

Analyse zur Lebensmittelnahversorgung in den Eifel-Gemeinden Ergebnisse: Bäckereien und Metzgereien

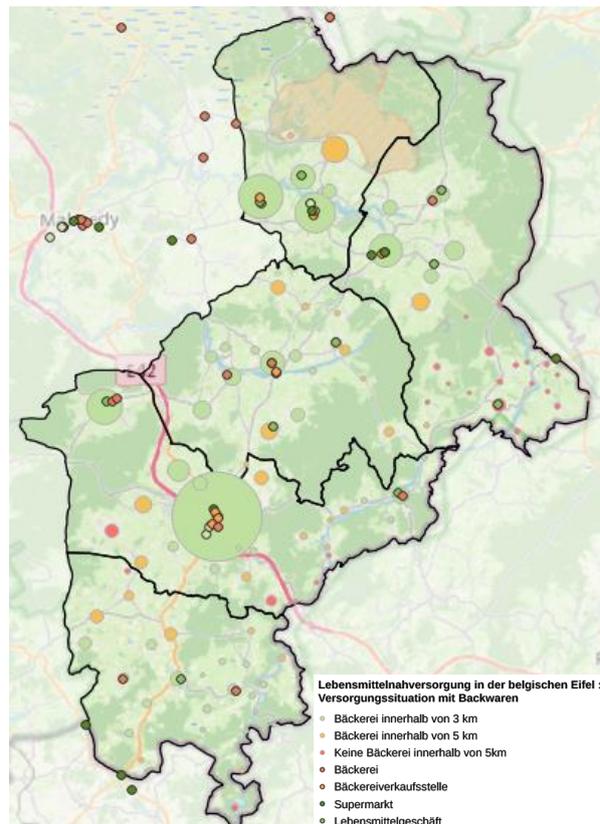
Ziel dieser Analyse ist eine Bestandsaufnahme zur Situation der Lebensmittelnahversorgung in den Gemeinden Amel, Büllingen, Bütgenbach, Burg Reuland und Sankt Vith.

Für diese Analyse wurde ein Inventar aller Versorgungsmöglichkeiten auf dem Gebiet und seiner näheren Umgebung erstellt, kartiert und in seiner räumlichen Verteilung ausgewertet. Es wurden Interviews mit neun hiesigen Ressource-Personen, und zwar Vertretern des stationären und mobilen Lebensmitteleinzelhandels, der Bäcker- und Metzgerbranche, der regionalen Lebensmittelproduktion und der Unternehmensberatung, durchgeführt und ausgewertet. Eine Bürgerumfrage zum Thema wurde im Dezember 2019 organisiert. Die 634 eingegangenen Antworten wurden analysiert. Verfügbare Statistiken zum Thema wurden eingebunden.

In einem gesonderten Dokument werden Perspektiven und Handlungsfelder für Bäckereien und Metzgereien in den fünf Eifel-Gemeinden aufgezeigt. Außerdem wurden auch zum Themenfeld „Lebensmitteleinzelhandel“ Analyseergebnisse und Perspektiven erstellt sowie zu den Querschnittsthemen „Regionale Produkte und nachhaltige Versorgung“ eine Situationsbeschreibung und eine Liste an Beispielen.

Situationsbeschreibung – Fokus Bäckereien: Versorgungsmöglichkeiten

- Auf dem Gebiet befinden sich 8 Inhaber geführte Bäckereien und 11 Bäckereiverkaufsstellen.
- In der Stadt Sankt Vith gibt es vier Bäckereiverkaufsstellen und eine Bio-Bäckerei, in Bütgenbach zwei Bäckereiverkaufsstellen, in Recht, Büllingen und Amel jeweils eine Inhaber geführte Bäckerei und eine Bäckereiverkaufsstelle. Die weiteren Bäckereien und Verkaufsstellen befinden sich in den Ortschaften Weywertz, Krinkelt, Deidenberg, Schönberg, Espeler und Burg-Reuland.
- Bezüglich der Verteilung der Bäckereien fällt insbesondere auf, dass es im gesamten Süden der Gemeinde Büllingen keine Bäckerei (mehr) gibt. Außerdem gibt es kreisförmig rund um die Stadt Sankt Vith bis ins südliche Ourtal keine Ortschaften mehr mit einer eigenen Bäckerei. Auch im Norden und im äußersten Süden der Gemeinde Burg Reuland sowie im



