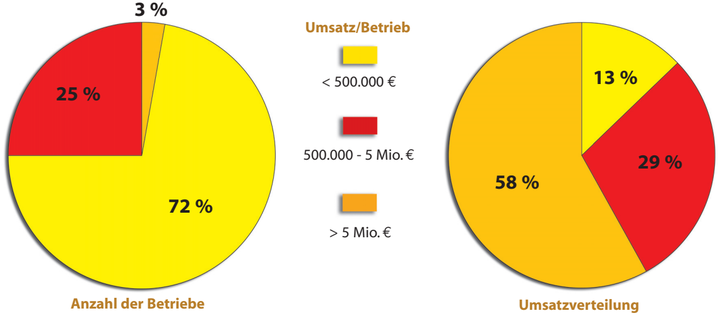
WIRTSCHAFTLICHE SITUATION

Entwicklung des Bäckerhandwerks in Deutschland von 2004 – 2009

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Betriebe 1)	17.178	16.741	16.280	15.781	15.337	14.993
Filialen 2)	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
Bäckereifachgeschäfte gesamt	47.328	47.000	47.000	46.000	45.500	45.000
Beschäftigte, davon Auszubildende	272.300 32.968	274.000 34.753	275.700 36.209	283.900 36.871	287.800 36.057	291.900 35.067
Gesamtumsatz in Mrd. € 3)	11,76	11,89	11,88	12,34	12,88	12,86
durchschnittliche Mitarbeiterzahl/Betrieb	15,90	16,40	16,90	18,00	18,80	19,50
durchschnittlicher Jahresumsatz/Betrieb in €	695.000	710.000	730.000	782.000	840.000	858.000

1) Stand: 31.12.2009 2) Hochrechnung 3) Ohne Mehrwertsteuer

Umsatzverteilung im deutschen Bäckerhandwerk



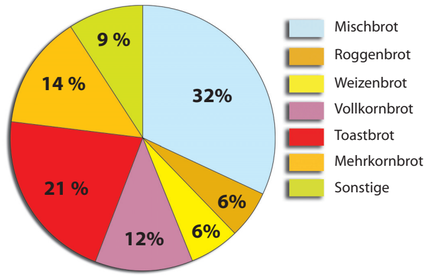
Die Grafiken verdeutlichen die Umsatzverteilung im deutschen Bäckerhandwerk: Die mit 3 % kleine Gruppe der Bäckereien mit mehr als 5 Mio. € Jahresumsatz erwirtschaftet einen Umsatzanteil von 58 %. Die Betriebe mit 500.000 bis 5 Mio. € Jahresumsatz können einen Umsatzanteil von 29 % verbuchen und die Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz (72 % aller Betriebe) erwirtschaften 13 % des Gesamtumsatzes.

DATEN KOMPAKT

Deutschland – DAS LAND DES BROTES. In keinem anderen Land der Welt gibt es eine größere Backwarenvielfalt. Mehr als 300 Sorten Brot und 1.200 Sorten Kleingebäck stellen Deutschlands Handwerksbäcker bundesweit her. Regionale Spezialitäten, die nach individuellen Rezepturen hergestellt werden, sind fester Bestandteil der Alltags- und Esskultur in Deutschland. Die reichhaltige Auswahl und der gute Geschmack sind ein wichtiger Grund für den hohen Backwarenkonsum der Deutschen.

Gegliedert nach ihren Mengenanteilen enthält der Brotkorb der privaten Haushalte in Deutschland folgende Brotsorten:

Der Brotkorb der Deutschen – 2009



Grafik: Brotkorb 2009 (Quelle: GfK 2010)

Neben Brot und Kleingebäck wird in deutschen Backstuben eine große Vielfalt an Feinen Backwaren hergestellt: z.B. Torten, Blechkuchen, Plunder-, Blätterteig- und Dauergebäck.

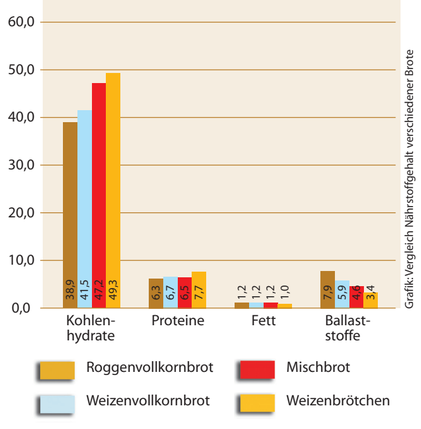
Seit Jahren nimmt der Außer-Haus-Verzehr zu, weshalb viele Bäcker ihr Angebot um raffinierte Snacks rund um Brot und Brötchen erweitert haben.

PRODUKTE

Brot – ideal für eine ausgewogene und ballaststoffreiche Ernährung

Nach dem aktuellen Ernährungsbericht essen die Deutschen zu viel, zu fett und zu wenig komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Brot, insbesondere Vollkornbrot, trägt als fettarmes, kohlenhydrat- und ballaststoffreiches Grundnahrungsmittel wesentlich zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Denn die enthaltenen Kohlenhydrate und Ballaststoffe sorgen dafür, dass unser Körper gleichmäßig mit Energie versorgt und ein Leistungsabfall vermieden wird. Ballaststoffe sind außerdem für eine regelmäßige und gute Darmfunktion wichtig und fördern damit das körperliche Wohlbefinden. Zudem enthält Brot wertvolles pflanzliches Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt (g/100g)



Grafik: Vergleich Nährstoffgehalt verschiedener Brote