

DATEN UND FAKTEN

2019

DAS DEUTSCHE
BÄCKERHANDWERK



DER DEUTSCHE BROTKORB

9,7%
Vollkorn-/Schwarzbrot

14,9%
Brote mit Körnern und Saaten

28,1%
Mischbrot

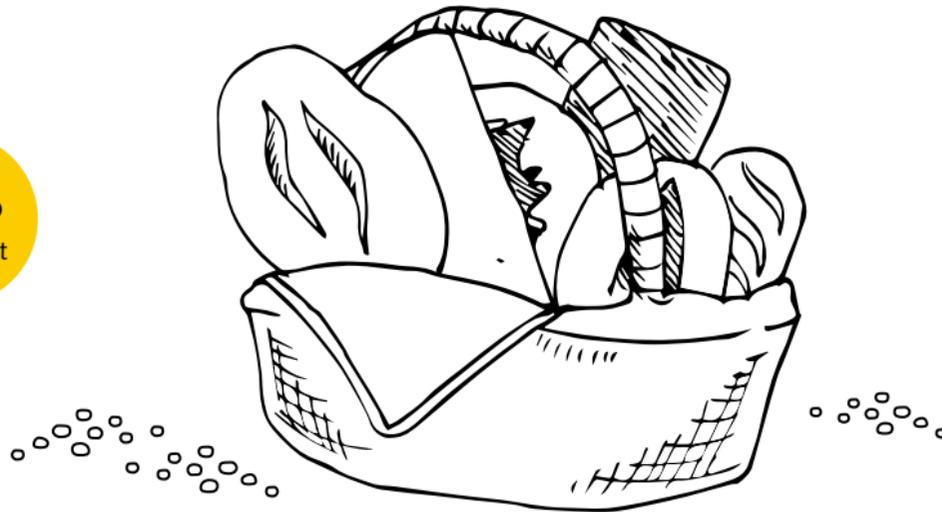
6,4%
Weizenbrot

23%
Toastbrot

6,1%
Roggenbrot

2,8%
Dinkelbrot

9%
Sonstige Sorten



BROT SPEZIALITÄTEN

GETREIDEARTEN



24,3%

Roggenmischbrote



17,3%

Weizenmischbrote



17,1%

Vollkornbrote



11,8%

Roggenbrote

Andere
Getreidearten:
29,6 %

BROT FORMEN



30,4%

Kasten- und Toastbrote



28,8%

Runde Brote, frei gebacken



12,9%

Längliche Brote, frei gebacken



12,8%

Ovale Brote, frei gebacken

Andere
Formen:
15 %

BROTGRÖSSEN



7,5%

Großbrote > 1.500 g



62,1%

Brote 500 g - 1.500 g



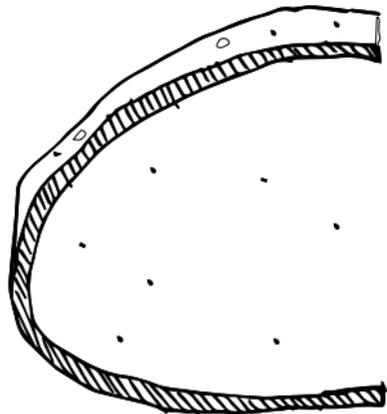
30,4%

Kleine Brote bis 500 g

WAS IST DRIN IM WEISS- UND VOLLKORNBROT?

100 G WEISSBROT ENTHALTEN:

1.015 kJ /
242 kcal



ANTEIL AM TAGESBEDARF

%

48,8 g	19	Kohlenhydrate	15	38,7 g
8,2 g	11	Eiweiß	10	7,3 g
3,2 g	11	Ballaststoffe	27	8,1 g
1,2 g	2	Fett	2	1,2 g
0,54 g	18	Natrium	18	0,53 g
88 mg	11	Phosphor	25	201 mg
0,7 mg	5	Zink	10	1,5 mg
0,6 mg		Mangan		1,5 mg
0,2 mg	20	Kupfer	20	0,2 mg
0,1 mg	9	Vitamin B1	18	0,2 mg

