

C12331D

N°5

06. MAI 2025

Check Up

Back Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

IBA 2025



Liebe Leserinnen und Leser,

eine Blitzumfrage des KfW Research zeigt, dass Menschen, die kürzlich ein Unternehmen gegründet haben oder ihre Selbstständigkeit derzeit planen, deutlich optimistischer auf die eigene Zukunft blicken als die deutsche Bevölkerung insgesamt. Dennoch bewerteten die Gründer im Rahmen der Befragung Deutschland als Standort eher negativ. In der internationalen Experteneinschätzung ist die Bundesrepublik 2024 als Gründungsstandort knapp in die untere Hälfte der G20-Länder abgerutscht. 45 Prozent der Umfrageteilnehmenden gab Bürokratieabbau als eine der wichtigsten Verbesserungsmaßnahmen an – etwa eine Vereinfachung von Steuergesetzen und ein schnelleres Bearbeiten von Anträgen. Eine Forderung, die auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks seit einiger Zeit an die künftige Bundesregierung stellt. So auch jüngst anlässlich der Koalitionsverhandlungen zusammen mit über 100 deutschen Wirtschaftsverbänden. Wie der Mittelstand durch Bürokratie bedroht wird, lesen Sie ab Seite 14.

Neben der Bürokratie haben Traditionsbetriebe auch mit gestiegenen Kosten und Personalmangel zu kämpfen. Sorgen um sein Geschäft macht sich Wolfgang Heyderich, Inhaber in zweiter Generation der gleichnamigen Konditorei-Bäckerei, allerdings nicht. Wir haben ihn in einer seiner zwei Filialen in der niedersächsischen Stadt Stade besucht. Sein Erfolgsrezept: Offen für Neues sein und auch einmal Ungewöhnliches wagen. Wie genau er dies umsetzt, lesen Sie ab Seite 10.

Die Experimentier- und Innovationsfreude sowie der anschließende Marktgang sind im Segment der Backzutaten und Backmischungen so hoch wie in kaum einem anderen. Dabei orientieren sich Hersteller bei Produktneuheiten sowohl an Trends als auch an Effizienz in den Arbeitsabläufen kleiner und großer Bäckereibetriebe. Ab Seite 34 erfahren Sie, welche derzeit besonders im Fokus stehen.

Darüber hinaus steht nach der Südback im Herbst nun schon die iba vor der Tür – selten war der Abstand zwischen zwei Leitmessen so kurz. Einige Hersteller und Branchenexperten sehen dies



Die Royal Steensma Souplesse von Dawn Foods und Royal Steensma gibt es zum Beispiel in den Sorten Banane, Limoncello, Pistazie, Kakaomilch und Haselnuss. Sie eignet sich sowohl als Überzug als auch als Füllung – hier zum Beispiel für Muffins.

als großen Vorteil. Andere mussten sich wegen des Aufwands und aus Kostensicht zwischen beiden Messen entscheiden. Über Erwartungen der Aussteller, Produkte sowie Highlights zu den diesjährigen Messe-Fokusthemen Handwerk, Food-Trends sowie Digitalisierung und KI (und darüber hinaus) berichten wir ab Seite 16.

Viel Spaß beim Lesen!

Check Up Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business

INHALT

REPORTAGE

Neues wagen, um Altes zu wahren 10



10 Seit Jahren kämpfen Traditionsbetriebe vermehrt ums Überleben. Die meisten werden von gestiegenen Kosten erdrückt. Warum Wolfgang Heyderich, Inhaber der Konditorei-Bäckerei Heyderich aus Stade, sich dennoch nicht um sein Geschäft sorgt, lesen Sie ab Seite 10.

BÜROKRATIE

Wie Bürokratie den Mittelstand bedroht 14

MESSE-VORSCHAU

Neuheiten & Highlights 16



16 Außerhalb des gewohnten Turnus findet in einigen Wochen die iba 2025 statt. Rund zehntausend Aussteller sind angemeldet, zehntausend Besucher werden erwartet. Welche Highlights auf das Fachpublikum warten und welche Premieren auf der Fachmesse gefeiert werden, erfahren Sie ab Seite 16.

BACKZUTATEN/BACKMISCHUNGEN

Backzutaten:Trends & neue Produkte 34



34 In den letzten Monaten hat sich der Backwarenmarkt sehr dynamisch entwickelt – auch mit Blick auf neue Backzutaten und Backmischungen. Auf welche Trends sich Hersteller bei der Entwicklung neuer Produkte fokussieren, lesen Sie ab Seite 34.

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	4
Internationale Branchenmeldungen	30
Handelsregister	38
Impressum/Fotohinweis	41
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Bäckermeister Sebastian Brücklmaier	42

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide
in Ihren Rohstoffen!**

Integriertes
Pestizid
Monitoring

FRANK TO ECK

zertifiziert nach

Sedex

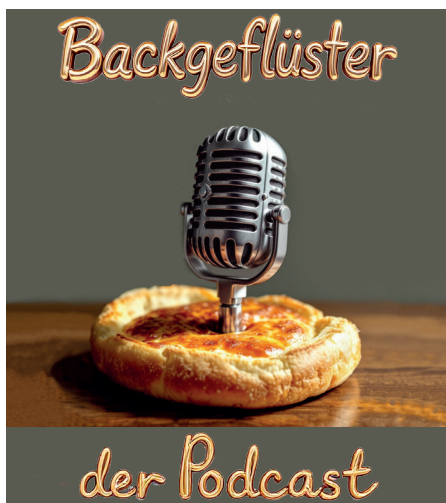
SMETA

SPECIALTY
BROKERS

ÖZGÜR

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Haben Sie unseren **Podcast Backgeflüster** bereits gehört?



