



www.wpbakerygroup.com

Backen.



Immer wenn es darum geht, den richtigen Backofen aufzustellen, finden Bäcker in uns den richtigen Partner. Die Namen unserer Öfen sind Legende: MATADOR, ROTOTHERM, UNITHERM, MEGADOR – es sind tausende, die tagtäglich und weltweit im Einsatz sind. Ob Stikkenofen, Etagenofen, Wagenofen oder Durchlauföfen, ob Strom, Öl oder Gas als Energieträger, unser Angebot ist umfassend.

WP Bakery Technologies in Dinkelsbühl ist der Ofenspezialist innerhalb der **WP BAKERYGROUP**. Für alles andere, was in der Bäckerei gebraucht wird, stehen die anderen Unternehmen der Gruppe.

Es lohnt sich. Immer. **+49 (0) 98 51-90 50**

Branchen brauchen Spezialisten

Klare Aussichten



Seit Jahren beobachtet eine Forschungsgruppe im Auftrage der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle den bundesdeutschen Backwarenmarkt und seine Entwicklung. Die Erkenntnisse stützen sich auf Konsumentenangaben, und das mag allein schon durch die notwendige Freiwilligkeit der Teilnahme kein bis ins letzte Detail repräsentatives Bild ergeben. Weit wichtiger als die absoluten Zahlen, sind die Trends, die sich aus der jahrelangen Beobachtung ableiten lassen, realitätsnah, interessant und wegweisend, vor allem, wenn man sie im Kontext der gesamten Beobachtungen liest. Die traditionellen Bäckereien verlieren stetig an Bedeutung, die Umsätze wandern in den Lebensmittelhandel, nicht in die Selbstbedienungsbäckerei. Im Lebensmittelhandel lassen sich wiederum zwei Trends ausmachen: a) die Bedeutung der Discounter wie Aldi, Lidl und Plus als Absatzmittler zum Endverbraucher wächst und b) die Backstationen sind die eigentlichen Gewinner. Wenn das Bäckerfachgeschäft geschlossen hat, gibt es dort immer noch Backwaren aus dem Backofen, und das noch zu einem günstigeren Preis als im Fachgeschäft. Noch sind die beiden großen Discounter Aldi und Lidl nicht mit eigenen Backstationen in den Wettbewerb eingestiegen. Sie probieren und testen seit Jahren, aber irgendwann werden sie das Konzept gefunden haben, das ihnen zusagt. Wenn es so weit ist, werden vermutlich sie republikweit antreten, zu hart ist der Wettbewerb zwischen beiden Gruppen, als dass man sich auch nur einen Millimeter Vorsprung lassen könnte. Das wird vermutlich keine erdrutschartige Verschiebung auf dem Markt verursachen, aber deutlich wird sie wohl ausfallen. Zwei weitere Trends werden dem Bäckerfachgeschäft mittel- und langfristig Probleme bereiten. Während dort ein breites Warenangebot üblich ist, in dem die weißen Brotsorten nur einen bescheidenen Teil ausmachen, konzentriert sich der LEH stark auf dieses Segment. Während im Bundesdurchschnitt der Anteil der weißen Brotsorten am gesamten Brotmarkt knapp unter 30% liegt, beträgt der Anteil im LEH mehr als 40% und die Brotsorten liegen im Trend, besonders bei jungen Menschen. Stärken des Bäckerfachgeschäfts wie Kuchen und Feingebäck werden dagegen deutlicher von älteren Menschen nachgefragt. Das wäre insofern ein Vorteil, als diese Gesellschaft vergeist, aber leider schürt nicht das Älterwerden die Lust auf Kuchen, sondern diese stirbt mit den Alten aus bzw. verringert sich. Was bleibt? Der Biomarkt wächst zweistellig, aber den hat der Lebensmittelhandel längst für sich entdeckt. Bleibt also für das Handwerk nicht allzuviel zu ernten im Bioreservat, ebenso wenig wie auf dem TK-Markt, ein weiteres Wachstumssegment hierzulande. Ein Lichtblick für das Handwerk ist die Bäckergastronomie. Hier behauptet sich das Backgewerbe gegen alle Fast-Food-Varianten und fährt nach wie vor kleine Wachstumsraten ein. Wie lang das noch so weitergeht, weiß keiner zu beantworten, nur so viel, noch ist der Außer-Haus-Markt in Deutschland nicht ausgereizt und die wieder erwachende Konsumlust wirkt sich eher förderlich aus. Was sonst bleibt, ist das alte Trio aus Kundenorientierung, Produktqualität und Vertrauenswürdigkeit in Menschen, die für das, was sie tun, auch persönlich gegenüber ihren Kunden eintreten, und Letzteres ist immerhin etwas, womit weder eine Fast-Food-Kette noch ein Industriebetrieb konkurrieren kann. Das ist kein „Zurück zu den Ursprüngen“, wie viele gerne predigen, sondern ein „Vorwärts in eine persönliche Kundenbeziehung“.

Ihre

Hildegard M. Keil



Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Eine IT-Lösung für Ihr gesamtes
Unternehmen

Führen, steuern und kontrollieren
Sie Ihr Unternehmen mit
unserer ERP-Komplettlösung für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, D-52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 625-350, Fax: -311
info@csb-system.com

www.csb-system.com