



---

VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN e.V.

Jahrespressekonferenz Verband Deutscher Großbäckereien e. V. am 03.  
September 2020 in Gütersloh

**Verbandspräsidentin: Großbäckereien unterstützen weiterhin Julia  
Klößners Reduktions- und Innovationsstrategie**

***Corona-Effekt:***

**Gespaltene Geschäftslage bei Liefer- und Filialbäckereien**

Gütersloh/Düsseldorf, 03.09.2020

## **Über den Verband Deutscher Großbäckereien e.V.**

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist seit mehr als 100 Jahren der Fachverband der Filial- und Liefer-Großbäckereien. Seine Mitglieder garantieren in Deutschland und auch in Österreich die Vielfalt des Brot- und Backwarenangebots für die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland und Österreich. In Deutschland repräsentieren Filial- und Lieferbäckereien den weitaus größten Teil des Branchenumsatzes. 2018 (neuere statistische Zahlen liegen noch nicht vor) erreichte der Branchenumsatz insgesamt rund 21 Milliarden Euro.

Der Anteil der Liefergroßbäckereien und Filialgroßbäckereien am gesamten Branchenumsatz erreichte einen Anteil von über 70%.

Die Lieferbäckereien vertreiben ihre Produkte überregional über den Lebensmitteleinzelhandel einschließlich Discounter. Die Brote und Backwaren sind hygienisch verpackt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) variiert für die Konsumenten von 10 Tagen oder 28 Tagen oder 6 Monaten. Brote und Backwaren der Lieferbäckereien sind optimal zum Bevorraten geeignet.

Lieferbäckereien liefern zum Teil tiefgekühlte Brote und Backwaren, die der Konsument zu Hause aufbacken kann. Zum Produktportfolio gehören auch Bake-off-Waren (auch Pre-bake-Ware bezeichnet), die frisch, gekühlt, halbgebacken oder tiefgekühlt in Form von Teiglingen von den Großbäckereien geliefert und im Markt in Backöfen fertig gebacken wird.

Die Filialgroßbäckereien sind neben den Lieferbäckereien die zweite Akteursgruppe im Verband Deutscher Großbäckereien. Sie beliefern ihr eigenes, zumeist regional verankertes Netz an Verkaufsstätten und Filialen. Franchise- oder Partnersysteme spielen eine große Rolle. Darunter können auch Filialen im Vorkassenbereich des Lebensmitteleinzelhandels sein. Geliefert werden sowohl frische und fertig gebackene Ware als auch gekühlte, vorgebackene und tiefgekühlte Bake-off-Produkte, die in den Filialen fertig gebacken werden. Neben dem mit Bedienung und ggf. Beratung verbundenen Verkauf von Brot und Brötchen sind Brot- und Brötchen-Snacks ein wichtiges und wachsendes Produktsegment, mit dem Filialgroßbäckereien punkten.

## Wie sieht die Inhaberstruktur der Backwarenhersteller aus?

- Die Anzahl der Familiengesellschaften, in denen Inhaberinnen und Inhaber gemeinsam mit Leitenden Angestellten ohne familiäre Verbindung das Unternehmen führen, wächst weiter an. Das ist die logische Konsequenz der Fortsetzung der Konzentration und des Größtenwachstums.
- Die Zahl der Familiengesellschaften, in denen kein oder nur noch wenige Familienmitglieder in der Geschäftsführung aktiv sind, sondern primär Beratungs-, Kontroll- und Vetofunktionen übernehmen, steigt ebenfalls an.
- International tätige Finanzinvestoren schauen sich in der Brot- und Backwarenbranche um nach Familiengesellschaften, die planen, ihr Eigentum zu verkaufen.
- Handelskonzerne wie u.a. Edeka, Rewe und die Schwarz-Gruppe (Lidl und Kaufland) zählen ebenfalls zum Eigentümerkreis von Filialgroßbäckereien.

## Ausgewählte Corona-Effekte für Großbäckereien

### Gespaltene Geschäftslage bei Lieferbäckereien und Filialgroßbäckereien.

#### *Geschäftslage Lieferbäckereien*

- Corona beschert im Segment Brot und Backwaren gemäß GfK Consumer Index einen Umsatzzuwachs im Juni 2020 gegenüber dem Vorjahresmonat von 9% und ein leichtes Mengenplus von 4 %. Damit setzt sich die positive Umsatz- und Absatzentwicklung seit Beginn der Corona Krise fort.

