

# DATEN UND FAKTEN

2020

DAS DEUTSCHE  
BÄCKERHANDWERK



# DER DEUTSCHE BROTKORB

**11,6%**  
Vollkorn-/Schwarzbrot

**15,7%**  
Brote mit Körnern und Saaten

**24,6%**  
Mischbrot

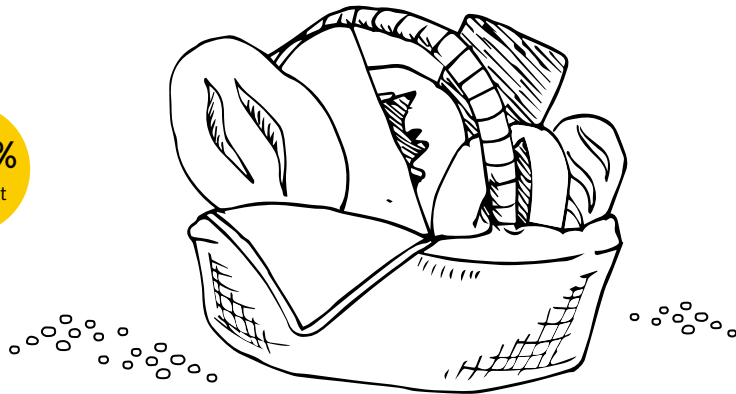
**7,7%**  
Weizenbrot

**24,1%**  
Toastbrot

**6,0%**  
Roggenbrot

**3,4%**  
Dinkelbrot

**6,9%**  
Sonstige Sorten



# BROT SPEZIALITÄTEN

## GETREIDEARTEN



24,3%

Roggenmischbrote



17,3%

Weizenmischbrote



17,1%

Vollkornbrote



11,8%

Roggenbrote

Andere  
Getreidearten:  
29,6 %

## BROT FORMEN



30,2%

Kasten- und Toastbrote



28,9%

Runde Brote, frei gebacken



12,9%

Längliche Brote, frei gebacken



12,8%

Ovale Brote, frei gebacken

Andere  
Formen:  
15,2 %

## BROTGRÖSSEN



7,5%

Großbrote > 1.500 g



62,1%

Brote 500 g - 1.500 g



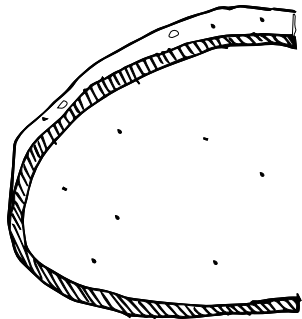
30,4%

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

%

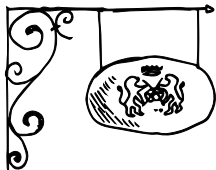
100 G VOLLKORNBROT ENTHALTEN:

828 kJ /  
198 kcal

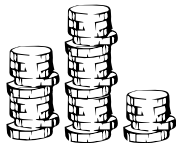


# DIE DEUTSCHE BACKKUNST IM WANDEL DER ZEIT

## ANZAHL BETRIEBE



## GESAMTUMSATZ IN MRD. EURO



## ANZAHL BESCHÄFTIGTE



## Ø ANZAHL MITARBEITER/BETRIEB



2018

10.925

14,67

270.400

24,7



2019

10.491

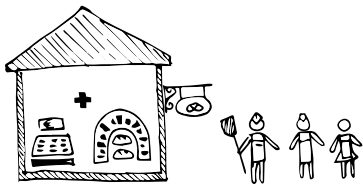
15,22

266.000

25,4

# UMSATZVERTEILUNG 2018

## KLEINE BÄCKEREIEN

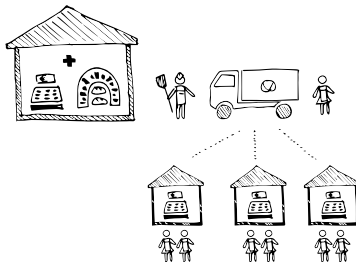


BETRIEBE  
62%

UMSATZ  
7%

< 500.000 €

## MITTELGROSSE BÄCKEREIEN

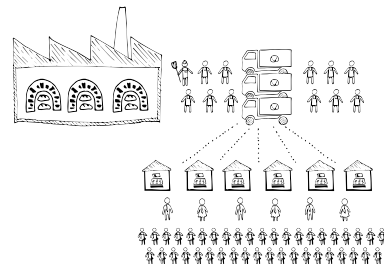


BETRIEBE  
33%

UMSATZ  
24%

500.000 – 5 Mio. €

## GROSSE BÄCKEREIEN



BETRIEBE  
5%

UMSATZ  
69%

> 5 Mio. €

# DIESE TRENDS BEEINFLUSSEN DAS BÄCKERHANDWERK



**GESUNDHEITSBEWUSSTE  
ERNÄHRUNG**



**FRONTBAKING /  
GLÄSERNE BACKSTUBE**



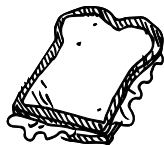
**AMERIKANISCHE BACKWAREN  
WIE BROWNIES, COOKIES UND PIES.**



**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



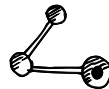
Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aromastoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

## 5. KRUME



Als „Krumen“ 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 Krumen 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

