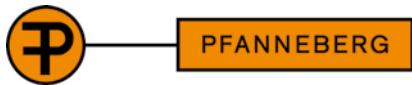


Claus Schünemann

LERNFELDER DER BÄCKEREI – Produktion –

Praxis-Theorie-Lehrwerk für die
Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin



Claus Schünemann

Lernfelder der Bäckerei

– Produktion –

**Praxis-Theorie-Lehrwerk für die
Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin**

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Str. 23
42781 Haan-Gruiten

Best.-Nr.: 07602

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Fachbuch „Lernfelder der Bäckerei – Produktion –“ ist ein crossmediales Lehrmedium. Das heißt: Neben den Darstellungen in gedruckter Form haben Sie einen Zugang zu digitalen Informationen im Internet. Auf diese Weise können Sie als Nutzerin/Nutzer des Fachbuches zusätzliche fachliche und rechtliche Informationen abrufen. Diese digitalen Informationen werden laufend aktualisiert. Dadurch sind die Informationen jederzeit auf dem neuesten Stand.

Zu den Digital-Informationen gelangen Sie auf den betreffenden Seiten des Fachbuches über die [QR-Codes der Medialinks](#). Sie können den jeweiligen QR-Code mit einer QR-Code-Scanner-App Ihres Tablets oder Smartphones einscannen. So kommen Sie direkt zu der digitalen Information für die jeweilige Fachbuchseite.

5. Auflage 2019

ISBN 978-3-8057-0789-3

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.

Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlags.
Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine Einwilligung als Daten in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

© 2019 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlagentwurf: zweiband.media, 10587 Berlin,
unter Verwendung eines Fotos von © Patrick Daxenbichler – stock.adobe.com
Layout und Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf
Zeichnerische Illustrationen: Irina Kart, Jungstraße 13, 10247 Berlin
Druck: Printer Trento S. r. l., 38121 Trento (I)

Vorwort

Das bewährte Standardwerk „**Lernfelder der Bäckerei – Produktion**“ bildet den neuesten fachlichen Stand des modernen Bäckereihandwerks in umfassender Weise ab und bietet besonderes Schulungsmaterial.

Es richtet sich an

- › **Auszubildende im Bäckerhandwerk und Lehrkräfte in der Bäcker/-innen- Ausbildung**
- › **Ausbilder/-innen im Betrieb**
- › **Lehrende und Lernende in der Aus- und Weiterbildung (auch Meisterkurse)**
- › **Teilnehmer und Dozenten an Kursen von Akademien**

Der Bäckereiberuf hat sich in den vergangenen Jahren deutlich weiterentwickelt. Ein **modernes Selbstverständnis** und eine **besondere Verantwortung** für die gesunde und genussvolle Ernährung der Konsumenten haben ein neues **Qualitätsbewusstsein** entstehen lassen, mit dem **deutsches Bäckerhandwerk auch weltweit weiter führend** ist.

Diese Entwicklungen bildet das Lehrbuch mit den Lerninhalten der Grundstufe und der Fachstufen des Ausbildungsberufs „Bäcker/Bäckerin“ ab. Es ist nach den Anforderungen der Ausbildungsordnung vom 21.04.2004 sowie den Lernfeldern des Rahmenlehrplans der Kultusministerkonferenz gestaltet. Auf Grund der gegenseitigen Abstimmung von Ausbildungsordnung und Rahmenlehrplan ist das Lehrbuch mit seiner fachlichen Konzeption daher geeignet, in allen Bundesländern für die Ausbildung in Theorie und Praxis verwendet zu werden.

Ergänzt wird das Lehrbuch durch **3 Arbeitshefte** sowie **3 Hefte mit Testaufgaben**. Die Arbeitshefte und Testhefte sind inhaltlich mit dem Lehrbuch abgestimmt. Sie sind online erhältlich über www.europa-lehrmittel.de.

„Lernfelder der Bäckerei – Produktion“ ist ein **crossmediales Lehrmedium**. Neben den Darstellungen in gedruckter Form bietet es einen Zugang zu **zusätzlichen digitalen Informationen im Internet**. Die digitalen Inhalte werden laufend aktualisiert. Dadurch sind die Informationen jederzeit auf dem aktuellen Stand.

Zu den Digital-Informationen gelangen Sie auf den betreffenden Seiten des Fachbuches über die **QR-Codes der Medialinks**, welche direkt zu der digitalen Information für die jeweilige Fachbuchseite führen.

Ihr Feedback ist uns wichtig.

Inhaltliche Hinweise und Anregungen sowie Ihre Bewertung dieses Lehrwerks nehmen wir gerne auf – schreiben Sie uns unter lektorat@europa-lehrmittel.de.

Haan-Gruiten, 2019

Claus Schünemann

INHALTSÜBERSICHT – LERNFELDER 1 BIS 4 –

BEGINN DER BERUFAUSBILDUNG	
IN BETRIEB UND SCHULE	9
Berufsanforderungen	10
Der Betrieb als Arbeitsplatz	16
Arbeitsorganisation in der Bäckerei	22
Maschinen und Anlagen in der Bäckerei	26
Arbeitssicherheit in der Bäckerei	32
Hygiene in der Bäckerei	38
Lebensmittelverderb	41
Tierische Schädlinge	48
Reinigung und Desinfektion	50
Ökologie und Umweltschutz in der Bäckerei	52
Qualitätssicherungskonzepte in der Bäckerei	56
Verbraucherschutz in Bäckereien	58
Lernfeldbezogene Aufgaben	64
GESTALTEN, WERBEN, BERATEN UND VERKAUFEN	65
Grundlagen für das Marketing der Bäckerei	66
Gestalten von Warenauslagen	74
Werben im Bäckerei-Marketing	77
Beraten im Bäckerei-Marketing	82
Beratung über wünschenswerte Ernährung	84
Kundenerwartungen und Kundenzufriedenheit	92
Produktion und Backen im Laden	93
Abläufe im Fachverkauf	99
Lernfeldbezogene Aufgaben	100
GRUNDLAGEN	
DER HERSTELLUNG VON BACKWAREN	101
Backwaren im Sortiment der Bäckerei	102
Herstellen einfacher Teige	104
Zutaten und ihre Eignung	105
Getreidemahlerzeugnisse	106
Inhaltsstoffe von Mehlen	110
Beurteilung von Weizenmahlerzeugnissen	116
Lagern von Mahlerzeugnissen	120
Kochsalz und seine backtechnische Wirkung	122
Backmittel für Weizengebäcke	124
Biologische Lockerung durch Backhefe	128
Führung von Weizenhefeteigen	135
Teigbereitung und Teigentwicklung	142
Reifung von Weizenhefeteigen	145
Aufarbeiten von Weizenhefeteigen	150
Gare und Backen von Weizenteiglingen	153
Herstellen und Verarbeiten von einfachen Massen	158
Maschinen für die Massenbereitung	160
Zutaten für Massen mit Aufschlagverfahren	162
Umgang mit Eiern und eihaltigen Produkten	164
Handlungsorientierte Aufgabe	168
HERSTELLEN VON	
FEINEN BACKWAREN AUS TEIGEN	169
Merkmale Feiner Backwaren aus Teigen	170
Milch und Milcherzeugnisse	171
Speisefette als Teigzutat	174
Pflanzenfette und Butter als Teigzutat	176
Zucker als Zutat für Feine Backwaren	179
Zuckerarten	181
Füllungen und Auflagen für Feine Backwaren	183
Obst und Obsterzeugnisse	184
Rohmassen für Backzwecke	188
Zutaten und Backgrundstoffe für Hefefeinteige	190
Führungsmerkmale für Hefefeinteige	191
Direkte und indirekte Führung von Hefefeinteigen	192
Herstellen leichter Hefefeingebacke	194
Aprikotieren und Glasieren von Hefefeingeback	196
Zuckerglasuren und Fondant	197
Herstellen mittelschwerer Hefefeingebacke	198
Großgebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig	199
Blechkuchen aus mittelschwerem Hefefeinteig	200
Auflagen und Beläge für Blechkuchen	201
Herstellen schwerer Hefefeingebacke	204
Verfahren der Stollenherstellung	204
Backen und Herrichten von Stollen	206
Herstellen von Gebäcken aus gerührten Hefefeinteigen	207
Siedegebäcke aus Hefefeinteig	208
Backen in Siedefett	209
Fettbackgeräte und Fettbackanlagen	211
Herstellen von Berliner Pfannkuchen	212
Herstellen von Vollkorn-Hefefeingebacken	215
Qualitätserhaltung bei Hefefeingebacken	216
Gebäcke aus tourierten Teigen	217
Ziehfette	218
Tourieren von Plunderteig	219
Teigausrollmaschinen und Laminieranlagen	220
Herstellen von Croissants und Kaffegeback	221
Herstellen von Blätterteiggebäcken	224
Tourieren und Aufarbeiten von Blätterteig	227
Herstellen von Mürbeteiggebäcken	230
Gebäcke aus Mürbeteig-Abwandlungen	233
Herstellen von Lebkuchengebäcken	234
Spezielle Lebkuchengebäcke	236
Backtriebmittel und ihre Verwendung	237
Gewürze und Aromen	238
Handlungsorientierte Aufgaben	240

