



Handwerksbäckereien überzeugen durch Qualität und Geschmack

Trotz starker Konkurrenz durch Brotindustrie und Discounter stabilisiert das Bäckerhandwerk seine Umsätze

Berlin, 23. September 2005. Die weltweit einzigartige Backwarenviefalt der handwerklichen Bäckereibetriebe in Deutschland erfreut sich großer Beliebtheit. Trotz des harten Wettbewerbs blieb der Umsatz der Handwerksbäckereien in 2004 im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil. Im zweiten Quartal 2005 stieg der Umsatz erstmals wieder um 2,8 Prozent. Für das erste Halbjahr 2005 liegt das Umsatzplus bei 0,92 Prozent.

Insgesamt 17.200 Bäckereien erwirtschafteten im vergangenen Jahr mit 272.300 Mitarbeitern einen Umsatz von 11,76 Mrd. Euro (– 0,7 Prozent gegenüber 2003). Beim Brotverkauf konnten die Bäcker ihre Marktführerschaft mit einem Marktanteil von 52 Prozent gegenüber den Discountern mit 22 Prozent, den Verbrauchermärkten mit 16 Prozent sowie dem kleinen Lebensmittel-Einzelhandel mit 6% Prozent und Sonstigen mit 4% deutlich behaupten.

Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks resümierte heute in Berlin: „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 wie 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 gehen.

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. Selbstverständlich will unser Bäckerhandwerk seine Kunden über möglicherweise allergieauslösende Zutaten informieren. Hierzu gehören z. B. Nüsse und Sojabestandteile, aber auch glutenhaltene Getreidesorten, die in nahezu allen Bäckereiprodukten enthalten sind. Deshalb sind wir 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 des kommenden Jahres tritt die neue europäische Lebensmittelhygieneverordnung in Kraft. Für die Kontrolle der Durchführung sind die Bundesländer zuständig. Unser Bäcker- und Konditorenhandwerk hat als einer der ersten Wirtschaftsbereiche eigene Hygieneleitlinien gemeinsam mit den Bundesländern formuliert und abgestimmt, die in Brüssel notifiziert worden sind. Deshalb appelliert der Zentralverband an die Bundesländer, keine über diese Leitlinie hinausgehenden Forderungen zu stellen, zumal die neue Lebensmittelhygieneverordnung 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 Hygienepaxis liegt gleichermaßen im Interesse der Verbraucher wie der Hersteller von Lebensmitteln. Aus unserer Sicht 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 Zeitaufwandes 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 gegenüber 467 dem Vorjahreszeitraum 2003.

Seit einem Jahr gibt es eine neue Ausbildungsordnung für die Bäckerlehre, während die Ausbildungsordnung für die Fachverkäuferinnen 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.

Verbrauchertrends

- 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 Coffeeshops 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 nun im Rahmen eines Rekordversuchs in Köln am 14. September 2005 herausgestellt, dass die Vielfalt unserer Backwaren mehr als 1100 unterschiedliche Brotsorten umfasst.

Veranstaltungen des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks

Für das Bäckerhandwerk sind Tage der offenen Tür wichtig, um zu zeigen wie sie ihre Backwaren produzieren. 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 Fach-Verlages, unterstützt vom Zentralverband und der Bäko, öffnen mehr als 250 Bäcker in der Nacht vom 7. auf den 8. Oktober ihre Backstube für Besucher. Mehr Informationen unter www.nachtdesbackens.de. 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 3. bis zum 9. Oktober 2006 werden etwa 1000 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.

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 1999 bis 2004

	Einheit	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005 1.Halb.
handwerkliche Betriebe (am 31.12.)	Anzahl	20.604	19.813	18.888	18.169	17.580	17.178	16.955
Beschäftigte	Anzahl	320.800	318.200	309.500	300.200	283.100	272.300	273.800
davon Auszubildende	Anzahl	36.194	34.884	32.988	31.482	31.481	32.968	--
Gesamtumsatz (ohne MwSt.)	Mrd. €	13,55	13,50	13,45	13,01	11,85	11,76	5,80
Ø Mitarbeiterzahl je Betrieb	Anzahl	15,8	16,3	16,6	16,8	16,3	15,9	16,1
Ø Jahresumsatz je Betrieb	1.000 €	668	692	723	727	684	695	--

Quelle:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin

Pressekontakt:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Präsident Peter Becker Tel.: 0172 - 45 78 092

Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel Tel.: 0171 – 362 13 79

und

Kirchberg Kommunikation

Tel.: 040 – 32 50 68 80