1: Versorgungssituation: Bäckereigeschäfte

Norden und Osten der Gemeinde Amel und in Elsenborn und Nidrum gibt es keine Bäckereien (mehr).

- Dorfläden, die frische Backwaren verkaufen, fangen in einigen Gebieten Versorgungslücken auf, z.B. in Manderfeld, Heppenbach und Medell. Die Belieferung der Supermärkte und Dorfläden erfolgt meist durch größere hiesige Bäckereien.
- Einige kleine Bäckereien bieten seit langem an bestimmten Wochentagen einen kostenlosen Lieferservice für Backwaren an. Diese kostenlosen Lieferservices sind allerdings für die Bäckereien häufig unrentabel und werden mehr als Kundenservice betrachtet. Einige Bäckereien hatten ihren Lieferservice bereits eingestellt. Im Rahmen der Corona-Pandemie bieten aktuell wieder mehr Bäckereien einen Lieferservice an, zum Teil in Verbindung mit einer Lieferpauschale.
- In den letzten Jahren haben in den Ortschaften Elsenborn, Nidrum, Büllingen, Sankt Vith, Recht und Maldingen Bäckereien geschlossen (vier Inhaber geführte Bäckereien und zwei Bäckereiverkaufsstellen). Gleichzeitig hat eine Inhaber geführte Bäckerei in Recht wiedereröffnet. In Weywertz und Deidenberg wurden Inhaber geführte Bäckereien durch Bäckereiverkaufsstellen übernommen.
- Insgesamt hat die Gesamtzahl der Bäckereien und Bäckereiverkaufsstellen abgenommen. Insbesondere die Zahl kleiner Bäckereien hat abgenommen. Damit einhergehend nehmen die Produktvielfalt sowie die traditionelle und handwerkliche Herstellung von Backwaren ab.
- Hinzu kommen Dorfbäckereien, die schon vor vielen Jahren/Jahrzehnten geschlossen haben. In so einigen Dörfern, meist im Ortskern, erinnern noch leerstehende Gebäude oder „Schaufenster“ an diese ehemaligen Bäckereien.
- Der Trend zum vermehrten Konsum industriell hergestellter Backwaren, zur Schließung von Bäckereien und zur Filialisierung ist kein regionaler sondern ein globaler. Im Vergleich zu anderen ländlichen Gebieten ist die Zahl der hier ansässigen Bäckereien noch gut. Bezüglich der Bäckereiverkaufsstellen ist festzuhalten, dass diese allesamt von hiesigen Bäckereien betrieben werden und nicht von großen Bäckereiketten.
- Zwischen den kleinen und größeren Bäckereien bestehen große Unterschiede. Die einen sind eher Handwerker, die anderen eher Manager. Kleine Betriebe setzen auf Kundennähe, Frische, Service und Individualität.
- Die Branche ist durch ein starkes „Jeder-für-sich“ und wenig Zusammenarbeit geprägt. Die Bäckerinnung des Bezirks Verviers tagt 3-4 pro Jahr mit etwa zehn Teilnehmern.
- Die Zahl gelernter Bäcker, die sich beruflich umorientieren, scheint relativ hoch zu sein.
- Gerade jüngst zeigt sich in Ostbelgien auch ein positiver Trend, der sich in erfolgreichen Übernahmen, Nachfolgeregelungen und Wiedereröffnungen kleiner Bäckereien durch jüngere Bäcker, zum Teil Paare, äußert (Krinkelt, Büllingen, Recht, Kettens, Membach). Auch in der Bevölkerung könnte mit einem bereits feststellbaren Trend zu mehr regionalen Produkten auch eine Rückbesinnung auf die Wertschätzung handwerklich hergestellter Lebensmittel einhergehen.
- Bei den meisten bestehenden Bäckereigeschäften ist derzeit die Geschäftsnachfolge geregelt oder nicht in Frage. Für zwei nah beieinander gelegene Bäckereien scheint die Geschäftsnachfolge bislang ungeklärt. Hier besteht die Gefahr, dass eine Versorgungslücke entstehen könnte.