INHALTSÜBERSICHT – LERNFELDER 5 BIS 8 –

Herstellen von

Weizenbroten und Weizenkleingebäcken	241
Das Weizenbrot sortiment	242
Merkmale von Weizenbroten	243
Teigführungen für Weizenbrote	244
Weizenhefevorteige und Weizensauerteige	245
Herstellen von Weizenteigen	246
Knetsysteme und Knetieranlagen	247
Ablauf der Weizenteigbereitung	249
Aufarbeiten von Teig zu Weizenbroten	250
Maschinelles Aufarbeiten von Weizenbrotteig	251
Herstellen spezieller Weizenbrote	252
Weizenbrote aus besonderen Teigen	254
Weizenbrote aus besonderen Mahlerzeugnissen	255
Brote aus weizenähnlichen Getreidesorten	256
Herrichten und Backen von Weizenbrotteiglingen	258
Qualitätsbeurteilung bei Weizenbroten	262
Fadenziehen als Brotkrankheit	264
Das Angebot an Weizenkleingebäcken	265
Führungsarten für Kleingebäcke	266
Langzeitführung für Brötchenteige	267
Gärzeitsteuerung bei Brötchenteiglingen	269
Herstellen von Teilgebackenem	272
Maschinen und Anlagen für Kleingebäckteige	274
Brötchenanlagen	276
Anlagen für die Gärsteuerung	277
Herstellen spezieller Kleingebäcke	278
Laugengebäcke	280
Qualität von Kleingebäcken	282
Mängel bei Kleingebäcken	286
Qualitätserhaltung bei Weizengebäcken	287
Handlungsorientierte Aufgaben	290
Herstellen von Backwarensnacks	291
Spezial-Kleingebäcke als Snacks	293
Snacks aus Brotteigen	294
Snacks aus Hefefeinteig und Plunderteig	295
Snacks aus Blätterteig	297
Kuchen als Snacks	298
Erwärmen und Backen von Snacks	299
Herstellen von belegten Snacks	301
Belegen und Herrichten von Snacks	304
Präsentation und Verkauf von Backwarensnacks	307
Partygebäcke aus der Bäckerei	309
Partygebäcke aus Brot- und Kleingebäckteig	310
Partygebäcke aus Mürbeteig	312
Partygebäcke aus Blätterteig	314
Pikante Torten und Desserts	315
Handlungsorientierte Aufgaben: Partyservice	316

Herstellen und

Verarbeiten von Sauerteig	317
Verarbeitung von Roggenmahlerzeugnissen	318
Ernährungswert von Roggenmahlerzeugnissen	319
Beurteilung von Roggenmehl	320
Einflüsse auf das Backverhalten von Roggenmehl	322
Säuerung roggenhaltiger Teige	324
Führungsbedingungen für Sauerteige	326
Automatische Sauerteigreifung	328
Der Saueranteil	329
Direkte Brotteig-Führung	330
Fertigmehle für roggenhaltige Brote	332
Kombinierte Führung	333
Einstufige Sauerteigführungen	334
Zweistufige Sauerteigführungen	337
Mehrstufige Sauerteigführungen	338
Reifung der Sauerteigstufen	340
Kontinuierliche Sauerteigproduktion	342
Sauerteigfehler und ihre Folgen	343
Handlungsorientierte Aufgaben: Teigsäuerung	344

Herstellen von

roggenhaltigem Brot und Kleingebäck	345
Brotarten	346
Zutaten für roggenhaltige Brotteige	348
Knetung roggenhaltiger Teige	352
Aufarbeiten roggenhaltiger Teige	353
Aufarbeitungsanlagen für Brotteige	354
Formgebung und Gestalten mit Brotteigen	355
Gare und Gärzeitsteuerung roggenhaltiger Teige	356
Backöfen-Typen	358
Heißluft- und Heizgasumwälzöfen	360
Stikken- und Wagenöfen	361
Großbacköfen	362
Beschickungssysteme für Backöfen	363
Heizsysteme für Backöfen	364
Umweltschutz und Energieersparnis	366
Der Backvorgang	368
Der Backverlauf	372
Besondere Backverfahren	373
Steuern und Überwachen des Backverlaufs	375
EDV-Backprogramme	376
Wesentliche Vorgänge im Backablauf	377
Backverlust und Gebäckausbeute	378
Brotbeurteilung	379
Brotmängel und ihre Ursachen	380
Altbackenwerden von Brot	382
Verzögerung des Altbackenwerdens	384
Schimmel als Brotkrankheit	386
Handlungsorientierte Aufgaben	388

INHALTSÜBERSICHT – LERNFELDER 9 BIS 13 –

Herstellen von

Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote	389
Merkmale von Schrot- und Vollkornbroten	390
Backschrote und Vollkornmahlzeughisse	391
Führungen für schrothaltige Gebäcke	393
Herstellen von Spezialbrot	394
Spezialbrote aus speziellen Mahlerzeugnissen	394
Spezialbrote aus besonderen Teigführungen	394
Spezialbrote mit besonderem Backverfahren	395
Spezialbrote mit Nichtbrotgetreide	396
Spezialbrote mit besonderen Zugaben	397
Spezialbrote mit verändertem Nährwert	400
Diätetische Spezialbrote	401
Brote mit ökologischen Zutaten	402
Brot in Vorverpackungen	403
Handlungsorientierte Aufgabe	406

Herstellen von

Feinen Backwaren aus Massen	407
Gebäcke aus Schaummassen	408
Gebäcke aus Biskuitmassen	410
Herstellen von Wiener Masse	411
Gebäcke aus Rührmassen	413
Gebäcke aus Brandmasse	418
Gebäcke aus Makronenmassen	420
Erzeugnisse aus makronenähnlichen Massen	421
Gebäcke aus Röstmassen	422
Lernfeldbezogene Aufgaben	424

Herstellen von Torten und Desserts	425
Unterscheidungsmerkmale tortenartiger Backwaren ..	426
Gebackene Torten ohne Füllung	427
Obsttorten und Obstdesserts	430
Torten und Desserts mit Krems	432
Herstellen von Kremdesserts und Kremtorten	435
Herstellen von Sahnetorten und Sahnedesserts	438
Produktsicherheit bei Sahnetorten	442
Hygiene bei der Herstellung von Sahnetorten	444
Rationelle Herstellung von Torten und Desserts	446
Dekors für Torten und Desserts	449
Kuvertüre und ihre Verarbeitung	452
Kakao, kakaohaltige Massen und Schokoladewaren ..	454
Rohmassen aus Ölsamen	456
Deklaration von Allergenen	458
Deklaration von Farbstoffen	459
Deklaration von Süßungsmitteln	460
Deklaration von Aromen	461
Handlungsorientierte Aufgaben	462

