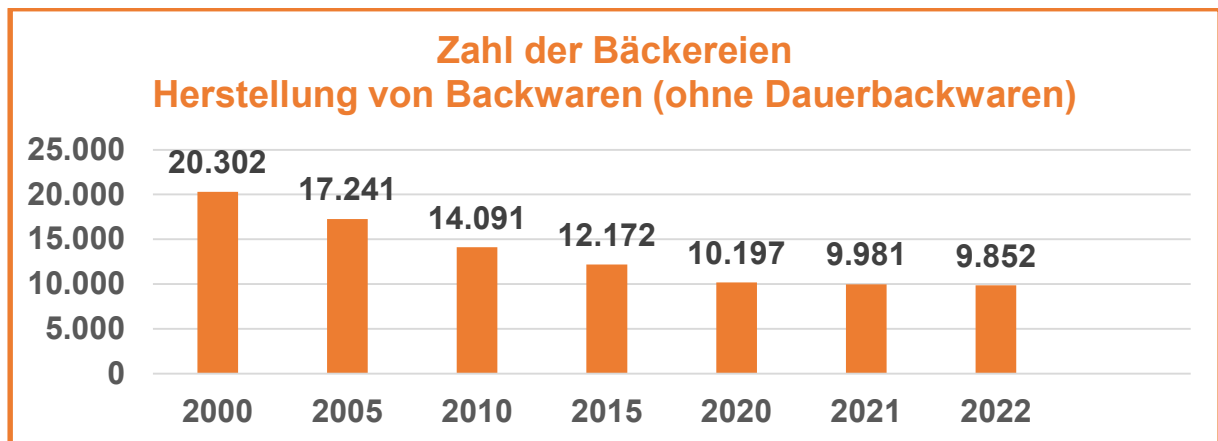




## Ausgewählte Daten und Fakten zum Backwarenmarkt in Deutschland

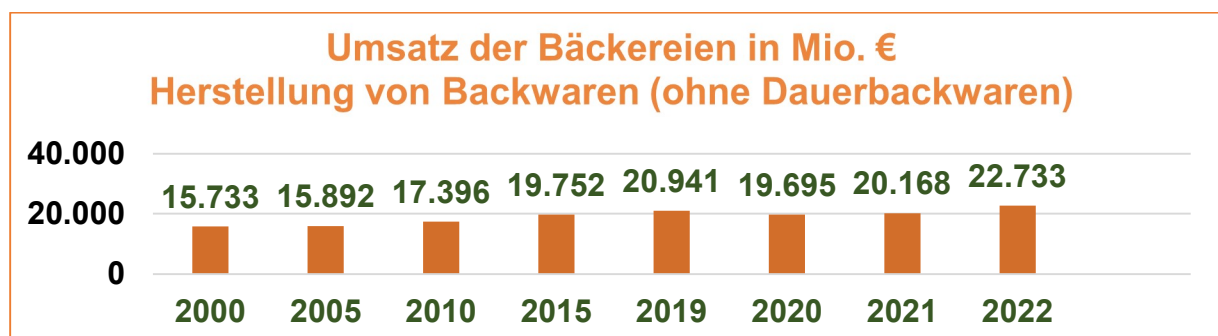
### Zahl der Bäckereien geht weiter zurück – Angebotsvielfalt bleibt

Die Zahl der Bäckereien in Deutschland (erfasst werden nur Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten) hat sich zwischen 2000 und 2023 mehr als halbiert. 2023 waren es nach Branchenmeldungen nur noch 9.242 Bäckereien. Dieser Trend ist nach übereinstimmender Auffassung aller Experten unaufhaltsam. Unabhängig von der Zahl der Bäckereien bleibt die Vielfalt des Angebots für die Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin sehr groß.



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamt

### Umsatz der Branche auf knapp 23 Milliarden gestiegen



Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes

Nach einem leichten Umsatzrückgang 2020 hat sich die Branche deutlich erholt. Der Umsatz ist 2022 im Vergleich zu 2021 deutlich gestiegen, sicherlich auch als Folge der gestiegenen Preise.

### Marktanteil der Bäckereien mit mehr als 50 Mio. Umsatz deutlich gestiegen

Leider liegt die Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes nur bis einschließlich 2022 vor. Sie bestätigt aber die Tendenzen der vergangenen Jahre: Der Marktanteil der Bäckereien mit einem Jahresumsatz von mehr als 50 Millionen ist deutlich gestiegen und lag 2022 bei 36 Prozent. Deutlich gesunken auf elf Prozent ist der Marktanteil der Bäckereien mit einem Umsatz unter einer Million Euro, im Vergleich zu 2010 hat er sich fast halbiert.

