



VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN e.V.

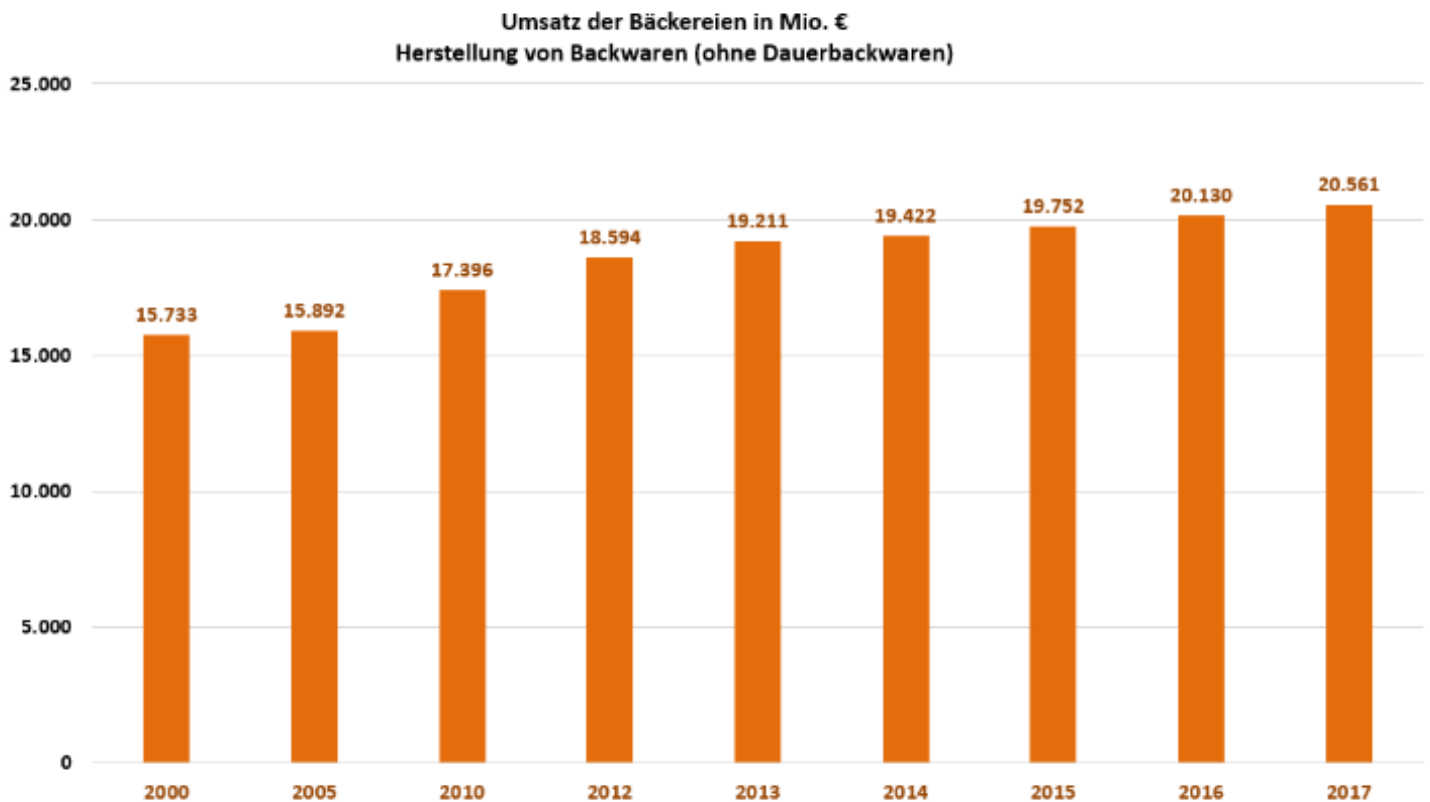
**Statement Prof. Dr. Ulrike Detmers,
Präsidentin Verband Deutscher Großbäckereien e.V.,
anlässlich der Pressekonferenz am 18. September 2019
in Gütersloh**

ALLE LIEBEN BROT UND BRÖTCHEN

Gütersloh/Düsseldorf, 18. September 2019:

Marktinformationen

- Brot- und Backwarenumsatz erreicht 20,5 Mrd. Euro 2017.
- Deutsche lieben Brot und Brötchen. Laut GfK-Daten verbraucht jeder Haushalt pro Jahr 56,5 kg Brot und Backwaren.



