

BRANCHENMONITOR BACK- UND TEIGWAREN

Herstellung von Back- und Teigwaren
WZ08-10.7

Düsseldorf, im April 2022



Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7)

1	Überblick	
1.1	Leitfragen	2
1.2	Sichtweisen auf die Branche	3
1.3	Branchenfakten in Kürze	4
2	Globaler Wettbewerb	
2.1	Branchenteilnehmer und -konzentration in Deutschland	5
2.2	Stellung der deutschen Back- und Teigwarenindustrie im globalen Kontext	6
3	Beschäftigung	
3.1	Beschäftigungslage in der Branche	7
3.2	Beschäftigungsrisiken in der Branche	8
4	Nachhaltigkeit	
4.1	Ökonomische Nachhaltigkeit	10
4.2	Soziale Nachhaltigkeit	11
4.3	Ökologische Nachhaltigkeit	12
5	Branchenausblick	
5.1	Trends und Themen der Branche	13
5.2	Chancen und Risiken des Marktes	14
6	Ergänzende Unterlagen	
6.1	Diskussionspunkte für den Aufsichtsrat	15
6.2	Weiterführende Informationen	16
	Sonderthema: Tiefkühl-Backwaren	17

1. Überblick

1.1 Leitfaden

i Ausgangspunkt des Branchenmonitors sind für die Mitbestimmungspraxis wichtige Leitfragen zur Situation und Entwicklung der Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren.

1 Welche Sichtweisen gibt es auf die Branche?

- Wie beurteilen Management, Investoren, Beschäftigte und ihre Vertreter, Politik und Gesellschaft die Branche?
- Sind die Sichtweisen identisch?

2 Wie hat sich die Branche konjunkturell und strukturell entwickelt?

- Wächst, stagniert oder schrumpft die Branche in Deutschland?
- Welche Bedeutung und Struktur hat die Branche im inter-/nationalen Kontext?

3 Wer sind wichtige Branchenteilnehmer?

- Welche nationalen Unternehmen von Bedeutung gibt es in der Branche?
- Wer sind die „Global Player“ und welche Rolle spielen deutsche Unternehmen?

4 Welche Einflüsse hat die Globalisierung auf die Branche?

- Welchen Einfluss und welche Folgen haben die Triebkräfte des globalen Wettbewerbs?
- Welche Risiken entstehen aus der Globalisierung für den deutschen Markt?

5 Wie ist die Beschäftigungssituation in der Branche?

- Wie ist die Beschäftigungslage in der Branche (z. B. Art der Arbeitsverhältnisse)?
- Welche Beschäftigungsrisiken gibt es in der Branche?

6 Welche Branchentrends und Chancen / Risiken gibt es?

- Wie entwickeln sich Markt und Wettbewerb?
- Welche Rolle spielen Innovationen in der Branche?
- Gibt es spezifische Chancen / Risiken?

7 Was ist im Aufsichtsrat zu diskutieren und wo finden sich weitere Informationen?

- Welche Kernfragen müssen in Bezug auf die Branchenentwicklung im Aufsichtsrat diskutiert werden?
- Welche Detailinformationen gibt es noch?

i Der vorliegende Branchenmonitor soll in kurzer und prägnanter Form Antworten auf die gemeinsam mit Praktikern entwickelten Leitfragen geben.

1. Überblick

1.2 Sichtweisen auf die Branche

i Back- und Teigwaren gehören zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Die Brot- und Backwarenindustrie befindet sich seit Jahren in einem massiven Strukturwandel.

Managementsicht

- Die Back- und Teigwarenindustrie gehört gemessen am Umsatz hinter der Fleisch- sowie Milchverarbeitung zu den wichtigsten Teilbranchen der Lebensmittelindustrie in Deutschland.
- Die meisten Betriebe der Lebensmittelindustrie sind der Back- und Teigwarenindustrie zuzuordnen, die Teilbranche weist die höchsten Beschäftigtenzahlen auf.
- Während der Corona-Krise durften Bäckereibetriebe zwar durch die Einstufung als systemrelevant geöffnet bleiben, die gastronomischen Teilbereiche (Cafés, Catering etc.) wurden aber durch die Krise dennoch tlw. schwer getroffen. Die Produktion von Teigwaren in Deutschland hat sich während der Corona-Krise hingegen deutlich erhöht.
- Der stetige Wandel in der Branche sowie Megatrends wie Digitalisierung und Fachkräftemangel erfordern Innovationen.

Beschäftigtensicht

- Die Arbeitszeiten in der Bäckereiindustrie zeichnen sich v.a. durch Nachtarbeit sowie Produktion an Sonn- und Feiertagen aus. Letztere ist gesetzlich begrenzt, wurde aber während Corona zwischenzeitlich ausgeweitet. Vor allem größere Bäckereibetriebe kämpfen für eine Ausweitung der Sonntagsarbeitszeit.
- Die Auszubildendenzahlen sind seit Jahren rückläufig. Gerade in kleineren Betrieben gibt es Nachfolgeprobleme, die die Pandemie verstärkte.
- In der Brot- und Backwarenindustrie fand in den letzten Jahren ein Strukturwandel von Handwerk hin zu industrieller Produktion statt, was auch in veränderten Anforderungen an die Beschäftigten resultierte.
- Die Zahl der produzierenden Meisterbetriebe, die in das Verzeichnis der Handwerkskammer eingetragen sind, geht seit Jahren zurück. 2008 gab es noch über 15.000 solcher Bäckereibetriebe, 2020 nur noch knapp 10.000.

Sichtweisen auf die Branche

Investorensicht

- Im Bereich Brot- und Backwaren ist die Struktur zweigeteilt zwischen einerseits industriellen Großbäckereien (Filial- oder Systembäckereien und Lieferbäckereien) und andererseits häufig eigentümergeführten Handwerksbetrieben.
- Den Großteil des Umsatzes erwirtschaften dabei die industriellen Bäckereien, obwohl sie nur einen Bruchteil der Betriebe in der Branche ausmachen.
- Der Strukturwandel in der Brot- und Backwarenindustrie ist mit einem anhaltenden Konsolidierungs- und Konzentrationsprozess durch Übernahmen, Zukäufe und Insolvenzen verbunden. **Der relativ stabile Markt ist für ausländische Investoren interessant.**
- Die Bedeutung der Teigwarenindustrie in Deutschland ist im Vergleich zu Backwaren geringer, lediglich 22 Betriebe gehörten der Branche 2020 an.

Politische / gesellschaftliche Sicht

- Brot, Back- und Teigwaren zählen zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln und sind für die Versorgung der Bevölkerung essenziell.
- Der Pro-Kopf-Verbrauch von Nudeln in Deutschland steigt seit Jahren kontinuierlich an und lag 2020 bei 9,5 kg. Auch der Brotkonsum der privaten Haushalte in Deutschland lag 2020 mit knapp 1,7 Mio. t etwa 4% über dem Vorjahr, wobei Brot heute eher als Beilage oder Zwischenmahlzeit und weniger als Hauptmahlzeit konsumiert wird.
- Während der Wandel zu einer günstigen und schnellen Herstellung auf Basis von Fertigmischungen und Prebake-Produkten die Industrialisierung der Brot- und Backwarenproduktion immer weiter vorantreibt, zeigen seit ein paar Jahren einige Handwerksbetriebe einen gegenläufigen Trend und konzentrieren sich auf Qualität, Regionalität und Transparenz.

i In Deutschland haben in der Branche die Hersteller von Backwaren die größte Bedeutung, nur wenige Betriebe stellen Dauerbackwaren und Teigwaren her.

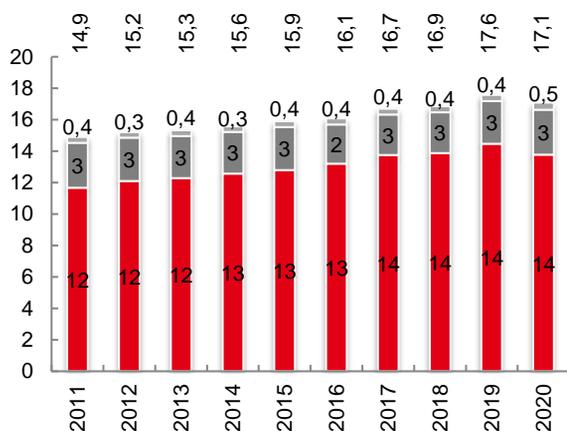
Quellen: ZVDB: Geschäftsberichte 2020 und 2021; Zahlen und Fakten; HBS (2018); Statista (ID 321192; 321210; 321217; 156453, 29282; 479497); WWF (2018): Unser täglich Brot; Deutsche Handwerkszeitung: Sonntagsarbeit - Bäcker fordern Gesetzesänderung (23.11.2021)

1. Überblick

1.3 Branchenfakten in Kürze

i Die Umsätze bei den deutschen Unternehmen von Back- und Teigwaren sind seit 2009 kontinuierlich gestiegen, bevor sie 2020 im Umfeld der Corona-Krise erstmals wieder rückläufig waren. Ein ähnliches Bild zeigt sich bei den Beschäftigtenzahlen.

