



VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN e.V.

SPERRFRIST: Montag, 24. Oktober 2022, 13:00 Uhr

**Jahrespressekonferenz Verband Deutscher Großbäckereien e. V
am 24. Oktober 2022 in Gütersloh**

„Liefer- und Filialbäckereien der Zukunft brauchen Transformation, um die Versorgungssicherheit zu gewährleisten.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin Verband Deutscher Großbäckereien.

Gütersloh/Düsseldorf, 24.10.2022

Transformation ist nötig, um Knappheit zu managen

**Statement Prof. Dr. Ulrike Detmers,
Präsidentin Verband Deutscher Großbäckereien e.V.,
anlässlich der Pressekonferenz am 24.10.2022**

Die Präsidentin des Verbands Deutscher Großbäckereien hebt in der Jahrespressekonferenz hervor, dass in Zukunft für Liefer- und Filialbäckereien Veränderungsprozesse unumgänglich sein werden, damit die Versorgungssicherheit der Bevölkerung verlässlich funktioniert. Bereiche der Transformation werden insbesondere sein:

- Personalmanagement
- Energiemanagement

Knapp sind Fach- und Führungskräfte. Fast 13 Millionen Erwerbspersonen erreichen in den nächsten 15 Jahren das Rentenalter. Die stärksten Jahrgänge der Babyboomer gehen in den Ruhestand. Die Zahl entspricht 30 % der dem Arbeitsmarkt zur Verfügung stehenden Erwerbspersonen.

Die Brot- und Backwarenbranche leidet besonders unter Personalnot, da die Arbeitszeiten, Löhne und Gehälter und das Image anderer Branchen oftmals besser sind. Bereits jetzt verkürzen Lebensmittelgeschäfte und Bäckereien ihre Ladenöffnungszeiten, weil Personal fehlt.

Energieknappheit und extreme Verteuerung von Gas und Strom bedrohen die Existenz und Zahlungsfähigkeit vieler Gewerbetreibenden. Energieintensive Backbetriebe leiden besonders unter explodierenden Energiepreisen. Herbeigesehnt wird deshalb die Erdgas- und Strompreisentlastung für Haushalte und Gewerbe durch Basiskontingente und gedeckelte Höchstpreise.

Exemplarische Ziele für ausgewählte Bereiche der Transformation werden weiter unten aufgeführt.

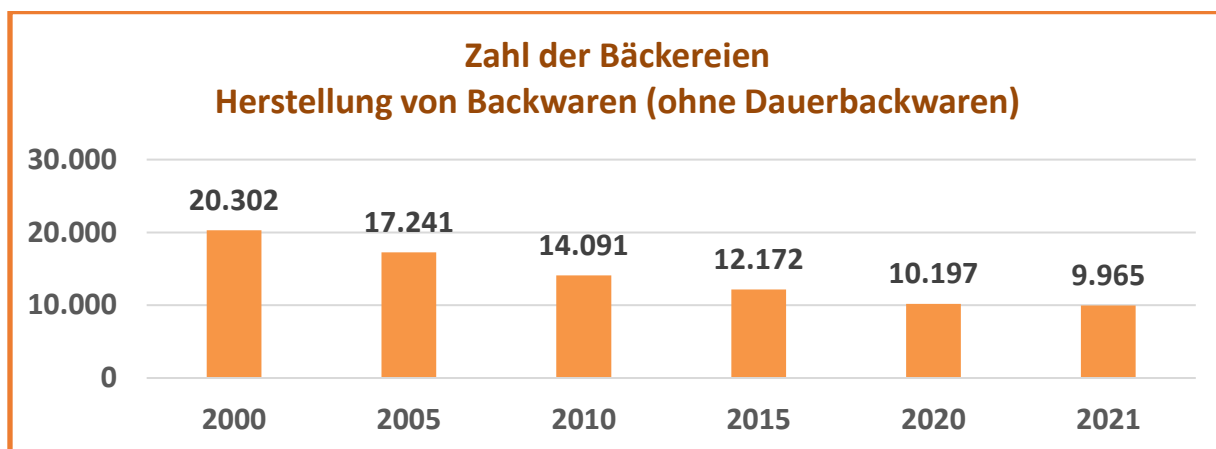
Ausgewählte Daten und Fakten zum Backwarenmarkt in Deutschland

