

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 Bundesfachschule Weinheim* 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 Bundesfachschule Weinheim* 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.

In Deutschland gibt es rund 16.000 Handwerksbäckereien. Davon sind ca. 11.300 Mitglied einer Bäckerinnung, was einem Organisationsgrad von mehr als 71% 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 328 *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 2007



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



Das Bäckerhandwerk zählt mit einem jährlichen Gesamtumsatz von rund 12 Mrd. Euro und 276.000 Beschäftigten zur Spitzengruppe der deutschen Handwerksberufe. Im Jahr 2006 konnten die Betriebe zum zweiten Mal in Folge wieder eine Zunahme der Beschäftigtenzahlen bei gleichem 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. Ein auf 52% gesteigerter Marktanteil bestätigt trotz des harten Wettbewerbs die führende Position des Bäckerhandwerks.

Die Ausbildungssituation zeigt es deutlich: Das Bäckerhandwerk hat Zukunft! Derzeit befinden sich ca. 36.000 junge Menschen in der Ausbildung zum/zur Bäcker/in und zum/zur Bäckereifachverkäufer/in – das sind rund 1.300 Auszubildende mehr als 2005 und insgesamt 13% der Beschäftigten.

Der Konsum von Brot und Gebäck ist seit vielen Jahren konstant. Allein der Inner-Haus-Verzehr von Brot belief sich im Jahr 2006 auf ca. 47 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 ca. 16.300 Betriebe (Stand: 31.12.2006) in ganz Deutschland zurückgegangen. Damit einher geht ein nachhaltiger Strukturwandel, bedingt durch den Einsatz moderner Technologien in Produktion und Verkauf sowie durch veränderte Verzehr- und Konsumgewohnheiten der Verbraucher.

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

Der größere Umsatz je Betrieb begünstigt die Einführung neuer Technologien: Mehlsiloanlagen, Teigstraßen, EDV-gesteuerte Verwiegesysteme, Öfen 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 Vertriebsstrukturen Backwaren zu Discountpreisen anbieten.

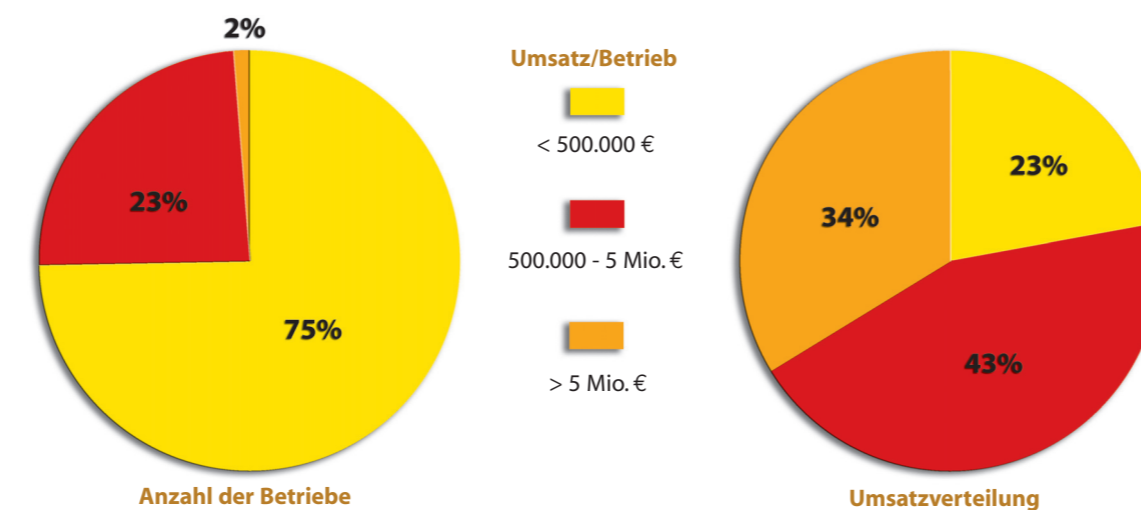
WIRTSCHAFTLICHE SITUATION

Entwicklung des Bäckerhandwerks in Deutschland von 2001 – 2006

	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Betriebe¹⁾	18.888	18.169	17.580	17.178	16.741	16.280
Filialen²⁾	28.500	29.200	29.800	30.000	30.000	30.000
Bäckereifachgeschäfte gesamt	47.388	47.369	47.380	47.328	47.000	47.000
Beschäftigte, davon Auszubildende	309.500 32.988	300.200 31.482	283.100 31.481	272.300 32.968	274.000 34.753	275.700 36.209
Gesamtumsatz in Mrd. €³⁾	13,45	13,01	11,85	11,76	11,89	11,88
durchschnittliche Mitarbeiterzahl/Betrieb	16,60	16,80	16,30	15,90	16,40	16,90
durchschnittlicher Jahresumsatz/Betrieb in €	723.000	727.000	684.000	695.000	710.000	730.000

