

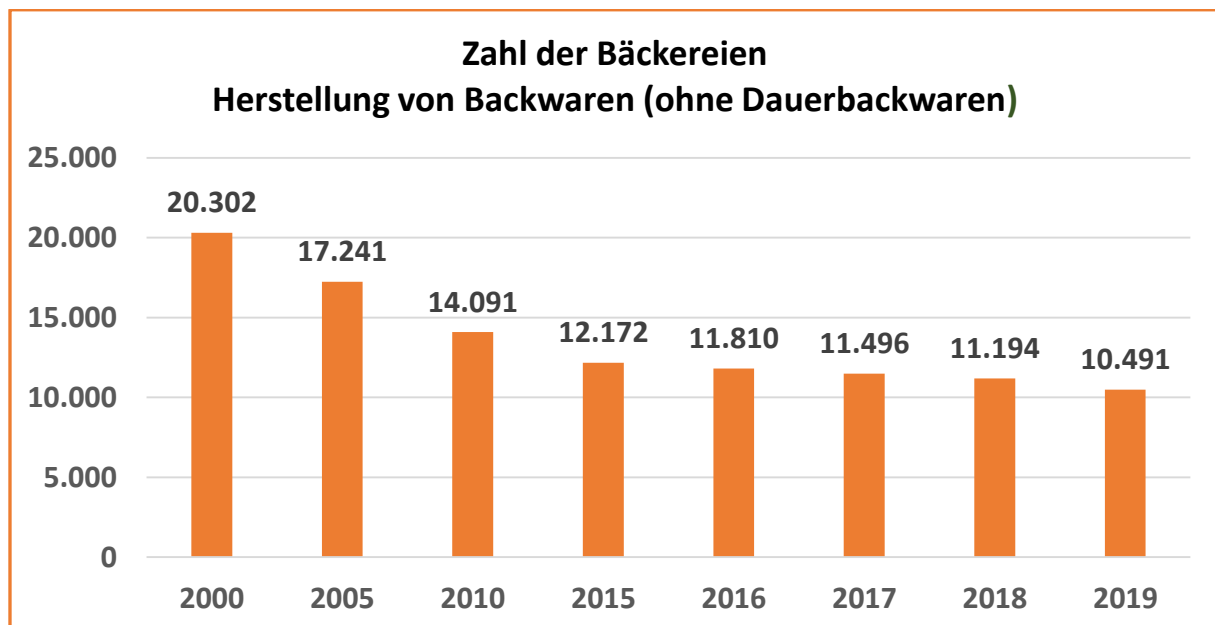


## Ausgewählte Daten und Fakten zum Backwarenmarkt in Deutschland

**Düsseldorf / Gütersloh, 3. September 2020.** Leider liefert die neueste Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes erst die Zahlen für 2018. Aber auch diese Zahlen zeigen, dass sich der Trend der letzten Jahre fortgesetzt hat:

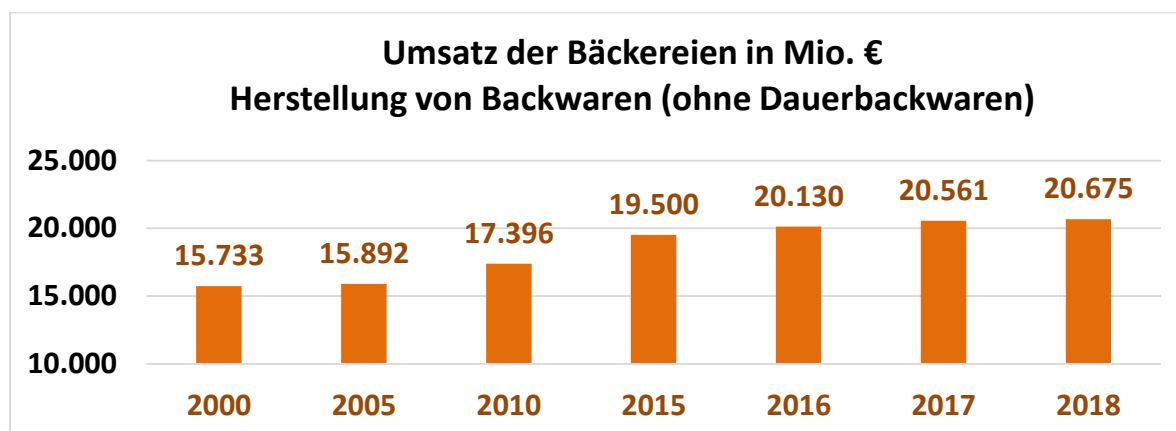
- Die Zahl der Bäckereien mit mehr als 17.500 Euro Umsatz jährlich ist weiter zurückgegangen auf 11.200. Wenn sich dieser Trend fortsetzt, hat sich 2020 die Zahl der Bäckereien in Deutschland in den letzten 20 Jahren nahezu halbiert.
- Der Umsatz der Branche ist weiter gestiegen auf 20,7 Milliarden Euro (2018) eine leichte Steigerung von 100 Millionen Euro gegenüber 2017. Leicht gestiegen ist auch der Umsatz pro Betrieb auf knapp 1,5 Millionen Euro.
- Die Zahl der Auszubildenden im Handwerk ist deutlich zurückgegangen von 28.500 (2012) auf 14.700 (2019), ein Rückgang um fast 50 Prozent.