Umsatzentwicklung (D)



Quelle: Destatis (42111-0004/-0005)

Angaben: in Mrd. €

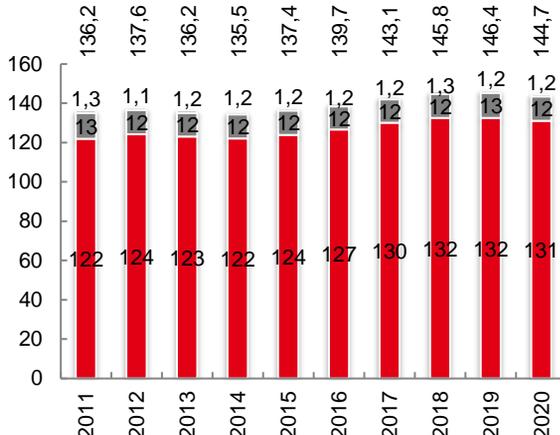
Anmerkung: WZ08-10.7 (Details s. letzte Seite)

Legende: WZ08-10.71 —

WZ08-10.72 —

WZ08-10.73 —

Mitarbeiterentwicklung (D)



Quelle: Destatis (42111-0004/-0005)

Angaben: in Tsd. Personen

Anmerkung: WZ08-10.7 (Details s. letzte Seite)

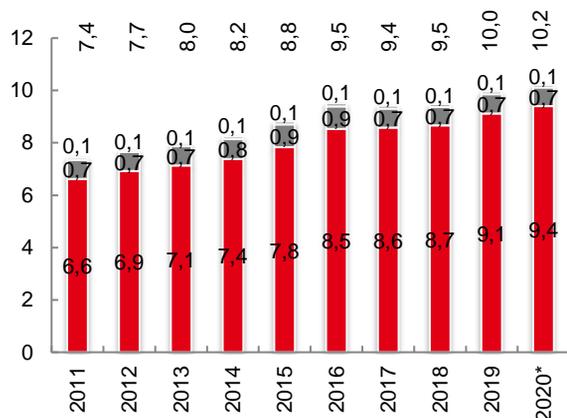
Legende: WZ08-10.71 —

WZ08-10.72 —

WZ08-10.73 —

**Zahlen,
Daten,
Fakten**

Bruttowertschöpfung (D)



Quelle: Destatis (42251-0003)

Angaben: in Mrd. € (* Prognose ohne Corona-Effekt)

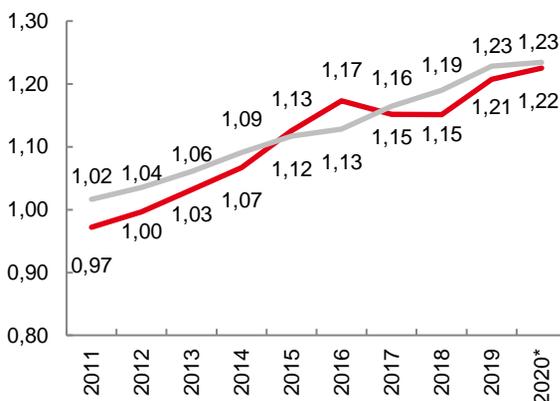
Anmerkung: WZ08-22.2 (Details s. letzte Seite)

Legende: WZ08-10.71 —

WZ08-10.72 —

WZ08-10.73 —

BLS & BWS pro Mitarbeiter (D)



Quelle: Destatis (42111-0004/-0005/42251-0003)

Angaben: Index 2010 = 100%

(* Prognose ohne Corona-Effekt)

Anmerkung: WZ08-10.7 (Details s. letzte Seite)

Legende: Bruttolohnsumme (BLS) pro MA —

Bruttowertschöpfung (BWS) pro MA —

i Die durchschnittliche Bruttolohn- und gehaltssumme der Mitarbeiter hat sich seit 2010 positiv und nahezu identisch zur durchschnittlichen Bruttowertschöpfung je Mitarbeiter entwickelt.

Bruttowertschöpfung = Umsatz + Subventionen + sonstige betriebliche Erträge - Verbrauch von Handelsware sowie Roh-/ Hilfs-/ Betriebsstoffen - Mieten/Pachten - betriebliche Steuern/Abgaben - bezogene Leistungen/andere betriebliche Aufwendungen

2. Globaler Wettbewerb

2.1 Branchenteilnehmer und -konzentration in Deutschland

i Die deutsche Industrie zur Herstellung von Back- und Teigwaren ist geprägt durch eine geringe Anzahl an überregional agierenden Großunternehmen und eine Vielzahl an kleineren, regional verankerten Unternehmen

Nr.	Name	Hauptsitz	Umsatz (in Mio. €) ¹⁾	Umsatz- anteil ²⁾	Mitarbeiter ³⁾	Tätigkeitsschwerpunkte/ Einsatzbereiche
1.	Harry-Brot GmbH	Schenefeld	1.078	6,3%	5.749	Backwaren (Brot)
2.	Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. KG (Gruppe)	Aachen	637	3,7%	4.000	Dauerbackwaren, Herbst- und Weihnachtsgebäck
3.	Lieken AG	Lutherstadt Wittenberg	576	3,4%	2.193	Backwaren
4.	Bahlsen GmbH & Co. KG	Hannover	555	3,2%	2.580	Dauerbackwaren
5.	Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG	Bremen	425	2,5%	613	Backwaren (tiefgefroren/frisch) für den Einzelhandel
6.	CSM Deutschland GmbH	Bremen	393	2,3%	1.061	Backwaren (tiefgefroren), Dauerbackwaren
7.	FRONERI Schöller GmbH	Nürnberg	354	2,1%	781	Backwaren (tiefgefroren)
8.	Kuchenmeister GmbH	Soest	343	2,0%	1.093	Backwaren, Dauerbackwaren
9.	Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG	Friedberg	231	1,4%	1.724	Backwaren
10.	Continental Bakeries Deutschland GmbH	Gronau	208	1,2%	630	Dauerbackwaren
11.	Kamps GmbH	Schwalmtal	136	0,8%	457	Backwaren
12.	B+F Bakery & Food GmbH	Salzkotten	126	0,7%	236	Backwaren (tiefgefroren)
13.	Detlef Malzer's Backstube GmbH & Co. KG	Gelsenkirchen	123	0,7%	2.289	Backwaren
14.	Conditess - Feine Kuchen GmbH	Haselünne	117	0,7%	365	Backwaren
15.	Bäcker Görtz GmbH	Ludwigshafen	115	0,7%	1.772	Backwaren

¹⁾ Rangfolge gemäß Gesamtumsatz im letzten verfügbaren Geschäftsjahr (2019/2020); Angabe des Gesamtumsatzes, der mehr umfassen kann als die Umsätze mit Back- und Teigwaren

²⁾ Umsatzanteil gemessen am Gesamtumsatz mit Back- und Teigwaren in Deutschland (WZ08-10.7)

³⁾ Mitarbeiter des letzten verfügbaren Geschäftsjahres (2019/2020)

Quellen: Webseiten/Geschäftsberichte der Unternehmen; BvDInfo (Orbis/Markus: WZ08-10.7); Bundesanzeiger

- Die Wettbewerbssituation in der Herstellung von Back- und Teigwaren in Deutschland ist geprägt durch die Anforderungen an den Vertrieb der Endprodukte. Während tiefgefrorene Backwaren und Dauerbackwaren in der Regel von spezialisierten Großunternehmen hergestellt und überregional vertrieben werden können, existiert bei frischen Backwaren eine Vielzahl an regional agierenden Bäckereiunternehmen.
- Insbesondere in der Teilbranche zur Herstellung von Teigwaren dominieren in Deutschland Importe von großen, international agierenden Herstellern, wobei zu den bekanntesten Unternehmen die italienische Firma Barilla G. e R. Fratelli S.p.A als Weltmarktführer bei Pasta gehört. Zusammen mit der italienischen Newlat Group (Marken Buitoni und Birkel) ist Barilla für ca. 25% des kompletten Umsatzes mit Nudeln in Deutschland verantwortlich.
- Gemessen am Gesamtumsatz bei der Herstellung von Back- und Teigwaren in Deutschland (WZ08-10.7) in Höhe von 17,1 Mrd. Euro im Jahr 2020 kommen die fünf größten deutschen Unternehmen zusammen auf einen Umsatzanteil von ca. 19,1%, die 15 größten deutschen Unternehmen kommen zusammen auf einen Umsatzanteil von 31,7%.
- Weiterhin finden sich in der Branche multinationale Lebensmittelkonzerne (z.B., Nestlé, Oetker-Gruppe etc.), die sich primär nicht auf Back- und Teigwaren fokussieren und den Großteil ihrer Umsätze in anderen Teilbranchen der Lebensmittelindustrie generieren. Sie verfügen jedoch über eine hohe Marktmacht im Lebensmittelbereich und erzielen insbesondere bei Backwaren für die Branche relevante Umsätze.

i In der Teilbranche der Teigwaren dominieren in Deutschland vor allem ausländische Großkonzerne.

Quellen: Webseiten/Geschäftsberichte der Unternehmen; BvDInfo (Orbis/Markus: WZ08-10.7)

2. Globaler Wettbewerb

2.2 Stellung der deutschen Back- und Teigwarenindustrie im globalen Kontext

i Deutsche Backwaren genießen international einen guten Ruf und sind für ihre Vielfalt bekannt.

