

2. September 2020

Kurzversion des Statements von  
der Präsidentin des  
Verbands Deutscher Großbäckereien e.V.,  
Prof. Dr. Ulrike Detmers  
zur Jahrespressekonferenz am  
3. September 2020  
im Parkhotel Gütersloh



Foto: Renate Lottis

## **Großbäckereien unterstützen weiterhin Julia Klöckners Reduktions- und Innovationsstrategie**

### ***Corona-Effekt:***

### **Gespaltene Geschäftslage bei Liefer- und Filialbäckereien**

Gütersloh/Düsseldorf, 03.09.2020

#### **Wesentliche Corona-Effekte für Großbäckereien**

Corona-Effekte haben zu einer gespaltenen Geschäftslage bei den Mitgliedergruppen geführt. Die Leistungen der Gruppe der Liefergroßbäckereien sind stark nachgefragt. Versorgungssicherheit und Vorratshaltung zu Hause sind seit dem Lockdown extrem wichtig geworden. Die hygienisch verpackten Brote und Backwaren, die über die Brotabteilung verkauft werden, befriedigen haargenau die Bedürfnisse der Shopper in Corona-Zeiten. Produktsicherheit ist sehr wichtig geworden und das Mindesthaltbarkeitsdatum. Letzteres variiert von 10 Tagen bis zu 180 Tagen bei ungeöffneter Genußfrische.

Die Gruppe der Filialgroßbäckereien hat durch den Lockdown Absatz- und Umsatzeinbrüche zu verzeichnen. Die Kundenfrequenz ging teilweise stark zurück. Die Snack-Nachfrage brach ein. Sie ist aber bei Filialgroßbäckereien ein wichtiger Umsatz- und Ertragsbringer. Homeoffice, Online-Konferenzen, der Einbruch beim Food-Service belasten das Geschäft.

## **Umsatz- und Ertragseffekte**

Die verhältnismäßig gute Geschäftslage der Liefergroßbäckereien bringt dringend benötigte Erträge zum Investieren in die Ökologisierung ihrer Geschäftsmodelle. In den Filialen müssen Kostenstrukturen auf den Prüfstand.

## **Relevante Veränderungen für die Zukunft**

Transparenz, Regionalität, Nachhaltigkeit boomen. Ein paar Beispiele des Change Managements sind das Etablieren von New-Work-Modellen für Work-Life-Balance mit Homeoffice, Video-Konferenzen und alternierenden Telearbeitszeiten. Grüne Verpackungsalternativen mit mehr biobasierten Verpackungsmaterialien fordern die Forschungs- und Entwicklungsabteilungen heraus.

Auf eine - hoffentlich ausbleibende - zweite Corona-Welle sind unsere Mitglieder und deren Belegschaften routinisiert vorbereitet. Die erste Corona-Welle wurde bewerkstelligt mit Sonderschichten, Mehrarbeit, Neueinstellungen, Teamleistungen bei dem smarten Engpass-Management der Backprozesse wegen erhöhter Mengenproduktion.

## **Staatliche Hilfen**

Für Notleidende hilft die Verlängerung der Kurzarbeit und finanzielle Corona-Hilfen des Staates für den Mittelstand.

## **Corona-Effekte auf Sortimentsgestaltung und Preis**

Die Produktportfolios haben sich in der kurzen Zeit nicht verändert. Produktneuheiten werden weiter in das Segment Brot und Backwaren gebracht. Die Brotpreise sind stabil und gehen nach unten wegen der Mehrwertsteuersenkung. Auf Produktivität und innovationsfördernde Erträge richten unsere Mitglieder permanent ihr Augenmerk. Darin sind wir Profis.

## **Post-Corona-Effekte**

Aktion Eichhörnchen etabliert sich. Die Nachfrage nach Brot und Backwaren mit längerer ungeöffneter Genussfrische steigt. Davon profitieren auch verpackte Aufbackwaren wie Toastbrote, Toastbrötchen, Wraps, Saatenbrote.

Meine Prognose lautet: Der Marktanteil der Liefergroßbäckereien und Filialbäckereien im Umfang von 70% des Branchenumsatzes, der 2018 mit insgesamt rd. 21 Mrd. Euro im Jahr beziffert wird, bleibt stabil bzw. wächst leicht an.

## **Großbäckereien unterstützen weiterhin Julia Klöckners**

## Reduktions- und Innovationsstrategie

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.