2021 Anzahl der Backbetriebe sinkt erstmals auf 9.965

Die Zahl der Bäckereien in Deutschland (erfasst werden nur Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten) ist 2021 erstmals unter **10.000** Betriebe gesunken. Waren es 2020 noch **10.197** Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten, so sank deren Zahl 2021 auf **9.965**. Nach übereinstimmender Auffassung aller Experten wird die Zahl der Bäckereien auch in den kommenden Jahren weiter sinken.

Die Anzahl der Backbetriebe 2020 strukturiert sich wie folgt:

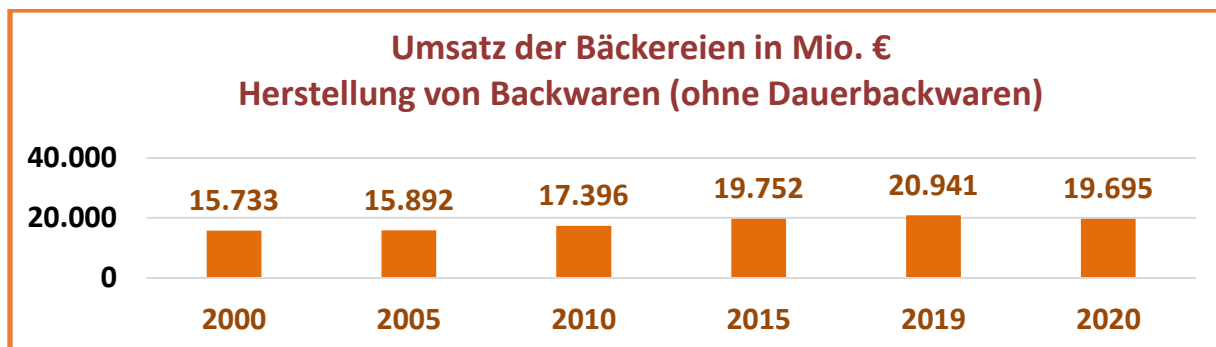
- Anzahl Backbetriebe insgesamt: 10.197
davon
Kleinbetriebe (Umsatz bis 1 Mio €/Jahr): 7.897 (=77%)
Mittelbetriebe (Umsatz bis 10 Mio €/Jahr): 1.985 (=20%)
Großbetriebe (Umsatz ab 10 Mio €/Jahr): 315 (= 3%)



Quelle: Statistisches Bundesamt / ZV

Umsatz der Branche auf knapp 20 Milliarden gesunken

Der Umsatz der Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten ist 2020 auf knapp 20 Milliarden gesunken. Damit verzeichnete die Branche 2020 erstmals einen leichten Umsatzrückgang.



Quelle: Statistisches Bundesamt

Marktanteile in % - Umsatz in Millionen €

2020 gab es im Vergleich zu 2019 in allen Größenklassen Rückgänge: 6,5 Prozent bei den Betrieben mit weniger als einer Million Euro Jahresumsatz. Knapp 4 Prozent betrug der Rückgang bei den Betrieben mit einem Umsatz zwischen einer und fünfzig Millionen Euro Umsatz und 4,5 Prozent bei den Betrieben mit einem Umsatz über 50 Millionen.

Umsatz Mio. €	2010			2019			2020		
	Unter- neh- men	Umsatz	MA	Unter- nehmen	Umsatz	MA	Unter- neh- men	Umsatz	MA
bis 1	11.938	3.445	20	8.412	2.725	13	7.897	2.601	13
1 - 50	2.119	8.744	51	2.345	11.445	55	2.256	10.829	55
über 50	34	5.207	30	46	6.771	32	44	6.265	32
Insg.	14.091	17.396		10.803	20.941		10.197	19.695	

MA = Marktanteil in %, Umsatz in Millionen €, Rundungsdifferenzen möglich

Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

Welche Art von Bäckereien gibt es in Deutschland?

