

## Umfrage

So sehen Bäcker ihre Zukunft

# Die meisten setzen auf Spezialitäten und Take-away

GastroNews befragte von Ende Februar bis Ende Juli 2005 vierhundert selbständige Bäcker-Konditoren in der Deutschen Schweiz zu den Zukunftsaussichten des Gewerbes. Es herrscht gedämpfte Zuversicht, was die Umsätze anbelangt. Doch viele haben Vorwärtsstrategien geplant. An erster Stelle stehen dabei Produkteinnovationen. Sie sollen die gewerblichen Bäckereien von den Grossverteilern abheben. Immer wichtiger werden auch Take-Away- und Schnellverpflegungsangebote.

**M**it 32,6 Prozent Nennungen steht bei den Bäckern die Kreation und der Verkauf von eigenen Backwarenspezialitäten im Vordergrund, wenn es um Überlebensstrategien für die Zukunft geht. Dicht gefolgt von neuen Take-Away-Angeboten. Sie machen mit 29,4 Prozent fast eben so viel aus.

Auffällig ist auch, dass sich viele Bäcker verstärkt auch im Catering- und Apérobereich engagieren wollen.



31 Bäcker erwähnen die Eröffnung eines eigenen Cafés im Betrieb (8,3 Prozent). Rund ein Viertel der befragten Betriebe sieht gute Chancen in einem diversifizierten Angebot.

Und wie sieht es bei der Mitarbeiterentwicklung aus? 12 Prozent der befragten Betriebe glauben, im nächsten Jahr mehr Mitarbeiter zu benötigen. 9 Prozent weniger und bei 74 Prozent bleibt es voraussichtlich

### **GastroCall**<sup>CH-Luzern</sup>

eruiert die Branchentrends

Das Callcenter der Schweizer Gastrobranche erhebt Betriebsdaten und Trends der gesamten Hotel- und Gastrobranche.

GastroCall befragt jede Woche bis zu 1500 Entscheidungsträger der Gastrobranche zu aktuellen Themen.

Möchten auch Sie Marktumfragen, Terminvereinbarungen oder Verkaufsaufgaben ausführen lassen, so erhalten Sie Auskunft unter

Tel. 041 418 24 73  
Fax 041 418 23 71

## Hier orten Bäcker Potential



beim alten Bestand. Etwas anders sieht es bei der langfristigen Einschätzung des Bedarfes an Lehrlingen aus. 43 Prozent der Betriebe glauben, dass es in 10 Jahren im Bereich der gewerblichen Bäckerei-Confiserie weniger Lehrlinge braucht. Nur 19,5 Prozent glauben an einen Mehrbedarf. (Etliche Betriebe gaben an, in Zukunft nur noch Verkaufspersonal auszubilden.)

Die Gründe: die zunehmende Konzentration der Produktionsstandorte und die Technisierung des Berufes. Allerdings sind zwei Drittel der befragten Bäcker überzeugt, auch in 10 Jahren noch genügend Lehrlinge zu finden. Die Hauptargumente: Der

Bäcker-Konditorberuf bleibt kreativ. Es gibt immer mehr Qualitätsbetriebe. Und neue Produktionsmethoden führen zu geregelteren Arbeitszeiten (weniger Nachtarbeit). Genannt wird auch der allgemeine Lehrstellenmangel.

Raphael Bachmann, Geschäftsführer des mit neun Verkaufsstellen grössten Bäckereibetriebes in der Region Luzern: «Die Umfrage zeigt auf, wie der Trend derzeit läuft. In unserem Outlet im Bahnhof Luzern erzielen wir im Sommer gut 50 Prozent des Umsatzes mit Snacks und Zwischenverpflegungsprodukten. Im Winter ist dieser Anteil etwas kleiner. Grund-

sätzlich stellen wir fest, dass der Kunde bei hochstehender Qualität auch bereit ist, einen guten Preis zu zahlen. Wir sind derzeit daran, ein neues Konzept zu realisieren, das die alte italienische Tradition, als Bäcker auch Pasta herstellten, wieder aufleben lassen. Die Kunden können sie frisch einkaufen oder gleich vor Ort geniessen».

Roland Bösch, Direktor der Bäckereifachschule Richemont zu den Trends: «Wir nehmen darauf auch in unseren Ausbildungsprogrammen Rücksicht. Es ist eine Tatsache, dass der Bäcker immer mehr gastronomische Aufgaben wahrnimmt!»

*adrian.meier@gastronews.ch*