

forsa.
Qualität im Bäckerhandwerk



Repräsentative Befragung von Betrieben des Bäckerhandwerks in Deutschland

forsa.

Studiendesign

- Grundgesamtheit:** Betriebe des Bäckerhandwerks in Deutschland.
(Zielperson für das Interview war z.B. der Inhaber, der Produktionsleiter, ein Meister oder ein Alt-Geselle)
- Stichprobengröße:** 500 Befragte
- Erhebungsmethode:** CATI-Interviews (CATI = Computer Assisted Telephone Interviews)
- Untersuchungszeitraum:** 20. Februar bis 10. März 2023
- Statistische Fehlertoleranz:** +/- 4 Prozentpunkte in der Gesamtstichprobe

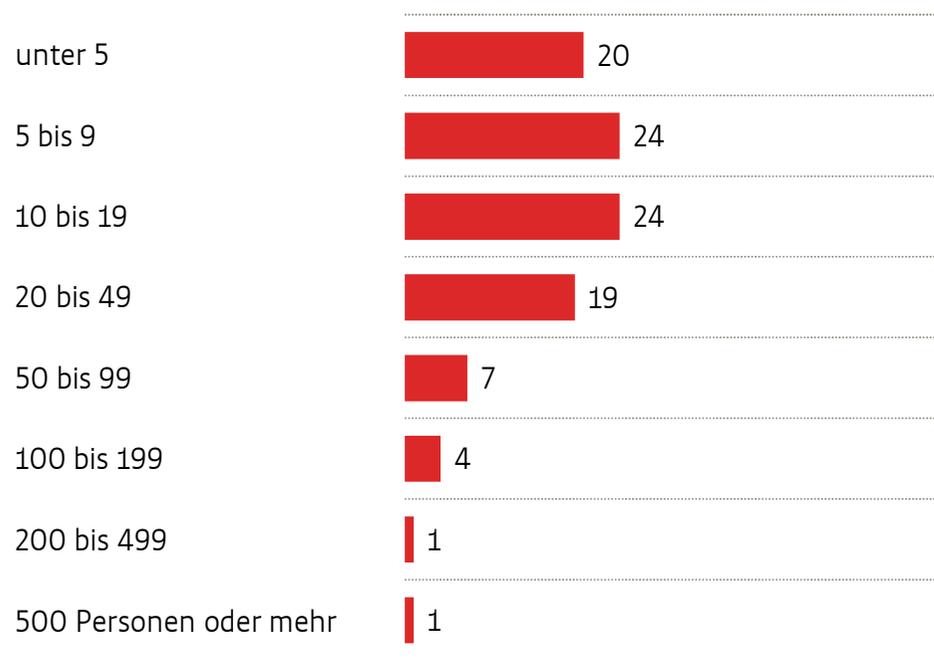
forsa.
Struktur des Bäckerhandwerks



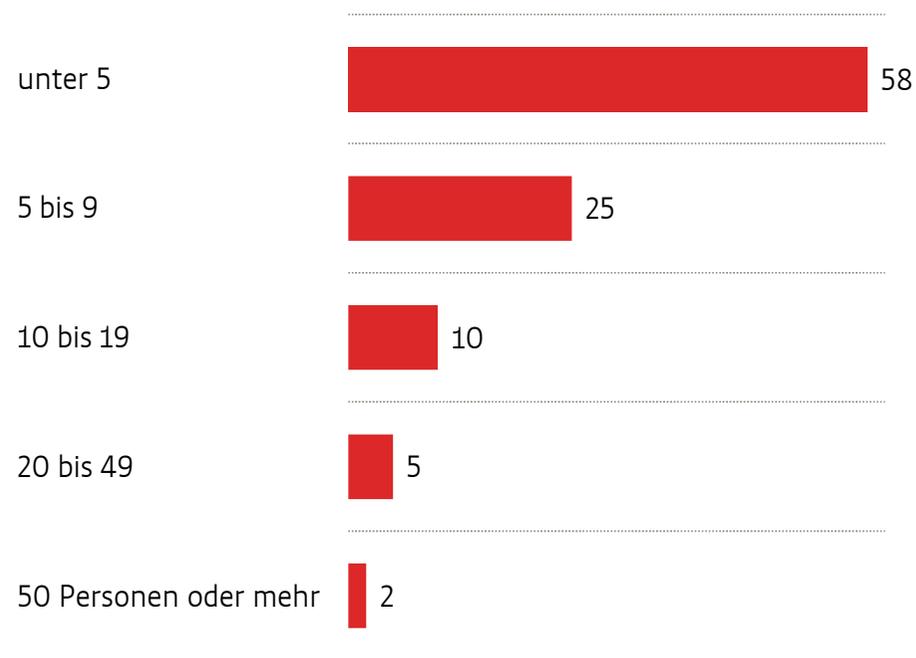
forsa.