In der Brot- und Backwarenbranche werden allgemein drei Betriebstypen unterschieden:

- Handwerksbäckereien verkaufen unverpacktes Brot und Backwaren "über die Theke", vor allem in der unmittelbaren Nachbarschaft. Einige Handwerksbäckereien haben auch Filialen in der Nähe. Der Marktanteil dieser Bäckereien wird auf etwa zehn Prozent geschätzt – mit seit Jahren sinkendem Marktanteil.

- Filialbäckereien sind meist Teil eines großen Filialnetzes und werden entweder in Eigenregie oder über Franchise-Modelle betrieben. Die größten Filialbäckereien in Deutschland haben mehrere hundert Filialen, zum Teil auch im Lebensmitteleinzelhandel. Die 10 größten Filialbäckereien hatten 2021 fast 5.200 Filialen.

Filialbäckereien liefern unverpacktes Brot und Backwaren im Bedienungsvorverkauf "über die Theke". Sie sind in erster Linie zuständig für die Versorgung des unmittelbaren Umfelds, aber auch für den Reiseverkehr über Filialen in Bahnhöfen und Flughäfen. Kennzeichnend für Filialbäckereien ist meist die dezentrale Produktion, d.h. die Backwaren werden oft in den Filialen „just in time“ fertig gebacken und stehen so je nach Bedarf für die Verbraucher frisch zur Verfügung. Der Marktanteil der Filialbäckereien wird auf 40 Prozent geschätzt.

- Lieferbäckereien liefern verpacktes Brot an den Lebensmitteleinzelhandel und an Discounter, aber auch an Großverbraucher wie Kliniken, Universitäten, Unternehmen oder Kantinen. Für den Außer-Haus-Verzehr werden auch die Gastronomie, Hotellerie, Burger-Ketten, Tankstellen und andere Versorger beliefert. Seit einigen Jahren finden sich Produkte der Filialbäckereien auch im Lebensmitteleinzelhandel. Das bezieht sich insbesondere auf Backstationen, in denen unverpackte Brot und Backwaren in Selbstbedienung angeboten werden. Der Marktanteil der Lieferbäckereien wird auf rund 45 Prozent geschätzt – mit leicht ansteigender Tendenz.

<p>Wie werden Brot und Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel angeboten?</p>
--

Im Handel werden Brot und Backwaren in unterschiedlicher Form präsentiert:

- im Brotregal als fertig verpackte Brote und Backwaren in verschiedenen Gewichtsgrößen, meistens als verzehrfertige Brote oder als Backwaren zum Fertigbacken.
- in Backstationen entweder als tiefgekühlte oder vorgebackene Backwaren, die in einem speziellen Ofen fertiggebacken werden, bei den Discountern oft auch in Backautomaten
- in der Tiefkühltruhe als reichhaltiges Angebot an tiefgekühlten Backwaren.
- in der sogenannten Vorkassenbäckerei im Eingangsbereich mit einem teilweise angelieferten, teilweise vor Ort gebackenen Sortiment.

Corona Pandemie und Ukraine Krieg haben die Nachfrage nach hygienisch verpackten Broten und Backwaren gefördert. Davon profitieren insbesondere Lieferbäckereien, die Lieferanten der Handelskonzerne Edeka, Schwarz-Gruppe, Rewe-Group, Aldi, Norma, Globus, Bünning, Bartels Langness, Dohle, Tegut, Kaes V-Markt, Klaas & Kock, Wasgau sind.