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

- Marktanteile verschieben sich weiter zugunsten mittlerer und großer Brot- und Backwarenbetriebe.

Größenklasse in Mio. €	2010			2016			2017		
	Unter- nehmen	Umsatz	MA	Unter- nehmen	Umsatz	MA	Unter- nehmen	Umsatz	MA
bis 1	11.938	3.445	20	9.387	2.927	15	9.062	2.840	14
1 - 50	2.119	8.744	51	2.380	10.765	53	2.389	11.036	53
über 50	34	5.207	30	43	6.438	32	45	6.686	33
insgesamt	14.091	17.396	100	11810	20.130	100	11.496	20.561	

MA = Marktanteil in %, Umsatz in Millionen €

Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

- 2017 erzielten fast 2.400 mittelgroße Backbetriebe mit einem Umsatz von 1 - 50 Mio. Euro Jahresumsatz einen Marktanteil von 53 Prozent.
- 33 Prozent Marktanteil erreichen 45 große Backbetriebe mit über 50 Mio. Euro Jahresumsatz im Jahr 2017.
- Kleine Bäckereien bis 1 Mio. Euro Jahresumsatz erreichten einen Marktanteil von 14 Prozent.
- 2010 erreichten kleine Bäckereien noch einen Marktanteil von 20 Prozent.
- 6 Prozent Marktanteilsverlust kleiner Betriebe verteilt sich auf jeweils 3 Prozent Marktanteilsgewinn für mittelgroße und große Backbetriebe.

GRÜNDE FÜR DIE VERSCHIEBUNG DER MARKTANTEILE

Betriebliche Gründe:

- Betriebsaufgabe wegen Nachfolgelücke.
- Fachkräftemangel wegen abschreckender Arbeitsbedingungen.
- Relativ geringer Verdienst für Bäckereifachverkäuferinnen, die viel Fachwissen mitbringen müssen.
- Filialisierung als Trend und Wachstum mit mehreren Verkaufsstellen.

- Innovationen bei Verkaufskonzepten mit Backstationen in Supermärkten, SB-Warenhäusern und Discountern.
- Angebotsvielfalt im SB-Brotregal.

Qualitätsgründe:

- Gute Brot- und Backwarenqualitäten großer und mittelgroßer Backbetriebe.
- Fülle von verschiedenen Arten von Brot- und Backwaren, die mittlere und große Backbetrieben anbieten.
- Mittlere und große Backbetriebe bieten bis zu 500 verschiedene Artikel zu attraktiven Preisen an.

Wie werden Brot und Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel angeboten?

Im Handel gibt es unterschiedliche Formen, in denen Brot und Backwaren präsentiert werden:

- Im Brotregal findet der Kunde fertig verpackte Brote und Backwaren in verschiedenen Gewichtsgrößen. Dabei handelt es sich um verzehrfertige Brote oder auch um Backwaren zum Fertigbacken.
- Als Backstationen werden die Angebotsformen bezeichnet, in denen TK-Backwaren oder vorgebackene Backwaren in einem speziellen Ofen fertiggebacken werden. Eine Variante stellen die bei Discountern betriebenen Backautomaten dar.

- In der Tiefkühltruhe findet der Kunde vermehrt ein breites Angebot an TK-Backwaren.
- Traditionell gibt es auch die Bäckerei, die als sog. Vorkassenbäckerei im Eingangsbereich positioniert ist. Das Sortiment wird teils angeliefert, teils vor Ort gebacken.