Internationale Bedeutung

- Von den 500 umsatzstärksten Unternehmen weltweit stammten im Jahr 2020 insgesamt 16 Unternehmen aus Deutschland.
- Am stärksten unter den 500 umsatzstärksten Unternehmen vertreten ist China (137 Unternehmen), gefolgt von Japan (53) und den USA (50).
- Im europäischen Vergleich liegen die deutschen Hersteller von Back- und Teigwaren (NACE Rev.2, 10.7) mit einem Umsatz von 26,9 Mrd. Euro in 2018 knapp hinter Frankreich (27,7 Mrd. Euro) aber noch vor Italien (19,7 Mrd. Euro) auf dem zweiten Platz.
- Beim Bruttobetriebsüberschuss liegt Deutschland mit einem Wert von 2,6 Mrd. Euro in 2018 vor den anderen europ. Ländern, wie Italien (2,4 Mrd. Euro) und Frankreich (2,0 Mrd. Euro).

Wichtige Märkte und Marktsegmente

- In der Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren werden grundsätzlich die Teilbranchen Backwaren, Dauerbackwaren und Teigwaren unterschieden, wobei mit ca. 80% der Großteil des Branchenumsatzes mit Backwaren (ohne Dauerbackwaren) erzielt wird.
- Weiterhin lassen sich die Produkte in frische und tiefgekühlte Backwaren einteilen, die in der Regel komplett unterschiedliche Logistikprozesse (ungekühlt vs. gekühlt) und Absatzmärkte (regional vs. überregional) aufweisen.
- Tiefkühl-Backwaren haben mittlerweile eine sehr wichtige Bedeutung in der Branche, sie werden sowohl in der Industrie als auch im Handwerk verwendet.
- Back- und Teigwaren werden entweder direkt z.B. über eigene Filialen vertrieben, über den Einzelhandel oder im Außer-Haus-Markt über Restaurants, Kantinen etc.

Globale Positionierung

Import und Export

- Der deutsche Außenhandelsaldo der deutschen Industrie zur Herstellung von Back- und Teigwaren (GP19-107) war in 2020 von einem deutlichen Exportüberschuss geprägt.
- Während in 2020 Back- und Teigwaren für insgesamt 3,8 Mrd. Euro exportiert wurden, lag der Import demgegenüber bei 2,8 Mrd. Euro.
- Während Backwaren (inkl. Dauerbackwaren) stärker exportiert werden, werden Teigwaren stärker importiert (0,4 Mrd. Euro Import vs. 0,1 Mrd. Euro Export).
- Der außereuropäische Handel hat eine vergleichsweise geringe Bedeutung; der Exportanteil innerhalb Europas lag 2020 bei ca. 74%, der Importanteil sogar bei ca. 93%.
- Zu den größten Handelspartner gehören im Export Österreich, Frankreich und das Ver. Königreich, im Import Italien, Polen und die Niederlande.

Stellung der deutschen Akteure

- Das mit großem Abstand weltweit führende Backunternehmen ist Grupo Bimbo aus Mexiko mit einem Jahresumsatz von ca. 14 Mrd. Euro; Harry-Brot als größtes deutsches Backunternehmen hat demgegenüber einen Jahresumsatz von ca. 1 Mrd. Euro.
- Die größten deutschen Backunternehmen bedienen zwar einen überregionalen Markt, nur vereinzelt treten deutsche Unternehmen dabei jedoch auch global in Erscheinung.
- Die hohe Logistiksensibilität von frischen Backwaren führt zu einem stark dezentralisierten Absatzmarkt mit vielen kleineren und mittleren Bäckereibetrieben.
- Die deutsche Brotkultur wurde 2014 ins „Bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes“ der Deutschen UNESCO-Kommission aufgenommen.

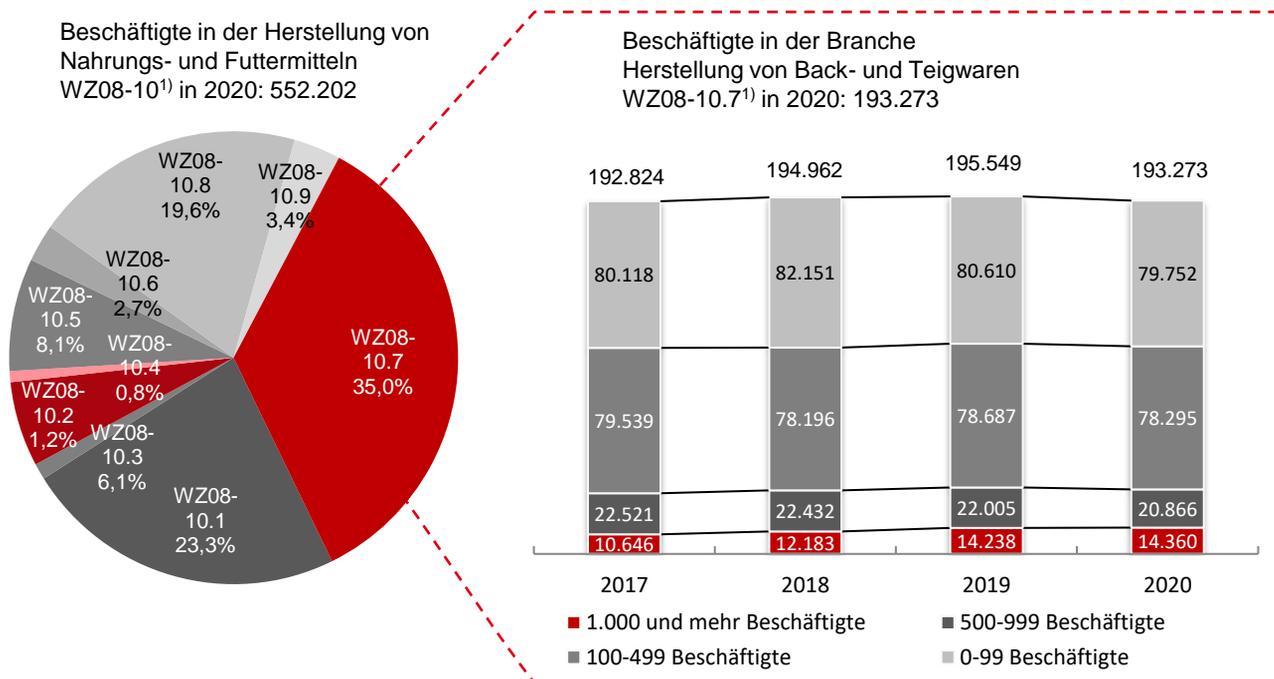
i Die meisten Branchenakteure agieren regional oder überregional in Deutschland. Exporte erfolgen hauptsächlich innerhalb Europas, die wenigsten Unternehmen agieren global.

Quellen: Eurostat (NACE Rev.2, 10.7); Destatis (51000-0005/-0007); BvDInfo (Orbis/Markus: WZ08-10.7) ; Check Up – Back.Business (2021)

3. Beschäftigung

3.1 Beschäftigungslage in der Branche

i Die Beschäftigtenzahl der deutschen Hersteller von Back- und Teigwaren hat sich bis 2019 leicht positiv entwickelt. Knapp 25% der Beschäftigten arbeiten in Betrieben mit weniger als 50 Mitarbeitern, knapp 20% in Betrieben mit mehr als 500 Mitarbeitern.



Quelle: Destatis (42271-0006); ¹⁾ Klassifikation der Wirtschaftszweige gemäß statistischem Bundesamt

- Im Jahr 2020 beschäftigten die Hersteller von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) in Deutschland in 2.546 Betrieben insgesamt 193.273 Personen und erzielten einen Umsatz in Höhe von 20,6 Mrd. €.
- Mit 95,8% bzw. 2.439 Betrieben stellen die Hersteller von Backwaren (ohne Dauerbackwaren; WZ08-10.71) die größte Anzahl. Die Hersteller von Dauerbackwaren (WZ08-10.72) sowie die Hersteller von Teigwaren (WZ08-10.73) nehmen mit 85 Betrieben (3,3%) bzw. 22 Betrieben (0,9%) nur eine untergeordnete Rolle ein.
- Auch sind mit 178.333 (92,3%) im Jahr 2020 deutlich mehr Personen in der Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren) beschäftigt als in der Herstellung von Dauerbackwaren (13.377 Beschäftigte bzw. 6,9%) und in der Herstellung von Teigwaren (1.563 Beschäftigte bzw. 0,8%).
- Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl der Hersteller von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) lag im Jahr 2020 bei 76 Personen pro Betrieb. Somit war die Beschäftigtenzahl etwas kleiner als in der Hauptbranche (WZ08-10), in der im gleichen Jahr durchschnittlich 98 Personen pro Betrieb arbeiteten.
- Knapp 63,9% der deutschen Hersteller von Back- und Teigwaren hatten 2020 weniger als 50 Beschäftigte. Der Umsatz dieser 1.627 Betriebe mit insgesamt 46.647 Beschäftigten machte jedoch nur 16,9% des gesamten Branchenumsatzes aus. Demgegenüber hatten 42 bzw. 1,7% der Betriebe mehr als 500 Beschäftigte, die mit insgesamt 35.226 Personen (18,2%) einen Umsatzanteil von 18,5% erwirtschafteten.
- Der durchschnittliche Umsatz pro Beschäftigtem lag im Jahr 2020 bei 118.157 € und damit 11,3% höher als im Jahr 2010. Im Vergleich dazu stieg die durchschnittliche Bruttolohnsumme von 20.317 € pro Beschäftigtem in 2010 um 23,4% auf 25.079 € im Jahr 2020.

i Die Beschäftigten verteilen sich relativ gleichmäßig über alle Betriebsgrößen, sodass auch allen Größenklassen ein deutlicher Einfluss auf die Beschäftigungssituation der Branche zukommt.