Mitarbeiterstruktur

Anzahl der Beschäftigten im Unternehmen insgesamt



Anzahl der Mitarbeiter in der Backstube



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 1: Wie viele Personen arbeiten in Ihrem Unternehmen insgesamt?

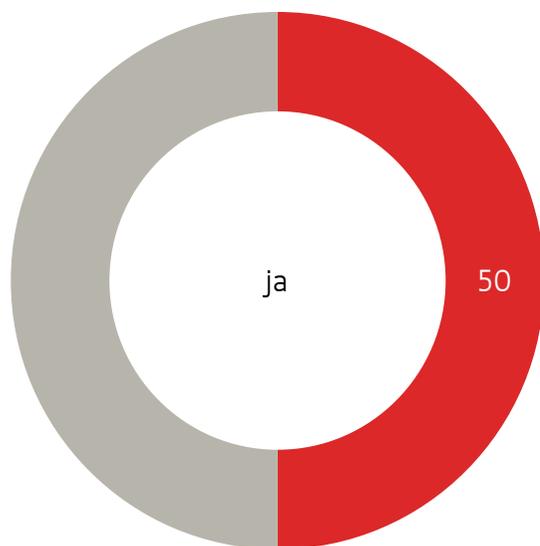
Frage 2: Und wie viele Mitarbeiter, einschließlich der Auszubildenden, arbeiten in der Backstube?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Unternehmenskonzept

Es haben mehr als
eine Verkaufsstelle



Unternehmen mit mehr als einer Verkaufsstelle verfolgen folgendes Backstuben-Konzept

(248 Befragte, die mehr als eine Verkaufsstelle haben)

backen zentral in einer Backstube und
liefern die Backwaren und/oder
Teiglinge an die Verkaufsstellen
(ggf. zum dortigen Fertigbacken)



haben in jeder Verkaufsstelle auch eine
Backstube, in der die Teige hergestellt
und abgebacken werden



beide Konzepte



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 3: Haben Sie mehr als eine Verkaufsstelle?

Frage 4: Welches dieser Konzepte verfolgen Sie?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa. Sortenvielfalt

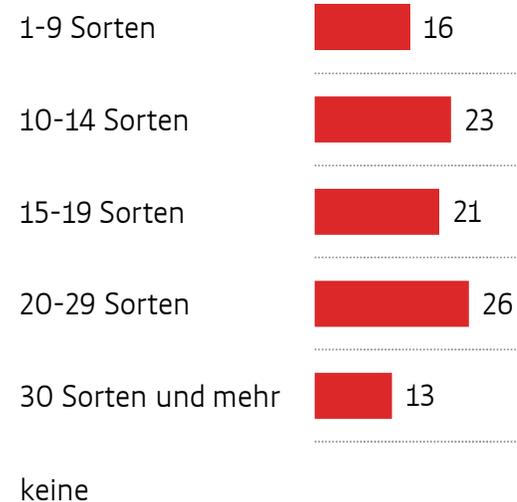
Durchschnittlich
angebotene Sorten

Brot

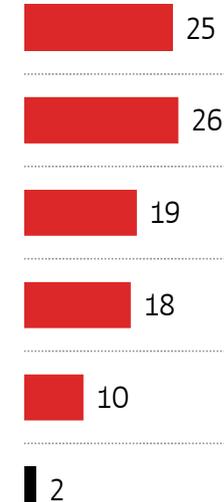


Durchschnittlich
angebotene Sorten

Kleingebäck



Feingebäck



Ø Anzahl Sorten

11

17

15

Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 5: Wie viele Brotsorten bieten Sie an einem durchschnittlichen Verkaufstag an? | Frage 6: Wie viele Kleingebäcksorten bieten Sie an einem durchschnittlichen Verkaufstag an?