- Die Branche muss einer starken Konkurrenz durch die Lebensmittelindustrie, die mit ihren Produkten in Discountern und Supermärkten vertreten ist, trotzen. Die Lebensmittelindustrie versucht, insbesondere durch günstige Preise und eine einheitliche, immer gleiche Qualität Kunden zu gewinnen.
- Dass viele Bürger bei Backwaren sehr preissensibel sind, stellt ein Problem dar. Der Brotpreis war früher national festgeschrieben. Die Kunden sind dadurch an die niedrigen Preise gewöhnt. Allerdings werden fast alle Kosten der Bäcker immer teurer, z.B. die Lohnnebenkosten, die Wasserkosten, die Preise für Zutaten wie Äpfel, Erdbeeren oder Reis... Werden diese steigenden Kosten nur in gewissem Maße an die Kunden weitergegeben, sinkt die Gewinnspanne des Betriebs.
- Zum einen sind viele Bürger preissensibel, zum anderen zugleich anspruchsvoll, insbesondere was die Produktauswahl angeht. Gerade für kleine Bäckereien ist es ein großer Aufwand, diesem Anspruch zu genügen und permanent viele unterschiedliche Produkte in kleinen Mengen anzufertigen. Die kleinen Betriebe stellen zum Teil 100 verschiedene Produkte pro Tag und 200 verschiedene Produkte pro Jahr her.
- Weitere Schwierigkeiten sind steigende Auflagen, hohe Investitionskosten für Gerätschaften wie Kühlanlagen und Öfen sowie schnelle Trends.
- Große Betriebe suchen permanent nach Personal. Kleine Betriebe haben in der Vergangenheit häufig keinen Nachfolger gefunden. (Das Thema Nachwuchs wird weiter unten in einem eigenen Absatz behandelt.)
- Es gibt eine Vielzahl von Stärken, die für den Beruf des Bäckers sprechen: die Möglichkeit, gute handwerkliche und qualitative Arbeit zu leisten und täglich das Ergebnis seiner Arbeit zu sehen, der Umgang mit frischen Produkten, die Wertschätzung und Anerkennung des Berufs in der Bevölkerung und die Möglichkeit, vor Ort - im eigenen Dorf oder der näheren Umgebung - arbeiten zu können. Angestellte Bäcker haben einen sicheren Arbeitsplatz und nachmittags frei. Selbstständige Bäcker sind stark ins Dorfleben integriert und haben viele Kontakte zu Kunden und Betrieben.
- Weniger attraktiv sind allerdings für viele die Arbeitszeiten nachts und am Wochenende (Großbäckereien fangen um 18/20 Uhr mit der Produktion an, kleine Bäckereien um 3/4 Uhr) sowie die bedeutend schlechteren Löhne im Vergleich zu anderen Handwerksberufen. Dadurch entsteht zum Teil Frust über unverhältnismäßig niedrigen Lohn oder Gewinn trotz Nacht- und Wochenendarbeit und ähnlich hohen Anforderungen wie in anderen Handwerken.
- Es gibt keine strukturelle öffentliche Förderung der Lebensmittelversorgung, wie sie in Nachbarländern besteht. Im Rahmen von Nachfolgen und Neugründungen können Bäckereien und Metzgereien die für alle Betriebe geltenden Förderungen (Beratungsprämie für Nachfolge durch Sowaccess, Airbag-Prämie für Starter durch das Forem, dauerhafter Erlass der Sozialabgaben für den ersten Angestellten durch den Föderalstaat) nutzen. Eine Investitionsprämie von 4-8% der Investitionskosten kann beantragt werden.