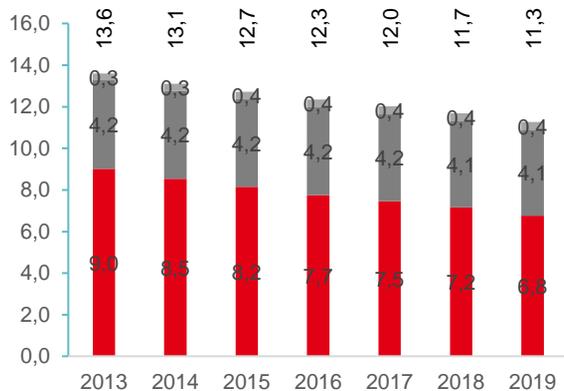
Quellen: Destatis (42111-0004/-0005, 42251-0003, 42271-0006)

3. Beschäftigung

3.1 Beschäftigungslage in der Branche

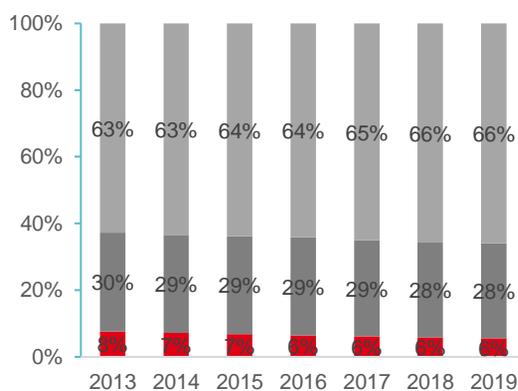
i Die Anzahl der Umsatzsteuerpflichtigen bei der Herstellung von Brot- und Teigwaren hat sich in den letzten Jahren stark verringert.

Entwicklung Umsatzsteuerpflichtige



- Quelle: Destatis (73311-0004)
- Angaben: in Tsd.
- Anmerkung: WZ08-10.7
- Legende: Steuerpflicht. Umsatz < 0,5 Mio. € —
- Steuerpflicht. Umsatz 0,5-10 Mio. € —
- Steuerpflicht. Umsatz ≥ 10 Mio. € —

Anteil steuerbarer Umsatz



- Quelle: Destatis (73311-0004)
- Angaben: in % des steuerb. Branchenumsatz
- Anmerkung: WZ08-10.7
- Legende: Steuerpflicht. Umsatz < 0,5 Mio. € —
- Steuerpflicht. Umsatz 0,5-10 Mio. € —
- Steuerpflicht. Umsatz ≥ 10 Mio. € —

- Die Anzahl der Umsatzsteuerpflichtigen bei der Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) hat sich von 13.599 im Jahr 2013 auf 11.292 im Jahr 2019 verringert.
- Nahezu der komplette Rückgang ist dabei auf Umsatzsteuerpflichtige mit einem jährlichen Umsatz von weniger als 500.000 Euro zurückzuführen, da deren Anzahl von 9.020 bzw. 66,3% im Jahr 2013 auf 6.765 bzw. 59,9% im Jahr 2019 deutlich abgenommen hat.
- Demgegenüber konnte die Anzahl der Steuerpflichtigen mit einem Umsatz von 10 Mio. Euro oder mehr im gleichen Zeitraum sogar von 330 (2,4%) auf 393 (3,5%) zulegen.
- Ein ähnliches Bild zeigt sich auch beim steuerbaren Umsatz: Während sich der steuerbare Umsatz der Branche der Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) von 24,4 Mrd. Euro in 2013 auf 25,5 Mrd. Euro in 2019 generell erhöhte, verringerte sich der Anteil am steuerbaren Umsatz für Steuerpflichtige mit einem Umsatz von weniger als 500.000 Euro von 7,6% auf 5,6%.
- Der Anteil am steuerpflichtigen Umsatz durch Steuerpflichtige mit einem Umsatz von 10 Mio. Euro oder mehr erhöhte sich demgegenüber von 62,8% auf 66,0%.
- Somit lässt sich aus der Entwicklung der Umsatzsteuerstatistik ableiten, wie der Anteil kleiner Handwerksbäckereien (mit kleineren jährlichen Umsätzen) in den letzten Jahren kontinuierlich zurückgegangen ist, während große Bäckereifilialen bzw. -ketten (mit einem großen jährlichen Umsatz) sogar leicht zulegen konnten.

i Während die Anzahl kleiner Handwerksbäcker (mit einem kleinen jährlichen Umsatz) in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen ist, entwickelte die Anzahl großer Bäckereifilialen (mit einem großen jährlichen Umsatz) sogar leicht positiv.

Quelle: Destatis (73311-0004)

3. Beschäftigung

3.2 Beschäftigungsrisiken in der Branche

i Risiken für Beschäftigte ergeben sich aufgrund der starken Veränderungen auf dem Markt in allen Teilbereichen der Branche..

Globale Risiken

- Im Bereich Brot und Backwaren führte die Corona-Krise zu starken Umsatzeinbrüchen. Vor allem Filialbäckereien litten schon vor der Krise unter einer schlechten Kapitalausstattung. Durch den Lockdown stieg zwar der Absatz an Brot und Brötchen kurzfristig, Einbrüche gab es in den Bereichen Convenience Food und Gastronomie.
- Der Fachkräftemangel ist ein Problem vor allem für traditionelle Handwerksbetriebe. Die Auszubildendenzahlen sinken seit Jahren. 2020 gab es knapp 5.000 Auszubildende Bäcker*Innen, 2007 waren es noch ca. 15.000. Die Entwicklung ist analog bei Verkäufer*Innen im LEH/SP Bäckerei sowie Konditor*Innen zu beobachten.
- Die Rohstoffpreise unterliegen Schwankungen. Während globale Entwicklungen (Exportstopp für Mais in Argentinien Anfang 2021) zuletzt zu Preissteigerungen führten (z.B. Getreide, Mais), besteht gleichzeitig steigender Preisdruck durch die Abnehmer (z.B. LEH).

Unternehmensrisiken

- Die Corona-Krise verstärkt die Entwicklungen im Bäckereimarkt. Starke Unternehmen bauen ihre Marktanteile aus und wachsen durch Fusionen und Übernahmen weiter. Schwache Unternehmen leiden unter bestehenden Defiziten in der Kapitalausstattung und im Management, die Krisenauswirkungen werden damit zur existenziellen Bedrohung.
- Sich verändernde Anforderungen der Verbraucher, z.B. in Bezug auf Vielfalt oder Ernährungstrends, setzen vor allem traditionelle Handwerksbäcker unter Druck und erfordern Anpassungen im Produktsortiment.
- Bei Filialbäckereien und traditionellen Handwerksbäckern kann die steigende Relevanz von Online-Lebensmittelkäufen zu sinkenden Absätzen führen.

Beschäftigungsrisiken

Branchenrisiken

- Der Strukturwandel in der Branche geht seit Jahren mit sinkenden Unternehmenszahlen einher. Experten gehen davon aus, dass sich dieser Prozess weiter fortsetzt.
- 2020 wurden in der Backwarenherstellung 78 Insolvenzverfahren eröffnet, was einem langjährigen Minimalwert entspricht. 2019 wurden 104 Insolvenzen angemeldet, 2010 waren es 157. Eine Erklärung für den Rückgang der Insolvenzen bietet jedoch das Aussetzen der Insolvenzantragspflicht während der Corona-Pandemie.
- Generell besteht auch in der Lebensmittelbranche bei industriell hergestellten Produkten die Gefahr, dass Arbeitsplätze durch Automatisierung verloren gehen.
- Steigende Anforderungen an Qualität, Hygiene und Energieeffizienz erfordern kontinuierliche Investitionen.

Geschäftsfeldrisiken

- Es wird eine Tendenz zur Marktpolarisierung deutlich, die Bedeutung mittelpreisiger Produkte sinkt im Vergleich zu teuren oder günstigen Produkten.
- Die zunehmende Zeitverknappung bei den Verbrauchern führt zu einer steigenden Nachfrage nach Convenience-Produkten, z.B. auch im Tiefkühlbereich.
- Handwerks- und Filialbäckereien befinden sich immer stärker im Wettbewerb mit SB-Backstationen im Lebensmitteleinzelhandel oder Filialen in Vorkassenzonen. Traditionelle Handwerksbäcker in Innenstädten verlieren an Bedeutung.
- Der wachsende Ruf im Lebensmittelhandel nach ständig neuen Produkten führt zu verkürzten Produktlebenszyklen, was wiederum die Innovationsrisiken erhöht. Dies gilt vor allem für Nischen- und Spezialprodukte.

i Vor allem für traditionelle Handwerksbäcker mit begrenzten finanziellen Ressourcen ist es schwierig, rechtzeitig und passend auf Marktveränderungen zu reagieren.