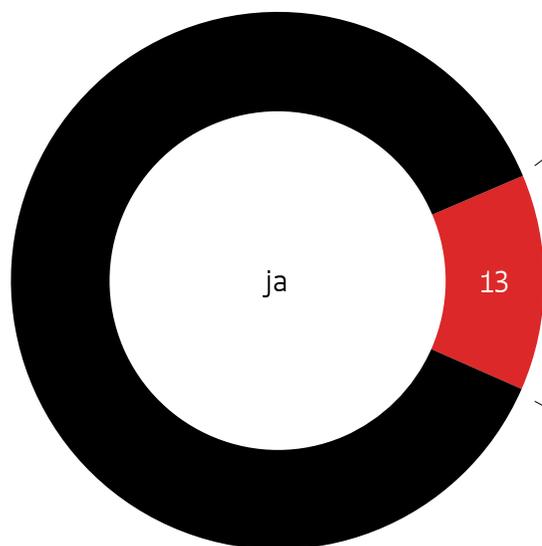
Frage 7: Und wie viele Feingebäcksorten bieten Sie an einem durchschnittlichen Verkaufstag an?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Biobackwaren

Es verkaufen auch Biobackwaren



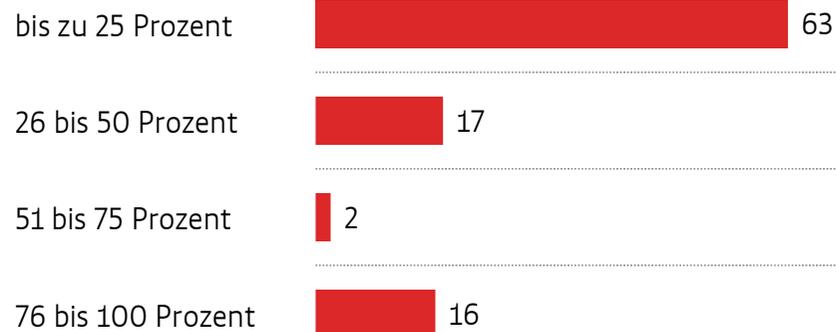
Betrieb ist biozertifiziert

(64 Befragte, die auch Biobackwaren verkaufen)



Anteil der Biobackwaren am Sortiment

(64 Befragte, die auch Biobackwaren verkaufen)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 8: Verkaufen Sie auch Biobackwaren?

Frage 9: Ist Ihr Betrieb biozertifiziert?

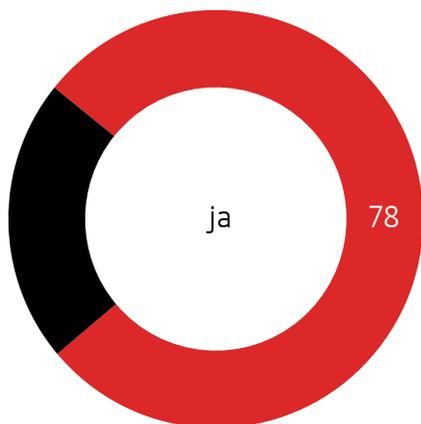
Frage 10: Welchen Anteil haben Biobackwaren an Ihrem Sortiment aus Brot, Kleingebäck und Feingebäck?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Innung und Handwerkskammer

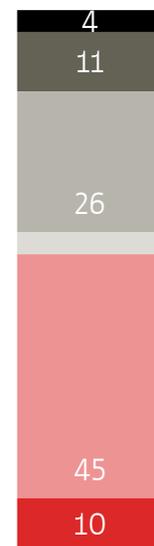
Es sind **Mitglied** in der **Bäckerinnung**
(500 Befragte)



Es fühlen sich von Ihrer **Innung** vertreten
(390 Befragte)

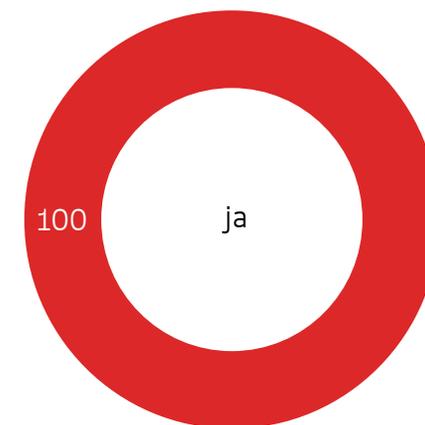


Es fühlen sich von Ihrer **Handwerkskammer** vertreten
(500 Befragte)



