

WORKING PAPER FORSCHUNGSFÖRDERUNG

Nummer 254, August 2022

Branchenanalyse Tiefkühl-Backwaren

Bedeutung für das Backgewerbe und Entwicklungstrends

Stefan Stracke

Auf einen Blick

Vor der Corona-Pandemie ist der Markt für Tiefkühl(TK)-Backwaren stark gewachsen. Während das Backgewerbe insgesamt seit vielen Jahren durch abnehmende Betriebszahlen geprägt ist, wurde im TK-Bereich in den Neubau und die Erweiterung der Kapazitäten investiert. Dabei wurde in großem Umfang Beschäftigung aufgebaut. Die Corona-Pandemie veränderte die Marktbedingungen tiefgreifend. Die Studie gibt einen Überblick über die Bedeutung von TK-Backwaren für den Strukturwandel im Backgewerbe und analysiert Entwicklungen bei Arbeit und Beschäftigung im TK-Bereich.

Dr. rer. pol. Stefan Stracke ist Berater bei wmp consult – Wilke Maack GmbH, Hamburg. Seine Arbeitsschwerpunkte sind u. a. Personal- und Organisationsentwicklung, Mitbestimmung, Strategische Personalplanung, Arbeitszeitgestaltung, Digitalisierung, nationale und internationale Branchen- und Unternehmensanalysen, Schulungen und Seminare.

© 2022 by Hans-Böckler-Stiftung
Georg-Glock-Straße 18, 40474 Düsseldorf
www.boeckler.de



„Branchenanalyse Tiefkühl-Backwaren“ von Stefan Stracke ist lizenziert unter

Creative Commons Attribution 4.0 (BY).

Diese Lizenz erlaubt unter Voraussetzung der Namensnennung des Urhebers die Bearbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung des Materials in jedem Format oder Medium für beliebige Zwecke, auch kommerziell.

(Lizenztext: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/de/legalcode>)

Die Bedingungen der Creative-Commons-Lizenz gelten nur für Originalmaterial. Die Wiederverwendung von Material aus anderen Quellen (gekennzeichnet mit Quellenangabe) wie z. B. von Schaubildern, Abbildungen, Fotos und Textauszügen erfordert ggf. weitere Nutzungsgenehmigungen durch den jeweiligen Rechteinhaber.

ISSN 2509-2359

Inhalt

Zusammenfassung.....	7
1. Einleitung	10
2. TK-Backwaren – Produkte und Unternehmenslandschaft im Überblick	15
2.1 TK-Produkte	15
2.2 Betriebstypen des Backgewerbes und die Bedeutung von TK-Backwaren	17
2.3 Die größten Hersteller von TK-Backwaren	21
3. Marktentwicklung.....	37
3.1 Konsumtrends und Absatz nach Produkten	37
3.2 Vertriebswege.....	49
3.3 Logistikkonzepte	58
3.4 Umsatz	64
3.5 Export und Import – Internationalisierung.....	69
3.6 Preise für Rohstoffe und Backwaren.....	75
4. Branchenstruktur und Wettbewerbssituation	85
4.1 Anzahl der Betriebe im Backgewerbe	85
4.2 Konzentrationsprozesse und Verdrängungswettbewerb im Backgewerbe.....	90
5. Investitionen und Prozessoptimierung	104
5.1 Auf- und Ausbau der Produktionskapazitäten für TK-Backwaren	104
5.2 Automatisierung.....	107
5.3 Digitalisierung	112
5.4 Nachhaltigkeit und Energieeffizienz	120
6. Struktur und Entwicklung der Beschäftigung	123
6.1 Anzahl der Beschäftigten im Backgewerbe	124
6.2 Corona-Pandemie: Maßnahmen der Beschäftigungs- sicherung in TK-Betrieben	138
6.3 Alter und Demografie-Management	139

6.4 Qualifikation und Kompetenzen	142
6.5 Fachkräftemangel, Aus- und Weiterbildung	147
6.6 Leiharbeit.....	156
7. Arbeitsbedingungen und Arbeitsbelastung	159
7.1 Körperliche Belastung.....	159
7.2 Psychische Belastung.....	160
7.3 Arbeitszeiten.....	162
7.4 Entgelt und Tarifbindung.....	163
7.5 Mitbestimmung und Betriebsratsarbeit.....	165
8. Schlussfolgerungen und Ausblick.....	168
Literatur.....	174