- Shopper präferieren seit Corona noch mehr Produktsicherheit – auch bei Brot und Backwaren. Infolgedessen profitieren Lieferbäckereien mit hygienisch verpackten Brot und Backwaren stark von der positiven Umsatz- und Absatzentwicklung.

- Wiederkehr der Aktion Eichhörnchen. Versorgungssicherung und Vorratshaltung zu Hause ist seit dem Lockdown extrem wichtig geworden. Das Produktportfolio der Lieferbäckereien kennzeichnet ein MHD von 10 Tagen bis zu 180 Tagen ungeöffnete Genussfrische und ohne Konservierungsstoffe. Nachfrageboom in der Corona-Krise bei Broten und Backwaren der Lieferbäckereien ist die Folge.

### *Geschäftslage Filialgroßbäckereien*

- Der Lockdown hat zu einem Umsatz- und Absatzeinbruch geführt.
- Die Kundenfrequenz ging und geht zurück.
- Homeoffice, Online-Konferenzen, Krise der Hochfrequenzlagen verringern die Snack-Nachfrage, die aber ein wichtiger Umsatz- und Ertragsbringer ist.

### **Zahlen und Fakten Personal und Tarifverhandlungen**

- Unsere Mitgliedsunternehmen beschäftigen rd. 27.500 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Insgesamt dürften in den Großbäckereien rd. 34.500 abhängig Beschäftigte tätig sein.
- Erfreulicherweise ist auch bei den Liefer-Großbäckern die Zahl der Auszubildenden in den letzten Jahren wieder gestiegen, bei den Filial-Großbäckereien war sie immer schon stärker.

Geschätzt dürften sich derzeit rd. 400-500 Personen in der Ausbildung bei unseren Unternehmen befinden.

- Hauptsächliche Ausbildungsberufe sind:

- Bäcker und Konditoren
  - Verkäufer/-in
  - Bäckerei-Fachverkäufer/-in
  - Mechatroniker
  - Elektroniker, Industrieschlosser
  - Maschinen- und Anlagenführer
  - Fachkraft für Lebensmitteltechnik
  - Fachkraft für Lagerlogistik / Fachlagerist
  - Kauffrau/-mann für Büromanagement
  - Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Der Anteil an Frauen in leitenden Positionen wächst weiter an. Mitgliedsfirmen haben teilweise einen Frauenanteil im Top-Management von bis zu 50%.

## **Tarifverhandlungen 2020**

- Begleitet von Warnstreiks konnte am Mittwochabend 26.08.2020 bei der zweiten Tarifverhandlung in Karlsruhe ein Tarifergebnis erzielt werden. Die rund 1500 Beschäftigten der Lieken- und Bäckerbub (Edeka)-Betriebe in Baden-Württemberg und im Saarland erhalten ab 1. September dieses Jahres 2,3 Prozent mehr Geld.
- Die Ausbildungsvergütungen steigen zum 1. September dieses Jahres um 2,3 Prozent. Der neue Tarifvertrag kann frühestens zum 28. Februar des kommenden Jahres gekündigt werden.  
Die nächsten Tarifverhandlungen finden in den restlichen Bundesländern statt in der Zeit vom 10.09.-18.09.2020.

## **Großbäckereien unterstützen ausdrücklich weiterhin die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie von Ministerin Klöckner**

In Deutschland sind 47 Prozent der Frauen, 62 Prozent der Männer und 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig (Quelle: zitiert aus der Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 19.08.2020). Ein Grund hierfür ist der Konsum von zu viel ernährungsphysiologisch ungünstig beschaffenen Lebensmitteln. Ungünstige Bestandteile sind:

- Energie/ Kaloriengehalt
  - gesättigte Fettsäuren
  - Zucker
  - Natrium/Salz
- 
- Wir haben massiv Salz reduziert In einem jahrelangen Prozess haben die Lieferbäckereien den Salzgehalt wichtiger Brotsorten schrittweise reduziert. Im deutschen LEH werden heute nur noch verpackte Brote mit Salzgehalten zwischen 1 und 1,3 % angeboten. Verpacktes Brot ist im LEH das bedeutendste Backwarenssegment mit über 70% Marktanteil. Damit ist ein großer Teil der deutschen Backwaren bereits auf einem sehr niedrigen Salzniveau. Bundesministerin Klöckner bittet um eine konkrete Zielvereinbarung zur Salzreduktion in Brot und Backwaren in Mitgliedsunternehmen.