Speisen- und

Getränkeangebot der Bäckerei	463
Bewirtung von Kunden und Gästen	464
Speise- und Getränkekarten	465
Das Angebot an Salaten	466
Das Angebot an Suppen	467
Das Angebot an Eierspeisen	468
Gerichte aus Teigwaren	470
Aufläufe und Gratins	472
Fleisch- und Geflügelgerichte	473
Desserts und andere süße Speisen	474
Umgang mit Speiseeis	476
Eisspeisen	478
Hygiene im Umgang mit Speiseeis	479
Kaffee als Aufgussgetränk	480
Kakao- und Schokoladengetränke	482
Tee und Teegetränke	483
Milch und Milchgetränke	484
Erfrischungsgetränke	485
Handlungsorientierte Aufgaben	486

Planen und Durchführen

einer Aktionswoche	487
Aktionsplanung	488
Arten der Aktionen	488
Auf den Betriebstyp bezogene Aktionen	490
Aktionen mit Regional- und Länderbezug	492
Aktionsdurchführung und -kontrolle	496
Handlungsorientierte Aufgaben	498

Sachwortverzeichnis	499
----------------------------------	-----

Abbildungsnachweis	510
---------------------------------	-----

Dank	513
-------------------	-----

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks – eine leistungsstarke Organisation	514
--	-----

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk – für eine starke Aus-/Weiterbildung	515
--	-----

BEGINN DER AUSBILDUNG IN BETRIEB UND SCHULE



Dieses Lernfeld ist Teil der beruflichen Grundbildung (erstes Ausbildungsjahr).

Dazu gehören folgende Leitfragen:

Welche beruflichen Anforderungen gibt es in der Bäckerei?

Wie erfolgt die Berufsausbildung und welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es?

Wie sind Betriebsräume und Arbeitsplätze in Bäckereien eingerichtet?

Welche Regelungen gelten für Unfallverhütung und Gesundheitsvorsorge?

Wie wird die Lebensmittelhygiene in den Bäckereibetrieben gewährleistet?

Was bedeuten Ökologie und Umweltschutz für Produktion und Verkauf von Bäckerei- und Konditoreiprodukten?

Welche Kundenerwartungen gibt es im Hinblick auf die Produktqualität?

Was ist Verbraucherschutz und welche rechtlichen Folgen ergeben sich daraus?

Diese Fragen und noch viele andere interessante Aspekte für die Tätigkeit in der Bäckerei-Produktion sind Gegenstand des ersten Kapitels.

BERUFSBILD UND BERUFSANFORDERUNGEN



Historisches Bäckerwappen



Moderne Art des Bäckerlogos



Weiterentwicklung des Bäckerberufs

Der Beruf des Bäckers entwickelt sich ständig weiter. Während früher die Erfahrung und das „Handgefühl“ beim Backen eine große Rolle spielten, wird heute mit exakten Mengen und Größen gearbeitet. Und die Rohstoffe sind nach Qualität und Eignung gezielt auswählbar. Daneben vereinfachen Vormischungen, Backmittel, Zusatzstoffe sowie Halb- und Fertigprodukte die Backwarenproduktion.

Diese Entwicklungen sind nicht nur ein Ergebnis des technologischen Fortschritts. Sie sind auch eine Antwort auf das geänderte Verhalten der Verbraucher. Die Kunden der Bäckerei erwarten Vielfalt, Frische und Produktqualität. Gefragt sind auch „gesunde, natürliche“ Backwaren sowie Speisenangebote zum Direktverzehr.

Damit ist Ihr Ausbildungsberuf ein moderner Beruf. Er ist technisch auf der Höhe der Zeit. Er erfüllt die Forderungen des Marktes. Die dazu nötigen Grundqualifikationen erwerben Sie in der Berufsausbildung.

Sie erlernen den Beruf „Bäcker/Bäckerin“. Für diesen Beruf wird geworben mit der Aussage: „Bäckerhandwerk – unentbehrlich für alle.“

Dieser Spruch soll deutlich machen,

- › dass *alle Menschen* die Produkte dieses Berufs benötigen;
- › dass *dieser Beruf selbstverständlich* ist, weil es ihn schon sehr lange gibt und er auch eine Zukunft hat.

DER BÄCKERBERUF – FRÜHER UND HEUTE

Es ist überliefert, dass sich die Menschen schon seit Jahrtausenden von Getreide ernährten. Daraus wurde zunächst nur Brei zubereitet. In späteren Zeiten wurde der Getreidebrei auf erhitzen Steinen zu Fladen gebacken. Das gelockerte Brot ist wahrscheinlich durch Zufall möglich geworden: Übrig gebliebener und gärig gewordener Brei wurde durch wilde Hefen aus der Luft zu Sauerteig vergoren.

Aus Funden wissen wir, dass im 5. bis 4. Jahrhundert v. Chr. schon Bäckereien in Griechenland und im Römischen Reich betrieben wurden. In Mitteleuropa wurde Brot und Gebäck im Mittelalter vor allem in Bauernhöfen und Klöstern zubereitet. Auch in den Städten entstanden nach und nach Bäckereien. Brot-, Weiß- und Feinbäcker sowie Lebzelter hatten eigene Zünfte. Das sind Vorläufer der heutigen Innungen.

Brot und Gebäck stellte man über viele Jahrhunderte überwiegend in Handarbeit her. Die technische Fortentwicklung erfolgte über die Neuerungen bei den Backöfen, insbesondere durch die Ablösung der direkt beheizten Backöfen. Erfindungen von Maschinen, zum Beispiel der Teigknetmaschine im Jahre 1850 sowie der Teigteilmashine um 1900 herum, leiteten die Mechanisierung der Backwarenherstellung ein. Heute sind moderne Anlagen und Maschinen unentbehrlich für die rationelle Backwarenproduktion. Schwere körperliche Arbeit ist so eingeschränkt, dass der Bäckerberuf auch von Frauen ausgeübt wird. Betriebliche Abläufe der Produktion und des Verkaufs können durch elektronische Datenverarbeitung (EDV) gesteuert werden.

DER BÄCKERBERUF – ALS HANDWERKLICHE ARBEIT

Der *Betriebstyp* bestimmt wesentlich die Bedingungen für Ihre Ausbildung und Arbeit. Die handwerklichen Backbetriebe stellen den größten Teil an Lehrstellen für Bäcker/Bäckerinnen. Dabei ist es egal, ob es sich um reine Bäckereien, Mischbetriebe oder kleine Filialbetriebe handelt.

Anlagen, Maschinen und Geräte: welche Rolle spielen sie?

Bäckereien ohne maschinelle Ausstattung wären heute nicht mehr konkurrenzfähig. Die modernen Maschinen und Anlagen bewirken unter anderem:

- » Sie erleichtern die körperliche Arbeit.
- » Sie erhöhen die Produktivität (= Produktmenge je Zeiteinheit).
- » Sie sichern eine gleichbleibende Produktqualität.
- » Sie verringern die Herstellungszeit je Stückzahl.

Das Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten ist Bestandteil Ihrer Ausbildung. Begrenzt werden solche Arbeiten durch die Vorschriften zum Arbeitsschutz (→ Seite 32). Auch Ausbildungszwecke stehen dagegen: Sie sollen nicht nur „Handlangertätigkeiten“ an vollautomatisierten Anlagen ausführen.

Neue Technologien: wie wichtig sind sie?

Als „neue Technologien“ gelten die Computersteuerungen und die digitalisierten Informationswege. Im weiteren Sinne sind auch neue Herstellungsmethoden darunter zu verstehen, beispielsweise durch die Verwendung von Vormischungen oder Herstellungswege mit Nutzung der Kältetechnik. All dieses ist für Ihre Ausbildung wichtig, weil Sie damit kompetent werden, Ihre Tätigkeiten selbstständig zu planen, sie zu organisieren, durchzuführen und zu kontrollieren.

