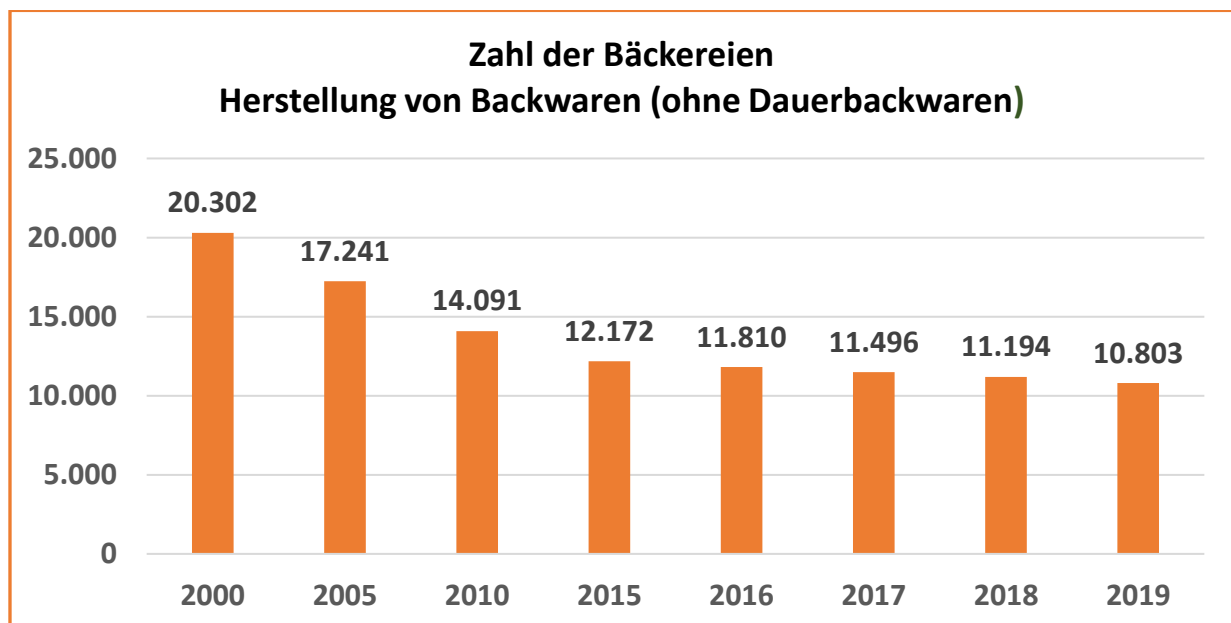




Ausgewählte Daten und Fakten zum Backwarenmarkt in Deutschland

Zahl der Bäckereien weiter rückläufig

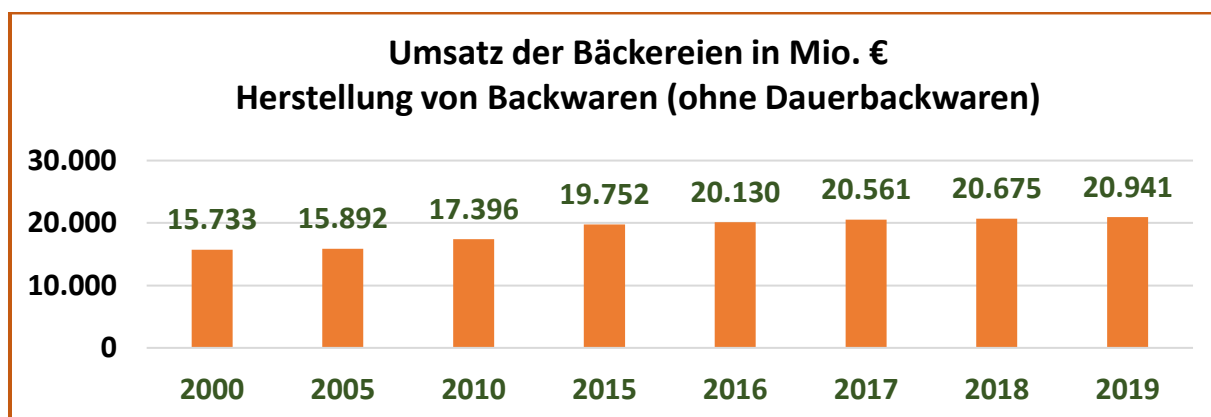
Die Zahl der Bäckereien in Deutschland (und erfasst werden nur Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten) ist 2019 um fast 400 Betriebe auf 10.803 Betriebe zurückgegangen. Diese Entwicklung wird sich auch in den nächsten Jahren fortsetzen.



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

Umsatz der Branche auf fast 21 Milliarden Euro gestiegen

Der Umsatz der Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten steigt weiter kontinuierlich an: 2019 näherte er sich der Marke von 21 Milliarden Euro.



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

Konzentration innerhalb der Branche setzt sich fort

Insbesondere in den Betrieben mit einem Umsatz von weniger als 1 Million sind sowohl die Anzahl der Betriebe als auch der Umsatz gesunken. Zuwächse gab es lediglich bei den Betrieben mit mehr als 1 Million Euro Umsatz. Rund ein Drittel aller Umsätze entfiel 2019 auf die Betriebe mit einem Umsatz von mehr als 50 Millionen Euro.

Umsatz (Mio. €)	2010			2018			2019		
	Unternehmen	Umsatz	MA	Unternehmen	Umsatz	MA	Unternehmen	Umsatz	MA
bis 1	11.938	3.445	20	8.781	2.780	13	8.412	2.725	13
1 - 50	2.119	8.744	51	2.364	11.230	54	2.345	11.445	55
über 50	34	5.207	30	45	6.666	32	46	6.771	32
insgesamt	14.091	17.396		11.194	20.675		10.803	20.941	

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 im ersten Jahr bei rund 850 € monatlich und steigen kontinuierlich an bis auf 1.150 €.

Es gibt 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.

Die Ecklöhne, also der Stundensatz für Fachkräfte, orientieren sich an den regionalen Tarifverträgen und liegen im Bundesdurchschnitt bei knapp 20 € brutto.

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 Bedienungsvverkauf "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 die zentrale 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 Lieferbäckereien 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.

Angebote von 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.

Stand: November 2021

Rückfragen an:

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer
Tel.: 0211 – 653086
juncker@grossbaecker.de