ANTEIL AM TAGESBEDARF

%

100 G VOLLKORNBROT ENTHALTEN:

828 kJ /
198 kcal



DIE DEUTSCHE BACKKUNST IM WANDEL DER ZEIT

ANZAHL
BETRIEBE



GESAMTUMSATZ
IN MRD. EURO



ANZAHL
BESCHÄFTIGTE



Ø ANZAHL
MITARBEITER/BETRIEB



2017

11.347

14,48

273.700

24,1



2018

10.926

14,67

270.400

24,7

UMSATZVERTEILUNG 2018

KLEINE BÄCKEREIEN

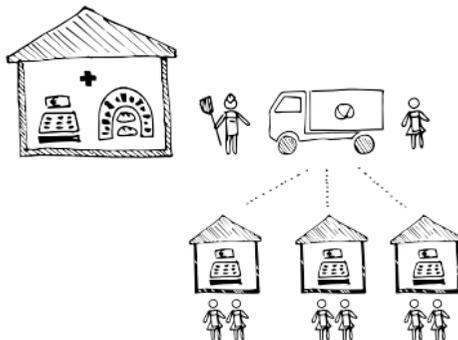


BETRIEBE
63%

UMSATZ
8%

< 500.000 €

MITTELGROSSE BÄCKEREIEN

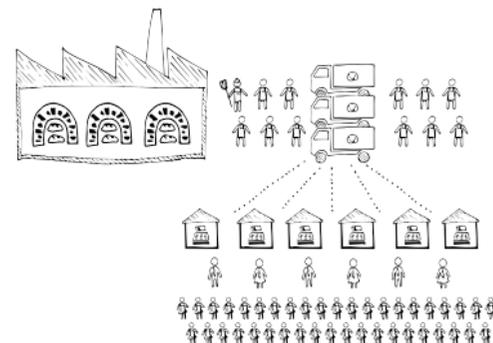


BETRIEBE
32%

UMSATZ
25%

500.000 – 5 Mio. €

GROSSE BÄCKEREIEN



BETRIEBE
5%

UMSATZ
67%

> 5 Mio. €

DIESE TRENDS BEEINFLUSSEN DAS BÄCKERHANDWERK



**GESUNDHEITSBEWUSSTE
ERNÄHRUNG**



**FRONTBAKING /
GLÄSERNE BACKSTUBE**



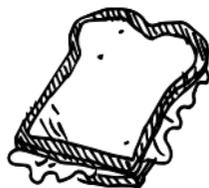
**AMERIKANISCHE BACKWAREN
WIE BROWNIES, COOKIES UND PIES.**



**ALTE GETREIDESORTEN WIE
EMMER UND URDINKEL**



**„NAKED CAKES“ – MEHRSTÖCKIGE TORTEN
OHNE GLASUR, BEI DENEN DIE EINZELNEN
SCHICHTEN ERKENNBAR SIND**



**AUSSER-HAUS-MARKT /
BELEGTE BROTE**



**BÄCKER-BURGER – GEFLÜGEL- ODER
VEGETARISCHER PATTY IN LAUGENGEBÄCK
ODER VOLLKORNBRÖTCHEN**



KAFFEEKONZEPTE

QUALITÄT MIT ALLEN SINNEN – BROTTTEST IN 6 SCHRITTEN

1. GERUCH



Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust, in das Brot hineinzubeißen. Der Geruch sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach sein.

2. GESCHMACK



Über den lässt sich ja bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich?

3. BROTFORM



Jedes Brot wird individuell getestet, daher gibt es keine „ideale Brotform“. Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbrot rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.

4. KRUSTE



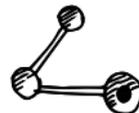
Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aromastoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

5. KRUME



Als „Krume“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Je nach Brot sollte sie locker und luftig sein wie bei Weizenbrot, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im Teig gleichmäßig verteilt und keine großen Löcher vorzufinden sein – schließlich kann man dann die Butter nicht gleichmäßig verteilen.

6. STRUKTUR



Bei der Prüfung der Struktur und Elastizität wird das Brot durchgeschnitten. Dabei kann man bereits erkennen, ob der Teig am Messer kleben bleibt oder ob er sich problemlos schneiden lässt. Um die Elastizität der Krume zu prüfen, drückt der Brotprüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern, sodass sich der Abdruck zurückformt.

DIE ENTWICKLUNG DER AUSZUBILDENDENZAHLEN

BÄCKER

6.256



5.996



2017



2018

BÄCKEREIFACHVERKÄUFER

10.887



9.876



2017



2018

ONLINE-AUFTRITTE IN ZAHLEN (JUNI 2018 – JUNI 2019)

BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE

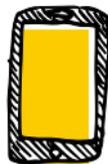


3.500
INSTAGRAM-
ABONNENTEN

195.000



FACEBOOK-FANS



65 %
MOBILE ZUGRIFFE



70.000
SEITENAUFRIEFE IM
STELLENFINDER

BÄCKERHANDWERK.DE

210.000

BESUCHER



45.000

SEITENAUFRIEFE
DER STELLENBÖRSE

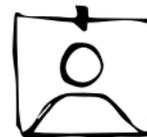


5.000

DOWNLOADS

19.000

SEITENAUFRIEFE DER
BILDDATENBANK



INNUNGSBÄCKER.DE

11 min



Ø BESUCHSZEIT



125.000

SEITENAUF RUF E
BÄCKERFINDER



540.000

BESUCHER

225.000

AUFRUF E DER REZEPT E
(BELIEBTESTE KATEGORIE)

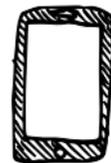


BÄCKMAN.DE

12 min



Ø BESUCHSZEIT



72 %

MOBILE ZUGRIFFE

30.000

BESUCHER



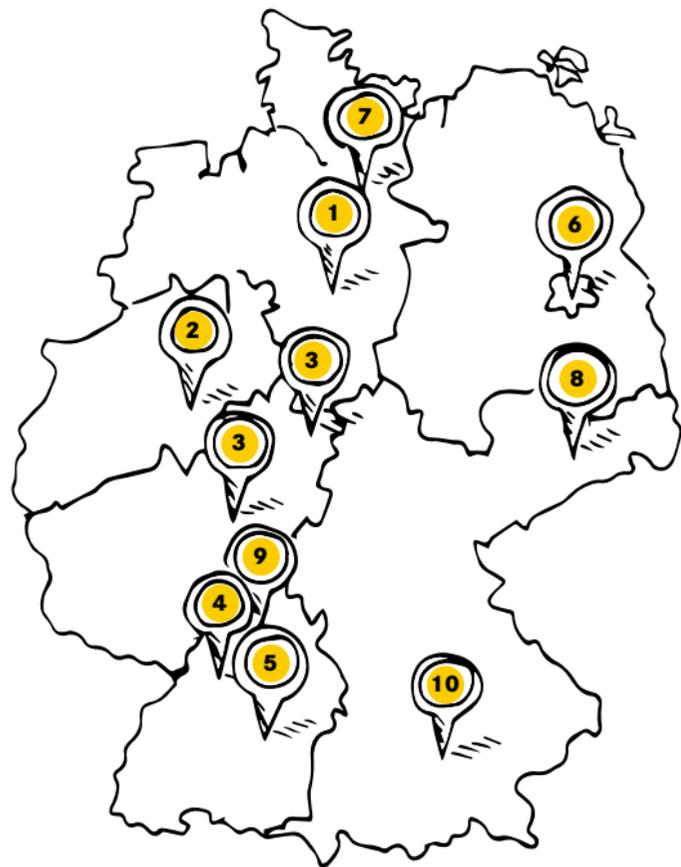
17.000

SEITENAUF RUF E
DER REZEPT E



AUS- UND WEITERBILDUNG – DIE AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | BÄCKERFACHSCHULE
HANNOVER | 6 | ADB BERLIN-BRANDENBURG |
| 2 | ERSTE DEUTSCHE
BÄCKERFACHSCHULE OLPE | 7 | ADB HAMBURG
KOMPETENZZENTRUM DER
BÄCKER-INNUNG –
LEHRBACKSTUBE, ELBCAMPUS |
| 3 | ADB SÜDWEST MIT
BILDUNGSSTÄTTEN IN
KASSEL UND WEITERSTADT | 8 | ADB SACHSEN
IN DRESDEN |
| 4 | BADISCHE BÄCKERFACHSCHULE
KARLSRUHE | 9 | BUNDESAKADEMIE
WEINHEIM |
| 5 | WÜRTTEMBERGISCHE
BÄCKERFACHSCHULE
STUTTART | 10 | AKADEMIE BAYERISCHES
BÄCKERHANDWERK
LOCHHAM |