Das sollen Sie vor allem bei den folgenden fachlichen Abläufen können:

- Kundenerwartungen an die Produktqualität kennen
- Rezepturen kennen und umrechnen
- Zutaten auswählen, vorbereiten und dosieren
- Teige und Massen mit unterschiedlichen Herstellungstechniken zubereiten
- Prozesse des Gärens, Backens und der Bevorratung steuern
- Produktqualität beurteilen und sichern
- Produkte verkaufsfertig herrichten, bevorraten und präsentieren



Typische Vorstellung von handwerklicher Bäckerei-Arbeit



Typische Vorstellung von industrieller Produktion

Was ist Handwerk – was ist Industrie?

Rechtlich ist es ganz einfach: Handwerk ist das, was in der Handwerksordnung als Handwerksberuf aufgeführt ist.

Wenn Sie aber praktisch einen Betrieb danach beurteilen wollen, ob er handwerklich oder industriell ist, brauchen Sie dafür bestimmte Kriterien, zum Beispiel:

Eine handwerklich geführte Bäckerei

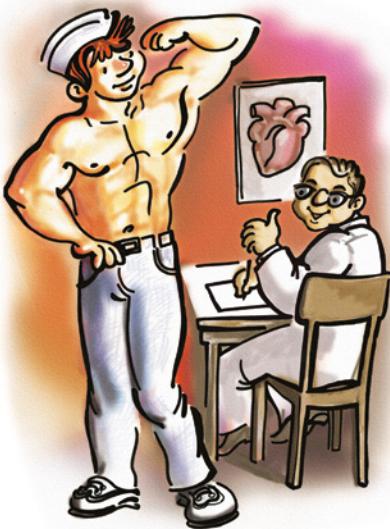
- » stellt eine Vielfalt an Produkten her, und zwar nicht in Serienfertigung;
- » verkauft ihre Produkte überwiegend in eigenen Verkaufsstellen;
- » hat unmittelbaren Kontakt zu ihren Kunden;
- » hat in Produktion und Verkauf eine übersichtliche Zahl an Beschäftigten.

Ein industrielles Backwarenunternehmen

- » stellt eine begrenzte Zahl an Produkten her, und zwar in großer Stückzahl;
- » verkauft seine Produkte über den Handel;
- » ist oftmals ein Großbetrieb mit vielen Beschäftigten (auch mit Ungelernten und Angelernten);
- » hat eine eigene kaufmännische Verwaltung.

Handwerksbäckerei: nur in Handarbeit?

Oft wird darüber gestritten, ob Bäcker/Bäckerinnen noch „Arbeiten von Hand“ beherrschen müssen. Dazu gibt es keine allgemeingültige Antwort. Sicher ist aber, dass die Handarbeit günstig ist, um das Gefühl für die richtige Teigführung zu schulen. Aber auch die in den Betrieben übliche rationelle Fertigung mit Maschineneinsatz ist heute unverzichtbarer Bestandteil der Ausbildung. Gut ist es, wenn Sie neben maschinelner Produktion auch die Handfertigkeiten erlernen.



BERUFLICHE ANFORDERUNGEN

Gesundheitliche Eignung

Alle Jugendlichen müssen vor ihrer erstmaligen Beschäftigung ärztlich untersucht werden. Vor dem Ende des ersten Tätigkeitsjahres ist die Untersuchung zu wiederholen. Dem Arbeitgeber sind entsprechende Bescheinigungen vorzulegen. Das ist so im Jugendarbeitsschutzgesetz geregelt. Durch die Untersuchungen soll festgestellt werden, ob die Jugendlichen gesundheitlich die Anforderungen des Berufs erfüllen.

Bei der Arbeit in der Backstube gibt es Belastungen aus der Arbeitsumgebung. Das sind unter anderem Mehl- und Backmittelstaub sowie Schimmelsporen. Dadurch können allergische Reaktionen auftreten (wie Heuschnupfen, Asthma, Hautekzeme). Ärztlich kann zwar vor Beginn der Lehre festgestellt werden, ob eine Neigung zu Allergien besteht. Ob es aber zu einer allergischen Erkrankung im Beruf kommt, ist nicht vorhersehbar. Daher ist die Gesundheitsvorsorge wichtig (→ Seite 36). Auch sollte man aufmerksam auf gesundheitliche Veränderungen achten.

Sie gehen mit unverpackten, frischen Lebensmitteln um. Darum dürfen Sie nicht an bestimmten ansteckenden Krankheiten leiden (wie Ruhr, Salmonellose und Tuberkulose) oder die Erreger solcher Krankheiten ausscheiden. Wenn Sie bei sich Anzeichen einer ansteckenden Krankheit feststellen, müssen Sie Ihren Arbeitgeber umgehend informieren. Über diese Gesundheitsbestimmungen müssen Sie zu Beginn Ihrer Berufstätigkeit unterrichtet werden.

Eignungs-Erwartungen an Berufsanfänger

Die Betriebe erwarten folgende Punkte:

- › Die betriebliche Ordnung ist zu beachten.
- › Die Betriebsgeheimnisse sind zu wahren.
- › Der Ausbildungsvertrag ist zu erfüllen.
- › Die allgemeinen Regeln des menschlichen Zusammenlebens sind einzuhalten.

Darüber hinaus werden stillschweigend noch so genannte „Arbeitstugenden“ erwartet, zum Beispiel:

- › Ehrlichkeit,
- › Fleiß und Einsatzbereitschaft,
- › Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit,
- › Interesse am betrieblichen Geschehen,
- › Bereitschaft zur Zusammenarbeit,
- › Sorgfalt bei der Arbeit,
- › Gründlichkeit und Gewissenhaftigkeit,
- › Initiative und Kreativität,
- › Mithilfe und Verantwortungsübernahme.

Aufgabe

- Erläutern Sie, was die einzelnen Punkte der nebenstehenden „Arbeitstugenden“ konkret bedeuten.

HYGIENE AM ARBEITSPLATZ

Sie stellen Nahrungsmittel her. Diese müssen für die Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sein. Deshalb müssen Sie ein hohes Maß an Hygiene erfüllen.

Persönliches Erscheinungsbild

Zur hygienisch-guten Praxis bei der Lebensmittelproduktion gehört die *Personalhygiene*. Diese umfasst die Gesundheit, die Körperhygiene und die Berufskleidung der Beschäftigten.

Sie müssen gesund sein, damit Sie keine Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen. Auch dürfen Sie nicht zu „Ekel erregenden“ Zuständen beitragen, zum Beispiel, wenn Sie mit offenen Hautausschlägen an Händen und Armen arbeiten.

Die *Körperhygiene* der Bäckerei-Mitarbeiter umfasst insbesondere:

- › die täglich gründliche Reinigung des Körpers,
- › die täglich mehrmalige Mund- und Zahnreinigung,
- › die tägliche Säuberung und Pflege der Fingernägel,
- › die tägliche Säuberung und Pflege der Kopfhaare.

Außerdem dürfen sich von Verbänden oder anderen Dingen (z. B. Schmuck) keine nachteiligen Einflüsse auf die Lebensmittel ergeben.

Die *Berufskleidung* von Beschäftigten in der Bäckereiproduktion muss geeignet und stets sauber sein. Freizeit- und Straßenkleidung sind als Berufskleidung nicht zulässig. Auch darf diese Kleidung nicht in den Produktionsräumen abgelegt und aufbewahrt werden.

Zur Arbeitskleidung gehören: Hose, Schuhe, kurzärmeliges Hemd oder weiße Bäckerjacke und eine Kopfhaarbedeckung.

Die Arbeitskleidung der Bäckerinnen und Bäcker sollte kochfest oder mindestens mit 60 °C waschbar sein. Der Kleidungswechsel erfolgt je nach Verschmutzung, von Schürzen oder Vorbindern möglichst täglich.

