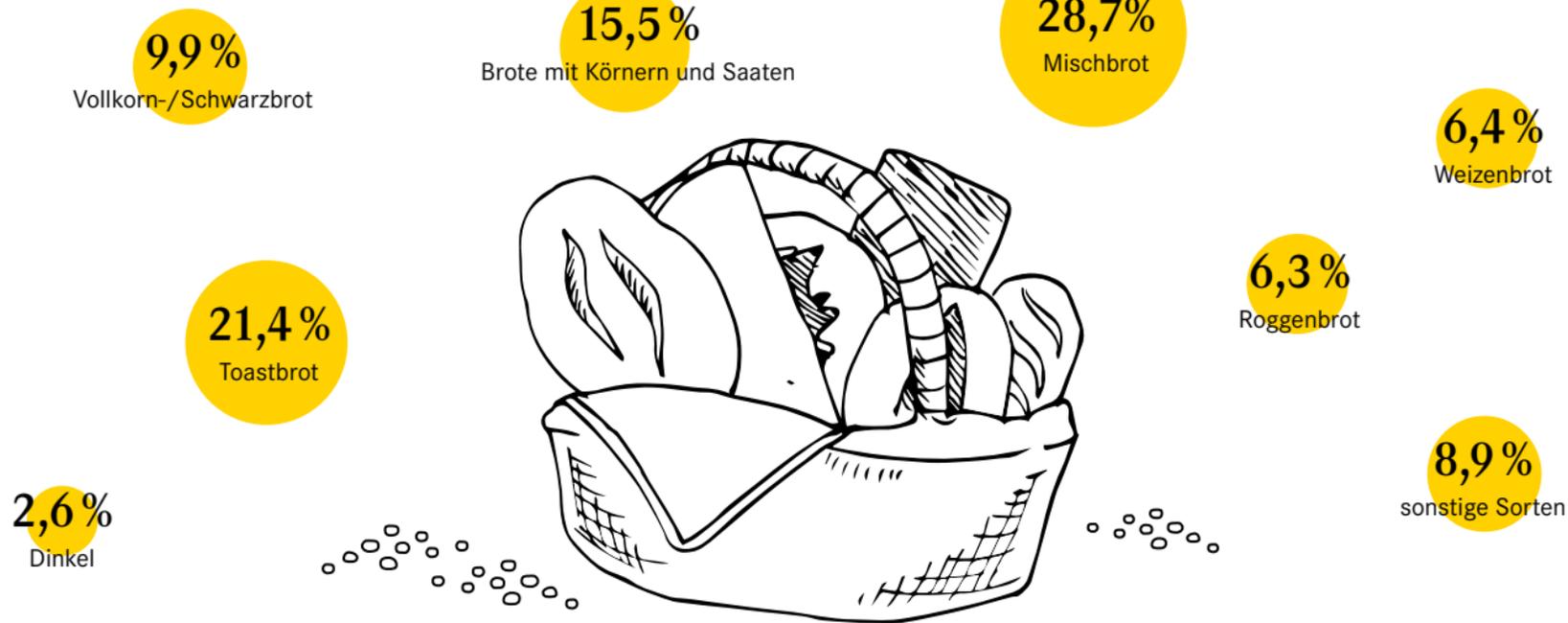


DATEN UND FAKTEN 2018

DAS DEUTSCHE
BÄCKERHANDWERK



DER DEUTSCHE BROTKORB



BROT SPEZIALITÄTEN

GETREIDEARTEN



24,2 %

Roggenmischbrote



17,3 %

Vollkornbrote



17,3 %

Weizenmischbrote



11,8 %

Roggenbrote

andere
Getreidearten:
29,4 %

BROT FORMEN



30,4 %

Kasten- und Toastbrote



28,8 %

runde Brote, frei gebacken



13,0 %

längliche Brote, frei gebacken



12,7 %

ovale Brote, frei gebacken

andere
Formen:
16,1 %

BROTGRÖSSEN



7,5 %

Großbrote > 1.500 g



62,2 %

Brote 500 g - 1.500 g



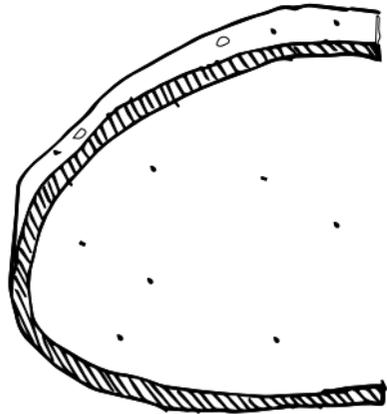
30,3 %

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

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**



2015

12.155

13,99

275.200

22,6



2017

11.347

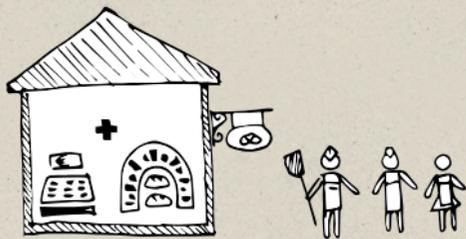
14,48

273.700

24,1

UMSATZVERTEILUNG 2016

KLEINE BÄCKEREI

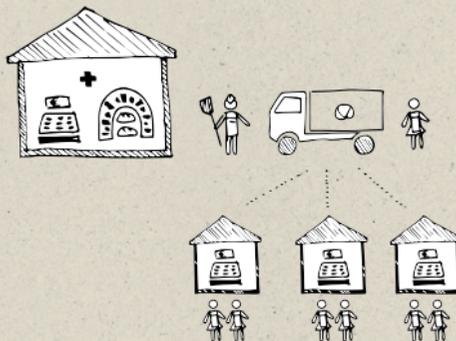


BETRIEBE
63%

UMSATZ
8%

< 500.000 €

MITTELGROSSE BÄCKEREI

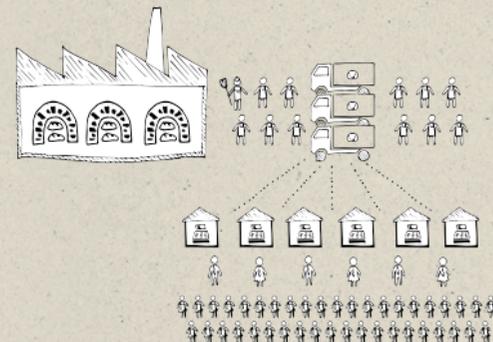


BETRIEBE
32%

UMSATZ
25%

500.000 – 5 Mio. €

GROSSE BÄCKEREI



BETRIEBE
5%

UMSATZ
67%

> 5 Mio. €

DIESE TRENDS BEEINFLUSSEN DAS BÄCKERHANDWERK



**GESUNDHEITSBEWUSSTE
ERNÄHRUNG**



**FRONTBAKING /
GLÄSERNE BACKSTUBE**



