

BÄCKERZEITUNG

Offizielles Organ
des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Hamburg), Gr. Neumarkt 28, I.

Offizielles Organ
der Central-Arbeiten- und Sterbe-Kasse der Bäcker u. Berufsgenossen Deutschlands
(Sitz Dresden), Liliengasse 12.

Erscheint jede Woche Sonnabends. — Postzeitungsliste Nr. 1787a.

Mit dem 1. April wird unser Bureau nach
Hamburg 23, Maxstraße 27
verlegt.

Alle an den Verbandsvorstand, sowie an die
Redaktion und Expedition d. Bl. gerichteten
Sendungen sind mit dieser Adresse zu versehen.

Zugang nach Schweden ist streng fernzuhalten.

Die Lage des Bäckergewerbes in Deutschland.

II.

Während die früheren Gewerbebezeichnungen Bäckerei und Konditorei in eine Rubrik zusammenfaßten, trennt sie die Zählung von 1895 in zwei Kategorien, rechnet aber zur ersteren alle diejenigen Geschäfte, die zugleich Bäckerei und Konditorei betreiben. Unter die Rubrik „Bäckerei (auch in Verbindung mit Konditorei)“ fallen aber nicht nur die „Bäcker, Brodfabriken, Brodbäcker, Landbrod- und Feinbäcker, die Krugel-, Kuchen-, Kuchel- und Kunstbäcker, die Kommiß-, Zwiebad- und Ulmer Brodbäcker“, sondern auch die Hostienfabrikanten, die Pantermehl- und Pumpernickelfabrikation, sowie die Schiffszwiebackbäckerei.

Zunächst kann es streitig sein, wie man die Abgrenzung zwischen Groß- und Kleinbetrieb vornehmen will. Wir glauben, entgegen der amtlichen Gewerbestatistik, welche die Zahl 5 als obere Grenze für den Kleinbetrieb annimmt, den tatsächlichen Zustand besser zu erfassen, wenn wir Klein- und Großbetriebe nach der Zahl 10 scheiden.

Es gab im Deutschen Reich im Jahre 1895:

A. Bäckereibetriebe.

Betriebe mit 1 Person	Betriebe mit 2 Personen	Betriebe mit 3-5 Pers.	Betriebe mit 6-10 Pers.	Betriebe mit 11-20 Pers.	Betriebe mit 21-50 Pers.	Betriebe mit 51-100 Pers.	Betriebe mit 101-200 Pers.	Personen
24738	25647	32881	4454	331	46	2	2	88131
28,1%	29,1%	38,4%	4,9%	0,4%	0,05%			

B. Darin beschäftigte Personen.

Personen	Personen	Personen	Personen	Personen	Personen	Personen	Personen	Personen
24738	41294	117634	30700	508	1336	138	257	231091
10,7%	22,2%	50,9%	13,3%	2,2%	0,57%			

Von allen Bäckereien sind demnach noch 99½ pSt. Kleinbetriebe, in denen inkl. 97 pSt. aller Personen beschäftigt sind. Die Entwicklung des Bäckergewerbes steht hinter der allgemeinen gewerblichen Entwicklung noch weit zurück. In den sämtlichen anderen Gewerben, die sich mit der Herstellung oder Verbesserung von Sachgütern befassen, waren im Jahre 1895 nur mehr die Hälfte (50,4 pSt.) aller Personen in Kleinbetrieben beschäftigt. Der eigentliche Charakter des Bäckergewerbes liegt in den Betrieben mit 2-10 Personen. Die Betriebe mit einer Person spielen hier eine viel geringere Rolle als in den übrigen Gewerben, wo sie einen Anteil an den Betrieben mit 57,7 pSt. und an den darin beschäftigten Personen mit 16,6 pSt. haben. Im Unterschied zu den anderen Gewerben können wir den Zustand des Bäckergewerbes statistisch bezeichnen: Wenig Kleinbetriebe, wenig Großbetriebe, viel Kleinbetriebe von 2-10 Personen. Am weitesten verbreitet sind die Bäckereien mit 3-5 Personen, in denen mehr als die Hälfte sämtlicher Bäckereiarbeiter beschäftigt sind. Auch mit den Großbetrieben hat es eine eigene Bewandnis. Die Statistik weist zwar 50 Bäckereien mit mehr als 20 Personen auf, tatsächlich giebt es aber nicht so viele Betriebe, in denen mehr als 20 Bäcker beschäftigt sind. Es ist nämlich zu beachten, daß die Gewerbebeziehung nicht nur die das betreffende Gewerbe ausübenden Personen, sondern auch die Hilfspersonen zum Betriebspersonal rechnet. Bei den Bäckereibetrieben werden die Brodbausträgerinnen, Verkäuferinnen, Kutscher, die das Brod zu den Filialen fahren, usw. zum Bäckerpersonal gezählt. Gerade bei den größeren Betrieben entfällt auf diese Hilfspersonen ein