Hygienebewusstsein bei der Arbeit

Es ist **verboten**, bei der Arbeit

- › zu rauchen und zu schnupfen,
- › sich mit Speisen und Getränken zu verpflegen,
- › auf Lebensmittel zu husten oder zu niesen,
- › mit „hygienegefährdenden“ Dingen zu hantieren (z. B. Glasflaschen, Armbänder, Uhren).

Da Bäckerinnen/Bäcker die Lebensmittel unmittelbar mit ihren Händen berühren, ist die *Sauberkeit der Hände* ein Hygiene-Schwerpunkt.



Positives Erscheinungsbild:
Bäcker mit sauberer Berufskleidung

Tipps für Ihre Hygiene

- *Körperhygiene dient Ihrer Gesundheitsvorsorge: Duschen und Waschen mit haut-pH-neutralen Präparaten schont die Haut. Achten Sie auch auf die Rückfettung der gereinigten Haut.*
- *Körperhygiene dient Ihrer Gesundheitsvorsorge: Zahneputzen und Mundspülung direkt nach dem Arbeitsende beugt der „Bäcker-Karies“ vor, die durch Zucker- und Mehlstaubeinwirkung entsteht.*

Hände waschen nicht vergessen

Das Waschen und/oder Desinfizieren der Hände ist nötig, vor allem

- › direkt vor dem Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung,
- › direkt vor dem Arbeiten mit leicht verderblichen Lebensmitteln,
- › nach dem Aufschlagen und Trennen von Eiern in Schale (hier ist auch Desinfektion vorgeschrieben),
- › nach Verschmutzung bei der Arbeit,
- › nach jedem Toilettenbesuch,
- › nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten,
- › nach dem Umgang mit Schmutz oder Abfällen,
- › nach der Beendigung von Reinigungsarbeiten.

Medialink

Hygiene im Bäckerberuf

– Informationen + Video –





BERUFAUSBILDUNG UND BERUFLICHE WEITERBILDUNG

Sie haben für Ihre Ausbildung einen besonderen Vertrag geschlossen: den Berufsausbildungsvertrag (BAV). Was ist das Besondere an ihm?

Der BAV ist in erster Linie die Einigung der Vertragsparteien über das Vermitteln und Lernen konkreter Berufsinhalte (Ziel). In zweiter Linie ist er ein Arbeitsvertrag (Durchführung).

DER BERUFAUSBILDUNGSVERTRAG

Die meisten Inhalte sind zwischen den Vertragsparteien inhaltlich zu verhandeln, im Rahmen des privatrechtlichen Vertrags zu vereinbaren. Auch kann ein BAV mit Zustimmung aller Beteiligten innerhalb des Ablaufs der Berufsausbildung geändert werden.

Regelungen im Berufsausbildungsvertrag

Die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin dauert laut Ausbildungsverordnung 36 Monate. Diese Dauer kann man verkürzen, wenn man eine erfolgreich absolvierte einschlägige Berufsgrundbildung nachweist, die ganz oder zum Teil als erstes Ausbildungsjahr angerechnet werden kann. Außerdem kann man die Dauer bereits beim Vertragsabschluss verkürzen, wenn anzunehmen ist, dass die Ausbildungsinhalte in einer kürzeren Zeit vermittelbar sind, zum Beispiel nach einer abgeschlossenen Lehre in einem ähnlichen Beruf.

Die vereinbarte Dauer der Lehrzeit kann man auch dadurch verkürzen, dass man die Abschlussprüfung vorzeitig ablegt. Eine solche Abkürzung wird auf Antrag gewährt bei mindestens guten Leistungen in der Praxis, in der Zwischenprüfung und in den Fächern der Berufsschule, die prüfungswichtig sind.

Die Probezeit beträgt mindestens einen Monat, höchstens jedoch vier Monate. Sie ist eine Art Eingangsstufe in die Berufsausbildung, in der beide Vertragsparteien die Neigung und Eignung erproben können. Die Dauer wird von den Vertragspartnern im rechtlich gesetzten Zeitrahmen vereinbart. Eine Verlängerung dieser Dauer ist nur in Ausnahmefällen möglich (z. B. bei längeren Fehlzeiten während der Berufsausbildung).

Rechte und Pflichten

Rechte und Pflichten in der Berufsausbildung sind miteinander verbunden. So stehen vielen Pflichten einer Vertragspartei entsprechende Rechte der anderen Partei gegenüber. Beachten Sie dazu die nebenstehenden Aufstellungen.

Pflichten eines Lehrlings

Auszubildende müssen:

- sich darum bemühen, die Qualifikation zu erwerben, die die Ausbildungsverordnung vorgibt (Lernpflicht);
- am Berufsschulunterricht, an überbetrieblichen Schulungen und Prüfungen teilnehmen;
- die Betriebsordnung befolgen und Betriebsgeheimnisse wahren;
- die Weisungen der Vorgesetzten im Rahmen der Berufsausbildung befolgen;
- sorgfältig mit Werkzeugen, Maschinen und Ausbildungsmitteln umgehen;
- das Ausbildungsnachweisheft (Berichtsheft) führen und dem Ausbildenden regelmäßig vorlegen;
- sich bei Fernbleiben vom Betrieb und sonstigen Ausbildungmaßnahmen ordnungsgemäß entschuldigen;
- die ärztlichen Untersuchungen wahrnehmen (soweit diese noch erforderlich sind).

Rechte eines Lehrlings

Auszubildende haben das Recht:

- auf die Vermittlung der notwendigen Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Ausbildungsverordnung festgelegt sind (Lehrpflicht);
- darauf, dass die notwendigen Ausbildungsmittel und Unterlagen kostenlos bereitgestellt werden;
- auf angemessene Ausbildungsvergütung und Fortzahlung bei Krankheit und in Freistellungszeiten;
- dass sie für den Berufsschulbesuch, für Prüfungen und überbetriebliche Ausbildungmaßnahmen freigestellt werden;
- dass sie nur mit Arbeiten beschäftigt werden, die dem Ausbildungszweck dienen und den körperlichen Kräften angemessen sind;
- dass ihnen der Erholungurlaub gewährt wird;
- dass für ihre gesundheitliche, sittliche und moralische Verfassung gesorgt wird (das gilt nur für Lehrlinge, die noch Jugendliche sind).

PRÜFUNGEN IN DER BERUFAUSBILDUNG

Es ist keinesfalls zu früh, wenn Sie bereits jetzt an die Prüfungen denken. Denn nur, wenn Sie ein Ziel vor Augen haben, können Sie zielgerichtet darauf hinarbeiten. Wenn Sie zielgerichtet lernen, kommen Sie nicht kurz vor der Prüfung in Stress-Situationen.

Prüfungen: mit welchem Erfolg ?

Während Ihrer Berufsausbildung müssen Sie eine *Zwischenprüfung* ablegen. In dieser Prüfung geht es nicht um Bestehen oder Nichtbestehen. Es geht vielmehr darum, dass alle Beteiligten den erreichten Ausbildungsstand einschätzen können. Außerdem ist die abgelegte Zwischenprüfung eine Voraussetzung dafür, dass Sie zur Gesellenprüfung zugelassen werden. Und Ihnen selbst gibt die Zwischenprüfung Einblick in die Abläufe, die in der Gesellenprüfung auf Sie zukommen.

Am Ende der Berufsausbildung absolvieren Sie die *Gesellenprüfung*. Sie besteht aus den Teilen **A** und **B** (**A** = praktisch und **B** = theoretisch). Eine kurze Liste mit den Anforderungen in den Prüfungsteilen finden Sie in der nebenstehenden Übersicht.

Die Gesellenprüfung ist bestanden, wenn in beiden Prüfungsteilen mindestens ausreichende Leistungen erbracht werden. Am Tage der Bekanntgabe des Ergebnisses endet das Ausbildungsverhältnis.

BERUFLICHE WEITERBILDUNG

Nach ihren Zielen unterscheidet man die Anpassungs- und Aufstiegsweiterbildung.

