



Wissensforum Backwaren  
Berlin • Wien

## **Studie:**

**Geschmack und Frische sind die wichtigsten Beiträge zur Zufriedenheit des Endverbrauchers / Moderne Bäckerinnen und Bäcker bekennen sich zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten**

**Berlin/Wien/München, 15. September 2015. Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International (Linz), die im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. (Berlin/Wien) durchgeführt wurde.**

Befragt wurden insgesamt 303 Bäckerinnen und Bäcker, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen. Die Umfrage erfolgte durch computergestützte telefonische Interviews zwischen dem 22. und 27. April 2015.

## **Wirtschaftlichkeit und Qualität**

Zwei Drittel (rd. 65 Prozent) der befragten Bäckerinnen und Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel bzw. Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung? , Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. „Die meisten Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu modernen Backmethoden“, so das Wissensforum Backwaren. „Denn damit erreichen sie sowohl Wirtschaftlichkeit als auch Qualität.“

## **Wichtige Aspekte aus der Sicht des Endverbrauchers**

Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Konsumentenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der Befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.

## **Backen wie vor 100 Jahren?**

79 Prozent der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten arbeiten.

## **Lösungen für die Zukunft**

„Moderne Bäcker und Bäckerinnen nutzen offenkundig die Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden. Wir sehen hier auch die wichtigen Lösungsansätze für die Zukunft der Bäckereien. Denn nur wenn Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in der handwerklichen Produktion gewährleistet sind, haben auch die kleineren Bäckereien eine Überlebenschance“ betont RA Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums.

Auf der anderen Seite befürchten 65 Prozent der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt wird. „Hier werden wir uns künftig noch mehr engagieren, um die Bäckereien bei ihrer Kommunikation mit ihren Kunden und Kundinnen zu unterstützen“, so Crone weiter.

Dass die Weitergabe von Information über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch andere Zahlen der Studie: So informieren 24 Prozent der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Zutaten mit technologischer Wirkung, 40 Prozent einigermaßen, 21 Prozent eher nicht und 9 Prozent gar überhaupt nicht.

Die Informationsmaßnahmen des Wissensforums werden deshalb in den nächsten Jahren weiter intensiviert werden. Unter anderem wird die Initiative „Wissen was schmeckt“ weiterentwickelt und die nun bereits 4. Auflage des Infolders gedruckt. Wissensforum Backwaren: „Ziel unserer Maßnahmen ist es, die vorhandenen Missverständnisse rund um Backwaren auszuräumen.“

## **Nutzen von Backzutaten**

„Die Studie hat auch gezeigt, dass modern denkende Bäcker und Bäckerinnen insgesamt den Nutzen von Backzutaten erkennen und diese auch bewusst anwenden, um den Geschmack, die Frische und die Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Allerdings werden wir die Bäckereien künftig noch stärker in der Kommunikation mit ihren Konsumenten unterstützen und den Nutzen der Backmittel für den Verbraucher besonders deutlich herausstellen“, fasst das Wissensforum Backwaren die Erkenntnisse aus der Umfrage zusammen.

Zur Herstellung von Backwaren werden neben Mehl, Wasser und Salz fast immer weitere Backzutaten verwendet - sowohl beim Bio-Bäcker, beim Dorfbäcker,

Großbäcker oder Discountbäcker. Bereits seit über 100 Jahren werden Backmittel bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Kleingebäck eingesetzt. Die bekanntesten Backzutaten sind Hefe und Backpulver. Im Laufe der Zeit wurden die Zutaten weiterentwickelt. So werden heute beispielsweise Emulgatoren (z.B. Lecithin aus Sonnenblumenkernen) oder Enzyme eingesetzt. Damit werden die Teigbeschaffenheit und die Backeigenschaften erheblich verbessert und damit eine gleichbleibende und hohe Gebäckqualität erreicht, die am Ende durch die Vielfalt des guten Geschmacks überzeugt.

Weitere Ergebnisse der Studie sind auf der Homepage des Wissensforums Backwaren ([www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) bzw. [www.wissensforum-backwaren.at](http://www.wissensforum-backwaren.at)) hinterlegt.

### **Zum Wissensforum Backwaren e.V.**

Das Wissensforum Backwaren e.V. informiert seit 2009 über Backzutaten in Deutschland und in Österreich. Hervorgegangen ist das Wissensforum mit Sitz in Berlin aus der „Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren“, das bereits 1983 gegründet wurde. Getragen wird das Wissensforum von rund 50 Unternehmen der Backmittel- und Backzutatenhersteller aus Deutschland und Österreich. Das Wissensforum arbeitet eng mit dem Backzutatenverband e.V. zusammen.

#### **Für Rückfragen**

Geschäftsbereich Deutschland  
Neustädtische Kirchstr. 7A  
10117 Berlin

Tel. +49 (0) 30/680 7223-20  
Fax +49 (0) 30/680 7223-29  
[info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)

Geschäftsbereich Österreich  
Smolagasse 1  
1220 Wien

Tel. +43 (0) 810/001 093  
[info@wissensforum-backwaren.at](mailto:info@wissensforum-backwaren.at)