bedeutender Teil des Personals. Es ist dies im Einzelnen nachweisbar. So finden wir für Magdeburg eine Bäckerei mit 154 Personen aufgeführt. Es kann dies nur die Bäckerei des Konsumvereins Neustadt-Magdeburg sein. Diese beschäftigte nach Ausweis ihres Geschäftsberichtes über das Jahr 1895 nur 58 Bäcker, daneben aber 40 Gebäudeträgerinnen. Die Breslauer Bäckerei mit 76 Personen beschäftigte nach dem Bericht des dortigen Konsumvereins über das Jahr 1895 nur 68 Bäckergehilfen und 2 Badmeister. Die 6 übrigen Personen werden Heizer, Handlanger oder bergl. sein. München hat nach der Zählung von 1895 einen Betrieb mit 103 Personen. Die größte Brodfabrik Münchens beschäftigte aber 1894 nur 58 Personen, davon 12 in der Bäckerei selbst. Der einzige Betrieb, welcher 1895 in Leipzig 21 Personen in Arbeit hatte, war die Leipziger Genossenschaftsbäckerei; von ihren Angestellten waren 16 Bäckergehilfen, 1 Expedient, 1 Badmeister (zur Beaufsichtigung der Arbeiter) und 3 Brodfahrer. Die Zahl der Betriebe, welche zum Brodbaden selbst mehr als 20 Personen beschäftigen, schrumpft demnach sehr stark zusammen.

Dagegen ist aber wieder zu berücksichtigen, daß sich mit wenigen Personen und guten technischen Einrichtungen ungeheure Quantitäten Brod herstellen lassen. So verarbeitete die mit drei Dampfbädern, 1 Knetmaschine und Motorbetrieb ausgerüstete Konsumbäckerei in Freiburg i. B., die einen Badmeister und 8 Bäckergehilfen beschäftigt, täglich im Jahre 1897: 15,7 Zentner, 1898: 18,1 Zentner, 1899: 21,7 Zentner und 1900: 23,5 Zentner Mehl. Die Knetmaschine stellt in diesem Betriebe innerhalb 15 Minuten 4 Zentner Teig fertig, die der Breslauer Konsumbäckerei sogar in 8 Minuten 7 Zentner. Die Bäckerei des Konsumvereins Leipzig-Magdeburg mit circa 50 Bäckern produzierte im Geschäftsjahr 1898/99 wöchentlich durchschnittlich 1800 Zentner an großen und kleinen Roggenbroden, außerdem 1000 Stück Weizenbrot und täglich 19800 Stück Frühstücksgebäck.*)

In der Stuttgarter Konsumbäckerei, in welcher 1 Badmeister und 21 Bäcker arbeiten, wurden 1898 für jeden Tag durchschnittlich 141084 Pfund Brod produziert, das macht für jeden einzelnen Arbeiter 6412 Pfund. Die durchschnittliche Tagesleistung eines holländischer Handwerksbetriebs, der ausschließlich Brod produziert und außer dem Meister noch einen Gesellen und einen Lehrling beschäftigt, betrug, wie Mendelssohn berichtet, 800-900 Pfund, pro Mann, also 260-300 Pfund. Die Ersparnis an Arbeitskräften bei rationellem Betrieb ist also groß. In Stuttgart belief sich der tägliche Mehrexverbrauch auf 45,4 Pfund pro Person. Dagegen berichtet Arnold aus München über eine gutgehende Bäckerei mit einem Gehilfen, in welcher der Meister selbst Tag und Nacht mitarbeitet; diese verbraucht täglich 145 Pfund oder 72,5 Pfund pro Person. Auf den Mann kommt in der Stuttgarter Großbäckerei ein 6-7 mal größerer Mehrexverbrauch als in dem Münchener Kleinbetrieb.

Ueber die Verteilung der Bäckereien auf die verschiedenen Städte Deutschlands haben wir bereits in Nr. 2 unserer Zeitung vom 11. Januar 1902 eine Statistik veröffentlicht, weshalb wir an dieser Stelle auf diesen Punkt nicht eingehen wollen. Dagegen erscheint es uns angebracht, über die technische Gestaltung des Bäckereibetriebes nach der Zählung von 1895 einige Angaben zu machen. Der altberühmte Ofen ist der Backofen mit innerer Heizung, doch weist dieser manche Mängel auf (großer Wärmeverlust, häufige Unterbrechung des Betriebes durch die jedesmalige Heizung, ungleichmäßiges Baden usw.) weshalb immer neue Kon-

struktionen erfunden werden, deren Hauptvorzug in der Heizung von außen liegt. Leider bricht sich das Neue in unserem Gewerbe nur sehr langsam Bahn. Während man 1895 in den Gehülfsbetrieben noch 70951 Oefen mit innerer Heizung zählte, zählt man erst 5110 Oefen mit äußerer Heizung. Knetmaschinen waren in 3924 Betrieben 4191 Stück vorhanden. Auch die Motorkraft ist bereits in die Bäckerei eingebracht, denn es wurden 619 Betriebe mit zusammen 2041 Pferdekraften gezählt.

