

# Ohne Ladenbacken geht nix

Wie hoch ist der Stellenwert des Ladenbackofens in deutschen Bäckereien? Um das herauszufinden, befragten wir 42 Bäckereien mit 12 bis 900 Filialen aufwärts. Die eindeutige Antwort lautet: Jeder hat ihn, denn es geht nicht mehr ohne.

„Will man am Abend noch Kunden in seinem Laden haben, kommt man um einen Ladenbackofen nicht herum.“ So schreibt ein Befragter in der anonymisierten Umfrage unangefordert noch auf seinen Fragebogen. Frische ist Pflicht und die Öffnungszeiten werden immer länger. So wie er sehen es alle befragten Kollegen: Jeder von ihnen setzt inzwischen Ladenbacköfen ein – und zwar 81% in allen Filialen. Die restlichen 19% haben zumindest bis 90% ihrer Läden mit Backöfen bestückt.

Dabei ist der bevorzugte Ofen der Umluftbackofen. Bei 86% der Befragten kommt er zum Einsatz. Aber häufig ist er nicht das einzige Modell. Nur 12 der 42 Befragten (28,6%) nutzen ihn ausschließlich. 14 Betriebe (33,3%) nutzen Etagen- und Umluftöfen. 6 Befragte (14,3%)

gaben an, Etagen-, Umluft- und Holzbacköfen im Einsatz zu haben. Die gleiche Anzahl hat ausschließlich Etagenbacköfen in ihren Filialen stehen. 4 Betriebe (9,5%) nutzen Umluft- und Holzbacköfen. Die Größe variiert. Im Durchschnitt haben die Öfen 8 Etagen. Niemand der Befragten hatte ausschließlich Holzbacköfen in seinen Filialen stehen. Gebacken werden in den Läden am häufigsten Brötchen und Kleingebäcke. Alle Befragten gaben an, diese Produkte in ihren Filialen zu produzieren. Immerhin noch 25 Betriebe backen auch Brot. 18 Bäcker schieben Feingebäck in ihre Ladenbacköfen und 18 Firmen nannten auch „anderes“ als Gebäckart, die in den Läden gebacken wird.

Die Produktion hat sich ein ganzes Stück in die Läden verlagert. Ein

Bäcker gab an, sogar 80% seiner Produktion im Laden zu backen. Bei den restlichen sind es bis von 10 bis 40%. Davon backen 7 Betriebe bis 10% ihrer Waren im Laden, 13 Bäckereien bis 20%, 8 Befragte backen bis 30% im Laden und 13 schieben sogar bis 40% ihrer Produktion in die Ladenbacköfen.

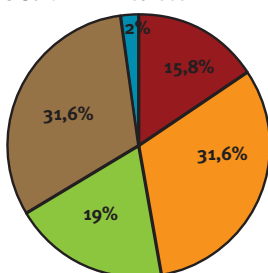
Wie weit dieser Trend sich noch fortsetzen wird? Dazu haben wir die Bäcker nicht befragt, aber einer gab trotzdem Antwort: „Man sollte nicht übertreiben. Denn in den Läden sind Verkäuferinnen tätig. Und wie es der Name schon sagt, sollen die Damen etwas verkaufen und nicht hauptberuflich Bäcker spielen. Außerdem gibt es Produkte, bei denen das Qualitätsniveau viel höher ist, wenn sie direkt in der Produktion gebacken werden.“

## In wie viel Prozent Ihrer Läden steht ein Ladenbackofen?

in 100% in 34 Betrieben (81%)  
in bis zu 90% in 8 Betrieben (19%)

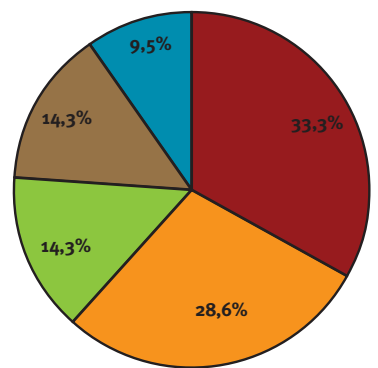
## Wie viel Prozent Ihrer Produkte backen Sie im Laden?

bis 10%	7 Betriebe	15,8%
bis 20%	13 Betriebe	31,6%
bis 30%	8 Betriebe	19,0%
bis 40%	13 Betriebe	31,6%
bis 50%	0 Betriebe	0%
bis 60%	0 Betriebe	0%
bis 70%	0 Betriebe	0%
bis 80%	1 Betriebe	2%



## Welche Ladenbacköfen kommen zum Einsatz?

- Etagen- und Umluftbacköfen  
14 Betriebe
- ausschließlich Umluftbacköfen  
12 Betriebe
- ausschließlich Etagenbacköfen  
6 Betriebe
- Umluft-, Etagen- u. Holzbacköfen  
6 Betriebe
- Umluft- und Holzbacköfen  
4 Betriebe
- ausschließlich Holzbacköfen  
0 Betriebe



## Was für Produkte backen Sie in Ihren Ladenbacköfen? (Mehrfachnennungen möglich)

Kleingebäck/Brötchen	42 Betriebe
Brot	25 Betriebe
Feingebäck	19 Betriebe
anderes	19 Betriebe

AUS LIEBE ZUM TEIG  
PASSION FOR DOUGH

**FRITSCH**



## Der Name sagt eigentlich alles

Dass viele Bäcker „Rollfix“ sagen, wenn sie eine Teigausrollmaschine meinen, hat seine guten Gründe. Die FRITSCH ROLLFIX® steht nun einmal für eine ganze Reihe wichtiger Fortschritte in der Entwicklung dieses Maschinentyps. Und für eines der erfolgreichsten Rationalisierungskonzepte in den Backstuben überhaupt: Mehr als 30.000 Stück haben wir bis heute weltweit davon ausgeliefert.

Kein Wunder also, dass unsere neuen Modelle den Wünschen der Bäcker wieder so weit entgegenkommen. Das sind wir ihrem Namen einfach schuldig.

Da wüssten Sie jetzt gerne mehr? Dann fordern Sie doch unsere ROLLFIX®-Informationen an.

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 [www.fritsch-rollfix.de](http://www.fritsch-rollfix.de)



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**