

Unsere moderne Gesellschaft ist voller Individualisten. In einem sind die sich allerdings einig: Brot. In Österreich ist Brot eines der wichtigsten, wenn nicht das wichtigste, Grundnahrungsmittel und ein bedeutender Teil der Esskultur. Laut Umfragen essen sieben von zehn Österreichern mindestens einmal am Tag Brot. Obwohl die Klassiker wie Kaisersemmeln, Kornspitz und Co. nach wie vor beliebt sind und für Umsatz sorgen, werden wir aber immer „eigenbrotlerischer“. Jeder will etwas anderes. Die einen vertragen kein Gluten, die anderen achten darauf, dass Brot und Backwaren vegan sind, wieder andere essen nur langzeitgeführtes Sauerteig-Brot.

Die heimischen Bäckereibetriebe haben diesen Trend längst erkannt. „Die Ernährungsweisen der Kunden sind sehr individuell. Wir merken, dass die Menschen sich aufgrund von Unverträglichkeiten ganz genau zu den Produkten informieren wollen. Wir haben darauf reagiert und Alternativen ins Sortiment aufgenommen“, sagt Irene Ströck von der Bäckerei Ströck. Anka Lorencz von der Bundesinnung Lebensmittelgewerbe bei der WKO pflichtet bei: „Besonders im Trend liegen ‚Frei-von‘-Produkte – sei es ‚glutenfrei‘, ‚frei von Hefe‘ oder auch ‚ohne Zusatzstoffe‘.“

Nachhaltiger produzieren

Im Fokus steht auch das Thema Nachhaltigkeit bei der Produktion – etwa durch den Verzicht auf Zutaten wie Palmöl. So gibt beispielsweise der Backwaren-Spezialist Kuchen-Peter an, bis Ende des Jahres alle seine Backwaren palmölfrei herstellen zu wollen. „Obwohl wir uns seit mehr als zwei Jahren mit dem Thema beschäftigt haben,

stellte die Umstellung eine Herausforderung dar. Qualität und Geschmack dürfen natürlich nicht leiden“, heißt es vonseiten des Unternehmens.

Bei der Bäckerei Felber wiederum setzt man die Nachhaltigkeitsbestrebungen in Form eines Umbaus der Firmenzentrale in Richtung mehr Energieeffizienz mittels Photovoltaik-Anlage um (siehe auch S.60).

Betriebe wachsen

Umgebaut wird bei Österreichs Bäckern auch sonst gern. Laut WKO-Zahlen wurden in 2017 im Schnitt um 26% mehr Investitionen getätigt als noch im Jahr davor (rd. 4.300 € je Beschäftigtem). Mehr als ein Drittel des Geldes floss in bauliche Maßnahmen. Geschäftserweiterungen machen 29% der Gesamtinvestitionen aus. Damit deckt sich auch die Strategie von Ströck, einem der größten heimischen Bäcker: „Viele unserer Filialen sind an stark frequentierten Orten. Das bedingt einen hohen personellen Bedarf, damit die Kunden auch zu Spitzenzeiten sinnvoll betreut werden“, so Irene Ströck.

Die heimischen Bäcker werden in sich größer, das kann man den WKO-Zahlen entnehmen. Im Schnitt beschäftigt ein Bäckereibetrieb 18,1 Angestellte – ein Wert, der in den vergangenen zehn Jahren stetig gewachsen ist. Dem gegenüber sind die Zahlen aller Beschäftigten in der Berufsgruppe Bäcker aber rückläufig: 20.934 waren es mit Dezember 2017, das sind minimal mehr als 2016, aber immerhin um fast 860 weniger als noch vor zehn Jahren.

Kein großes Bäckersterben

Von einem drastischen Bäckersterben lässt sich heute allerdings nicht mehr sprechen: 1.480 bei der WKO verzeichnete Berufsgruppenmitglieder gab

”

Die Ernährungsweisen der Kunden sind sehr individuell. Wir merken, dass die Menschen sich aufgrund vieler Unverträglichkeiten ganz genau zu den Produkten informieren wollen.

Irene Ströck
Bäckerei Ströck

“

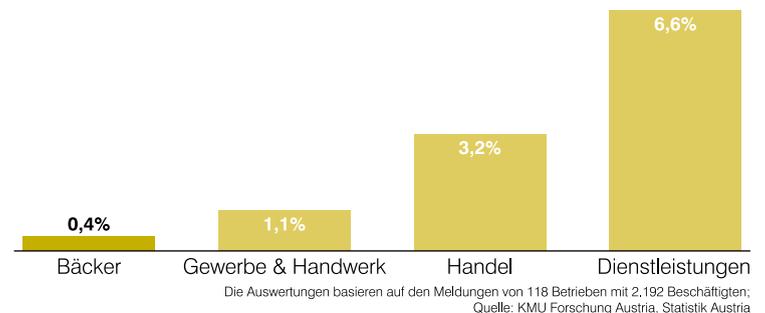
es in den Jahren 2017 und 2016. Der Trend ist nur auf lange Sicht zu erkennen: Um knapp 350 Bäckereibetriebe mehr waren es noch 2007.

Im harten Konkurrenzkampf mit den Backwaren-Angeboten der Supermärkte, aus denen ein Großteil der Österreicher mittlerweile Brot und Backwaren bezieht, versuchen die heimischen Bäcker mit Know-how, qualitativen Zutaten und immer öfter auch mit Gastro-Service (Kaffee, Frühstücksangebot) zu punkten. Umsatztechnisch geht es damit aktuell sogar leicht bergauf. In 2017 konnte die Bäckereibranche ein Umsatzplus von 1,7% verzeichnen. Im 1. Quartal 2018 gab es eine Steigerung zum gleichen Zeitraum im Vorjahr von 0,4%. Konkrete Werte für die weiteren Quartale 2018 gibt es noch nicht.

Konjunktorentwicklung 1. Quartal 2018

Bäckerbranche mit minimalem Umsatzplus

Die Grafik zeigt die Entwicklung der Branche im Vergleich zu anderen Sektoren



Zahlen und Fakten

Weniger Beschäftigte, aber größere Betriebe

Die Berufsgruppe der Bäcker zählte im Dezember 2017 laut WKO 1.480 Mitglieder österreichweit. Die Bäcker machen innerhalb des Lebensmittelgewerbes damit die größte Gruppe aus (45%), gefolgt von den Fleischern (26,6%). Im Durchschnitt beschäftigt ein Bäckereibetrieb 18,1 Angestellte. Dieser Wert ist in den vergangenen zehn Jahren stetig gestiegen (vgl. 2007: 14,5). Die Betriebe werden also in sich größer. Im Vergleich dazu sind die absoluten Zahlen der Beschäftigten aber rückläufig, derzeit sind es gesamt 20.934. In 2017 verzeichnete die heimische Bäckerei-Branche ein leichtes Jahresumsatzplus von 1,7%. Im ersten Quartal 2018 meldete sie ein Plus von 0,4% im Vergleich zum gleichen Zeitraum im Vorjahr.