



„Masse statt Klasse ist auf dem Rückzug. Klasse statt Masse wird beherrschender.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin  
Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf

# minus 18 interview

## „Tiefkühlbackwaren haben ihren Verkaufszweit nicht erreicht“

minus 18 Interview über Absatzpotenziale, die Bedeutung von Großbäckereien, Preisentwicklung bei den Rohwaren und die neuesten Markttrends.

Der Markt für tiefgekühlte Backwaren wird auch künftig gute Wachstumschancen haben. Davon ist Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin des Verbands Deutscher Großbäckereien und gleichzeitig Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe, überzeugt. Im Interview mit minus 18 berichtet sie über die Schwierigkeiten des Bäckerhandwerks und die daraus wachsende Bedeutung von Großbäckereien für die Versorgung, über die Vorteile und Flexibilität von TK-Backwaren, die steigende Nachfrage nach Superfood-Produkten, den anhaltenden Bio-Trend und über die Zertifizierung von Backwaren als vegetarische oder gar vegane Produkte.



**-18:** Der Absatz tiefgekühlter Backwaren pendelte sich nach vielen wachstumsstarken Jahren 2014 auf einem hohen Niveau ein. In welche Richtung ging es 2015?

**Ulrike Detmers:** Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlkost insgesamt in Deutschland liegt bei rund 43 Kilogramm pro Jahr. Tiefkühlbackwaren haben ihren Verkaufszweit nicht erreicht. Durch Schockfrostung bleiben der Geschmack und die absolute Frische bewahrt. TK-Erzeugnisse stehen damit den Frischbackwaren qualitativ in nichts nach. Ihr großer Vorteil

ist aber das zeit- und bedarfsgerechte Auftauen, Zubereiten und Verzehren. Damit wird der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt. Sowohl der Endverbraucher als auch der Großverbraucher kann angepasst an die Verzehrerfordernisse handeln.

**-18:** Wo kaufen die Kunden 2015 ihre Backwaren? Klassische Bäckereien? SB-Backstationen? Discounter? Vollsortimenter?

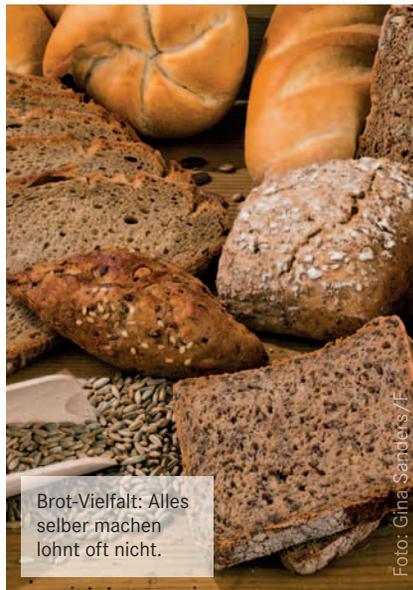
**Detmers:** Mal hier mal da. Das Handwerk steht zu meinem persönlichen Bedauern sehr unter Druck. Ich mag

Vielfalt, übrigens meine Kolleginnen und Kollegen auch. Die größer werdende Nachwuchslücke im Handwerk lässt sich strategisch-taktisch nur schließen, wenn die tariflichen Verdienste von Auszubildenden zum Bäcker während der gesamten Lehrzeit erhöht werden. Im Vergleich zu anderen Verdiensten von Auszubildenden ist der Verdienst der Bäckerlehrlinge mit 600 Euro durchschnittlich im Monat besonders niedrig. Zum Vergleich: ein Kaufmann beziehungsweise eine Kauffrau im Einzelhandel liegt bei einem durchschnittlichen Monatsverdienst von 827 Euro in Westdeutschland und 740 Euro in Ost-

deutschland. Und nur noch jedes dritte Brot wird beim Bäcker gekauft. Im Jahr 2000 gab es noch knapp 20.000 Bäcker, 2015 existierten nur noch 12.600 Handwerksbetriebe. Großbäckereien machen zum Wohl der Versorgungssicherheit die Anbieterlücke dicht. Geliefert werden TK-Backwaren im Großgebinde zum situativen verbrauchergerichten Zubereiten und Kleingebinde, hygienisch verpackt, für die SB-Bäckerbereiche im LEH. Jedem nach seinem Geschmack.