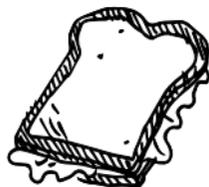
**AMERIKANISCHE BACKWAREN
WIE BROWNIES, COOKIES UND PIES.**



**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



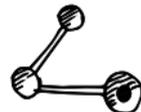
Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aromastoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

5. KRUME



Als „Krume“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Je nach Brot sollte sie locker und luftig sein wie bei Weizenbroten, 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

6.268



6.256



2015



2017

BÄCKEREIFACHVERKÄUFER

12.400



10.887



2015



2017

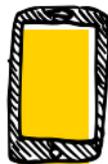
ONLINE-AUFTRITTE IN ZAHLEN (JUNI 2017 - JUNI 2018)

BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE



1.600
INSTAGRAM-
ABONNENTEN

180.000 
FACEBOOK-FANS



50 %
MOBILE ZUGRIFFE



100.000
SEITENAUFRIEFE IM
STELLENFINDER

BÄCKERHANDWERK.DE

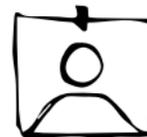
140.000
BESUCHER 



275.000
SEITENAUFRIEFE
DER STELLENBÖRSE



7.500
DOWNLOADS



20.000
SEITENAUFRIEFE DER
BILDDATENBANK

INNUNGSBÄCKER.DE

7:44 min



Ø BESUCHSZEIT



850.000

SEITENAUFRUFE



450.000

BESUCHER

200.000

AUFRUFE DER REZEPTE
(BELIEBTESTE KATEGORIE)