- sehr schlecht
- schlecht
- weder gut noch schlecht
- weiß nicht/k. A.
- gut
- sehr gut

Es verstehen Ihren Betrieb als „**Handwerksbäckerei**“
(500 Befragte)



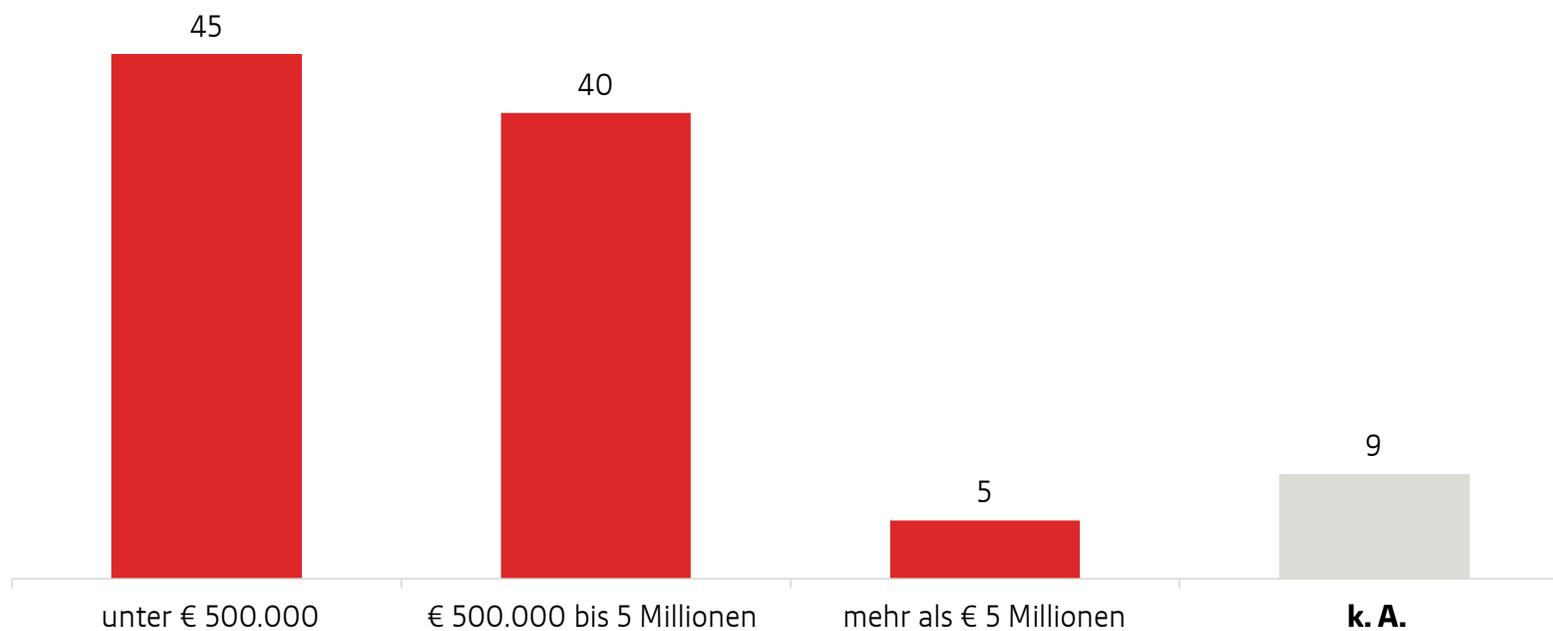
Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 11: Sind Sie Mitglied der Bäckerinnung? | Frage 12: Wie fühlen Sie sich von Ihrer Innung vertreten?