Die *Anpassungsweiterbildung* dient dazu, dass Sie Ihre beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse erweitern (z. B. Garnierkurs). Das können Sie tun, indem Sie in etlichen Betrieben arbeiten. Es gibt aber auch viele kursmäßige Angebote dafür.

Die *Aufstiegsweiterbildung* dient dazu, dass Sie höhere Positionen erreichen können (z. B. Meisterprüfung). Für die Vorbereitung dieser Weiterbildung ist Ihre Berufsausbildung wichtig, wenn Sie im erlernten Beruf oder in damit verwandten Berufen aufsteigen wollen.

Anforderungen in der Gesellenprüfung

Gegenstand der *Prüfung im Teil A* sind die folgenden Prüfungsbereiche:

1. Herstellen von Sauerteigbrot
2. Herstellen von Kleingebäck unterschiedlicher Teige und unterschiedlicher Formen
3. Herstellen von Backwarensnacks, Partykleingebäcken oder kleinen Gerichten
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
5. Herstellen einer Torte

Die *Prüfung im Teil B* besteht aus schriftlichen Arbeiten in folgenden Gebieten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren oder kleinen Gerichten
2. Betriebswirtschaftliches Handeln
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

Die schriftliche wird durch eine mündliche Prüfung ergänzt, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann.

Pluspunkte durch die Lehre

Eine abgeschlossene Berufsausbildung bringt Vorteile:

- Fachwissen für qualifizierte Arbeit
- Grundlage für fachliche Weiterbildung
- Höherer Lohn als für ungelernte Arbeit
- Verbesserung der Chancen auf dem Arbeitsmarkt
- Zulassung zu Studiengängen

Förderung der Weiterbildung im Handwerk

Die fachliche Weiterbildung im Handwerk wird mit folgenden Möglichkeiten gefördert:

- Die „*Begabtenförderung Berufliche Bildung*“ zahlt an sehr gute Absolventen der Berufsausbildung und an die Platzierten beim Leistungswettbewerb der Handwerksjugend Zuschüsse zu den Weiterbildungskosten (Anträge bei der Handwerkskammer).
- Das so genannte „*Aufstiegs-BAföG*“ ist teilweise nicht rückzahlungspflichtig, wenn sich dessen Empfänger selbstständig machen und in ihrem Betrieb neue Arbeitsplätze schaffen.

Aufgaben zur Wiederholung

1. Beschreiben Sie kurz, was Sie über die geschichtliche Entwicklung des Bäckerberufs wissen.
2. Führen Sie wesentliche Merkmale einer handwerklichen Bäckerei auf.
3. Welche persönlichen Anforderungen sollten Sie für die Ausübung des Bäckerberufs erfüllen?
4. Nennen Sie jeweils vier Rechte und Pflichten, die sich für Sie aus dem Ausbildungsvertrag ergeben.



Der Betrieb als Arbeitsplatz

Wer heute eine Ausbildung in einer Bäckerei absolviert, der hat ein Interesse an der zukünftigen Sicherheit seines Arbeitsplatzes. Die Berufe im Back- und Süßwarengewerbe bieten wegen ihrer Versorgerfunktion eine vergleichsweise sichere Existenz. Doch sie unterliegen starken wirtschaftlichen Veränderungen. Sie werden von Veränderungen der Märkte betroffen. Und das hat Einfluss auf Ihre Berufsausbildung und -ausübung.

Zitat

„Früher mussten wir die Hungrigen satt machen. Und heute müssen wir die Satten hungrig machen.“ So kennzeichnet ein Manager im Backgewerbe die heutige Marktsituation für Bäcker und Konditoren.

- Diskutieren Sie anhand dieser Meinungsäußerung die Probleme der Mangel- und Überversorgung mit Nahrungsmitteln.

Zahlen zum Nachdenken

- In den wohlhabenden Ländern leben 20 % der Weltbevölkerung. Diese 20 % verbrauchen mit ihrem Lebensstandard etwa 80 % aller natürlichen Vorräte der Welt.
- In der EU wurden in fünf Jahren 10 Milliarden Kilogramm Obst und Gemüse staatlich aufgekauft. Davon wurden 80 % vernichtet, 18 % verarbeitet und 2 % für wohltätige Zwecke vergeben.
- In den Industrieländern liegt der tägliche Pro-Kopf-Verbrauch an Getreidekalorien bei 12 500 (direkt und indirekt über Futter für die Fleischproduktion). In den Entwicklungsländern liegt der vergleichbare Wert bei 2 000 bis 2 500 Kalorien.
- In Deutschland verspeisten die Menschen bis zum Ende des 19. Jahrhunderts täglich zwischen 500 und 800 g Brot. Damals deckte Brot bis zu 80 % der notwendigen Energiezufuhr ab. Heute verzehrt ein Bundesbürger täglich ungefähr 220 g Brot und Kleingebäck. Das sind etwa vier Scheiben Brot und ein Brötchen.

Backbetriebe als Versorger

„Brot“ steht im übertragenen Sinne für die Versorgung mit Nahrung und dem Notwendigen für den Lebensunterhalt. Das drücken zahlreiche Sprüche aus (z.B. „sein Brot verdienen“ oder „brotlos zu sein“).

Die internationalen Verflechtungen, die Produktivitätssteigerungen und moderne Technologien sichern in den europäischen Industrieländern die Versorgung mit Lebensmitteln. Und die Preise dafür sind niedrig. Während ein Haushalt im Jahr 1900 etwa 70 % des Einkommens für Ernährung aufwenden musste, sind das heute nur noch 15 bis 20 %.

MÄRKE UND VERBRAUCHER

In den reichen Ländern scheinen die Verbraucher von der Überversorgung mit Lebensmitteln zu profitieren: Es gibt ein kaum überschaubares Angebot zu Billigpreisen. Die Niedrigpreise für Lebensmittel werden durch die großen Handelsketten garantiert. Sie kaufen überall in der Welt ein, und zwar dort, wo sie gerade am wenigsten kosten.

An dieser Praxis sind auch die Backbetriebe beteiligt: Das Angebot an Back- und Süßwaren soll vielfältig sein. Die saisonbezogene Gestaltung von Angeboten verliert an Bedeutung zugunsten einer ganzjährigen Versorgung mit exotischen Naturprodukten. Die Einstandskosten für solche Einfuhren werden niedrig gehalten. Und die Kosten für Verpackung, Transport und Lagerung haben eine steigende Bedeutung.

BÄCKEREIEN ALS TEIL DES WIRTSCHAFTSSYSTEMS

In Zeiten des Wohlstands und des Überangebots an Lebensmitteln ist für viele Menschen das Bitten „um das tägliche Brot“ bedeutungslos. Die Verbraucher haben die Wahl aus einem großen Angebot. Es herrscht ein Käufermarkt. Das heißt: Die Anbieter von Waren sind im Nachteil. Sie müssen um Käufer werben. Es findet ein Konkurrenzkampf statt.

KONKURRENTEN

Der Anteil der verkauften Backwaren aus Handwerksbetrieben sinkt. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) erobert sich größere Marktanteile. Das geschieht mit Zulieferungen aus dem Backgewerbe. Die Kettenläden bieten in ihren Regalen verpackte Back- und Süßwaren überwiegend aus industrieller Produktion an. Zur Zeit ist den Bäckereien ein guter Marktzugang möglich, wenn sie Läden in der Vorkassenzone eines Supermarkts betreiben (Shop-in-Shop). Etliche Handelsketten betreiben aber schon eigene Bäckereien.

VERDRÄNGUNGSWETTBEWERB

Im freien Wettbewerb werden „schwache Konkurrenten“ vom Markt verdrängt. Das trifft seit vielen Jahren vor allem die Kleinbetriebe des Handwerks, darunter auch die „Familienbäckereien“. Sie schließen ihre Geschäfte.

Diese Konzentration führt dazu, dass sich die Zahl der selbstständigen Bäckereibetriebe in Deutschland verringert. Die Beschäftigtenzahl ist aber trotzdem gestiegen. Denn im Verkaufsbereich der Filialbetriebe wird mehr Personal eingesetzt.