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Hersteller von TK-Backwaren in Deutschland (Lieferbäckereien, Produktionsstandorte)	26
Abbildung 2: Wert der zum Absatz bestimmten Produktion von Backwaren (ohne Dauerbackwaren) in Deutschland.....	39
Abbildung 3: Absatzverteilung von Brot in Deutschland nach Sorten....	40
Abbildung 4: Absatz von Tiefkühl-Backwaren in Deutschland insgesamt und nach Vertriebskanälen	43
Abbildung 5: Gesamtumsatz (In- und Ausland) im Backgewerbe	65
Abbildung 6: In- und Auslandsumsatz im Backgewerbe	66
Abbildung 7: Import und Export von Backwaren in Deutschland.....	70
Abbildung 8: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Rohstoffe, 2015–2021	77
Abbildung 9: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Rohstoffe, Januar bis Dezember 2021	78
Abbildung 10: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Energieträger, 2015–2021	79
Abbildung 11: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Energieträger; Januar bis Dezember 2021	80

Abbildung 12: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Maschinen und Anlagen sowie Verpackungsmittel, 2015–2021.....	81
Abbildung 13: Entwicklung der Erzeugerpreise ausgewählter Maschinen und Anlagen sowie Verpackungsmittel, Januar bis Dezember 2021	82
Abbildung 14: Entwicklung der Verbraucherpreise ausgewählter Produkt(gruppen).....	83
Abbildung 15: Anzahl der Betriebe (mit mindestens einem Beschäftigten) im Backgewerbe.....	86
Abbildung 16: Anzahl der Betriebe im Backgewerbe nach Betriebsgrößenklassen (auf Basis der Anzahl der SV-Beschäftigten)	89
Abbildung 17: Anzahl der Betriebe im Bäckerhandwerk	91
Abbildung 18: Investitionssummen und Investitionsquote im Backgewerbe	108
Abbildung 19: Anzahl der SV-Beschäftigten im Backgewerbe insgesamt und in Teilzeit	127
Abbildung 20: Anzahl der geringfügig entlohnt Beschäftigten im Backgewerbe,.....	128
Abbildung 21: Anzahl der SV-Beschäftigten im Backgewerbe nach Betriebsgrößenklassen	129
Abbildung 22: Anzahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk	130
Abbildung 23: Entwicklung der Altersstruktur im Backgewerbe.....	140
Abbildung 24: SV-Beschäftigte im Backgewerbe nach Berufsabschluss, 2013 und 2021 im Vergleich	143
Abbildung 25: SV-Beschäftigte im Backgewerbe nach Anforderungsniveau, 2013 und 2021 im Vergleich.....	147
Abbildung 26: Anzahl der ausländischen SV-Beschäftigten im Backgewerbe.....	149
Abbildung 27: Anzahl der Auszubildenden im Backgewerbe	152

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Die größten Hersteller von TK-Backwaren in Deutschland...	22
Tabelle 2: Die größten Filialbäckereien in Deutschland	33
Tabelle 3: Absatz von Tiefkühl-Backwaren in Deutschland insgesamt und nach Vertriebskanälen, 2019 und 2020 im Vergleich	46
Tabelle 4: Anzahl der Betriebe im Backgewerbe nach regionaler Verbreitung, 2011 und 2021 im Vergleich	87
Tabelle 5: Anzahl der Unternehmen im Backgewerbe nach Umsatzgrößenklassen, 2010, 2017 und 2018 im Vergleich	93
Tabelle 6: Anzahl der SV-Beschäftigten im Backgewerbe nach regionaler Verbreitung, 2011 und 2021 im Vergleich	125
Tabelle 7: SV-Beschäftigte im Backgewerbe nach Berufs- segmenten, 2013 und 2021 im Vergleich	135
Tabelle 8: Entwicklung der Kosten für den Einsatz von Leiharbeit im Backgewerbe und in weiteren Branchen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie im Vergleich	157

Zusammenfassung

In den Jahren vor der Corona-Pandemie ist der Markt für Tiefkühl(TK)-Backwaren stark gewachsen. Allein zwischen 2010 und 2019 ist der Inlandsabsatz von TK-Backwaren laut Statistik des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti) um mehr als 40 Prozent gestiegen. Vor allem mit der Ausbreitung des Bake-off-Konzeptes haben TK-Backwaren enorm an Bedeutung gewonnen.