Absatzverteilung von Brot in Deutschland nach Sorten im Jahr 2018

• Mischbrot	28,1 %	• Weizenbrot	6,4 %
• Toastbrot	23 %	• Roggenbrot	6,1 %
• Mehrkornbrot	14,9 %	• Dinkel	2,8 %
• Vollkornbrot / Schwarzbrot	9,7 %	• Sonstige	9 %

Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/29311/umfrage/die-beliebtesten-brotsorten-der-deutschen/>

Brot- und Backwarentrends:

- Wellness / Wohlfühleffekte: der Trend geht hin zu Broten, die eiweißreich und kohlenhydratreduziert sind. Brote mit hochwertigen Saaten wie Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und einer wertvollen Quelle von Eiweiß und Omega 3-Fettsäuren machen ebenso das Rennen in der Zukunft.
- Frische und guter Geschmack bleiben Dauerbrenner.

- Convenience / Bequemlichkeit: Effekte sind geschnittene und hygienisch verpackte Brote- und Backwaren für die schnelle persönliche Zubereitung, um Zeit zu sparen.
- Gesundheitsorientierung: Pioniere sind industrielle Bäckereien mit salzärmerem Brot. Ballaststoffreiche Brote zählen traditionell zum Sortiment.

„Unter Berücksichtigung der Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) und des BMEL sind, bezogen auf den Kochsalzgehalt in Brot und Kleingebäck, gegenwärtig industriell erzeugte Backwaren im Trend günstiger zu bewerten als handwerklich hergestellte Brote und Kleingebäcke.“

Quelle: Dr. Elisabeth Scirba, Max Rubner-Institut (MRI)
 Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
 Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Der Verband deutscher Großbäckereien unterstützt die nationale Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesministerin Julia Klöckner für die Verringerung der Salzgehalte, zur Senkung der Energiezufuhr und zur Förderung einer ausgewogenen Nährstoffversorgung.

- Vegan und Vegetarisch. Die meisten Brote sind vegan oder vegetarisch.
- Bio steigende Tendenz.

AUSBLICK

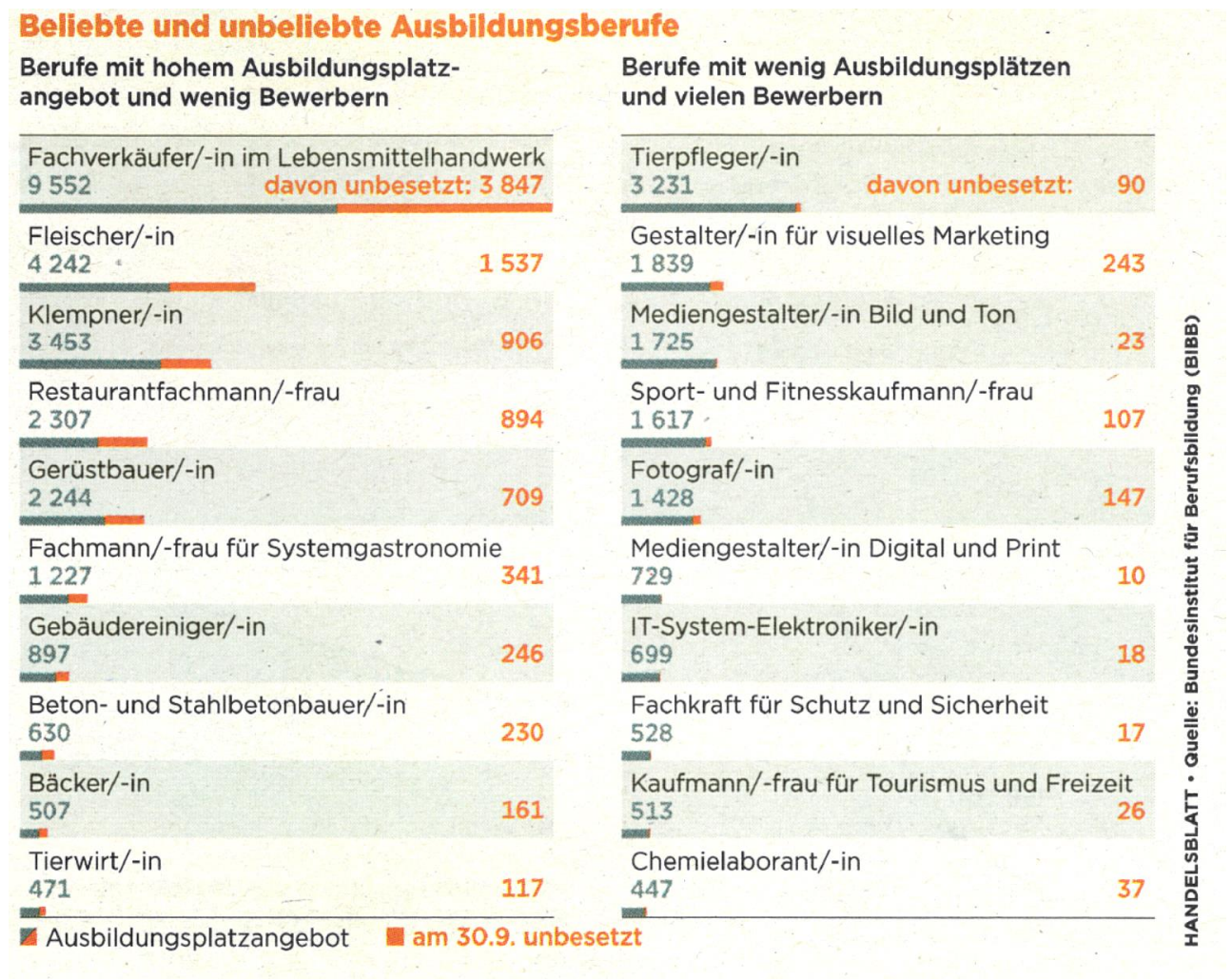
- Konsum von Brot- und Backwaren bleibt stabil.
- Angebot wird noch vielfältiger und internationaler:
 - u.a. tritt ab 2020 das Fachkräfteeinwanderungsgesetz aus Drittstaaten in Kraft.
- Filialbetriebe und Lieferbäckereien wachsen weiter:
 - Food-Service wächst.
 - SB wächst.
 - Discountbäckereien wachsen.
- Smart Food Technology:

Ziel ist es, die Qualität und Produktsicherheit von Lebensmitteln zu verbessern, die Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit der Produktionsprozesse zu stärken, Transparenz für Verbraucher zu erhöhen, die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie zu stärken.
- Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit: weniger Plastik und Recyclingfähigkeit bei Verpackungen fördern.
- Food-Service mit Backwaren für Mensas, Kantinen wächst:
 - Boom der Verpflegung der Frühstücks-, Mittags- und Nachmittagsstische in Kita-Mensas, Schulmensas und Uni-Mensas und Fachhochschulmensas: **Deutschland strebt nach Weltmeistertitel bei globaler Bildungsförderung!**
 - Verpflegung am Arbeitsplatz und Ausbildungsplatz.

- Schnellgastronomie.
- Erlebnisgastronomie.
- Absatz-Potentiale bei Ausfuhren Backwaren in EU, USA, Kanada, Südamerika, Asien.
- Backwaren hatten 2018 einen Anteil am Gesamtexportwert der Ernährungsindustrie von 3,7 Prozent. Quelle: Statistisches Bundesamt, BVE.
- EU Binnenmarkt ist Hauptabsatzgebiet für Ausfuhren von Brot- und Backwaren.
- Absatzpotentiale für Backwaren durch freien Handel in Drittländer (Freihandelsabkommen mit Mercosur Mitgliedern u.a. Brasilien, Argentinien, Uruguay, Paraguay).
- Umweltschutzregeln und Policy Social Standard-Implementierung in Schwellen- und Entwicklungsländern als politisches Mittel gegen Elendsauswanderung wird grundsätzlich vom Verband Deutscher Großbäckereien befürwortet ⇒ Lieferkettenhumanisierung.
- Contra Lebensmittelverschwendung durch kleinere Verpackungseinheiten und längere Genussfrische.