GUT ORGANISIERT

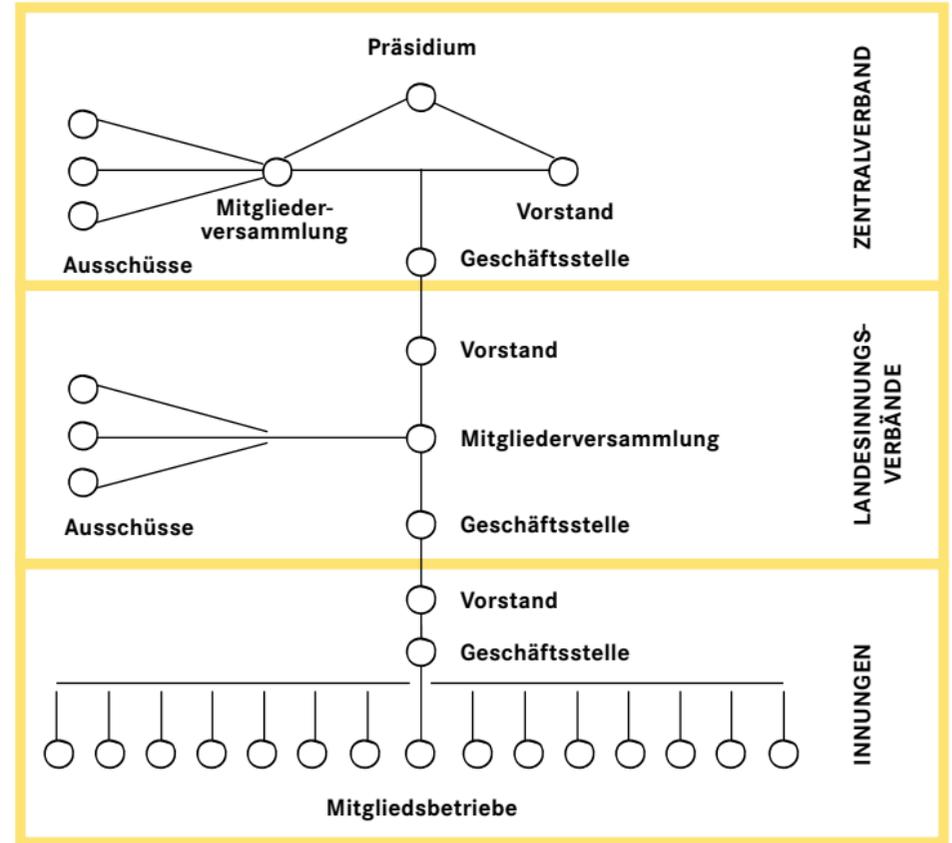
DIE VERBANDSSTRUKTUR DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.
vertritt als Dachorganisation die Interessen seiner Mitglieder auf Bundesebene

16 LANDESINNUNGSVERBÄNDE
vertreten die deutschen Bäcker auf Landesebene

231 INNUNGEN
gibt es zurzeit in Deutschland

BÄKO – DIE WIRTSCHAFTSORGANISATION IM BÄCKERHANDWERK
zentraler Partner für Rohstoffe, Halbfabrikate, Verpackungsmaterialien



LEISTUNGSBEREIT HEUTE UND MORGEN

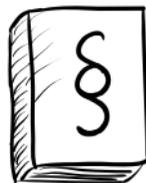
DIE FOLGENDEN SERVICEPAKETE UNTERSTÜTZEN BÄCKER



INTERESSENVERTRETUNG

Lobbyarbeit auf Bundes- und EU-Ebene:

- Beobachtung und Bewertung von Themen und Entwicklungen der Gesetzgebung und Politik
- Dialog mit Abgeordneten des Bundestages, Bundesministerien, Spitzenverbänden der Wirtschaft, Gewerkschaften und Genossenschaften
- Vertretung der Mitgliedsbetriebe gegenüber EU-Parlament und -Kommission
- Tarifverträge (Ausbildungsvergütung) mit der NGG



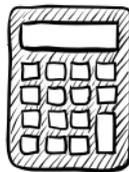
RECHTSBERATUNG

- Arbeits- und Sozialrecht
- Handwerks- und Gewerberecht
- Lebensmittelrecht
- Steuerrecht
- Rechtsfragen der Aus- und Weiterbildung
- Wettbewerbsrecht



MARKETING UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“
www.innungsbäcker.de
- Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“
www.back-dir-deine-zukunft.de
- Nachwuchskampagne „Bäckman“
www.bäckman.de



BETRIEBSTECHNISCHE UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

- Analyse von Unternehmenskennzahlen
- Betriebsbörse
- Hygieneschulungen und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz
- Standortsuche
- Schwachstellenanalyse
- Umwelt- und Qualitätsmanagement, Zertifizierung



HERAUSGEBER:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

zv@baeckerhandwerk.de, www.baeckerhandwerk.de

V. i. S. d. P.: Präsident Michael Wippler und Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider

IMPRESSUM:

Inhaltliche Aufarbeitung: Mathias Meinke, Gewerbespezifische Informationstransferstelle* (Betriebswirtschaft)

Design: Anja Teßmann / Creative Studio for Content & Design

Stand: 2019

© Copyright 2019 – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

* Gefördert durch die
Bundesrepublik Deutschland;
Zuwendungsgeber: Bundes-
ministerium für Wirtschaft
und Energie aufgrund eines
Beschlusses des Deutschen
Bundestages.