Während das Backgewerbe insgesamt seit vielen Jahren durch eine Abnahme der Betriebszahlen geprägt ist, wurde im TK-Bereich in den Neubau und die Erweiterung der Kapazitäten investiert (z. B. Harry-Brot, Bonback, Bakery & Food, Coolback, Wolf Butterback oder Coppentrath & Wiese). Internationale Konzerne (wie Arysza, Vandemoortele oder Valora) haben Standorte in Deutschland übernommen und/oder neue Werke errichtet. Größere Produktionsbetriebe sind vor allem in den neuen Bundesländern entstanden.

Dabei wurde in großem Umfang Beschäftigung aufgebaut. Allein bei den im Rahmen dieser Studie recherchierten größten 23 Herstellern von TK-Backwaren dürften mehr als 14.000 Beschäftigte tätig sein. Es werden vor allem Kunden im Lebensmitteleinzelhandel (Tiefkühltruhe und SB-Backstationen) und im Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Hotels etc.) bedient, aber auch Handwerks- und Filialbäcker werden mit TK-Waren beliefert.

Nach Jahren des Wachstums hat die Corona-Pandemie die Marktbedingungen tiefgreifend verändert. Gastronomiebetriebe wurden geschlossen, das Geschäft mit Großverbrauchern wurde eingeschränkt. Der Absatz von TK-Backwaren ist im Jahr 2020 im Vergleich zum Vorjahr um mehr als zwölf Prozent zurückgegangen.

Doch die Marktentwicklung war zweigeteilt: Während im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) deutliche Zuwächse beim Absatz und Umsatz mit TK-Produkten für die Tiefkühltruhe festzustellen waren, spürten die TK-Produzenten, die auf die Belieferung von SB-Backstationen und den Außer-Haus-Markt (AHM) spezialisiert sind, deutlich die negativen Auswirkungen der Corona-Pandemie. Die Absatzverluste im AHM betragen im Jahr 2020 nahezu 20 Prozent.

Die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Backgewerbe insgesamt hat in den Corona-Jahren 2020 und 2021 um mehr als 10.000 Personen relativ stark abgenommen (auf rund 207.000 im Jahr 2021). Zumindest die im Rahmen der Studie befragten TK-Betriebe scheinen bisher jedoch relativ robust durch die Pandemie gekommen zu sein.

Als Maßnahmen zur Beschäftigungssicherung wurde vor allem Kurzarbeit eingeführt, auch Arbeitszeitkonten wurden häufig zur Abfederung

genutzt. Der Nachfrageauswahl und die enorm gestiegenen Preise für Rohstoffe und Energie belasten die Unternehmen jedoch stark (Stand Februar 2022). Bei anhaltenden Umsatzdellen und steigenden Kosten könnte die Situation für einzelne Unternehmen im Jahr 2022 zu wirtschaftlichen Schwierigkeiten mit Auswirkung auf die Beschäftigung führen. Gerade bei kleineren Betrieben, die nicht Teil finanzstarker Konzerne sind, ist das Insolvenzrisiko deutlich gestiegen.

Es ist davon auszugehen, dass die Trends zum „One-Stop-Shopping“ und zur Bevorratung von Lebensmitteln in den Haushalten weiter anhalten werden. Die Nachfrage nach haltbaren SB-verpackten Brot- und Backwaren wird damit hoch bleiben. Ob sich der Abverkauf der Backstationen langfristig wieder auf dem Vor-Corona-Niveau einpendeln wird, bleibt fraglich.

Im LEH gibt es nach wie vor Überlegungen, komplett auf Backstationen zu verzichten und stattdessen den im Zuge der Pandemie gewachsenen Segmenten im Bereich SB-Verpackung mehr Fläche zu geben. Hinzu kommt, dass die Discounter Aldi und Lidl ihre Filialen mit Frischeangeboten regionaler Handwerksbäcker aufwerten. Damit ist eine neue Konkurrenz für die bisherigen Bake-off-Produkte und deren Hersteller entstanden.