Frage 13: Und wie fühlen Sie sich von Ihrer Handwerkskammer vertreten? | Frage 14: Verstehen Sie Ihren Betrieb als „Handwerksbäckerei“?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.
Jahresumsatz

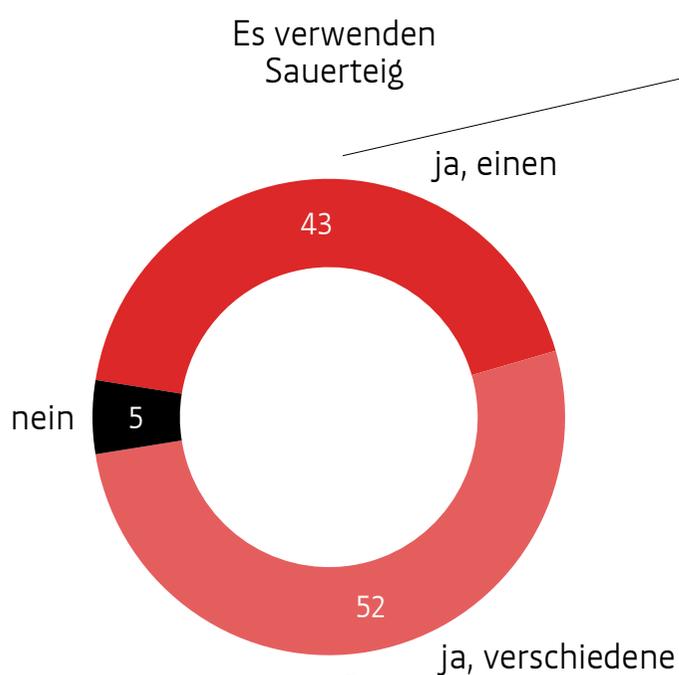


Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 52: Würden Sie uns abschließend noch mitteilen, in welche der drei Kategorien der Jahresumsatz Ihres Unternehmens, inklusive aller Verkaufsstellen, fällt?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

Verwendung Sauerteig



Herkunft der Sauerteige

(474 Befragte)

mittels Spontangärung selbst gezogen



zugekaufte Reinzuchtkultur (einschließlich Backferment, als Ausgangsbasis genutzt)



Fertigsauerteige eingekauft



Pflege der Sauerteige

(474 Befragte)

führen sie durch regelmäßiges Auffrischen der jeweils vorherigen Generation weiter



setzen sie regelmäßig neu an (mit Hilfe von Reinzuchtkulturen, einschließlich Backferment, gängiger Hersteller)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 15: Verwenden Sie Sauerteig, einschließlich Backferment?

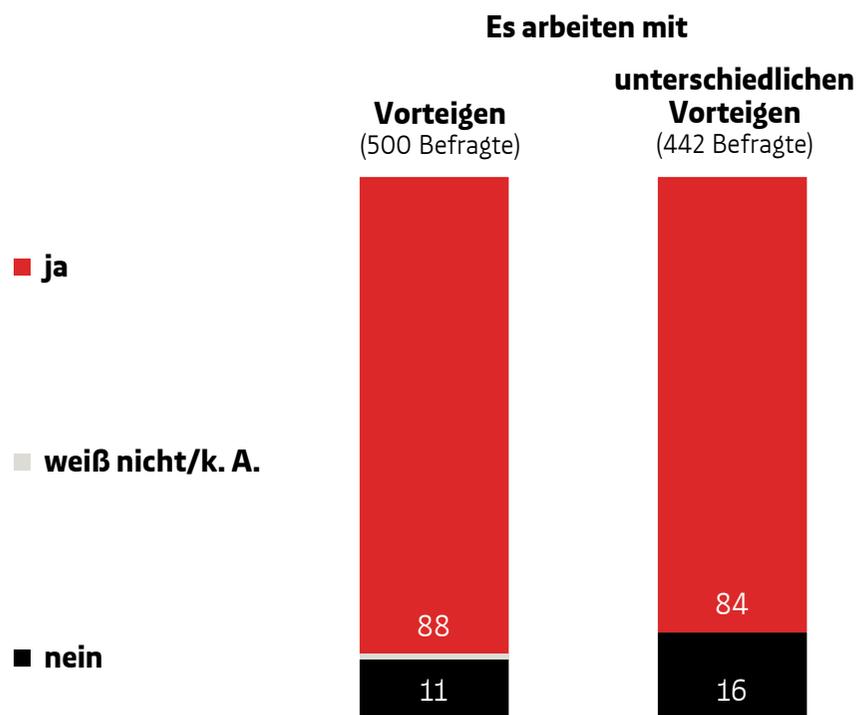
Frage 16: Woher stammen Ihre Sauerteige?