<p>Wo kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher Brot und Backwaren?</p>
--

Nach Zahlen der GfK und der Lebensmittelzeitung haben in den ersten fünf Monaten des Jahres 2022 die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland Brot und Backwaren bei folgenden Verkaufsstellen gekauft (Angaben in Prozent):

Lebensmittel-Vollsortimenter	13
Warenhäuser	6
Bäckereien	32
Discounters	24
Vorkassenbereich von Supermärkten	20
Sonstige Verkaufsstellen	4

Verbraucher trends

- Wachsende Präferenz für **SB-Verpackte Brote und Backwaren**
- Effizienzgewinne durch **Bevorratung** mit folgenden Effekten:
 - Zeitgewinn durch Senkung der Einkaufszeiten
 - Kostensenkung beim Sprit
- Wachsende Nachfrage nach **umwelt- und gesundheitsbewusster Ernährung**
- Wachsendes Interesse an **Bio-Produkten**
- Wachsende Vorliebe für **Ethnic-Food** und **länderspezifische Brot-Spezialitäten**

Zahlen und Fakten Personal

- Unsere Mitgliedsunternehmen beschäftigen rd. 27.500 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Insgesamt dürften in den Großbäckereien rd. 34.500 abhängig Beschäftigte tätig sein.
- Der Anteil an Frauen in leitenden Positionen wächst weiter an. Mitgliedsfirmen haben teilweise einen Frauenanteil im Top-Management von bis zu 50 Prozent.

Liefer- und Filialbäckereien der Zukunft – Transformation tut not zur Sicherung der Versorgung

Bereiche der Transformation werden insbesondere sein:

1. Personalmanagement
2. Energiemanagement

1. Transformationsziele des Personalmanagements für Liefer- und Filialbäckereien sind zum Beispiel:

- Förderung der Gleichstellung von Frau und Mann im Spitzenmanagement und Mittelmanagement.
- Strategische Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie für Frauen und Männer.
- Klischeefrei Vollzeit- und Teilzeitmodelle etablieren und damit alle potenziellen Arbeitskräfte - auch Mütter und Väter – erschließen.
- Strategisch Mitarbeiterzufriedenheit und Mitarbeitertreue fördern durch innerbetrieblich klare Regelungen für Homeoffice und Präsenz am Arbeitsplatz.
- Förderung von personeller Vielfalt und Gleichberechtigung.
- Partnerschaft statt Paternalismus mit sozialen und ökologischen Standards fördern.
- Investitionen in Fort- und Weiterbildung für die Arbeitswelt von morgen mit zahlreichen neuen Kompetenzen.
- Einstellung von Menschen mit Chancenaufenthaltsrecht und Bleibeperspektive (Humanitärer Paradigmenwechsel)

2. Transformationsziele für Energiemanagement sind zum Beispiel:

- Installation von Zweistoffbrennern im Kesselhaus der Bäckerei, die sowohl mit Wasserstoff als auch mit Erdgas betrieben werden können und während des Betriebes zwischen den beiden Energieträgern umschalten.
 - ➔ Ziel ist die massive Einsparung von CO², die damit verbundene Dekarbonisierung und eine nachhaltige Entlastung der Umwelt.
 - ➔ Der Wasserstoff-Netzausbau wird in Deutschland massiv gefördert.

- ➔ Drei Viertel der vorhandenen Erdgas-Infrastruktur ist nach Meinung von Experten in der Lage, 100 Prozent des Wasserstoffes zu transportieren.
- Mit Photovoltaik-Anlagen selbst Strom erzeugen und Sonnenenergie nutzen.
- Investitionen in E-Mobilität des Fuhrparks.
- Umweltschonende Produktion durch optimale Auslastung der Backflächen und Vermeidung von Wärmeverlusten durch kontinuierliches Backen.
- Vermeidung von offenstehenden Türen und Toren.
- Optimierung der Backofentemperatur.

Resümierend steht die Brot- und Backwarenbranche vor der Bewältigung großer und komplexer Aufgaben. Mit innovativem Unternehmergeist, Fortschrittsdenken und Qualifikation werden die Liefer- und Filialbäckereien Herausforderungen und Transformation bewerkstelligen. Das sind sie der Nachfrageseite von Brot- und Backwaren schuldig.