Quellen: Munich Strategy GmbH & Co. KG (2021): Stresstest Backwaren 2020; Statista (ID 785898; 447859; 447791); Statista Study 25910 (2021): Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln; agrarheute (2021): Getreidepreise: Darum steigen die Getreidepreise 2021 weiter steil an; HBS (2018); Allgemeine Bäckerzeitung

4. Nachhaltigkeit

4.1 Ökonomische Nachhaltigkeit

i Um dem hohen Wettbewerbsdruck stand zu halten, sind Produkt- und Prozessinnovationen unumgänglich. Hier bestehen noch Potenziale in der Branche.

Leistungsfähigkeit

- In 2020 erwirtschafteten 193.273 Beschäftigte der Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) in 2.546 Betrieben einen Umsatz in Höhe von 20,6 Mrd. €.
- Auf 42 Großbetriebe mit mehr als 500 Mitarbeitern (1,6% aller Betriebe) der Branche entfielen 18,2% der Mitarbeiter und 18,5% des Umsatzes.
- Die Bruttowertschöpfung der Branche Herstellung von Back- und Teigwaren stieg von 7,5 Mrd. € in 2010 um 32,3% auf 10,0 Mrd. € in 2019. Die Bruttowertschöpfung pro Beschäftigtem der Branche stieg von 26.583 € in 2010 um 20,7% auf 32.083 € in 2019.
- Die Teilbranche Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren) (WZ08-10.71) vereint 83,2% des Umsatzes, 91,6% der Bruttowertschöpfung, 92,3% der Beschäftigten und 95,8% der Betriebe der Hauptbranche (WZ08-10.7) im Jahr 2020.

Innovation und F&E

- In der Nahrungsmittelindustrie sind Innovationen relativ selten; der Umsatzanteil mit Marktneuheiten ist mit 1,4% so niedrig wie in keiner anderen Branche in Deutschland.
- Zwar brachten 28% der Unternehmen in 2019 Produktinnovationen auf den Markt, nur 5% der Unternehmen jedoch wirkliche Marktneuheiten.
- Die Innovationsausgaben in der Nahrungsmittelindustrie (WZ08-10) lagen im Jahr 2020 bei 1,89 Mrd. € bzw. 1,1% des Gesamtumsatzes. Insbesondere auch aufgrund der Corona-Krise liegen die Planzahlen mit 1,47 Mrd. € in 2020 und 1,45 Mrd. € in 2021 deutlich niedriger.
- Lediglich 4% der Unternehmen betrieben in 2019 kontinuierlich Forschung und Entwicklung, 5% gelegentlich. Damit lag die Branche deutlich unter dem Gesamtdurchschnitt der deutschen Wirtschaft. 49% der Unternehmen betrieben keine Innovationsaktivitäten.

Ökonomische Nachhaltigkeit

Investition

- Die Investitionen der Branche Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) stiegen von 722 Mio. € in 2010 um 115 Mio. € (+15,9%) auf 837 Mio. € in 2019.
- Die Investitionsquote (gemessen als Investitionssumme im Verhältnis zum Umsatz) liegt seit 2010 relativ konstant bei ca. 4,0%.
- Mit 85,3% floss dabei der Großteil der Investitionen der Branche (WZ08-10.7) in Maschinen (85,3%); zu 14,6% wurde in Grundstücke mit Bauten investiert und zu 0,1% in Grundstücke ohne Bauten.
- Die Corona-Krise hat die Investitionslust von Bäckereien in die Produktion und das Filialnetz stark gebremst.

Marketing und Vertrieb

- Die Branche der Back- und Teigwaren befindet sich in einem Spannungsfeld zweier Kundenanforderungen an Nahrungsmittel: Genuss und Gesundheit. Es gilt die Produktvorteile hervorzuheben, die diesen Bedürfnissen gerecht werden.
- Während der Corona-Pandemie mussten Vertriebswege teilweise angepasst werden. Der Außer-Haus-Verkauf hat sich massiv reduziert, der E-Commerce im Lebensmittelbereich hat an Bedeutung gewonnen und kreative Lösungen wie kontaktlose Abholservices oder Back-Drive-ins wurden ins Leben gerufen.
- Trends wie Frontbaking/ Gläserne Backstube bieten Differenzierungspotenziale gegenüber Großbäckereien und erfüllen Kundenbedürfnisse nach Transparenz.

i Schnelle Reaktionen auf veränderte Kundenbedürfnisse bieten auch kleineren Unternehmen Möglichkeiten zur Differenzierung gegenüber den großen Wettbewerbern.

Quellen: Destatis (42271-0006; 42251-0003; 42231-0004); ZEW Branchenreport Innovationen - Nahrungsmittelindustrie (Jahrg. 28, Nr. 2, 01/2021); Tate & Lyle (2020); European Bakery Industry Research Report 2020; ZVDB: Daten und Fakten 2020; ZVDB

4. Nachhaltigkeit

4.2 Soziale Nachhaltigkeit

i Körperliche anstrengende Tätigkeiten sowie die häufige Nachtarbeit setzen vielen Mitarbeitern der Branche zu und verstärken zudem den Personal- und Fachkräftemangel.

Beschäftigungslage und Demographie

- Die zum 31.3.2021 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten der Back- und Teigwarenindustrie (WZ08-10.7) verteilen sich auf die Altersgruppen <25 (11,2%), 25≤x<55 (65,2%), 55≤x<65 (22,4%), ≥65 (1,1%).
- Die Teilzeitquote der Branche ist mit 34,8% (31.3.2021) hoch.

Leiharbeit und Werkverträge

- Leiharbeit spielt in der Lebensmittelindustrie eine untergeordnete Rolle. 2020 lag der Anteil der Leiharbeiter an den Beschäftigten bei 2,4% und damit nur leicht über dem Anteil über alle Branchen hinweg (2%). Die Bedeutung von Leiharbeit bei der Herstellung von Brot- und Backwaren ist noch geringer als in der Hauptbranche.

Personalaufwand und Produktivität

- Die durchschnittliche Bruttolohn- und -gehaltssumme in der Herstellung von Back- und Teigwaren im Jahr 2020 betrug 25.079 € pro Beschäftigtem und Jahr.
- Im Durchschnitt erwirtschaftete jeder Beschäftigte in 2020 Umsätze in Höhe von 118.1578 € und eine Bruttowertschöpfung von ca. 32.000 €.

Arbeitszeit und Arbeitsbedingungen

- Die Arbeitsbedingungen sind vor allem in Bäckereibetrieben durch die notwendige Nachtarbeit sowie die Arbeit an Sonn- und Feiertagen weniger attraktiv.
- Die Arbeitsbedingungen gelten aufgrund der schweren körperlichen Tätigkeiten als hart.

Aus- und Weiterbildung

- Zum 31.3.2021 waren bei der Herstellung von Back- und Teigwaren (WZ08-10.7) insgesamt 12.084 Auszubildende tätig, davon 42,0% männlich und 58,0% weiblich.
- Die Ausbildungszahlen sind seit Jahren rückläufig, die Abbrecherquoten vor allem im Bäckerhandwerk sehr hoch.

Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit

- Im Jahr 2020 ereigneten sich in der Branche zur Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln (WZ08-10) mit 29.820 meldepflichtigen Arbeitsunfällen etwas mehr meldepflichtige Unfälle als noch im Vorjahr.
- Ständige Nachtarbeit, Schweres Tragen und Mehlstaub bergen gesundheitliche Risiken bei der Produktion von Backwaren.

Chancengleichheit

- Der Anteil der weiblichen sozialversicherungspflichtig Beschäftigten lag zum 31.3.2021 bei 62,1%, der Anteil der Ausländer bei 15,3%.
- Die Teilzeitquote im Bereich Brot und Backwaren ist vor allem im Verkauf hoch, viele Verkäuferinnen sind weiblich.

Mitbestimmungssituation

- Im Vergleich zu anderen Branchen profitieren in der Brot- und Backwarenindustrie nur wenige Beschäftigte von einem Tarifvertrag.
- Die Interessenvertretung durch Betriebsräte ist in der Branche aufgrund der vielen kleineren Unternehmen vergleichsweise schwach ausgeprägt.

i Aufgrund der vielen kleineren Unternehmen in der Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren ist die Mitbestimmung der Arbeitnehmer weniger formalisiert bzw. schriftlich verankert.

4. Nachhaltigkeit

4.3 Ökologische Nachhaltigkeit



Die ökologische Nachhaltigkeit hat für die Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren eine sehr hohe Bedeutung.

Bedeutung für die Branche

- Die Brot- und Backwarenindustrie hat Nachholbedarf in Bezug auf Nachhaltigkeit. Ein großer Anteil an produzierten Backwaren wird weggeworfen.
- Ursachen für die Lebensmittelverschwendung liegen in gestiegenen Ansprüchen der Konsumenten an Frische und Vielfalt in Verbindung mit den Vertriebskonzepten der Unternehmen (Filialisierung, Angebot in Vorkassenzonen in Supermärkten mit Verpflichtung einer Angebotsvielfalt bis Ladenschluss).
- Potenziale zur Verbesserung der ökologischen Nachhaltigkeit bestehen neben der Produktion auch in der Verpackung und Logistik. Die Barilla-Gruppe initiierte 2020 eine eigene Zugverbindung zwischen Italien und Deutschland für den Warentransport, was nach eigenen Angaben zu einer Einsparung von 75% LKWs und 70% CO₂ führte.