NEUE FOLGE

Am 8. April haben wir unseren neuen Podcast „Backgeflüster“ lanciert. Als perfekte Ergänzung zu unserem Magazin und zu unseren monatlichen News sprechen wir im Podcast mit Experten aus der Backbranche über aktuelle Trends, wirtschaftliche Entwicklungen und marktrelevante Themen. In unserer **ersten Folge** sind wir bei Backaldrin-Inhaber Peter Augendopler zu Gast in Österreich – genauer: im Paneum, der Wunderkammer des Brotes.

In der **zweiten Folge** von „Backgeflüster“ ist der Präsident vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Roland Ermer, zu Gast und erläut-

tert, welche positiven Entwicklungen er sich von den geplanten Maßnahmen der neuen Bundesregierung verspricht. Dabei wirbt er zugleich um das politische Vertrauen in die Unternehmen und deren Bemühen, das Bäckerhandwerk für die Beschäftigten attraktiv und lohnenswert zu gestalten. In diesem Zusammenhang erklärt Ermer auch, warum er den aktuellen Ansatz der Politik beim Mindestlohn für den falschen Weg hält und mit welchen Folgen er rechnet, wenn dieser ab dem nächsten Jahr auf 15 Euro pro Stunde steigt.

Neben ausgewählten Inhalten des Koalitionsvertrags geht es im Gespräch außerdem um den Abschied von der CSU-Politikerin Dorothee Bär aus ihrem Amt als Brotbotschafterin und die Erwartungen an ihren Nachfolger Jörg Dittrich (Präsident vom Zentralverband des Deutschen Handwerks). Hören Sie jetzt rein! Die aktuelle Folge ist ab sofort bei allen gängigen Streaming-Anbietern verfügbar. ■

Strukturzahlen 2024: Das **Bäckerhandwerk** zeigt sich **resilient**

Das Bäckerhandwerk zeigt sich trotz der aktuellen wirtschaftlichen Lage und im Vergleich zu anderen Branchen krisensicher und resilient, fasst der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die aktuellen Strukturzahlen zusammen. Im Jahr 2024 stieg der Umsatz der Bäckereibetriebe um moderate zwei Prozent auf 17,92 Milliarden Euro. Zum zweiten Mal in Folge wurden in allen vier Quartalen des Jahres jeweils über vier Milliarden Euro umgesetzt. Der durchschnittliche Jahresumsatz nahm vergangenes Jahr von rund 1.899.000 Euro auf circa 2.011.000 Euro pro Betrieb zu.

Im gleichen Zeitraum ging die Zahl der Betriebe um 3,6 Prozent auf 8.192 zurück. „Es sind vor allem kleinere Betriebe mit einem Umsatz bis zu 500.000 Euro, die aus dem Markt ausgeschieden sind. Gerade sie leiden an der überbordenden Büro-

kratie und steigenden Regulierung. Daher appellieren wir an die Politik, eine konsequente mittelstandsorientierte Wirtschaftspolitik zu betreiben, die gezielt den kleineren Betrieben hilft“, so Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Zahl der Neugründungen blieb im Jahr 2024 mit 405 Neueinträgen weiterhin stabil.

Sowohl die Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk mit insgesamt knapp 235.000 (2023: 235.200) als auch die durchschnittliche Mitarbeiterzahl pro Betrieb von 26,4 (2023: 25,4) sind vergangenes Jahr stabil geblieben. Ein deutliches Wachstum verzeichnet hingegen die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge: 2024 waren es 4.781 Neuverträge und damit 12,7 Prozent mehr als im Vorjahr. ■

Das Schweizer Konzept **Avec** der Valora nun auch **in Deutschland**

Über 80 der rund 200 Service Store DB-Verkaufsstellen der Deutschen Bahn werden in den kommenden zwölf Monaten unter der Marke Avec der Valora Gruppe neu eröffnet. Dies teilte die Unternehmensgruppe Anfang April mit. Diese Läden an deutschen Bahnhöfen wurden bereits von Valora operativ betrieben. Unter der Marke Avec führt die Gruppe ein Convenience-Konzept, das sich in der Schweiz bei rund 350 Verkaufsstellen bewährt hat. Dabei sprechen die Verkaufsstellen die Konsumentennachfrage nach frischem, qualitativ hochwertigem Essen für unterwegs sowie bequemem schnellem Einkaufen an.



Von den weiteren 15 DB-Service Store Läden, die von der Deutschen Bahn an Valora vermietet wurden, werden künftig mindestens sieben als Press & Books Filialen betrieben. ■

Die Valora Gruppe bedient mit der Eröffnung der Avec-Verkaufsstellen an hochfrequentierten Bahnhöfen in Deutschland den wachsenden Trend nach Foodvenience, also der Nachfrage nach frischen, qualitativ hochwertigem Essen-To-Go und schnellem Einkaufen.



HALLE 15
STAND 15 I25



CHEESECAKE DREAM

EINE BACKMISCHUNG
FÜR ZWEI KLASSIKER

Vielseitiger Käsekuchenmix für
traditionellen Käsekuchen und
New York Cheesecake



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904