*Arbeitskreis Reformulierung Um die Reduzierungsbemühungen unserer Mitglieder zu koordinieren haben wir den Arbeitskreis Reformulierung ins Leben*

*gerufen. Der Arbeitskreis Reformulierung des Verbandes Deutscher Großbäckereien arbeitet aktuell an der Gestaltung der Zielvereinbarung zur Salzreduktion in Brot und Backwaren.*

- Filialbäckereien bereiten sich vor Bei den Filialbäckereien stehen noch einige Anstrengungen bevor: ihr Angebot ist vielfältiger und vielfach handwerklich geprägt, gleichzeitig ist ihr Marktanteil aber auch geringer als der der Lieferbäckereien. Daher sollte eine behutsame Reduktion über längere Zeit vorgenommen werden. Diese sollte auf den hohen Anteil an Brotspezialitäten sowie auf die technischen Möglichkeiten im Filialbereich Rücksicht nehmen. Grundsätzlich sind viele Filialbäckereien bereit eine Salzreduktion mit Augenmaß anzugehen, hierzu wird der Verband weitere Gespräche koordinieren.
- Gleiche Bedingungen für Handwerk und große Filialbetriebe: Alle Reduzierungsschritte im Filialbereich müssen unter fairen Bedingungen, also im Gleichschritt mit den Kollegen des Bäckerhandwerks, geschehen. Salz ist ein wichtiger Geschmacksträger. Es wäre ein falsches Signal, wenn salzreduzierte Backwaren vom Verbraucher gemieden würden.
- Brotverzehr nicht gefährden Keinesfalls darf die Absenkung des Salzgehaltes dazu führen, dass sich die Verbraucher vom Brotverzehr verabschieden. Denn Ernährungsphysiologen und Mediziner raten, den Anteil getreidebasierter Lebensmittel in der Ernährung zu steigern.
- Fett - TFA erfolgreich reduziert Bei der Reduzierung von Fett haben unsere Mitglieder gute Fortschritte gemacht: in den letzten Jahren wurden Rohstoffe mit hohem Gehalt an Transfettsäuren

(TFA) durch solche mit niedrigem Gehalt ersetzt. Durch Reformulierung liegt der TFA-Gehalt dieser Backwaren durchgehend unter 2%.

### **Absatzverteilung von Brot in Deutschland nach Sorten im Jahr 2019**

• Mischbrot	24,6%	Weizenbrot	7,7%
• Toastbrot	24,1%	Roggenbrot	6,0%
• Körner + Saaten	15,7%	Dinkel	3,4%
• Vollkornbrot/ Schwarzbrot	11,6%	Sonstige	6,9%

### **Vorschau auf zukünftige Herausforderungen**

Die umwelt- und menschengerechte Gestaltung der Geschäftsmodelle wird uns fordern. Unter anderem sind Handlungen gefragt wie beispielsweise:

- Die Entwicklung grüner Verpackungsalternativen, die mehr biobasiert sind.
- Das Anschaffen von CO<sub>2</sub> sparsamen Fuhrparks mit E-Mobilisierung, Hybridelektrofahrzeugen und Brennstoffzellen-Fahrzeugen (Amazon kauft Streetscooter und eVito als Elektrolieferfahrzeuge).
- Die Etablierung New Work- Modellen für Work-Life-Balance mit Homeoffice, Video-Konferenzen mit alternierenden Telearbeitszeiten.
- Die Verzahnung von Online und Offline Geschäft.
- Die Befriedigung des Corona-Booms für Bio Produkte.
- Die Etablierung von New Leadership mit regelbasiertem Verhaltenskodex und Fair Play.