### Zahl der Bäckereien weiter rückläufig: 2019 weniger als 10.500 Unternehmen



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

## Umsatz leicht gestiegen auf mehr als 20 Milliarden Euro



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

## Konzentration setzt sich fort

- 78 Prozent aller Bäckereien hatten 2018 einen Jahresumsatz von weniger als einer Million Euro, das waren 8.900 Unternehmen. Ihr Anteil am Gesamtumsatz der Branche lag 2018 bei rund 13 Prozent.
- Knapp drei Prozent aller Bäckereien hatten 2018 einen Umsatz über zehn Millionen Euro, das waren 324 Unternehmen. Der Anteil dieser Unternehmen am Gesamtumsatz der Branche lag 2017 bei 59,60 Prozent.

Umsatz (Mio. €)	2010			2017			2018		
	Unternehmen	Umsatz	MA	Unternehmen	Umsatz	MA	Unternehmen	Umsatz	MA
bis 1	11.938	3.445	20	9.062	2.840	14	8.781	2.780	13
1 - 50	2.119	8.744	51	2.389	11.036	53	2.364	11.230	54
über 50	34	5.207	30	45	6.686	33	45	6.666	32
insgesamt	14.091	17.396		11.496	20.561		11.194	20.675	

MA = Marktanteil in %, Umsatz in Millionen €

Rundungsdifferenzen möglich

Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

### Zahl der Auszubildenden weiter rückläufig

Aufgrund der demografischen Entwicklung beklagen viele Branchen Nachwuchsprobleme, insbesondere bei der Suche nach Auszubildenden. Der Wettbewerb der Branchen um Auszubildende hat deutlich zugenommen. In der Backbranche ist die Zahl der Auszubildenden in Produktion und Verkauf weiter zurückgegangen, genau wie in anderen Bereichen des Handwerks. 2019 gab es im Handwerk noch rund 14.700 Auszubildende. Damit hat sich die Zahl im Vergleich zu 2012 nahezu halbiert.

In Filial- und Liefergroßbäckereien wird nicht nur in den klassischen Berufen der Branche ausgebildet, sondern darüber hinaus z.B. in Lebensmitteltechnologie, Mechatronik und Lagerlogistik.

### 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". Sie versorgen meistens die unmittelbare Nachbarschaft. Einige wenige Handwerksbäckereien haben auch Filialen in der Nähe. In den meisten dieser Bäckereien arbeiten die Inhaber in der Produktion mit. Der Marktanteil dieser Bäckereien wird auf etwa zehn Prozent geschätzt – mit sinkendem Marktanteil.
- Filialbäckereien sind meist Teil eines großen Filialnetzes und werden entweder in Eigenregie oder über Franchise-Modelle unterhalten. Die größten Filialbäckereien in Deutschland haben bis zu 800 Filialen, zum Teil auch im Lebensmitteleinzelhandel. 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 wird auf 40 Prozent geschätzt.
- Lieferbäckereien liefern verpacktes Brot an den Lebensmitteleinzelhandel und an Discounter, aber auch 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.

## Wie werden Brot und Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel angeboten?

Im Handel werden Brot und Backwaren in unterschiedlicher Form präsentiert:

- im Brotregal fertig verpackte Brote und Backwaren in verschiedenen Gewichtsgrößen, meistens verzehrfertige Brote oder Backwaren zum Fertigbacken.
- In Backstationen werden entweder tiefgekühlte oder vorgebackene Backwaren in einem speziellen Ofen fertiggebacken, bei den Discountern oft auch als 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: September 2020**

### **Rückfragen an:**

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