Situationsbeschreibung – Fokus Metzgereien: Versorgungsmöglichkeiten

- Auf dem Gebiet befinden sich acht Inhaber geführte Metzgereigeschäfte, drei von ihnen in Sankt Vith sowie jeweils eins in Krinkelt, in Deidenberg, in Amel und in Recht. Eine Inhaber geführte Metzgerei mit Sitz in Manderfeld verfügt über kein Geschäft, sondern

bietet sowohl Abholung auf Vorbestellung als auch Lieferung an. Weitere Metzgereien befinden sich in der Umgebung (Sourbrodt, Beho).

- Weitere Einkaufsmöglichkeiten für Metzgereiprodukte gibt es an den Metzgereitheken der Supermärkte und der meisten Dorfläden. Hinzu kommt ein Hofverkauf bei Landwirten, z.B. in Elsenborn.
- Betrachtet man diese unterschiedlichen Einkaufsmöglichkeiten für Metzgereiprodukte gemeinsam ist die Versorgung flächendeckend als gut einzustufen.
- In Burg Reuland, Büllingen und Ligneuville wurden Metzgereien aus Altersgründen geschlossen.
- Bei den meisten bestehenden Geschäften ist die Geschäftsnachfolge geregelt oder derzeit nicht in Frage. Für zwei Metzgereien scheint die Geschäftsnachfolge bislang ungeklärt. Eine von ihnen bereitet aktuell mit Unterstützung der WFG Ostbelgien eine Übernahme vor.
- Unter den Metzgereiangestellten befinden sich einige ältere Personen, die kurz- bis mittelfristig in Rente gehen werden.
- Einige Metzgereien werden als Familienbetriebe von zwei Generationen gemeinsam betrieben. Wie bei den Bäckern gibt es auch hier positive Beispiele motivierter junger Metzger.
- Schlachthöfe befinden sich in Sankt Vith, Verviers, Aubel und Bastogne sowie eine Privatschlachtereie in Recht. Die Möglichkeit, kleine Bestellungen bei einem Schlachthof zu ordern, erleichtert es, neuen Metzgern mit kleinen Mengen in eine selbstständige Tätigkeit einzusteigen.
- Die Branche ist vornehmlich durch ein „Jeder-für-sich“ geprägt. Die Metzgerinnung Ostbelgien tagt einige Male pro Jahr.
- Ein häufiges Geschäftskonzept von Metzgereien ist eine Kombination von Warenverkauf im eigenen Geschäft mit einem Verkauf an Groß- und Einzelhandel (z.B. Seniorenheime, HoReCa, Dorfläden) und zum Teil einem Partyservice. Großkunden bieten den Vorteil eines gesicherten Produktabsatzes. Allerdings müssen sie durchgängig beliefert werden, auch während des Betriebsurlaubs.
- Häufig wird ein Metzgereibetrieb von einem Paar als gemeinsames Projekt betrieben. Denn dies hat verschiedene Vorteile, etwa ein gegenseitiges Verständnis, z.B. für „Überstunden“. Ist der Partner in einem anderen Beruf im Angestelltenverhältnis tätig, können schnell Konflikte entstehen, z.B. weil der Selbstständige länger oder öfter arbeiten muss oder der Partner in seiner „Freizeit“ im Betrieb mithelfen muss. Eine Aufgabenteilung in Metzgereileitung und Verkaufsleitung bietet sich an.
- Die Art des Kochens und Einkaufens hat sich verändert. Während früher Wocheneinkäufe üblich waren, kommen heute viele Kunden häufiger mit kleinen Bestellungen. Daraus ergibt sich, dass mehr Arbeitszeit für das Verkaufen der Waren benötigt wird. Auch die Ansprüche der Kunden haben sich geändert. Es wird eine große Auswahl verlangt und das Interesse an Fertiggerichten ist stark gestiegen. Fertiggerichtzubereitungen machen mittlerweile einen großen Teil des Sortiments aus. Diese Zubereitungen erfordern viel Handarbeit und Vorbereitungszeit in den Metzgereien. Außerdem ist in vielen Metzgereien ergänzend zum eigenen Fleischangebot eine Käsetheke hinzugekommen. Gewisse Produkte, z.B. Braten oder Blutwurst werden weniger nachgefragt als früher.