5.996



5.587



2018



2019

## BÄCKEREIFACHVERKÄUFER

9.876



9.052



2018



2019

# ONLINE-AUFTRITTE IN ZAHLEN (JUNI 2019 – JUNI 2020)

## BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE

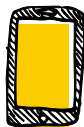


4.108  
INSTAGRAM-  
ABONNENTEN

193.906



FACEBOOK-FANS



54 %  
MOBILE ZUGRIFFE



55.552  
SEITENAUFTRUFE IM  
STELLENFINDER

## BÄCKERHANDWERK.DE

313.897

BESUCHER



51.604

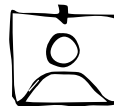
SEITENAUFTRUFE  
DER STELLENBÖRSE



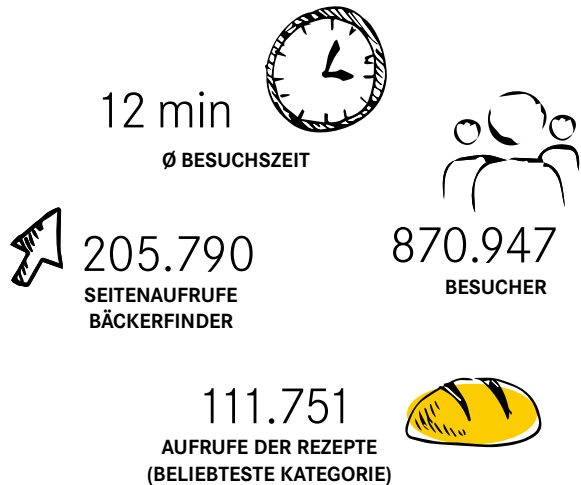
823  
DOWNLOADS

18.915

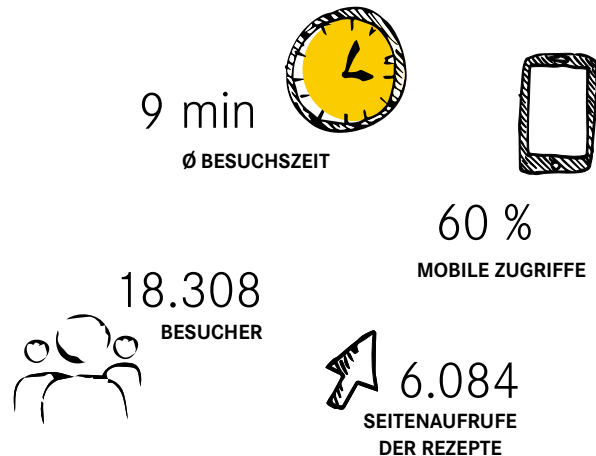
SEITENAUFTRUFE DER  
BILDDATENBANK



## INNUNGSBÄCKER.DE

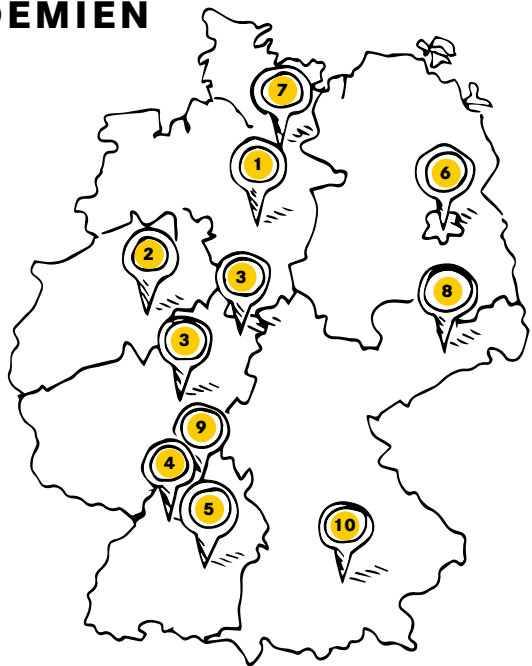


## BÄCKMAN.DE



# AUS- UND WEITERBILDUNG – DIE AKADEMIEEN DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK

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



# **GUT ORGANISIERT**

## **DIE VERBANDSSTRUKTUR DES**

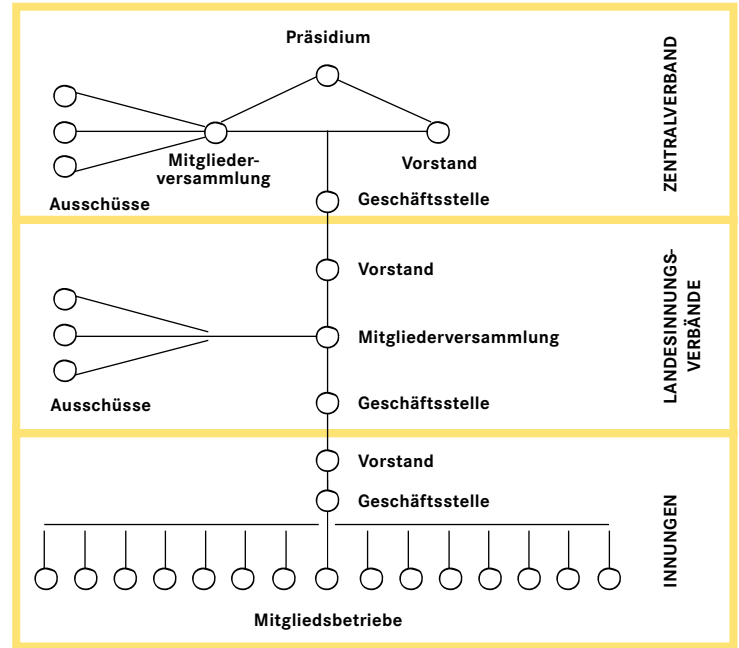
## **DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS**

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

**16 LANDESINNUNGSVERBÄNDE**  
vertreten die deutschen Bäcker auf Landesebene

**220 INNUNGEN**  
gibt es zurzeit in Deutschland

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



# LEISTUNGSBEREIT HEUTE UND MORGEN

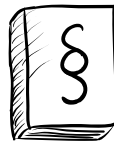
## DIE FOLGENDEN SERVICEPAKETE UNTERSTÜTZEN BÄCKER



### 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



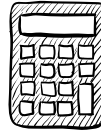
### RECHTSBERATUNG

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



## MARKETING UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“  
**[www.innungsbäcker.de](http://www.innungsbäcker.de)**
- Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“  
**[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)**
- Nachwuchskampagne „Bäckman“  
**[www.bäckman.de](http://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: sisterhood Berlin

Stand: 2020

© Copyright 2020 – 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.