



**Landtag Nordrhein-Westfalen**  
**Enquetekommission VI**  
(Stand 14.06.2016)

LANDTAG  
NORDRHEIN-WESTFALEN  
16. WAHLPERIODE

**STELLUNGNAHME**  
**16/3978**

A27

**Welche technologischen Innovationen und welche Innovationen im Prozessmanagement sind in der letzten Zeit im Lebensmittelgewerbe durch Forschung sowie industrielle und handwerkliche Hersteller erfolgt? Welche Innovationen sind in den nächsten Jahren zu erwarten?**

Die wesentlichen technologischen Innovationen der letzten Jahre in der Backbranche sind im Bereich von Energieeinsparmaßnahmen zu finden.

In vielen modernen Bäckereien sind bereits Wärmerückgewinnungsanlagen im Einsatz, die die Abwärme von Öfen einer zweiten Nutzung zuführen, ferner werden die eingesetzten Öfen- und Anlagen immer effektiver und verbrauchen deutlich weniger Strom als noch vor einigen Jahren.

Der Einsatz von sog. Verbundkälteanlagen trägt ebenfalls zur Energieeinsparung bei und hat gleichzeitig den Effekt, dass diese verbesserten Kühlsysteme nicht nur die Produktqualität verbessert haben, sondern auch die Arbeitszeiten entzerren und dadurch den morgendlichen Stress in den Backstuben deutlich reduziert haben.

Der künftig vermehrte Einsatz von Vakuunkühlungen im Produktionsprozess wird die bisherigen Qualitäts- und Effizienzsteigerung von modernen Kühlsystemen weiter optimieren.

Durch die Umstellung auf moderne LED-Beleuchtung konnte die Lichtsituation in Produktion und Verkauf verbessert und ebenfalls Energie eingespart werden.

Derzeit ist ein deutlicher Trend hin zum hygienischen Maschinendesign - zur leichteren Reinigung von Produktionsanlagen - zu erkennen, ähnlich wie dies bereits vor Jahren u.a. im Fleischerhandwerk erfolgt ist (Einsatz von Edelstahl).

Der Einsatz moderner Planungssoftware hat zu einer deutlich verbesserten Produktionssteuerung geführt (Einbezug von Wetterdaten etc.) und trägt zur weiteren Minimierung von Retouren bei.

Letztendlich ist in den letzten Jahren ein deutlicher Kundentrend zur Regionalität und damit einhergehend bei unseren Betrieben eine Rückbesinnung auf alte traditionelle handwerkliche Produktionsverfahren (Umsetzung teilweise mit moderner Anlagentechnik) zu erkennen, verbunden mit der Einführung von sehr langen Teigruhen und sehr weichen Teigführungen mit händischer Aufarbeitung zur Verbesserung der Brotqualität.



## **Wie verändern diese Innovationen die Wettbewerbssituation der Betriebe, die Arbeitswelt der Beschäftigten sowie die Kundenerwartungen?**

Durch den Einsatz o.g. Innovationen halten die Handwerksbäcker dem immer stärkeren Wettbewerb derzeit gut Stand, allerdings ist festzustellen, dass die Lebensmittelindustrie ebenfalls sehr innovativ ist und der Wettbewerb nicht leichter wird. Durch z.B. die EEG-Umlage, von der viele Industriebetriebe befreit sind, wird der Wettbewerb von staatlicher Seite verzerrt.

Die Arbeitsbedingungen der Beschäftigten im Bäckerhandwerk haben sich in den letzten Jahren verbessert, da moderne Kühlsysteme deutlich zur Entzerrung von Arbeitsprozessen beigetragen haben und es in größeren Betrieben durchaus auch schon Mehrschichtmodelle in der Produktion gibt.

Im Verkaufsbereich wurden die Öffnungszeiten ebenfalls ausgeweitet, durch flexible Arbeitszeitmodelle kann hier den Interessen der Beschäftigten stärkere Rechnung getragen werden.