- Die Wertschätzung von Qualität und Handarbeit durch die Kunden gut. Allerdings sind die Kundenansprüche bezüglich der Produktauswahl zum Teil unangemessen und ein Zeichen dafür, dass vielen Kunden Wissen über den Herstellungsprozess der Produkte fehlt.
- Insgesamt muss mehr Leistung erbracht werden, um den gleichen Umsatz wie früher zu erzeugen. Dies liegt auch an bürokratischen Auflagen, deren Erfüllung viel Zeit kostet und an weiteren Veränderungen. Z.B. hat ein Betrieb früher für seine Abfallprodukte wie Knochen eine Bezahlung erhalten; heute muss er für die Entsorgung dieser Produkte bezahlen.
- Die Berufe des Metzgers und des Fertiggerichtzubereiters haben verschiedene Stärken: In der Branche kann mit dem nötigen Fleiß ein guter Verdienst erwirtschaftet werden. Die Tätigkeit ist wegen der Herstellung einer Vielzahl unterschiedlicher Produkte und durch den Kundenkontakt abwechslungsreich. Fertiggerichtzubereiter können kreativ sein und haben Spaß am Kochen und Ausprobieren neuer Rezepte. Zum Spaß am Umgang mit Lebensmitteln kommen für Angestellte geregelte Arbeitszeiten bei einem normalem Handwerkerlohn hinzu bzw. für Selbstständige die Freiheiten der Selbstständigkeit („eigener Chef“). Durch technische Weiterentwicklungen ist der Metzgerberuf körperlich weniger anstrengend geworden. Hinzu kommen die gleichen Vorteile wie im Bäckerberuf: die Möglichkeit, gute handwerkliche und qualitative Arbeit zu leisten und täglich das Ergebnis seiner Arbeit zu sehen, der Umgang mit frischen Produkten, die Wertschätzung und Anerkennung des Berufs in der Bevölkerung und die Möglichkeit, in der näheren Umgebung arbeiten zu können.
- Schwierigkeiten entstehen vor allem durch einen zunehmenden bürokratischen Druck (Ettikettieren, Rückverfolgung, Dokumentation) und einen Nachwuchsmangel.

Situationsbeschreibung – Fokus: Nachwuchs

- Im ZAWM Eupen sind aktuell sieben Schüler für die Ausbildung zum Bäcker und Konditor eingeschrieben, vier im ersten Lehrjahr und drei im dritten Lehrjahr. In der Meisterklasse sind derzeit neun Bäcker eingeschrieben, davon sechs aus Belgien und drei aus Deutschland. Die Meisterabsolventen erhalten einen belgischen und einen deutschen Meisterbrief.
- Im ZAWM Eupen sind aktuell sechs Schüler für die Ausbildung zum Metzger eingeschrieben, vier im ersten und zweiten Lehrjahr und zwei im dritten Lehrjahr, sowie zwei Schüler als Fertiggerichtzubereiter im dritten Lehrjahr. In der Meisterklasse sind derzeit sechs Metzger eingeschrieben, davon vier aus Belgien und zwei aus Deutschland. Ab September wird eine neue Ausbildung zur „Küchenfachkraft“ angeboten.
- Im Vergleich zu Deutschland sind die Ausbildungszahlen lebendig und stabil. Dennoch gibt es laut Aussagen der hiesigen Betriebe zu wenig Nachwuchs. In allen Ausbildungszweigen wirkt sich der demografische Wandel mit sinkenden Schülerzahlen aus.
- Die Auszubildenden wirken engagiert und regional verankert. Laut ZAWM sind ein positiver Imagewandel der Lebensmittelberufe in der öffentlichen Darstellung und Wahrnehmung sowie eine Wiederentdeckung des Handwerks festzustellen. Der Trend zum Vegetarischen wird als ein Grund für ein abnehmendes Interesse am Metzgerberuf angesehen.