Gifte und Schadstoffe

- Die EU-Kommission setzt in regelmäßigen Abständen bestimmte Richt- und Grenzwerte für bedenkliche Stoffe wie z.B. Acrylamid herab.
- Die Entstehung bedenklicher Stoffe kann in vielen Fällen durch die Auswahl der Rohstoffe sowie die Anpassung der Produktionsverfahren vermieden werden.
- Auch Backwaren folgen dem allgemeinen Trend nach gesünderen und nachhaltigen Inhaltsstoffen, wie z.B. einem geringeren Salzgehalt und natürlichen Farbstoffen.
- Immer wieder werden Pestizide und andere Schadstoffe in Backwaren nachgewiesen.
- Vereinzelt Lebensmittel- und Hygieneskandale färben negativ auf die gesamte Branche ab.

Ökologische Nachhaltigkeit

Ressourcenschonung und -effizienz

- Von 4,5 Mio. t produzierten Backwaren in 2015 wurden 1,7 t entsorgt (ca. 38%), wobei 49% davon in privaten Haushalten, 36% als Retouren von Bäckereien und 13% durch den Handel entsorgt wurden.
- Bei kleinen Bäckereibetrieben ist die Retourenquote geringer als bei Großbäckereien.
- Der steigende Anteil von Tiefkühlprodukten in der Branche trägt zur Senkung der Lebensmittelverschwendung bei.
- Für die 1,7 Mio. t Verluste wurden umgerechnet 398.000 ha Ackerland beansprucht und 2,46 Mio. t Treibhausgase ausgestoßen.
- Produzenten von Backwaren versuchen derzeit den Einsatz von Palmöl, das als wenig nachhaltig gilt, zu reduzieren oder auf nachhaltiges Palmöl umzustellen.
- Das Bewusstsein für nachhaltige Verpackungen und den Verzicht auf Einweg-Kunststoffe steigt in der Branche.

Energieeffizienz und Emission

- Der Kostenanteil des Energieverbrauchs am Bruttoproduktionswert lag 2019 bei 3,2%, was einer Verringerung um 0,2% im Vergleich zu 2018 entspricht. Der Anteil liegt über dem Kostenanteil des Energieverbrauchs in der Hauptbranche (WZ08-10: Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln) mit 2%.
- Der Energieverbrauch der Branche ist aufgrund der Prozesswärme auf der einen Seite und Kühlung auf der anderen Seite relativ hoch.
- Ein Bäckereibetrieb verbraucht im Durchschnitt jährlich ca. 370.000 kWh und emittiert ca. 100 Tonnen CO₂.
- Durch staatliche Förderprogramme soll der Umstieg auf energieeffizientere Prozess- und Produktionsanlagen erleichtert werden, wodurch auch die Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren profitieren kann.



Innovative Konzepte zur Verbesserung der Nachhaltigkeit bieten zusätzliche Differenzierungsmöglichkeiten.

Quellen: WWF (2018); Tate & Lyle; (Destatis 42251-0006); Barilla-Gruppe (2020): Barilla gewinnt Auszeichnung beim Deutschen Logistik-Preis; Energieinstitut der Wirtschaft

5. Branchenausblick

5.1 Trends und Themen der Branche

i Die Branche zur Herstellung von Back- und Teigwaren kann sich den allgemeinen Ernährungstrends nicht entziehen und muss immer stärker auf die Nachfrage nach gesunder Ernährung und regionalen Zutaten eingehen.

Markt und Regulierung

- Während Brot früher als Hauptmahlzeit konsumiert wurde, werden Bäckereiprodukte heute vorrangig als Zwischenmahlzeit oder Beikost konsumiert.
- Der Außer-Haus-Verzehr hat vor Corona stetig an Bedeutung gewonnen, ist aber im Zuge der Corona-Pandemie genauso wie der Konsum während Reisen (z.B. am Bahnhof) zurückgegangen.
- Der Trend zur Filialisierung wird nach Meinung von Experten weiter anhalten.
- Insbesondere durch die Corona-Pandemie haben Filialen in A-Lagen (Fußgängerzone, Innenstadt etc.) an Attraktivität verloren.
- In vielen Bäckereien finden sich zunehmend auch sogenannte Zubrot-Produkte wie Marmeladen, Honig etc.

F&E und Innovationen

- Die Möglichkeiten der Digitalisierung bieten auch traditionellen Handwerksbäckereien Potenziale zur Differenzierung und Kosten-optimierung. Eine softwaregestützte Analyse der Verkaufsdaten einzelner Produkte kann z.B. zur Senkung von Überproduktionen beitragen.
- Die Innovationszyklen verkürzen sich, vor allem in Reaktion auf die Corona-Pandemie werden Innovationen schnell vorangetrieben.
- Der Trend zu Lieferdiensten macht auch vor Backwaren nicht halt; während Lieferdienste für Filialbäckereien lange Zeit unrentabel waren, hat sich das Lieferkonzept während der Corona-Krise bei einigen Bäckereien etabliert.
- Die unsichere Lage durch Corona hat bei vielen Unternehmen die Investitions- und Innovationslust gebremst, wobei sich insbesondere jetzt durch gezielte Innovationen auch viele Chancen ergeben könnten.

Trends und Themen

Gesunde Ernährung

- In Bezug auf das Konsumentenverhalten steigt die Nachfrage nach frischen, gesunden (Reduktion von Kalorien und Zuckergehalt) und veganen bzw. pflanzlichen Produkten.
- Spezialbrote werden immer stärker nachgefragt.
- Eine große Rolle spielt bei Backwaren ein ernährungsspezifischer Zusatznutzen für die Verbraucher (z.B. Unterstützung Immunsystem, Darmgesundheit etc.).
- Rezepturen werden immer stärker an die Nachfrage der Kunden nach gesunder Ernährung angepasst, so möchte z.B. der Verband Deutscher Großbäckereien den Salzgehalt auf 1,1 Gramm pro 100 Gramm verpacktem Brot bis 2025 reduzieren, was auch klassische Handwerksbäcker unter Zugzwang setzt.
- Bäckereien setzen wieder vermehrt auf die klassische Brotherstellung anstatt auf den Einsatz vorgefertigter Backmischungen.

Beschäftigung

- Die Vereinbarkeit von Beruf von Familie gewinnt immer mehr an Bedeutung. Zwar identifizieren sich viele Arbeitnehmer stark mit ihrer Branche, doch setzen ihnen die anstrengende körperliche Arbeit sowie die andauernden Nachtschichten stark zu. Hier beginnt ein Wandel zur Verringerung der Nacharbeit.
- Beschäftigte der Back- und Teigwarenindustrie wünschen sich ein flexibles Vergütungssystem, um die Vergütung an sich verändernde Lebenssituationen anpassen zu können.
- Der anhaltende Fachkräftemangel sowie der Mangel an Auszubildenden bremst viele Unternehmen beim Ausbau ihres Filialnetzes.
- Das Bundesarbeitszeitgesetz schränkt die Herstellung und Auslieferung von Backwaren am Sonntag mit aktuell drei Stunden stark ein, weswegen die Handwerksbäckereien seit längerem eine Lockerung fordern.

i Die verschiedenen Entwicklungen auf nationaler und internationaler Ebene bieten Chancen zum Aufbau neuer Geschäftsmodelle, bergen gleichzeitig aber auch Risiken.

Quellen: WWF (2018); Tate & Lyle (2020); Check Up – Back.Business (2021); Verband Deutscher Großbäckereien

5. Branchenausblick

5.2 Chancen und Risiken des Marktes

i Das Umfeld der Back- und Teigwarenindustrie bietet vielfältige Chancen, gleichzeitig sind die Branchenakteure aber auch mit diversen Risiken konfrontiert.

Stärken



- Back- und Teigwaren erfreuen sich großer Beliebtheit, 90% der Deutschen konsumieren mindestens einmal täglich Brot.
- Brot und Nudeln zählen zu den Grundnahrungsmitteln, weshalb die Nachfrage hierfür grundsätzlich stabil ist, auch wenn der Absatz unter der Corona-Krise zuletzt gelitten hat.
- Industriellen Großbäckereien gelang es mit Innovationen (Prebake-Ware) und Preisvorteilen neue Points of Sale zu erschließen (Discounter und Supermärkte, Tankstellen etc.).
- In Deutschland hergestellte Produkte genießen auch in der Lebensmittelbranche international einen guten Ruf.
- Viele Branchenakteure haben schnell und flexibel auf die Corona-Krise reagiert, z.B. durch Sortimentsanpassung oder Mehrschichtbetrieb in Produktionsbetrieben.

Chancen



- Ernährungstrends sowie ein gestiegenes Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein bieten Handwerksbäckern Chancen zur Differenzierung gegenüber Großbäckereien.
- Innovative Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bieten Potenziale zur Verbesserung der Nachhaltigkeit.
- Sich schnell verändernde Kaufgewohnheiten bei den Kunden bieten Potenziale, durch verkürzte Neuproduktentwicklungszyklen stetig neue Kundengruppen zu erschließen.
- Digitalisierung und Automatisierung bieten Chancen zur Steigerung der Rentabilität, eröffnen neue Vertriebspotenziale und schaffen Möglichkeiten, die Bäcker bei schweren Tätigkeiten zu entlasten.
- Lieferdienste für Backwaren galten lange Zeit als unrentabel, haben durch die Corona-Krise jedoch einen Aufschwung erfahren.