KLEIN- UND GROSSBETRIEBE

Die Größe einer Bäckerei können Sie auf verschiedene Weise bestimmen. Man kann beispielsweise kleine und große Betriebe danach abgrenzen,

- › wie leistungsfähig die Produktionsanlagen sind,
- › wie viele Arbeitskräfte beschäftigt werden oder
- › wie viel Umsatz erzielt wird.

Diese drei Punkte stehen in einem Zusammenhang: Die überwiegend handarbeitende (= manuelle) Produktion ist fast ausschließlich an die Arbeitszeit der Menschen gebunden. Dagegen ist die automatisierte Produktion auch möglich ohne gleichzeitig anwesende Arbeitskräfte (z. B. bei Kühl- und Gärautomatik). Bei Einsatz solcher Technik ersetzt das Produktivkapital menschliche Arbeit.

Meinung

„Brot wird immer gegessen. In letzter Zeit steigt sogar der Brotkonsum. Wir backen es stets frisch. Darum hat das Backgewerbe in Deutschland eine sichere Zukunft.“ So positiv schildert ein Bäckermeister seine Sichtweise über die Situation in seinem Handwerk.

- Beurteilen Sie die Meinung des Bäckermeisters.
- Gibt es Unterschiede in der künftigen Entwicklung von Arbeitsplätzen im Produktionsbereich einerseits und dem Verkaufsbereich andererseits?

Betriebe und Beschäftigte im deutschen Bäckerhandwerk

Jahr	Betriebe	Beschäftigte
1956	55 700	240 200
1967	46 800	213 500
1989	24 700	227 500
1992	21 600	240 200
2001	19 800	318 200
2013	13 170	283 800
2014	12 610	277 200
2015	12 155	275 200

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. in Berlin (Zahlen zum Teil gerundet)

Filialen und andere Verkaufsstellen

Die Handwerksbäckereien in Deutschland haben außer ihren Verkaufsstellen am Backbetrieb noch rund 35 000 Filialen. Das ergibt also rund 47 000 Verkaufsstellen. In städtischen Bereichen finden die Kunden ein dichtes Netz an Filialen vor, zeitweise außerdem noch Verkaufstände auf Märkten.

In ländlichen Bereichen fehlen dagegen oft Verkaufsstellen von Bäckereien. Hier erfüllen Angebote im Fahrverkauf die Versorgung der Kunden.

Handlungsorientierte Aufgaben

- Erkunden Sie durch Beobachtung in der Umgebung Ihres Ausbildungsbetriebs, welche Bedeutung der Lebensmitteleinzelhandel dort für den Verkauf von Backwaren hat.
- Ermitteln Sie durch Einschätzung im Umfeld Ihres Ausbildungsbetriebs, wie viele Groß- bzw. Kleinbetriebe als Produktionsstätten des Backgewerbes dort existieren und wie viele Filialverkaufsstellen dort betrieben werden.



Einrichtungen einer Bäckerei

Es ist vom Betriebstyp und von der Betriebsgröße abhängig, welche Räume und Einrichtungen vorhanden sein müssen. Dabei bestimmt die Betriebsgröße auch die Art und Größe der Produktionseinrichtungen.

Die Backstube und ihre Einrichtungen

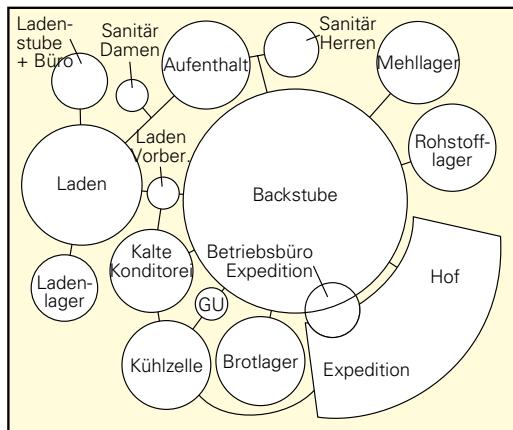
Grundlage für die Planung der Räumlichkeiten und Einrichtungen ist zunächst einmal das Produktionsprogramm. Somit unterscheidet sich eine Konditoreiwerkstatt deutlich von der einer Bäckerei.

Bei der Konditoreiwerkstatt grenzt man die Posten ab, zum Beispiel „Posten kalte Konditorei“ für Arbeiten mit Krems und Sahne. Typischerweise braucht man im Konditoreibereich auch weniger und insgesamt kleinere maschinelle Einrichtungen.

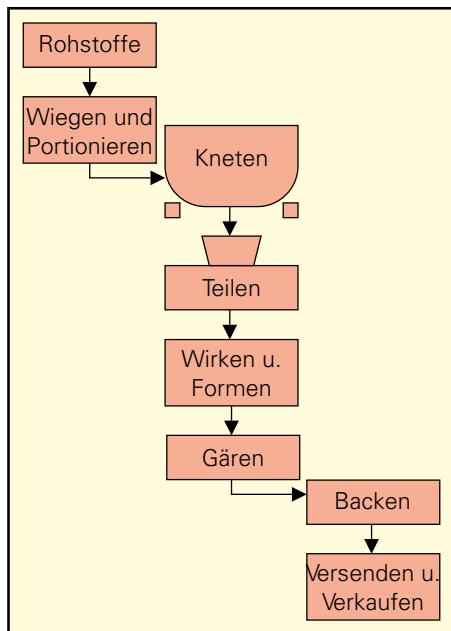
Für eine Bäckerei mit umfangreichem Sortiment ist die „Backstube“ das Zentrum. Es sind aber weitere Betriebsräume nötig, zum Beispiel die in der nebenstehenden Abbildung aufgeführten Räume.

Bei der Raumzuordnung beachtet man,

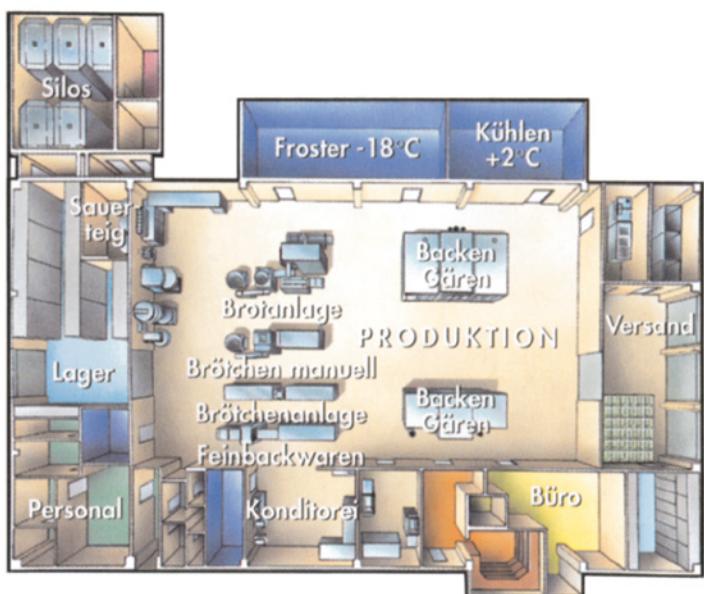
- › dass wichtige Räume zentral liegen;
- › dass direkte Anbindungen mit kurzen Wegstrecken zwischen Räumen mit zusammengehöriger Funktion bestehen (z. B. Lager und Backstube);
- › dass man schwere Lasten rollen oder mit einem Aufzug transportieren kann.



Raumzuordnung für eine Bäckerei und Konditorei mit angeschlossener Verkaufsstelle



Produktionslinie einer Bäckerei



Backstube mit Nebenräumen für eine mittelgroße Bäckerei

Produktionsmittel für Handwerksbäckereien

Zu einer guten Organisation gehört es, die Größe der Anlagen so zu bemessen, dass man die Produktionsaufgaben in der Vorgabezeit erledigen kann. Es sollen aber auch keine „toten Überkapazitäten“ vorhanden sein.

