



VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN e.V.

Branchenbeitrag des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V. zur „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ der Bundesregierung

Hintergrund und Zielsetzung

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. unterstützt die von der Bundesregierung verfolgte „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“.

Gemäß des Beschlusses der Mitgliederversammlung aus dem Jahr 2019 ist es das erklärte Ziel der im Verband Deutscher Großbäckereien organisierten Großbäckereien, einen freiwilligen Beitrag zur Bekämpfung von Übergewicht und daraus resultierenden Krankheiten zu leisten.

Darauf aufbauend führen wir folgendes aus:

A) Branchenbeitrag der Liefer-Großbäckereien zur Reduktion des Salzgehaltes

Die Liefer-Großbäckereien im Verband Deutscher Großbäckereien e.V. vertreiben Brot und Backwaren vor allem über den Lebensmitteleinzelhandel einschließlich der Discounter und beliefern darüber hinaus Großverbraucher wie Kantinen oder Krankenhäuser. Im Schwerpunkt stellen die Lieferbäckereien verpackte Backwaren aller Art, insbesondere Brot, her.

Seit mehreren Jahren reduzieren diese Backbetriebe regelmäßig und systematisch den Salzgehalt ihrer Backwaren.

Über das gesamte Sortiment verpackter Backwaren dürfte der Salzgehalt durchschnittlich noch bei etwa 1,2 - 1,3 Gramm Salz pro 100 Gramm Fertigprodukt liegen. Diese Reduktionsschritte wurden in jahrelanger sog. „stiller Reformulierung“ erreicht. Verbesserte Rezepturen und Verfahrenstechniken ermöglichten es, die Reduktion ohne geschmackliche Einbußen stattfinden zu lassen. Durch die schrittweise Absenkung konnten sich die Verbraucher an den salzärmeren Geschmack gewöhnen und es wurde so sichergestellt, dass keine Verminderung des ernährungsphysiologisch wichtigen Brotverzehr eingetreten



VERBAND DEUTSCHER GROSSBÄCKEREIEN e.V.

ist. Leitlinien der Reduktion waren und sind stets die Verbraucherakzeptanz und die technischen Notwendigkeiten, die einer Reformulierung gewisse Grenzen setzen.

Auf diesem Weg werden die Lieferbäckereien ihre Anstrengungen fortsetzen und streben eine weitere Salzreduktion mit dem Ziel an, bis Ende 2025 über das gesamte verpackte Backwarensortiment einen durchschnittlichen Gehalt von 1,1 g Salz/100g Fertigprodukt zu erreichen.

Laugengebäck und andere Spezialprodukte bleiben als Nischenprodukte von dieser Vereinbarung ausgenommen.

B) Branchenbeitrag der Großbäckereien zur Reduktion von Trans-Fettsäuren

In Bezug auf Trans-Fettsäuren, die nicht auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen, hat in allen Mitgliedsbetrieben bereits ein umfassender Reformulierungsprozess stattgefunden. Diese Trans-Fettsäuren wurden dabei entweder komplett entfernt, oder sind nur unterhalb der auf EU-Ebene verordneten 2 %-Schwelle (im Sinne der EU-VO 2019/649) enthalten.

C) Kommunikationsbeitrag des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.

Als Branchenverband wird der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. seine Mitglieder weiter fortlaufend über das Thema Reformulierung informieren und unterstützen. Dafür wurden und werden die Verbandsorgane, wie der Ausschuss für Lebensmittelrecht, und die Fachbeiräte ebenso genutzt wie Veranstaltungen und Publikationen des Verbandes und seiner Mitglieder als Kommunikationskanal.

Düsseldorf, den 21. Juni 2021

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Präsidentin

Armin Juncker
Hauptgeschäftsführer