Schwächen



- In der dualen Struktur der deutschen Bäckereibranche erwirtschaften wenige Großbetriebe nahezu den kompletten Branchenumsatz, während eine sehr große Zahl an Handwerksbäckereien nur einen marginalen Umsatzanteil ausmacht.
- Die Bäckereibranche befindet sich seit Jahren in einem umfangreichen Strukturwandel.
- Brot und Backwaren sind der Treiber der Lebensmittelverschwendung in Deutschland.
- Durch die diverse Branchenstruktur und die unterschiedlichen Vertriebskonzepte herrscht ein hoher Wettbewerb um den Konsumenten.
- Die hohe Marktmacht der Handelskonzerne setzt industrielle Großbäckereien, deren Produkte über den LEH vertrieben werden, unter ständigen Preisdruck.
- Die Lebensmittelproduktion unterliegt strengen nationalen und globalen Regularien.

Risiken



- Der anhaltende Fachkräftemangel ist eine Gefahr für den Fortbestand vor allem kleinerer Handwerksbäckereien.
- Innovative Entwicklungen bei den großen Bäckereiunternehmen stellen eine Gefahr für traditionelle Handwerksbetriebe dar. Dies zeigt sich z.B. am Erfolg der Prebake-Ware.
- Die wachsende Bedeutung von Online-Verkaufskanälen im Lebensmittelbereich kann zu weiteren strukturellen Veränderungen führen.
- Der anhaltende Filialisierungstrend kann zu einem weiteren Anstieg von Retouren und damit der Lebensmittelverschwendung führen.
- Veränderte Kundenbedürfnisse stellen eine Gefahr dar, wenn langfristige Trends ignoriert werden.
- Regelmäßig auftretende Hygieneskandale (z.B. Müller-Brot) können negativ auf die gesamte Branche abfärben.

i Um die sich bietenden Chancen nutzen und die drohenden Risiken abwenden zu können, müssen die Branchenakteure flexibel und innovativ auf die Marktentwicklungen reagieren.

Quellen: WWF (2018); Tate& Lyle (2020); www.brotexperte.de; Check Up – Back.Business (2021); Food-Service.de (2020): Corona-Krise: Bäcker-Handwerk mit starken Umsatzeinbußen; Statista Study 25910 (2021): Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln

6. Ergänzende Unterlagen

6.1 Diskussionspunkte für den Aufsichtsrat

i Die regelmäßige und kritische Auseinandersetzung mit verschiedenen erfolgsrelevanten Aspekten des Unternehmensgeschehens im Aufsichtsrat hilft, Fehlentwicklungen des eigenen Unternehmens zu erkennen, reaktiv zu korrigieren oder proaktiv vorzubeugen.

Fragenkomplex	Leitfragen	Diskussionshinweis
Branchenentwicklung (Erfolgspositionen und -potenziale)	<ul style="list-style-type: none"> Wie hat sich das eigene Unternehmen im Branchenvergleich entwickelt? Worauf beruht der wirtschaftliche Erfolg bzw. Misserfolg des Unternehmens? Wie wirken sich Konjunkturschwankungen und (inter-)nationale Krisen aus? 	Einschätzung der Marktstellung des Unternehmens im Vergleich mit Wettbewerbern sowie Einschätzung der Anpassungsfähigkeit des Unternehmens an die Branchen- und Marktentwicklung
Innovation (Geschäftsmodelle, Produkte, Prozesse, Vertrieb)	<ul style="list-style-type: none"> Welche (Art von) Innovationen heben das Unternehmen von der Konkurrenz ab? Welche Umsatzbedeutung haben die Innovationen? Wie profitabel sind diese? Welchen Einfluss haben die Megatrends auf die eigenen Innovationsaktivitäten? 	Einschätzung der innovativen Alleinstellungsmerkmale des Unternehmens, der Maßnahmen zur Beibehaltung und Erreichung dieser sowie Einschätzung der Wirtschaftlichkeit der Innovationsbemühungen
Wertschöpfung (Einkauf, Produktion, Vertrieb und Service)	<ul style="list-style-type: none"> Wie schafft und verteilt das eigene Unternehmen Wert (Wertschöpfung)? Welche Funktionsbereiche liefern einen positiven bzw. negativen Wertbeitrag? 	Identifikation von Unternehmensbereichen, die aufgrund nicht zufriedenstellender Wertschöpfung durch Restrukturierung bedroht sein könnten
Nachhaltigkeit (Interne Maßnahmen, Rahmenbedingungen)	<ul style="list-style-type: none"> Was wird in Hinblick auf nachhaltige Unternehmensführung und Imageverbesserung des Unternehmens unternommen? Welche Nachhaltigkeitsziele verfolgt das Unternehmen mit welchem Erfolg? 	Beurteilung von Maßnahmen und Initiativen zur Verbesserung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit des Unternehmens
Wettbewerb (Lieferanten, Konkurrenten, Substitute, Abnehmer)	<ul style="list-style-type: none"> Welche Unternehmensrisiken gehen von Wettbewerbern, bisher branchenfremden Unternehmen und Kunden aus? Mit welchen Strategien lassen sich die Risiken eindämmen? Wo bestehen Potenziale? 	Einschätzung der Wettbewerbssituation mit bekannten und neuen Wettbewerbern sowie der Kundenabhängigkeiten und -potenziale
Beschäftigung (Struktur und Situation, Chancen und Risiken)	<ul style="list-style-type: none"> Wie haben sich Beschäftigung und Arbeitsbedingungen im Unternehmen entwickelt? Wie ist die Situation beim Einsatz von Fremdbeschäftigten? Wie soll der demografische Wandel auf betrieblicher Ebene gestaltet werden? Wie soll die Jobattraktivität auf Dauer gesichert und gesteigert werden? 	Bewertung der Personal- und Standortpolitik, Beurteilung von Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und zur Steigerung der Jobattraktivität, Bewertung von Maßnahmen des Demografiemanagements
Branchenausblick (Chancen und Risiken, Trends und Themen)	<ul style="list-style-type: none"> Wie wird sich das eigene Unternehmen im Branchenumfeld weiterentwickeln? Welche Trends und Themen sollen mit welchem Ziel aufgegriffen werden? Wie sollen sich bietende Chancen genutzt und drohende Risiken abgewendet werden? 	Diskussion der Zukunftsfähigkeit, insb. strategischer Ziele und Maßnahmen, des Unternehmens; Identifikation und Bewertung von Risiken und Chancen für die zukünftige Unternehmens- und Beschäftigungsentwicklung

i Anhand der Leitfragen kann die Diskussion mit Management und weiteren Vertretern der Kapitaleseite strukturiert werden. Sofern die Antworten auf die Leitfragen und der daraus ableitbaren Folgefragen nicht zufriedenstellend ausfallen, ist Handlungsbedarf gegeben.

6. Ergänzende Unterlagen

6.2 Weiterführende Informationen

i Die folgende Auswahl der aufgelisteten Quellen soll helfen, die überblicksartige Sicht des Branchenmonitors auf eine Branche und ihre Segmente mit weiterführenden Hintergrundinformationen zur Branchen-, Markt- und Beschäftigungsentwicklung anzureichern.

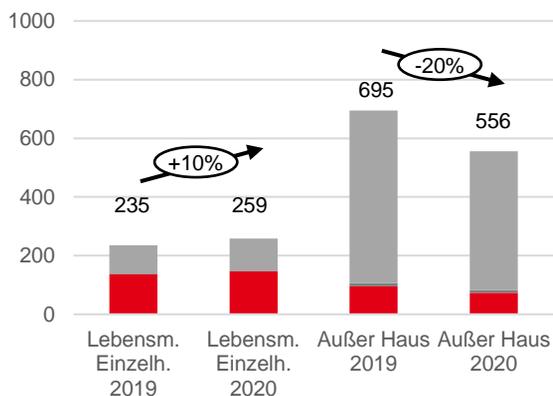
Angebot	Inhalt
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V (ZVDB)	Vielfältige Informationen zur Entwicklung des Bäckerhandwerks in Deutschland; Geschäftsberichte ; Zahlen und Fakten
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.	Fachverband der Filial- und Liefer-Großbäckereien; aktuelle Informationen und Zahlen zur Branche
Hans-Böckler-Stiftung (HBS)	Branchenanalyse Brot- und Backwarenindustrie : Branchentrends und ihre Auswirkungen auf Beschäftigung und Arbeitsbedingungen (2018)
WWF Deutschland	Studie zur Lebensmittelverschwendung "Unser täglich Brot. Von überschüssigen Brotkranten und wachsenden Brotbergen" (2018)
Check up Back.Business	Entscheidermagazin für die Backbranche mit aktuellen Trends und Themen
Allgemeine BäckerZeitung	Fachzeitung für die gesamte Backbranche in Deutschland
LZ Lebensmittel Zeitung	Fachmedium für die Lebensmittelbranche und den Handel
Munich Strategy GmbH & Co. KG	Studie "Stresstest Backwaren 2020"
Tate & Lyle PLC	Studie "Rising to the challenge: European bakery industry research report" (2020)
Nestlé Deutschland	Studie Klima und Ernährung 2021 : "So klimafreundlich is(s)t Deutschland"
Statista	Vielfältige Statistiken zur Branche Back- und Teigwaren sowie zur Nahrungsmittelindustrie, z.B.: Statista Study ID 13893 Bäckerhandwerk in Deutschland; Study ID 29234 Herstellung von Brot und Backwaren in Deutschland; Study ID 31258 Herstellung von Teigwaren in Deutschland; Study ID 21472 Tiefkühlkostmarkt Deutschland; Study ID 14793 Ernährungsindustrie in Deutschland; Study ID 25910 Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln in Deutschland
Statistisches Bundesamt Destatis	Vielfältige Statistiken zur Herstellung von Back- und Teigwaren sowie zur Nahrungsmittelindustrie
ZEW Leibniz-Zentrum für Europäische Wirtschaftsforschung GmbH	Branchenreport Innovationen - Nahrungsmittelindustrie 2020
Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.	Kommunikations- und Informationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft
Hans-Böckler-Stiftung - Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliches Institut	Publikation " Statistisches Taschenbuch Tarifpolitik 2021" (12/2020)

i Die Tabelle stellt lediglich eine Auswahl der verfügbaren Informationsquellen dar. Weiterführende Informationen sind über die Hans-Böckler-Stiftung und die NGG zu beziehen.