**-18:** Sind die klassischen handwerklichen Bäckereien Konkurrenten oder nutzen sie die Großbäckereien vielmehr als Zulieferer, um ihr Sortiment zu vergrößern?

**Detmers:** Sowohl als auch. Die Spezialisierung in der Produktion von Brot und Backwaren fördert nicht nur die Beschaffenheit der Erzeugnisse, sondern senkt auch die Herstellkosten. Spezial-



Brot-Vielfalt: Alles selber machen lohnt oft nicht.

Foto: Gina Sanders / E

brote werden vom Kunden verlangt, deshalb braucht der Anbieter sie. Selbstbacken lohnt oftmals nicht, also wird zum Wohl der Effizienz, da wo es angebracht ist, gehandelt. Backstuben, in denen alles selber gebacken wird,

sind nicht unbedingt rentabel, aber körperlich belastend. Backtechnik ist auch Humanisierung der Arbeit. Das wird leider oft vergessen. Der Krankenkassenbeitrag wird tendenziell geschont. Das ist wichtig, da der Beitragssatz der Ar-

„Spezialbrote werden vom Kunden verlangt, deshalb braucht der Anbieter sie. Selbstbacken lohnt oftmals nicht.“

beitgeber eingefroren wurde und Mehrkosten zu Lasten der Arbeitnehmer gehen. Und was ist schlimm daran, wenn Roboter wie „Pepper“ schwere Arbeiten erledigen?

**-18:** Was waren die Renner im Bereich der TK-Backwaren 2015? Was wird 2016 bei den Kunden besonders angesagt sein?

**Conditorei Coppenrath & Wiese**

**Unsere Goldstücke**  
kernig & kräftig  
6 Land-Brötchen

**NEU**

**Kernig-kräftiger Landgenuss. Jetzt neu in ihrer TK-Truhe!**

Land-Brötchen



Kleine Formate, Flachbrote wie Pita und Saaten wie Amaranth, Quinoa oder Chia liegen im Trend.

**Detmers:** Die TK-Backwaren spiegeln die sb-verpackten Innovationen wider. Zum Beispiel Chia-Produkte, Kürbiskernartikel, Roggenbrote, internationale Brotspezialitäten, Blechkuchen, Obsttorten, Butterkuchen und viele weitere beliebte Artikel.

„Small is beautiful. Ja, klar sind wir mit von der Partie. Wir wollen die Öko-Industrialisierung und schonend mit natürlichen Ressourcen umgehen.“

**-18:** Im LEH reagieren die Hersteller mit kleineren Verpackungsgrößen auf die immer kleiner werdenden Haushalte. Werden auch die Großbäckereien künftig kleinere Brote backen?

**Detmers:** Small is beautiful. Ja, klar sind wir mit von der Partie. Wir wollen die Öko-Industrialisierung und scho-

nend mit natürlichen Ressourcen umgehen. Schließlich sind wir das Kindern und Enkeln schuldig.

**-18:** Chia, Amaranth, Quinoa oder Goldleinsamen werden aktuell häufig ausgelobt. Ebenso die Urgetreide. Sind das echte Trends mit nennenswerten Absatzzahlen?

**Detmers:** Öfter mal was Neues. Ja, die sogenannten Superfood-Produkte sind gefragt. Die EU und Südamerika, wo viele Superfood-Zutaten herkommen, wollen den Freihandel verbessern. Das ist das beste Entwicklungshilfeprogramm. Wenn dann noch die Förderung von Sozialstandards in unterentwickelten Lieferländern Südamerikas hinzukommt, wird es zur Win-Win-Lage.

**-18:** Wo kommen all die Chia-samen und anderen Newcomer her, die plötzlich auf den Produkten zu finden sind? Gibt es da auch mal Engpässe und entsprechend Preisexplosionen?

**Detmers:** Die Kaufbereitschaft für Brote und Backwaren, die einen fremdartigen Zauber ausstrahlen und Verzehrsvorteile bringen wie Chia-Samen, ist da. Chia-Samen sind ein wichtiger Lieferant von Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien. Ich denke auch hier an die aus der Hochlandregion Perus, Boliviens, Ecuadors und dem Nordwesten Argentiniens stammenden Körnerfrüchte Amaranth, die wegen der Glutenfreiheit auch für die Herstellung von Diätprodukten geeignet sind sowie die aus den Ländern der Westküste Südamerikas von Mexiko bis Chile stammenden eiweißreichen Samen Quinoa. Volatile Preise gibt es hier zum Glück noch nicht. Positiv ist der Fortschritt beim Freihandel zwischen der EU und aufgelisteten Lieferländern.