BÄCKMAN.DE

22 min



Ø BESUCHSZEIT



2.000

DOWNLOADS

20.000

BESUCHER

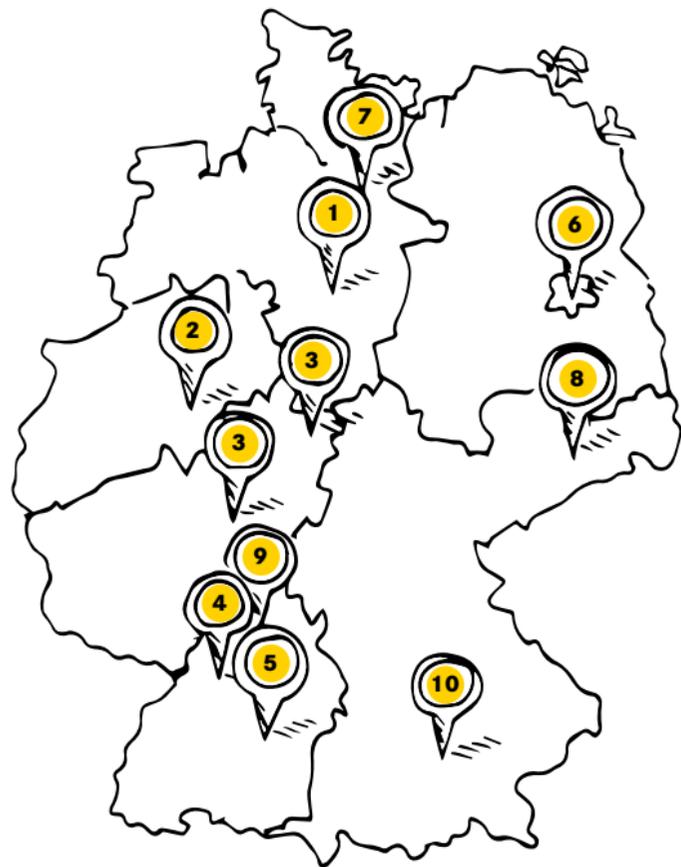


35.000

SEITENAUFRUFE

AUS- UND WEITERBILDUNG – DIE AKADEMIEN 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
STUTTGART | 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

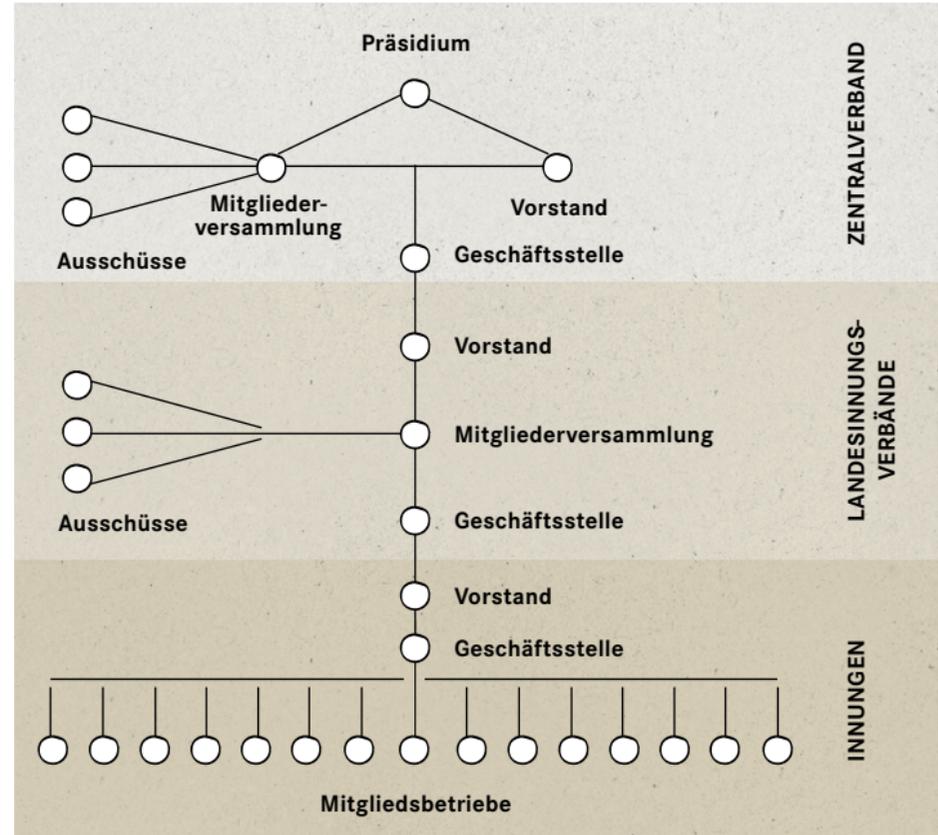
vertreten die deutschen Bäcker auf Landesebene

243 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



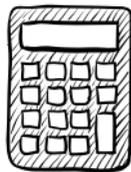
RECHTSBERATUNG

- 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

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. legt Wert auf die Gleichbehandlung von Frauen und Männern. Damit Texte besser lesbar sind, wurde jedoch entweder die männliche oder die weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Die Formulierung impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts.



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 / Art Direction & Design Studio

Stand: 2018

© Copyright 2018 - Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

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