Sonderthema: Tiefkühl-Backwaren

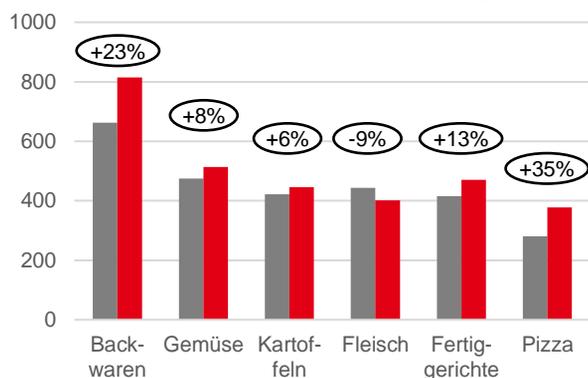
Hinweis: Die in diesem Branchenmonitor getroffenen Aussagen spiegeln den aktuellen Diskussionsstand in der Branche wider

Absatzstatistik 2019/2020



- Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
- Angaben: in Tonnen
- Anmerkung: Inlandsabsatz
- Legende: Kuchen, Torten u.a. — (rot)
- Teige — (grau)
- Brot, Brötchen u.a. — (hellgrau)

10-Jahres-Entwicklung Absatz Tiefkühlprodukte



- Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
- Angaben: in Tonnen
- Anmerkung: Inlandsabsatz
- Legende: Absatz Jahr 2010 — (grau)
- Absatz Jahr 2020 — (rot)

- Im Jahr 2020 wurden insgesamt 815 Tsd. Tonnen TK-Backwaren in Deutschland abgesetzt, wobei mit 583 Tsd. Tonnen der Großteil auf Brot und Brötchen entfällt.
- Grundsätzlich ist der Absatz von Tiefkühlprodukten im Jahr 2020 im Vergleich zu 2019 um 4,5% gesunken, wobei der Rückgang bei Backwaren mit -12,3% zu den stärksten Absatzrückgängen bei Tiefkühlprodukten zählt.
- Dieser Rückgang ist maßgeblich durch die Corona-Pandemie bedingt; während durch Homeoffice und Homeschooling der Absatz im Lebensmitteleinzelhandel sogar ansteigen konnte, brach der Außer-Haus-Markt aufgrund geschlossener Restaurants, Kantinen etc. regelrecht ein.
- Der grundsätzlich positive Trend bei Tiefkühlprodukten im Allgemeinen und TK-Backwaren im Speziellen ist jedoch trotz des aktuellen Absatzrückgangs ungebrochen. Im Vergleich zu 2010 konnten TK-Backwaren ihren Absatz noch immer um 23% steigern, womit sie hinter TK-Pizzen auf Platz 2 liegen.
- Die Bedienung des TK-Markts bietet für Unternehmen der Back- und Teigwaren einige Vorteile, insbesondere sind tiefgekühlte Backwaren länger haltbar und weisen dadurch eine geringere Logistiksensibilität aus; hierdurch kann der Absatzmarkt überregional bis hin zum Export von Backwaren erweitert werden.
- Ebenso muss bei tiefgekühlten Backwaren die Produktion nicht zwangsweise auch in der Nähe des Kunden stattfinden, sodass Unternehmen auf billigere Produktionsstätten im Ausland setzen können – zu Lasten inländischer Arbeitnehmer.
- Der Einstieg in den Tiefkühl-Markt ist jedoch aufgrund anderer Anforderungen an Maschinen bzw. Produktionstechnik und Logistik nur für mittlere bis größere Unternehmen realistisch; kleineren Handwerksbäckern bleibt dieser Marktzugang in der Regel verwehrt.
- Auch wenn der Verbrauchertrend unvermindert zu regionalen Produkten geht, sehen sich lokale Handwerksbäcker einer zunehmenden Konkurrenz durch Tiefkühlprodukte ausgesetzt.
- Da durch die längere Haltbarkeit von TK-Backwaren zudem auch ausländische Unternehmen leichter Fuß im deutschen Markt fassen können, verstärkt sich die Wettbewerbsintensität noch einmal zusätzlich.

Quellen: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.; HBS (2018): Branchenanalyse Brot- und Backwarenindustrie

Hinweis zur Verwendung der Studie

Branchenmonitore stellen einen grafisch orientierten Kurzüberblick über wesentliche strukturelle, konjunkturelle und sonstige Entwicklungen in einer Branche bereit. Zielgruppe der Branchenmonitore sind Arbeitnehmervertreter in Aufsichtsräten und Betriebsräte, das Informationsangebot soll aber allen Anspruchsgruppen in einer Branche dienen. In Ergänzung von Detailinformationen und Branchenstudien stellt der Branchenmonitor kurz und knapp Überblicksinformationen zu Wettbewerb, Abhängigkeiten, Beschäftigungssituation, Nachhaltigkeit, aktuelle Trends und wesentliche Themen in einer Branche zusammen.

Der Branchenmonitor enthält in die Zukunft gerichtete Aussagen, die auf Überzeugungen und Annahmen beruhen und auf recherchierte Informationen aufbauen. Derartige Aussagen stellen die derzeitigen Risiken, Unsicherheiten und Annahmen in Bezug auf bestimmte Faktoren dar. Zu solchen Faktoren gehören neben anderen Wettbewerbslage, die allgemeinen Wirtschaftsbedingungen, Kunden- und Lieferantenverhalten, Zinsentwicklungen, Maßnahmen der gesetzlichen Regulierung und Aufsicht, saisonbedingte Faktoren, Technologie- und Wertewandel. Treten eine oder mehrere solcher Risiken oder Unsicherheiten ein, oder erweisen sich einzelne oder mehrere zugrunde gelegten Annahmen als falsch, können die tatsächlichen Ergebnisse und Entwicklungen erheblich von den hier gegebenen Einschätzungen abweichen.

Die bereitgestellten Informationen stellen keinerlei Form der Empfehlung dar. Auf die Risiken von in die Zukunft gerichteten Analysen und Prognosen sei ausdrücklich hingewiesen. Für Schäden, die aufgrund der Benutzung dieser Daten entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

Hinweis zur WZ-Klassifikation

Im Rahmen der Branchenmonitore wird die Klassifikation der Wirtschaftszweige, Ausgabe 2008 (WZ 2008) angewendet. Diese dient dazu, die wirtschaftlichen Tätigkeiten statistischer Einheiten (bspw. aller Unternehmen einer Branche) in allen amtlichen Statistiken einheitlich zu erfassen. Die Gliederung der Klassifikation der Wirtschaftszweige wurde unter intensiver Beteiligung von Datennutzern und Datenproduzenten in Verwaltung, Wirtschaft, Forschung und Gesellschaft geschaffen. Verwendet wurden:

- **WZ08-10.7 Herstellung von Back- und Teigwaren**
- WZ08-10.71 Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren)
- WZ08-10.72 Herstellung von Dauerbackwaren
- WZ08-10.73 Herstellung von Teigwaren

Hinweis zu den verwendeten Daten und Aussagen:

Die in diesem Branchenmonitor gemachten Aussagen spiegeln den aktuellen Diskussionsstand in der Branche wider (Stand: Januar 2022).

MITBESTIMMUNGS- PORTAL

Das Angebot an Branchenmonitoren im Mitbestimmungsportal wird kontinuierlich ausgebaut. Weitere Informationen finden sich unter [→I www.mitbestimmung.de/Branchenmonitore](https://www.mitbestimmung.de/Branchenmonitore)

Ersteller der Studie:

Excellence in Change GmbH & Co. KG
Herr Dr. Henrik Steinhaus
Westanlage 27
35390 Gießen

Telefon: +49 641 494 11 494

E-Mail: hsteinhaus@eic-partner.de
Internet: www.eic-partner.de

Herausgeber der Studie:

Hans-Böckler-Stiftung
Herr Dr. Oliver Emons
Georg-Glock-Straße 18
40474 Düsseldorf

Telefon: +49 211 7778 165

E-Mail: oliver-emons@boeckler.de
Internet: www.boeckler.de