Bei einem Neubau kann man die Größe der Backstube so bemessen, dass sie auch für mögliche Umsatzausweiterungen reicht. So haben weitere oder größere Maschinen und Anlagen darin Platz. Die Gerätschaften sollten aber in der Art und Größe auf den konkreten gegenwärtigen Bedarf bezogen sein.

Beispiele für Anlagen und ihre Größen

- Für eine mittelgroße Handwerksbäckerei mit 6 Arbeitskräften wird eine Backstube mit etwa 350 m² geplant. Als Backfläche genügen Backschränke und Etagenöfen mit je 20 m² Backfläche (Abbildung unten auf der Seite 20).
- Für eine große handwerklich arbeitende Bäckerei (mit Produktanteilen von 50 % Brötchen, 40 % Brot und nur 10 % Feinen Backwaren) sind 12 Arbeitskräfte in der Backstube geplant. Die dafür notwendige Raumfläche beträgt 800 m². Als Backflächen sind 54 m² in Etagenöfen und 30 m² in Backschränken notwendig (Abbildung unten).

Produktionsmittel für Industrie-Backbetriebe

Für Backbetriebe mit sehr großen Produktionsmengen oder mit einem hohen Anteil an Brotproduktion sind bewegliche Backflächen sinnvoll (z. B. Durchlauföfen).

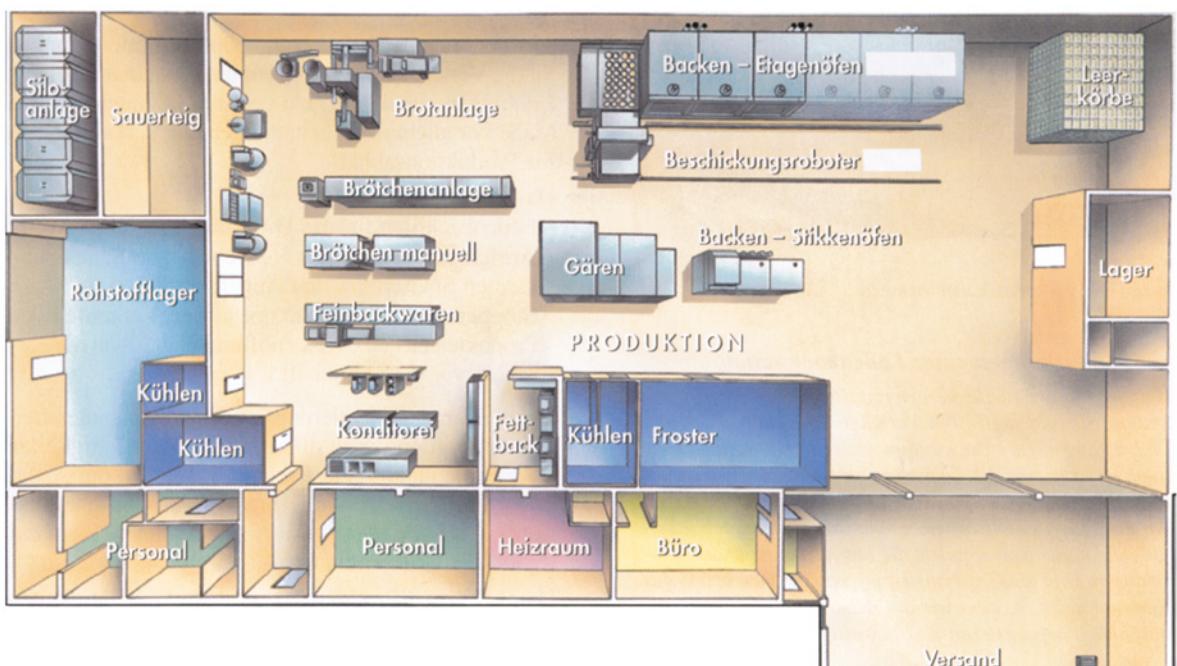
Neben der Kapazität, die für den Backvorgang nötig ist, muss man heutzutage bei allen Betriebstypen und Betriebsgrößen weitere Einrichtungen auf die Produktionsmengen hin abstimmen:

- › die Siloanlagen für Mehl und andere Rohstoffe,
- › die Knet- und Anschlagtechnik,
- › die Kühl- und Tiefgefrierseinrichtungen für Rohstoffe, Teiglinge sowie Halbfertig- und Fertigprodukte.

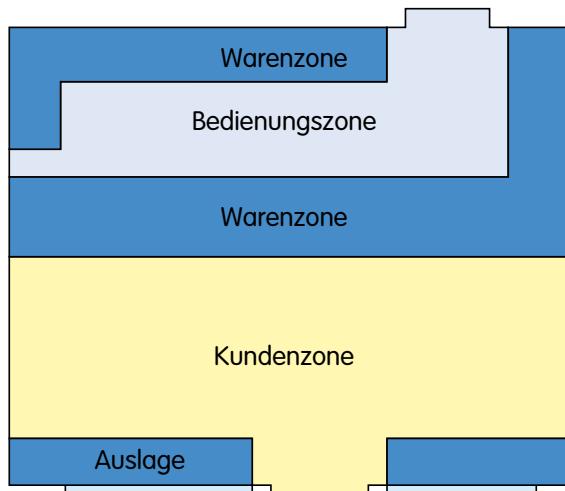
Betriebsbezogene Aufgaben

- › Schreiben Sie die Betriebsräume Ihres Ausbildungsbetriebs tabellarisch auf.
- › Schreiben Sie die Maschinen und Anlagen in der Backstube Ihres Ausbildungsbetriebs tabellarisch auf.
- › Zeichnen Sie die Einrichtung der Backstube Ihres Ausbildungsbetriebs maßstabgetreu.

Beachten Sie, dass Sie für diese Aufgaben die Zustimmung Ihrer Vorgesetzten im Betrieb einholen müssen. Sofern es gewünscht wird, müssen Sie die Darstellungen vertraulich behandeln.



Backstube mit Nebenräumen für eine große Bäckerei (Beachten Sie die Produktionslinien für Brot, Brötchen und Feine Backwaren.)



Schematische Darstellung: Bedienungsverkauf von Backwaren in einem „geschlossenen System“ (Bedienungsverkauf ohne SB-Anteil)
Ladenmobiliar: Thekenanlage, Regalwände für Brot und Angebote des Zusatzsortiments, Körbe und Schütteln für Kleingebäck, Tische und Gondeln für Sonderangebote, Schranktische für Materialien zum Verkaufsablauf

Verkaufseinrichtungen

Die Verkaufsstellen von Bäckereien sind in ihrem Erscheinungsbild sehr abhängig vom jeweiligen Betriebstyp. Es gibt ganz einfach gestaltete Läden. Viele Verkaufsstellen sind aber aufwändig eingerichtet. Das ergibt sich durch die Vielfalt im Sortiment, Angebote zum Direktverzehr und Gestaltung von Käuferlebnissen für die Kunden.

Was ist „Standard“ bei der Ladeneinrichtung?

Der Verkausbereich einer Bäckerei umfasst neben dem eigentlichen Laden auch *Nebenräume*. Dieses sind beispielsweise: Fertigwarenlager, Verpackungsraum oder Personalräume.

Der *Laden* ist in Waren-, Personal- und Kundenzone gegliedert (nebenstehende Abbildung).

Auch beim einfachen Standard muss der Laden

- › eine gute Warenpräsentation möglich machen;
- › käuferfreundlich gestaltet sein;
- › hygienisch einwandfrei und leicht zu pflegen sein;
- › unfallsicher und arbeitsgerecht eingerichtet sein.

Was macht Käuferlebnisse möglich?

Kunden erwarten Einkaufserlebnisse. Dazu sind im Verkauf besondere Ausstattungen nötig, zum Beispiel

- › Ladenbacköfen zum Duft- und Schaubacken,
- › Anrichtetheken für Snacks und Speisen,
- › Einrichtungen zur Bewirtung von Gästen.