**-18:** Ist Bio bei TK-Backwaren nach wie vor ein Trend oder ebbt dieser ab?

**Detmers:** Das wachsende Umweltbewusstsein steigert die Nachfrage nach

Fotos: Lucky Dragon - Nitro - Mara Zengallerte / F

Bio-Lebensmitteln. Insbesondere in Metropolregionen mit ausgeprägter Hochschulkultur ist die Bereitschaft groß, Produkte aus ökologisch / biologischer Produktion zu kaufen. Dem Kontrollsystem wird mehr Verbrauchervertrauen geschenkt als anderen Kontrollsystemen. Je höher das Bildungsniveau, desto mehr wissen die Entscheider über wichtige Vorschriften und Regelungen für Bio-Lebensmittel.

**-18:** Gibt es bei Großbäckereien auch einen Trend zur Regionalität? Was bedeutet „Regionalität“ für einen Großbäcker?

**Detmers:** Nostalgie und Romantik-Spirit belobigen Regionalität. Natürlich geht es aber rational um Verbundenheit mit der regionalen Welt und kurze Dis-

„Nostalgie und Romantik-Spirit belobigen Regionalität. Natürlich geht es aber rational um Verbundenheit mit der regionalen Welt und kurze Distanzen, die Wertschöpfungspartner zu überwinden haben.“

tanzen, die Wertschöpfungspartner beziehungsweise Wertkettenpartner zu überwinden haben. Zudem wird die regionale Agrar- und Viehwirtschaft vorgebracht. Masse statt Klasse ist auf dem Rückzug. Klasse statt Masse wird beherrschender.

**-18:** Gibt es noch andere Trends die Sie im Backwaren-Bereich beobachten?

**Detmers:** Orientalische Brote wie Pita werden mehr nachgefragt. Das hängt auch mit der Versorgung von Flüchtlingen zusammen.

**-18:** Die meisten Backwaren, sind per se fleischfrei und damit vegetarisch. Stellen Unternehmen ihre Produktion um, um Produkte auch als vegan ausloben zu dürfen?

**Detmers:** Das verlässliche V-Label des Deutschen Vegetarierbundes schafft



Quality Since 1888

alpin. mediterran. 

**NEU**

fluffig  
locker  
leicht  
...unerreich!



**Soufflierter  
Kaiserschmarrn**



Pan Tiefkühlprodukte GmbH I-39055 Leifers  
www.pan.it | info@pan.it | +39 0471 592900



Qualität, Vielfalt und ständige Verfügbarkeit sind für Groß- und Endverbraucher die großen Vorteile tiefgekühlter Backwaren.



auf der Verpackung Vertrauen. Es gibt Umstellungen, und zwar immer dann, wenn Anträge zur Verwendung des V-Labels durch den Vegetarierbund abgelehnt werden, zum Beispiel weil Süßmolkepulver nicht aus mikrobiellem Lab, sondern aus Kälberlab gewonnen wurde. Structure follows Strategie.

„Immer mehr Handelskunden verlangen, dass Nachhaltigkeit und natürlich Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, die wir verarbeiten, in der gesamten Wertschöpfungskette auch Sozialstandards zum Inhalt hat.“

**-18:** Auch die Zahl der „sensiblen Esser“ steigt, die auf Gluten, Laktose oder Nüsse verzichten wollen oder müssen. Hat das Auswirkungen auf die Sortimente?

**Detmers:** Free-from ist auf dem Vormarsch. Das berücksichtigt die Branche schon.

**-18:** Stellen Allergene die Unternehmen in der Produktion vor besondere Herausforderungen?

**Detmers:** Die neue Lebensmittelinformationsverordnung und die Allergenverordnung sind ja längst umgesetzt und verursachen in der Branche keine Unruhe. Allerdings ist erhöhte Wachsamkeit unabdingbar, schon wegen der Haftungsrelevanz der Inverkehrbringer.