Personal

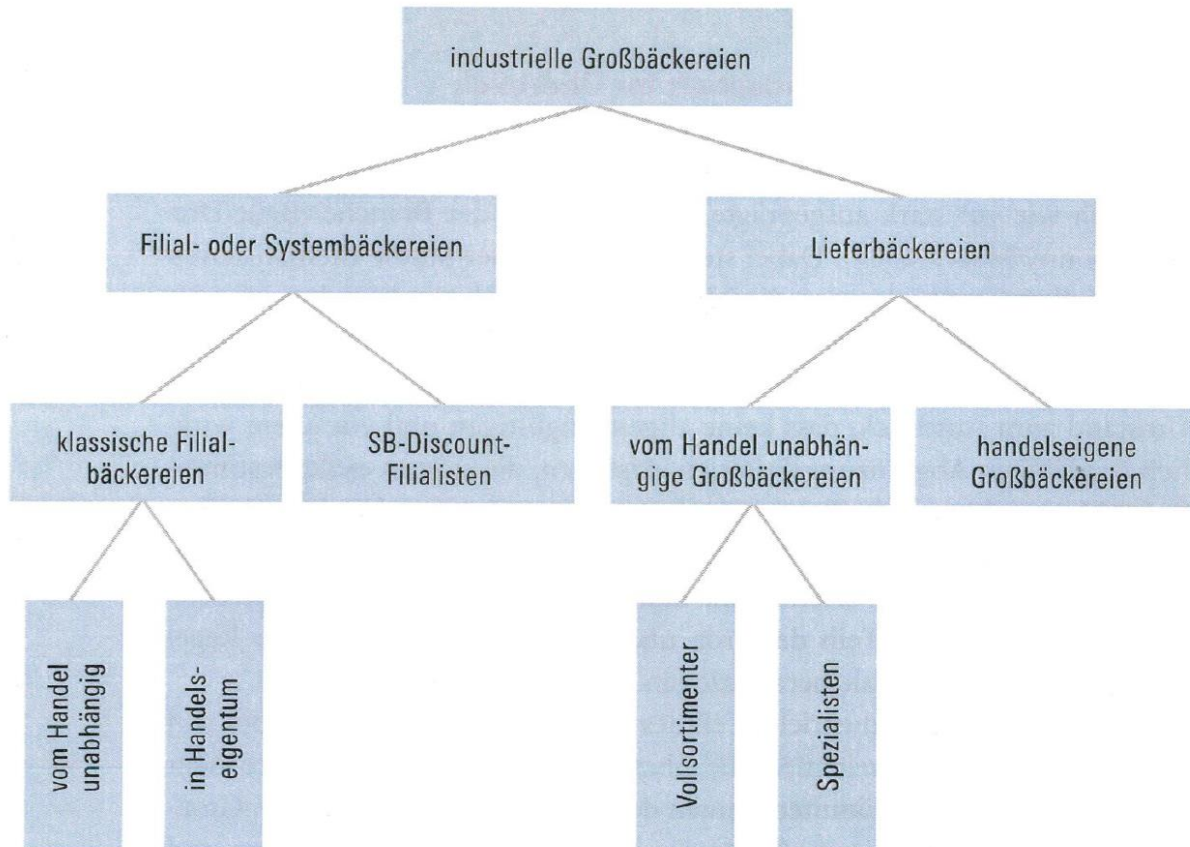
- Mehr Frauen besetzen Führungsstellen.
- Azubis fördern durch bessere Ausbildung und Coaching.
- Frauen nach der Familienphase als Berufsrückkehrerinnen nutzen.
- Flüchtlingsfrauen qualifizieren und integrieren.



Großbäckereien gliedern sich in:

Abbildung 1

Kategorisierung der Unternehmenslandschaft der Brot- und Backwarenindustrie in Deutschland



Quelle: STUDY Nr. 378, März 2018, Branchenanalyse Brot- und Backwaren-Industrie – Branchentrends und ihre Auswirkungen auf Beschäftigung und Arbeitsbedingungen. Autoren: Arne Vorderwülbecke, Inger Korflür und Ralf Löckener.