- Zur Nachwuchswerbung ergreift das ZAWM verschiedene Maßnahmen, u.a. eine Lehrstellenbörse, den Markt der Lehrberufe und einen Tag der offenen Türe in Ausbildungsbetrieben. Seitens die Abteilung Lebensmittelberufe war außerdem ein Gastronomie-Event, u.a. mit einer Vorstellung der Lebensmittelberufe und Weiterbildungsmöglichkeiten geplant. (Alle diesjährigen Veranstaltungen mussten bislang wegen der Corona-Pandemie abgesagt werden.)
- Aktuell ist die Erstellung von DinA0-Werbeplakaten zu den einzelnen Lebensmittelberufen für Gesellenausbildung, Meisterausbildung und Weiterbildungen in Arbeit. Hier sollen die Inhalte der Ausbildungen aufgelistet werden, damit Schüler einen besseren Eindruck erhalten, was alles zu diesen Berufen dazugehört und welche vielfältigen Qualitäten diese Berufe haben. Die Plakate können in Schulen aufgestellt werden.
- Auch in der Berufsschule in Verviers werden die Ausbildung zum Bäcker und Konditor sowie die Ausbildung zum Metzger angeboten. In der Wallonie ist die Ausbildung zum Bäcker und Konditor relativ beliebt. Dies scheint auch an der Strahlkraft der Fernsehsendung „Le meilleure patissier“ zu liegen.
- Zusätzlich zu den Maßnahmen des ZAWM gibt es das Projekt „Wirtschaft macht Schule“, das bereits bei Grund- und Sekundarschülern Interesse an hiesigen Betrieben oder einer Selbstständigkeit in Ostbelgien wecken möchte. In diesem Rahmen können Unternehmen Schülern ihre Betriebe vorstellen. Bereits einige größere Bäckereien bieten Schulen eine Besichtigung in Kombination mit einer Back-Aktion an.

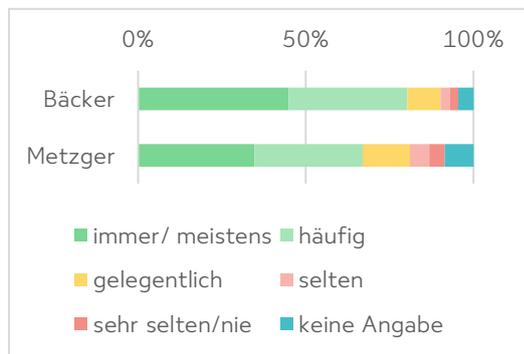
Situationsbeschreibung – Fokus: Einkaufsverhalten und Meinung der Bürger

Die nachfolgenden Angaben stammen aus einer Bürgerumfrage, die im Rahmen dieses Projektes im Dezember 2019 stattgefunden hat und von 634 Bürgern ausgefüllt wurde. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass zu vermuten ist, dass sich ein Teil der Umfrageteilnehmer im Vergleich zu allen Bürgern mehr für das Thema Lebensmittelnahversorgung interessiert und deshalb an der Umfrage teilgenommen hat.