**-18:** Wie waren die Hersteller mit der Lebensmittelinformationsverordnung klar gekommen?

**Detmers:** Die Umsetzung hat enorme Anstrengungen verlangt. Nun ist das Thema zunächst runter von der Tagesordnung

**-18:** Die Themen Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit

werden immer wichtiger. Wie schwierig ist dies für die Produzenten bei Weizen, Salz, Zucker oder auch Zutaten wie Kakao?

**Detmers:** Die Beschaffung von Weizen und Salz ist relativ problemlos möglich. Anders sieht das zum Beispiel bei Kakao aus. Immer mehr Handelskunden verlangen, dass Nachhaltigkeit und natürlich Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, die wir verarbeiten, in der gesamten Wertschöpfungskette auch Sozialstandards zum Inhalt hat. Das Thema ist besonders schwierig, wenn Rohstoffe, wie es oft der Fall ist, in Entwicklungsländern oder Schwellenländern eingekauft werden. Konkret geht es darum, dass die Erzeugerbetriebe menschenwürdige Arbeitsbedingungen und Arbeitsverträge standardisieren. Ausbeuterischer Kinder- und Jugendarbeit und Frauenausbeutung soll durch ein Grundgerüst an Sozialstandards vorgebeugt werden. Das Thema ist außerordentlich wichtig wegen des Zielbildes, die Lebensbedingungen in Dritte Welt Staaten

Fotos: mallivan - Maksim Shebeko - Africa Studio - Boris Rhyhkov / F

zu verbessern und die Menschen im Land zu halten und die Flüchtlingsströme zu begrenzen. Der Engpass liegt beim Zertifizieren von Sozialstandards der Produktionsbetriebe. Hier tut sich zukünftig ein weites Feld auf.

**-18:** Welche Entwicklungen haben die Rohwarenpreise 2015 genommen? Gab es noch dramatische Herausforderungen wie Anfang des Jahrzehnts?

**Detmers:** Die Lage hat sich vorerst beruhigt. Die Lebensmittelpreise sind 2015 weiter eingebrochen, teilte die Welternährungsorganisation FAO am 6. Januar mit. Im Dezember 2015 gingen insbesondere die Preise für Fleisch, Milchprodukte und Getreide zurück. Grund für den Preisverfall sind volle Lager und die geringere Nachfrage zum Beispiel wegen des abflauenden Wachstums in China.

**-18:** Kann für die Hersteller ein breiter aufgestelltes Sortiment die Volatilität bei Rohwarenpreisen besser abfedern?

**Detmers:** Grundsätzlich trifft das zu. Mit einem breiteren Sortiment ist der Hersteller kalkulatorisch flexibler. Eigenmarkenhersteller sind da allerdings eingeschränkter, da der Handelskunde seine Private Label Lieferanten verpflichtet, jegliche Änderung anzuzeigen und genehmigen zu lassen. Die Auswirkungen sind entsprechend restriktiv.

**-18:** Welche Entwicklungen erwarten Sie generell im Bereich der Produktionskosten? Dürfen Groß- und Endverbraucher mit konstanten Preisen rechnen oder wird es rauf gehen müssen?

**Detmers:** Wetterbedingungen lassen sich nicht voraussehen. Kommt es zu Missernten, steigen die Preise. Aber im Großen und Ganzen sind Lebensmittel vergleichsweise günstig und ihr Anteil an den Haushaltsausgaben sinkt seit Jahren relativ. Wir hoffen darauf, dass sich die maßvollen Tarifabschlüsse der letzten Jahre fortsetzen.



Foto: omizu3d / F

Personalmangel bedingt eine zunehmende Automatisierung der Bäckereien.

**-18:** Wo sehen Sie die größten Chancen, wo die größten Probleme für die Backwarenindustrie, speziell im TK-Bereich, im Jahr 2016?

**Detmers:** Nachfragewachstum power die Branche, Personallücken werden leider immer stärker zur Wachstumsbremse. Im Produktionsbereich wird deshalb der Einsatz von Robotern der

„Personallücken werden leider immer stärker zur Wachstumsbremse. Im Produktionsbereich wird deshalb der Einsatz von Robotern der Generation 4.0 voranschreiten.“

Generation 4.0 voranschreiten. Rohstoffbeschaffung wird weiter zu einer zentralen Herausforderung. Insbesondere spielt die Qualität dabei eine große Rolle. Die Kritiker unserer Lebensweise bleiben uns erhalten. Gott sei Dank, denn sie halten uns auf Trab und verlangen nach Innovationen. mb