1) Stand: 31.12.2006 2) Hochrechnung 3) Ohne Mehrwertsteuer

Umsatzverteilung im deutschen Bäckerhandwerk



Die Grafiken verdeutlichen die Umsatzverteilung im deutschen Bäckerhandwerk: Die mit 2% kleine Gruppe der Bäckereien mit mehr als 5 Mio. € Jahresumsatz erwirtschaftet einen Umsatzanteil von 34%. Die Betriebe

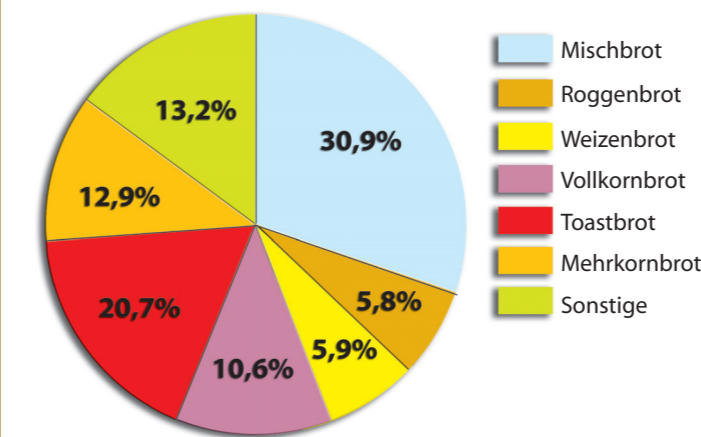
mit 500.000 bis 5 Mio. € Jahresumsatz können einen Umsatzanteil von 43% verbuchen und die Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz (75% aller Betriebe) erwirtschaften 23% des Gesamtumsatzes.

DATEN KOMPAKT

Deutschland – DAS LAND DES BROTES. In keinem anderen Land der Welt gibt es eine größere Backwarenvelfalt. 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 – 2006



Grafik: Brotkorb 2006 (Quelle: GfK 2007)

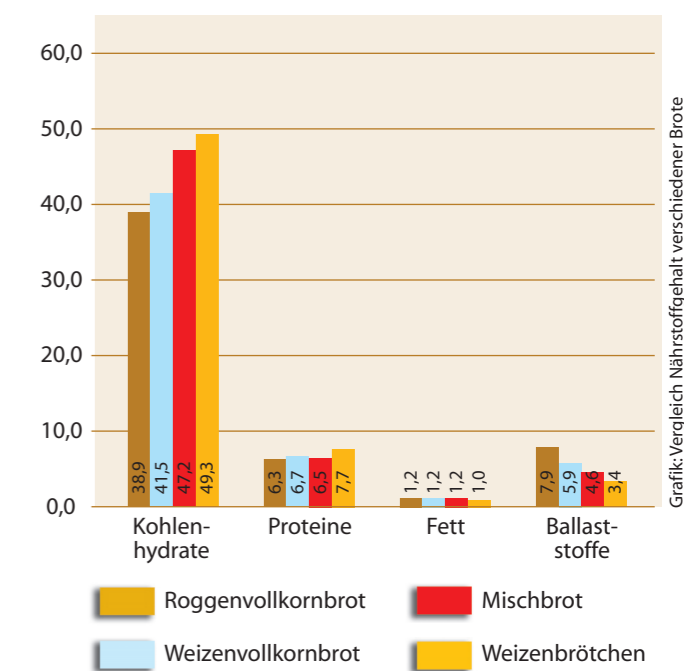
Neben Brot und Kleingebäck wird in deutschen Backstuben eine große Vielfalt an Feinen Backwaren hergestellt: z.B. Torten, Blechkuchen, Plunder-, Blätterteig- und Dauergebäck.

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

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

PRODUKTE