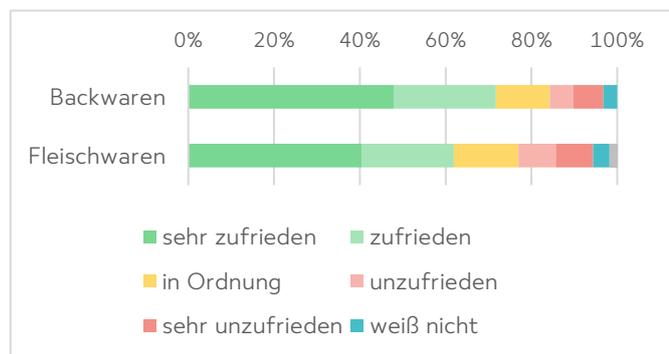
Hier nun die wichtigsten Ergebnisse der Bürgerumfrage in Bezug auf Bäckereien und Metzgereien:

- Den Befragten ist eine gute Lebensmittelnahversorgung wichtig.
- 70 % der Befragten, in deren Ortschaft sich ein Lebensmittelgeschäft/ Bäcker befindet, geben an, immer bis häufig dort einzukaufen, weitere 20 % geben an, dort gelegentlich einzukaufen. Ein Viertel aller Befragten gibt an, die Einkäufe immer bis häufig weiter entfernt zu machen.
- Sehr wichtig bis wichtig ist den Befragten insbesondere: Qualität (98 %), Frische (96 %), Preis-/Leistungs-verhältnis (82 %), regionale Anbieter (76 %), Auswahl (75 %) und sympathische Verkäufer(innen) (72 %). Nur einem Viertel der Befragten sind Begegnung und Kommunikation (23 %) sowie fußläufige Erreichbarkeit (27 %) sehr wichtig bis wichtig.

- 80 % der Befragten geben an, immer bis häufig in Bäckereien einzukaufen. 67 % der Befragten geben an, immer bis häufig in Metzgereien einzukaufen.



2 Umfrageergebnis: Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?



3 Umfrageergebnis: Wie zufrieden sind Sie mit den Einkaufsmöglichkeiten in Ihrer Ortschaft und deren näheren Umgebung (+/- 3 km)? [Backwaren; Fleischwaren]

- 72 % der Befragten sind zufrieden bis sehr zufrieden mit ihrer Versorgung mit Backwaren; 13 % der Befragten sind unzufrieden bis sehr unzufrieden.
- 62 % der Befragten sind zufrieden bis sehr zufrieden mit ihrer Versorgung mit Fleischwaren; 17 % der Befragten sind unzufrieden bis sehr unzufrieden. Die Lieferangebote der hiesigen Metzgereien sowie deren Zusammenarbeit mit hiesigen Dorfläden scheinen viele Befragte nicht zu kennen.
- Ein Teil der Befragten wünscht sich mehr regionale Produkte (61 Antworten) und unverpackte Lebensmittel/ weniger Verpackungsmüll (30 Antworten) sowie mehr Bio-Produkte (29 Antworten). Ebenfalls häufiger genannt wurden die Erhaltung der bestehenden Geschäfte (21 Antworten), frische Lebensmittel (21 Antworten), einen Bäcker (16 Antworten) und einen Metzger (13 Antworten).

Anmerkung: Es ist zu bedenken, dass die Bürgerumfrage vor der Corona-Pandemie durchgeführt wurde. Durch die Pandemie haben sich Veränderungen im Einkaufsverhalten ergeben: In den Bäckereien war der Verkauf von Süßwaren zum Teil deutlich gesunken, während der Verkauf von Brot zugenommen hat. Der Café-Betrieb musste eingestellt werden. Der Zulauf zu mobilen Lieferdiensten war auf Grund der Pandemie deutlich gestiegen. Außerdem kauf(t)en viele Bürger häufiger lokal Lebensmittel ein als zuvor. Sollten sich dabei positive Einkaufserlebnisse ergeben haben, kann dies auch nach Aufhebung von Corona-Regelungen zu einem veränderten Einkaufsverhalten führen.