Umsatz (Mio. €)	2010			2021			2022		
	Unter- neh- men	Um- satz	M A	Unter- nehmen	Umsatz	MA	Unter- neh- men	Umsatz	MA
<b>bis 1</b>	11.938	3.445	20	7.653	2.529	18	7.375	2.489	11
<b>1 - 50</b>	2.119	8.744	51	2.282	11.145	55	2.422	12.055	53
<b>über 50</b>	34	5.207	30	41	6.494	32	55	8.190	36
<b>Insg.</b>	14.091	17.396		9.981	20.168		9.852	22.733	

**MA = Marktanteil in %, Umsatz in Millionen €, Rundungsdifferenzen möglich**  
**Quelle: Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes**

### Beste Chancen für Auszubildende und Beschäftigte in Großbäckereien

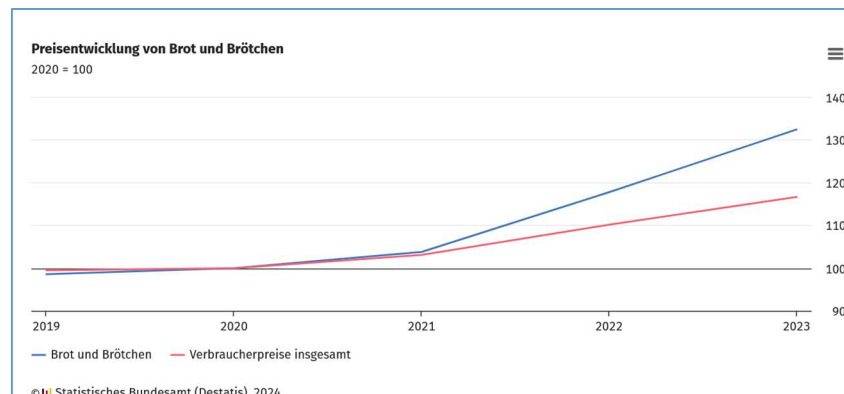
Großbäckereien bieten in traditionellen und modernen Berufen beste Ausbildungsbedingungen. Dazu gehören selbstverständlich Bäcker, Konditoren, Müller und Verkäufer. Daneben bieten die Betriebe aber auch Ausbildungsplätze für Mechatroniker, Lagerlogistiker, Elektroniker, Bürokaufmann, HR-Fachkraft und viele andere Berufe an (alle Bezeichnungen m/w/d). Die Ausbildungsvergütungen liegen aktuell bei knapp 2.000 € monatlich und steigen kontinuierlich an auf mehr als 1.700 € (1.-4. Ausbildungsjahr).

Es gibt bei Filial- und 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.

Die Anzahl der im Handwerk ausgebildeten Nachwuchskräfte ist 2023 nach Angaben des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks und des Statistischen Bundesamtes sowohl in der Produktion als auch im Verkauf weiter auf knapp 10.000 gesunken. Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge hat sich in den vergangenen zehn Jahren halbiert.

Die Ecklöhne für Beschäftigte der Großbäckereien, also der Stundensatz für Fachkräfte, orientieren sich an den regionalen Tarifverträgen und liegen im Bundesdurchschnitt bei rund 23,00 € brutto. Bundesweite Erhöhungen des Mindestlohnes tangieren die Filial- und Lieferbäckereien, die Mitglied im Verband Deutscher Großbäckereien sind, nicht, da hier immer schon deutlich höhere Löhne gezahlt wurden.

## Preise für Brot und Brötchen gestiegen



Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes sind die Preise für Brot und Brötchen zwischen 2019 und 2023 um rund ein Drittel gestiegen. Hauptgründe für die Preisanstiege könnten, so das Bundesamt, unter anderem gestiegene Kosten für Energie und Rohstoffe, aber auch steigende Personalausgaben sein. Der Preisanstieg hat sich allerdings verlangsamt: Mitte 2024 stiegen die Verbraucherpreise in Deutschland nur noch moderat, wenn auch auf hohem Niveau.

## 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 zusammen mehr als 5.000 Filialen.

Filialbäckereien liefern unverpacktes Brot und Backwaren im Bedienungverkauf "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.

### Ein Viertel der in Deutschland angebotenen Tiefkühlprodukte sind Backwaren

Nach der Absatzstatistik des Deutschen Tiefkühlinstituts waren 2023 rund ein Viertel aller in Deutschland angebotenen Tiefkühlprodukte Backwaren. Der Absatz von TK-Brot und Brötchen stieg 2023 gegenüber 2022 um mehr als zehn Prozent.

<b>TK-Backwaren insgesamt</b>	<b>1.078.800 t</b>
davon Kuchen, Torten u.ä.	214.200 t
Teige	13.300 t
Brot, Brötchen u.ä.	850.300 t
<b>TK-Backwaren im Lebensmitteleinzelhandel</b>	<b>238.000 t</b>
davon Kuchen, Torten u.ä.	124.700 t
Teige	2.500 t
Brot, Brötchen u.a.	110.800 t
<b>TK-Backwaren im Außer-Haus-Markt</b>	<b>839.800 t</b>
davon Kuchen, Torten u.ä.	89.500 t
Teige	10.800 t
Brot, Brötchen u.ä.	739.500 t

Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut, dti-Absatzstatistik, TKREPORT 5/24.

**Stand: August 2024**

#### Rückfragen an:

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.  
Tobias Schuhmacher, Hauptgeschäftsführer  
Vogelsanger Weg 111, 40470 Düsseldorf  
Tel.: 0211 – 653086  
Mail: schuhmacher@grossbaecker.de