Die Kundenerwartungen an das Bäckerhandwerk haben sich in den letzten Jahren ebenfalls verändert. War der Bäcker in früheren Zeiten traditionell Lieferant von günstigen Grundnahrungsmitteln, so steht heute das Einkaufserlebnis, der Genuss und die Qualität bis hin zu modernen Ernährungstrends (vegan, etc.) im Mittelpunkt. Der Kunde erwartet vom Verkaufspersonal eine hohe Fachlichkeit bis hin zur Ernährungsberatung – die Anforderungen an die Mitarbeiter sind in diesem Bereich sicher deutlich gestiegen.

## **Welche anderen Entwicklungen (z.B. Verhalten von anderen Marktakteuren, Veränderung der Betriebsstrukturen oder politische Regulierung) beeinflussen auf relevante Weise die Wettbewerbssituation der Betriebe?**

Hier ist in erster Linie die deutliche Überfrachtung unserer Betriebe mit immer neuen Vorschriften, Regelungen, Verordnungen und Gesetzen festzustellen.

Hier einige Beispiele:

- EEG-Umlage für Handwerksbetriebe, Industrie häufig befreit
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Nährwertkennzeichnungspflicht ab 12.2014 freiwillig, ab 12.2016 verpflichtend
- Allergen-Kennzeichnungspflicht ab 12.2014
- Mindestlohn und umfangreichen Dokumentationspflichten ab 01.01.2015
- Auftraggeberhaftung ab 01.2015
- Änderungen im Mess – und Eichgesetz ab 01.2015
- Gebühren für Regelkontrollen der Lebensmittelüberwachung für backende Betriebe 05.2016
- DIN-Norm 10505 Kein Luftaustausch Verkaufstheke/Produktion



Weiterhin geplant:

- Hygieneampel in NRW
- Manipulationssichere Kassensysteme ab 01.2017
- Änderung bei Kassensysteme ab 01.01.2019 (erhöhte Anforderungen) Einführung manipulationssicherer Kassen

Der weitere Ausbau der industriellen Massenproduktion von Backwaren, die häufig durch erhebliche Subventionen gefördert werden, verschärft den ungleichen Wettbewerb auch künftig. Hier werden bisweilen auch Überkapazitäten gefördert und dann unmittelbar nach Ablauf der Mittelbindungsfrist wieder geschlossen.

**Welche Qualifikationsanforderungen ergeben sich für Betriebe und für Beschäftigte, um handwerkliche Qualität ihrer Produkte sicherzustellen, ihre Wettbewerbsfähigkeit auszubauen, Innovationen und Qualitätsstandards an Kunden zu vermitteln oder selbst innovativ zu sein?**

Kein Bäckereibetrieb ohne Meister/in im Betrieb – dies ist eine der wichtigsten Maximen des Bäckerhandwerks. Und wo Bäcker drauf steht, muss auch frisch gebacken und nicht nur Teiglinge aufgewärmt werden.

Die Meisterausbildung erfolgt in NRW zu rund 80% in der Ersten Deutschen Bäckerfachschule, damit hat unser Verband als Eigentümer der Ersten Deutschen Bäckerfachschule erheblichen Einfluss auf die Qualifikation des nordrhein-westfälischen Bäckerhandwerks. Die Meisterausbildung stellt eine wesentliche Grundlage der Qualifikationsanforderungen dar, oft verbunden mit dem Betriebswirt des Handwerks. Derzeit arbeiten wir u.a. an einer Variante, dem Betriebswirt des Bäckerhandwerks.

Im Bereich des Verkaufs bieten wir ab Ende 2016 den „Geprüften Verkaufsleiter/in“ als Pendant zum Bäckermeister an.

Die Ausbildung zum Bäcker/in bzw. zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, wird derzeit im Bereich der Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU) modernisiert, es ist geplant, die ÜLU auf 2 Wochen pro Ausbildungsjahr auszuweiten, um die duale Ausbildung im Bäckerhandwerk qualitativ aufzuwerten und an aktuelle Gegebenheiten anzupassen.

**Wie verändern sich die Berufsbilder in den betroffenen Gewerken? Welche Herausforderungen ergeben sich für die Rekrutierung des Fachkräfte-nachwuchses, für die inhaltliche Gestaltung der Aus- und Fortbildungsangebote und für die Ausstattung der Infrastruktur der beruflichen Bildung?**



Die Berufsbilder im Bäckerhandwerk müssen ständig angepasst und modernisiert werden. Dieser Prozess ist angestoßen und muss sich in den nächsten Jahren verfestigen. Gleiches gilt für den Inhalt der ÜLU.

