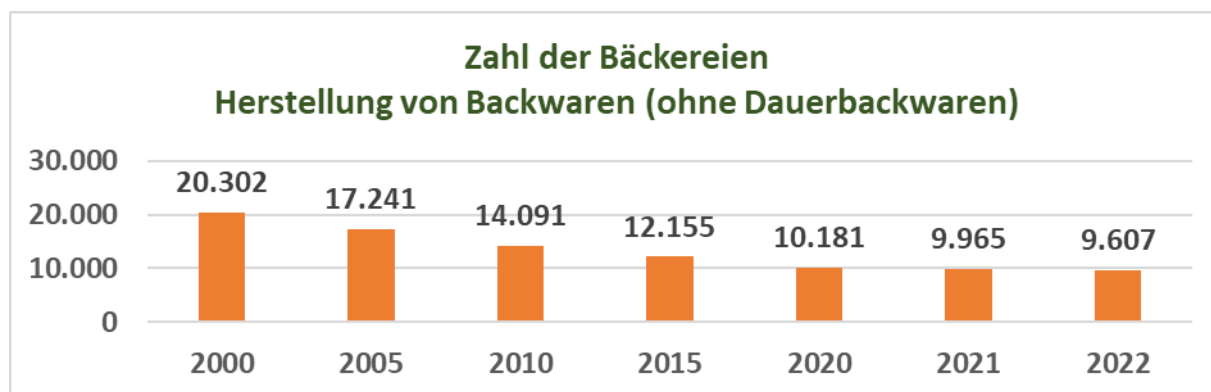




Ausgewählte Daten und Fakten zum Backwarenmarkt in Deutschland

2022 erneut weniger Bäckereien in Deutschland

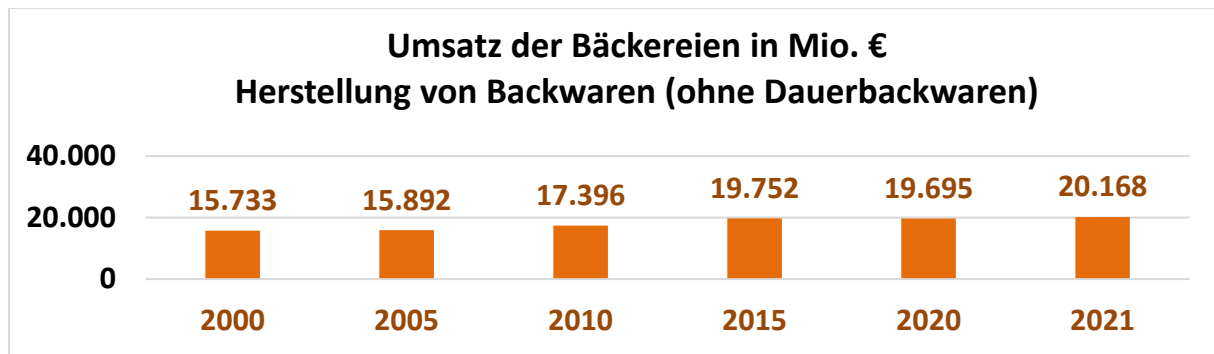
Die Zahl der Bäckereien in Deutschland (erfasst werden nur Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten) ist 2022 weiter gesunken. Waren es 2020 noch 10.181 Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten, so sank deren Zahl 2022 auf 9.607. Nach übereinstimmender Auffassung aller Experten wird die Zahl der Bäckereien auch in den kommenden Jahren weiter sinken.



Quelle: Statistisches Bundesamt

Umsatz der Branche über 20 Milliarden

Der Umsatz der Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten ist nach einem leichten Rückgang 2021 auf über 20 Milliarden gestiegen. Die größten Zuwächse gab es mit knapp fünf Prozent bei den Großbäckereien, insbesondere in der Größenklasse zwischen 25 und 50 Millionen.