Inwieweit das Geschäft mit TK-Backwaren im AHM wieder stärker belebt werden kann, hängt wesentlich vom zukünftigen Corona-Infektionsgeschehen und den Kontaktbeschränkungen ab, die erhebliche Auswirkungen auf die Gastronomie und das Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft, aber auch auf die Nutzungsintensität von Kantinen in Betrieben, Schulen, Altenheimen etc. haben. Für die Zukunft werden für die Hersteller daher andere Produktsegmente (z. B. MAP-Ware, MAP = unter Schutzatmosphäre verpackt) oder andere Absatzkanäle (z. B. im TK-Bereich im LEH) an Bedeutung gewinnen.

Aufgrund des hohen Wettbewerbsdrucks und der Anforderungen der Kunden (vor allem der LEH-Konzerne) an Produktpreis und Flexibilität sehen sich die TK-Hersteller gezwungen, kontinuierlich in die Technisierung zu investieren und ihre Produktionsprozesse und Kostenstrukturen zu verbessern.

Auch wenn manuelle Tätigkeiten in vielen Betrieben nach wie vor eine große Rolle spielen, ist der Automatisierungsgrad in der TK-Industrie über viele Jahre gestiegen. Für die Zukunft sind vor allem bei den großen Unternehmen weitere Automatisierungs- und Rationalisierungsschritte in der Produktion, in der Intralogistik und im Verpackungsbereich zu erwarten. Für Werke, die zukünftig neu errichtet werden, besteht ein Trend in Richtung Vollautomatisierung.

In den TK-Betrieben lassen sich zahlreiche Ansätze und Bausteine digitaler Technologien identifizieren. Dazu gehören etwa digitale Lagerverwaltungssysteme, digitale Kommissioniersysteme oder Anwendungen in den Bereichen Fernwartung von Maschinen und Anlagen und KI-unterstützte vorausschauende Instandhaltung. Mit der Digitalisierung werden sich die Qualifikationsanforderungen weiter wandeln. In Zukunft wird es immer mehr zur Aufgabe von Beschäftigten werden, automatisierte Entscheidungen von Maschinen und Anlagen zu überwachen, zu bewerten und zu korrigieren.

Für viele Beschäftigte der Hersteller von TK-Backwaren hat sich die Arbeitsbelastung im Verlauf der letzten Jahre erhöht. Die körperliche Belastung hat in vielen Bereichen durch technische bzw. ergonomische Verbesserungen abgenommen, durch Nacht- und Schichtarbeit ist sie aber nach wie vor hoch. Gestiegen ist die psychische Belastung – sei es durch eine hohe Arbeitsintensität (auch infolge des allgemeinen Personalmanagements), zunehmende Erwartungen an die Arbeitszeitflexibilität oder Überforderung aufgrund einer gesteigerten Komplexität der Abläufe und Vorgänge. Daher gewinnen Maßnahmen des betrieblichen Arbeits- und Gesundheitsschutzes und der Belastungssteuerung weiter an Bedeutung.

Ein Grund für unterschiedliche Arbeitsbedingungen sind auch die unterschiedlichen Tarifvertragsstrukturen in der TK-Industrie. Für manche Betriebe gelten beispielsweise tarifliche Bedingungen der Brotindustrie, für andere gilt das Tarifniveau des Handwerks bzw. der Innungsbäcker – und dementsprechend ein geringeres Lohnniveau und andere Bedingungen bei Arbeitszeit, Urlaubsanspruch etc.

Neben der Bewältigung der Auswirkungen der Corona-Pandemie ist der Personal- und Fachkräftemangel heute (Stand Februar 2022) und in Zukunft eine der größten Herausforderungen für die Hersteller von TK-Backwaren. Der Mangel an Arbeitskräften ist in einer Reihe von Betrieben ein Risiko für die Zukunftsfähigkeit und langfristige Sicherung von Standorten und Beschäftigten. Dies wird durch den demografischen Wandel und die abnehmende Zahl potenzieller Bewerberinnen und Bewerber verschärft. Trotz Engpässen auf dem Ausbildungsmarkt sind Initiativen zur Stärkung der Arbeitgeberattraktivität und zur Erhöhung des Engagements der Betriebe bei der Ausbildung eigener Nachwuchskräfte erforderlich.

ISSN 2509-2359