Ferner gilt es, die Attraktivität der handwerklichen Ausbildung in die Breite zu tragen – eine gesellschaftliche Aufgabe.

Die Rekrutierung von Fachkräftenachwuchs für das Bäckerhandwerk gestaltet sich dennoch von Jahr zu Jahr immer schwieriger, neben demografischen Effekten kommt hier auch die allgemein gute Wirtschaftslage zum Tragen, so dass der Wettbewerb um die Köpfe immer heftiger tobt. Hier gilt es auch, künftig Fachkräfte aus bislang ungenutzten „Quellen“ zu generieren – Flüchtlinge und junge Menschen aus dem EU-Ausland sind hier eine interessante Entwicklung, der sich das Bäckerhandwerk stellen wird.

Um die o.g. Qualifizierungsanforderungen zu erfüllen, muss die Ausstattung der Infrastruktur der beruflichen Bildung im Handwerk ständig angepasst werden. Hier stellen wir eine erhebliche Diskrepanz zwischen der Förderung akademischer und nicht-akademischer Bildung fest – so hat es beispielsweise mehr als 4 Jahre intensivster Verhandlungen gedauert, eine Förderung für dringende Modernisierungsmaßnahmen in der Ersten Deutschen Bäckerfachschule zu bekommen, insgesamt 4,2 Mio. €. In weniger als der Hälfte der Zeit wurden für die Fernuni Hagen 15 Mio. € für eine neue Kantine bewilligt.

Die politisch oft genannte Gleichwertigkeit von akademischer und nicht-akademischer Bildung lässt sich jedenfalls monetär nicht nachvollziehen.

**Gibt es Best-Practice-Beispiele von Betrieben oder Angebote von handwerkseigenen Organisationen, von Forschung und Wissenschaft sowie von der Politik, mit denen die Innovations- und Qualifizierungsprozesse erfolgreich unterstützt werden? Wo sehen Sie andererseits weiteren Handlungsbedarf für die verschiedenen Akteure?**

Die Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk in Westfalen-Lippe konzentriert sich in nicht unerheblichem Maße auf die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe. An diesem Standort wird die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) für mehr als 2000 Auszubildende aus der Region Westfalen-Lippe durchgeführt, gleichzeitig haben wir an diesem Standort mit rund 100 Meisterschülern pro Jahr die größte Bäckermeisterschule bundesweit.

An diesem Standort wird die Ausbildung sowohl von Bäckern/innen als auch von Fachverkäufern/innen ständig weiterentwickelt und in Abstimmung mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Berlin dann auf Bundesebene transportiert.

Derzeit wird beispielsweise die ÜLU auf zwei Wochen pro Ausbildungsjahr erweitert – mit Unterstützung der Fachleute unserer Bäckerfachschule. Gleichzeitig arbeiten wir ständig an der Verbesserung der Meisterausbildung.

Ferner engagieren wir uns in der Umschulung von arbeitslosen jungen Menschen aus ganz NRW zum/r Bäcker/in bzw. zum/r Fachverkäufer/in, der Integration von Flüchtlingen mit



Bleiberecht ins Bäckerhandwerk sowie dem Abbau der Jugendarbeitslosigkeit in Südeuropa – wir vermitteln derzeit offene Ausbildungsplätze über MobiPro an Jugendliche aus Italien. Handlungsbedarf sehen wir sehr deutlich im Bereich der öffentlichen Förderung der Ersten Deutschen Bäckerfachschule, sowohl hinsichtlich der Infrastruktur als auch der Teilnehmer/innen an der ÜLU.

Ein klares Bekenntnis zur Gleichwertigkeit akademischer- und nicht-akademischer Bildung muss auch durch die Verteilung von entsprechenden Fördermitteln erkennbar sein – dies ist seit Jahren in NRW aus unserer Sicht eindeutig nicht der Fall.

Fördermittel für Infrastrukturmaßnahmen sind nur sehr schwer und dann in oft nicht ausreichendem Maße zu bekommen, ebenso werden die Fördergelder für die ÜLU regelmäßig geringer bei gleichzeitig erheblicher Steigerung bürokratischer Auflagen im Bereich der Dokumentation.