Quelle: Statistisches Bundesamt

Umsatzrückgänge lediglich bei Bäckereien mit einem Jahresumsatz unter einer Million

Die Marktanteile der verschiedenen Größenklassen sind 2021 nahezu unverändert geblieben: 45 Bäckereien mit einem Umsatz von über 50 Millionen Euro, das entspricht einem Anteil von drei Prozent aller deutschen Bäckereien stehen für knapp ein Drittel der in Deutschland hergestellten Backwaren. Leichte Umsatzrückgänge gab es lediglich bei den Bäckereien mit einem Jahresumsatz unter einer Million Euro.

Umsatz (Mio. €)	2021			2020		
	Unter- nehmen	Umsatz	MA	Unter- nehmen	Umsatz	MA
bis 1	7.653	2.529	13	7.897	2.601	13
1 - 50	2.282	11.145	55	2.256	10.829	55
über 50	46	6.494	32	44	6.265	32
Insg.	9.981	20.168		10.197	19.695	

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

Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

Beste Chancen für Auszubildende in Großbäckereien

Großbäckereien bieten in traditionellen und modernen Berufen beste Ausbildungsbedingungen. Dazu gehören selbstverständlich Bäcker, Konditoren, Müller und Verkäufer. Daneben bieten die Betriebe aber auch Ausbildungsplätze für Mechatroniker, Lagerlogistiker, Elektroniker, Bürokaufmann, HR-Fachkraft und viele andere Berufe an (alle Bezeichnungen m/w/d). Die Ausbildungsvergütungen liegen aktuell bei rund 900 € monatlich und steigen kontinuierlich an

auf 1.160 € (1.-3. Ausbildungsjahr). Bei den letzten Tarifabschlüssen haben die Großbäckereien allen Auszubildenden eine befristete Übernahmegarantie für 12 Monate gegeben.

Es gibt bei den Großbäckereien Übernahmegarantien und erstklassige Aufstiegschancen. Dennoch erschwert es vor allem die demografische Entwicklung, genügend Auszubildende zu begeistern. Daher entwickeln sehr viele Unternehmen zusätzlich eigene Anreizsysteme für die begehrten jungen Nachwuchskräfte.

Auch nach der Ausbildung werden in den Filial- und Lieferbäckereien gute Löhne gezahlt. Die Ecklöhne für die Beschäftigten, also der Stundensatz für Fachkräfte, orientieren sich an den regionalen Tarifverträgen und liegen im Bundesdurchschnitt bei knapp 20 Euro brutto. Die bundesweite Erhöhung des Mindestlohns auf 12 Euro ab 1. Oktober 2022 bzw. 12,41 Euro ab 1. Januar 2024 wird die Filial- und Lieferbäckereien, die Mitglied im Verband Deutscher Großbäckereien sind, nicht tangieren, da hier bereits vorher höhere Löhne gezahlt wurden.

Im Handwerk ist die Anzahl der Auszubildenden 2022 im Vergleich zu 2021 sowohl in der Produktion als auch im Verkauf um weitere 11 Prozent gesunken, von 12.242 und 10.846.

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 zehn größten Filialbäckereien haben mehr als 5.000 Filialen bundesweit.

Filialbäckereien liefern unverpacktes Brot und Backwaren im Bedienungsverkauf "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.

Wie werden Brot und Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel angeboten?

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 gebackenem Sortiment.

Welches Brot bevorzugen Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland?

Toastbrot ist nach wie vor die beliebteste Brotsorte in Deutschland, gefolgt vom Mischbrot.

Brotsorte	Mengenanteil in %
Toastbrot	29,3
Mischbrot	24,3
Brote mit Körnern und Saaten	13,7
Vollkornbrot / Schwarzbrot	9,1
Weizenbrot	8,0
Sonstige Sorten	6,7
Roggenbrot	4,8
Dinkelbrot	4,2

Quelle: GfK

Stand: 01.10.2023

Rückfragen an:

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin
RA Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer
Vogelsanger Weg 111, 40470 Düsseldorf
Tel.: 0211 – 653086
Mail: juncker@grossbaecker.de