Naturngemäß sind die Großbäckereien in bedeutend stärkerem Maße an den technischen Fortschritten beteiligt. Daß sie sich ihrer aber noch nicht alle bedienen, ist wohl ein Beweis dafür, daß in der Bäckerei bisher noch ein technisch ausgebildeter Betrieb nicht unumgänglich zur Konkurrenzfähigkeit nötig ist. Gerade hierin liegt für die kleinen Betriebe der geringe Anreiz, sich ihrerseits durch technische Hilfsmittel zu verbollkommen. Es zwingt sie keine Konkurrenz, vom alten Schlenkrian abzugehen; entsteht jene aber, vielleicht in Gestalt einer Konsumbäckerei, ist es meistens zu spät mit der Reformierung; dann bleibt als Strohhalbm, der reiten soll, der Zwischenhändler, der den Rest an Lebenskraft sich zu Ruhe macht, oder man ruft den Staat als Helfer an, der den gefährlichen Konsumvereinen Schwierigkeiten bereiten soll. Einige wenige, wie die Statistik zeigt, greifen zur rechten Zeit das Neue auf und sichern sich dadurch ihren Bestand, der auch, wie Breslauer Beispiele beweisen, nicht durch eine Konsumbäckerei gefährdet wird.

Die Ansätze einer technischen Reformierung im Bäckergewerbe sind da; sie werden weiterwachsen. Ihre Notwendigkeit ist längst erkannt; ein Beweis dafür sind die beständig zunehmenden, technisch zum großen Teil vorbildlich ausgestatteten Bäckereien der Konsumvereine. Das Publikum übt Selbsthilfe, wenn es das notwendigste Nahrungsmittel in peinlich sauberen Betriebsstätten in eigener Regie anfertigen läßt. Es sind zuviel wohlverbürgte Mithrilungen über empörende Unsauberkeit in den privaten Betrieben in die Öffentlichkeit gelangt, als daß das Mißtrauen darüber ohne gründliche Reform beseitigt würde. Sie wird am besten erzielt durch technische Aufschwung.

Zusammenfassend gelangen wir zu folgendem Ergebnis: Neben dem das Bäckergewerbe charakterisierenden Kleinbetrieb besteht ein Bruchteil von Betrieben, die über jenen hinausgehen. In beiden lassen sich aber technisch entwickelte und technisch unentwickelte Betriebe deutlich unterscheiden, so daß nach der Produktionsweise auf der einen Seite der unentwickelte Kleinbetrieb und Großbetrieb ohne technische Ausrüstung sich nahe stehen und zu Gruppen vereinigt werden können. Hat sich die Technik den Bedürfnissen der Bäckerei angepaßt und einmal Eingang gefunden, so wird sie, wie uns das Beispiel anderer Gewerbe zeigt, auch bleiben und weiter vordringen. Die Betriebe, welche die modernen Hilfsmittel in ihren Dienst stellen, seien es Klein- oder Großbetriebe, werden sich auf Kosten der beim Alten bleibenden Groß- und Kleinbäckereien weiteres Terrain verschaffen. Der Kampf beider miteinander hat bereits an einzelnen Orten eingeleitet; er ist spät gekommen, wird aber ständig weiter um sich greifen. Bei der lokalen Natur des Bäckergewerbes wird es sich hier weniger um eine Entscheidung der Frage handeln: ob Groß- oder Kleinbetrieb, sondern darum: ob mehr Technik oder nicht.

Ueber das Verhältnis zwischen Meister und Hilfspersonen giebt uns die Statistik folgende Zahlen, wobei wir Bäckerei und Konditorei zusammenfassen müssen:

Jahr	A. Für das deutsche Reichsgebiet:	
	Meister resp. Geschäftsleiter	Hilfspersonen
1848	42 330	27 918
1861	65 457	53 894
1875	70 948	68 086
1882	74 220	100 420
1895	84 863	177 053

*) Derselbe Konsumverein hat seit einiger Zeit die vollständig neuverbaute Bäckerei im Betrieb. Es sind 2 Unterzug-Doppelbädern zur Herstellung von Weißgebäck sowie 10 Doppelbädern für im Jahre 1900/1901 für 1½ Millionen Mark Brod, ferner circa 9 Millionen Stück Weißgebäck und für rund 36 000 H. Feinwaren produziert. Die Leistungsfähigkeit der Bäckerei ist so groß, daß außer dem Weiß- und Feingebäck an manchen Tagen 500 Zentner und mehr Schwarzbrod gebacken wurden.

