

BackBusiness

DAS WICHTIGSTE FÜR DAS BACKGEWERBE

**Die Top 100
Backwarenfilialisten
2008** Seite 7

**Backwaren
folgen Mehlerpreis
nur aufwärts** Seite 30

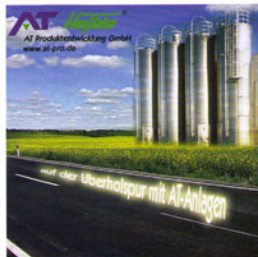
**BÄKO Weser-Ems
fährt 2007
Spitzenergebnis ein** Seite 42

51 Prozent der Betriebe mit 7 Prozent Marktanteil

Auch der **Umsatzsteuerstatistik** unterläuft schon mal ein Fehler, wie wir auf den Seiten 2 bis 6 dieser Ausgabe mutmaßen. Aber das stellt nicht ihre grundlegende Aussagekraft für den **Konzentrationsgrad** in den einzelnen Branchen in Frage – und um die geht es hier. Folgt man nämlich der neuesten Umsatzsteuerstatistik für 2006, dann zählt Deutschland noch 16.726 Unternehmen aller Größenordnungen (Bäcker, Konditoren und Großbäcker) mit dem Kerngeschäftsfeld „Herstellung von Backwaren“. Davon bleiben 8.530 Unternehmen – also 51,0 % - mit ihren Jahresumsätzen unter 250.000 €. Zusammen kommen diese 8.530 Backbetriebe auf einen Umsatz von 1,043 Mrd. €, und das wiederum sind bescheidene 6,7 % des Branchenumsatzes von insgesamt 15,512 Mrd. €. Oder anders: **Gut die Hälfte aller Backbetriebe schafft nicht einmal einen Marktanteil von sieben Prozent!** Detaillierte Zahlen gibt's auf den Seiten 4 und 6.

Preisabsprachen in der Mühlenbranche?

Das ist der Fester, aus dem Wirtschaftskrimis gestrickt werden: 45 Mitarbeiter des **Bundeskartellamtes** haben in der vergangenen Woche – unterstützt durch örtliche Polizeikräfte – landesweit die Geschäftsräume von **18 Getreidemühlen** sowie des **Verbandes Deutscher Mühlen e.V.** in Bonn durchsucht, um Beweismaterial für drei heftige Vorwürfe sicher zu stellen. Danach sollen die Mühlen erstens **Preise untereinander abgesprochen**, zweitens **wichtige Kunden** wie Großbäckereien und Bäckereifilialisten **unter sich aufgeteilt** und drittens den **Abbau von Kapazitäten koordiniert** haben, um auf diese Weise künstliche Knappheiten zu schaffen – und das alles **bereits seit 2001**. Besonders der Vorwurf , Kunden untereinander aufgeteilt zu haben, wiegt – sollte er sich bewahrheiten – geradezu zynisch. Danach hätten Backbetriebe, die bei anderen Lieferanten Konditionen abgefragt haben, nur solche Preise genannt bekommen, die über den aktuellen Kontrakten lagen, so dass



Öko Qualität garantiert Bayern: Alfred und Waltraud Görl (li.) sind die 100. Lizenznehmer und bekommen von Staatsminister Josef Miller (mi.) die Urkunde überreicht. Peter Geldner, Vorstand der Meyermühle und Harald Ulmer, Geschäftsführer LVO Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V., sind Zeugen. Mehr auf S. 32.

100 Produzenten versprechen: nicht nur Bio sondern Bio aus Bayern



Es war ein wenig wie eine Lotterie und **Waltraud** und **Alfred Görl**, Inhaberehepaar der Bayreuther **Bäckerei Görl**, haben das Los gezogen: Sie sind die 100. Lizenznehmer für **Öko Qualität garantiert Bayern**, und bekamen auf der Nürnberger **Biofach** vom bayerischen Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten, **Josef Miller**, die entsprechende Urkunde überreicht. Ausgerichtet wurde die kleine Feier auf dem Messestand der **Meyermühle**, Landshut, die 2004 als erstes Unternehmen mit dem bayerischen Ökozeichen ausgestattet wurde und es nun übernimmt, ihre Biokunden mit regionalen Biomehlen und -zutaten zu versorgen sowie sie bei der Einführung eines Biosortiments zu unterstützen. „Natürlich können wir nicht unseren gesamten Getreidebedarf in Bayern decken“, erklärt **Peter Geldner**, Vorstand der Meyermühle, gegenüber BackBusiness. „Aber jeder Landwirt, der sich entschließt auf Bio umzustellen, weiß, dass er in der Meyermühle einen verlässlichen Abnehmer finden wird, und damit tragen wir zur Ausweitung der ökologisch bewirtschafteten Flächen in Bayern bei.“

Alein im vergangenen Jahr sind rund 40 Betriebe als Zeichennutzer Öko Qualität garantiert Bayern neu hinzugekommen. So gekennzeichnete Produkte zeichnen sich nicht nur dadurch aus, dass ihre Rohstoffe aus dem Freistaat stammen, sie müssen auch den strengen Richtlinien der Erzeugerverbände wie Bioland, Naturland und Biokreis genügen. So müssen beispielsweise Landwirte, die Bio Bayern-Rohstoffe liefern, ihren gesamten Betrieb auf ökologische Produktionsweise umstellen und eine viergliedrige Fruchtfolge einhalten. Hinzu kommen staatliche Kontrollen der Qualität auf allen Verarbeitungsstufen. Unter den Lizenznehmern des bayerischen Bio-Zeichens stellen die Bäckereien die deutlich größte Gruppe. Stand Dezember 2007 waren **64 Bäckereien** mit einer Lizenz ausgestattet. Die Bäckerei Görl ist darin noch nicht enthalten. Das Bayreuther Familienunternehmen mit 23 Mitarbeitern verkauft seine Produkte in drei Läden, an die jeweils eine Backstube angeschlossen ist. Die Produktion ist aufgeteilt nach Backwaren konventionell, Backwaren Bio sowie Konditorei. Nach der getrennten Herstellung wird das Sortiment auf alle drei Läden verteilt. Das ungewöhnliche Konstrukt ist entstanden, weil Alfred Görl seine Bäckereien jeweils von Einzelbäckern übernommen hat und keine der Backstuben groß genug war, um weitere Filialen zu versorgen. Die jetzige Kapazität ist allerdings ausreichend, um noch eine weitere Filiale ohne Backstube zu beliefern. Die Suche nach einem Standort soll bald in Angriff genommen werden. Der 42-jährige Görl, seit acht Jahren als selbstständiger Bäckermeister im Geschäft, bietet Bio- und konventionelle Ware parallel an, rückt Bio aber konsequent in den Vordergrund. Die Biokunden, so hat er beobachtet, sind überwiegend Familien mit Kindern. Wie Görl BackBusiness sagt, hat er bereits früh erkannt, dass er sich mit dem Sortiment von anderen Bäckern abheben muss. Deshalb meide er konsequent Convenience-Produkte mit dem dazugehörigen Werbematerial. „Ich habe immer mit meinen eigenen Rezepten gebacken“, so der Bayreuther. Und auch das **Öko Qualität garantiert Bayern**-Zeichen sei eine Möglichkeit der Profilierung.