Frage 17: Wie pflegen Sie Ihre Sauerteige?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Vorteige



Es setzen die Vorteige ...

(442 Befragte)

... selbst an



... und kaufen zusätzlich Fertigvorteige ein



Es lassen ihre Vorteige reifen

(440 Befragte)

weniger als 3 Stunden



3 bis 12 Stunden



12 bis 24 Stunden



mehr als 24 Stunden



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 18: Arbeiten Sie mit Vorteigen? | Frage 19: Arbeiten Sie mit unterschiedlichen Vorteigen?

Frage 20: Setzen Sie die Vorteige selbst an oder kaufen Sie Fertigvorteige ein?

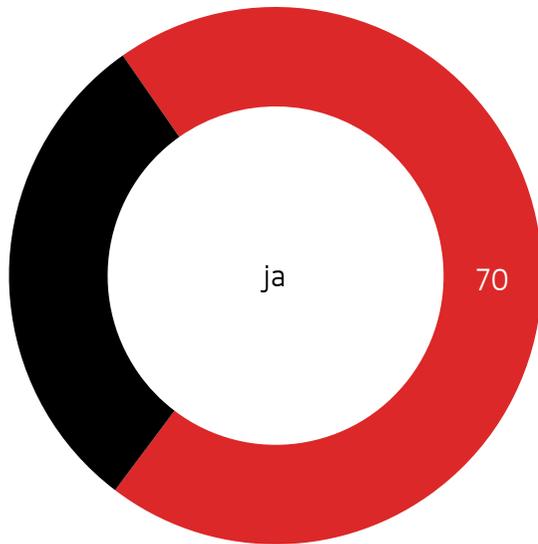
Frage 21: Wie lange reifen Ihre Vorteige?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Arbeiten mit Brüh- und / oder Kochstücken

Es arbeiten mit Brüh- und / oder Kochstücken



Die Brüh- und / oder Kochstücke
(348 Befragte)

werden selbst hergestellt



werden eingekauft



sowohl als auch



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 22: Arbeiten Sie mit Brüh- und / oder Kochstücken?

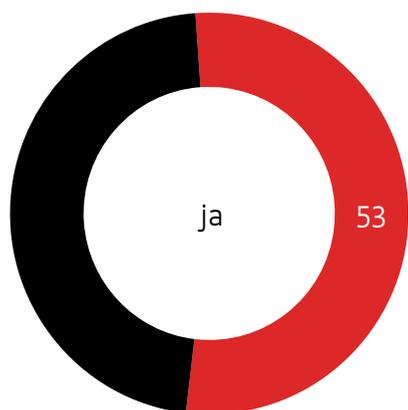
Frage 23: Und stellen Sie diese Brüh- und / oder Kochstücke selbst her, kaufen Sie sie ein oder sowohl als auch?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Behandelte Mehle

Es verwenden behandelte Mehle



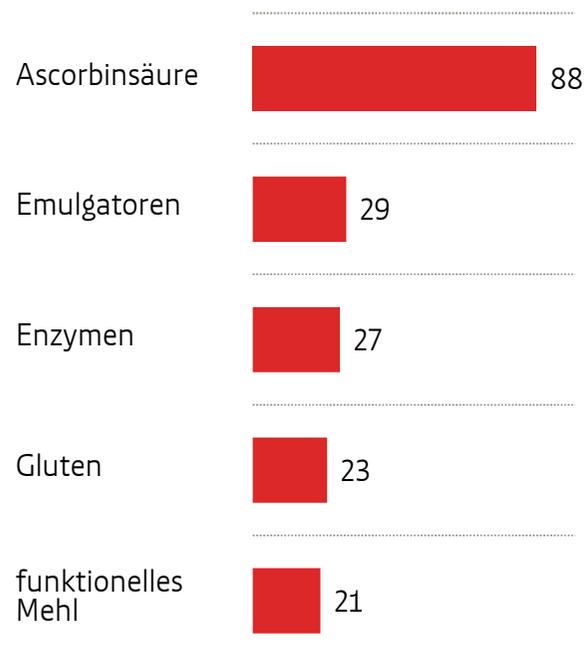
Es wollen in naher Zukunft auf behandelte Mehle verzichten

(266 Befragte)



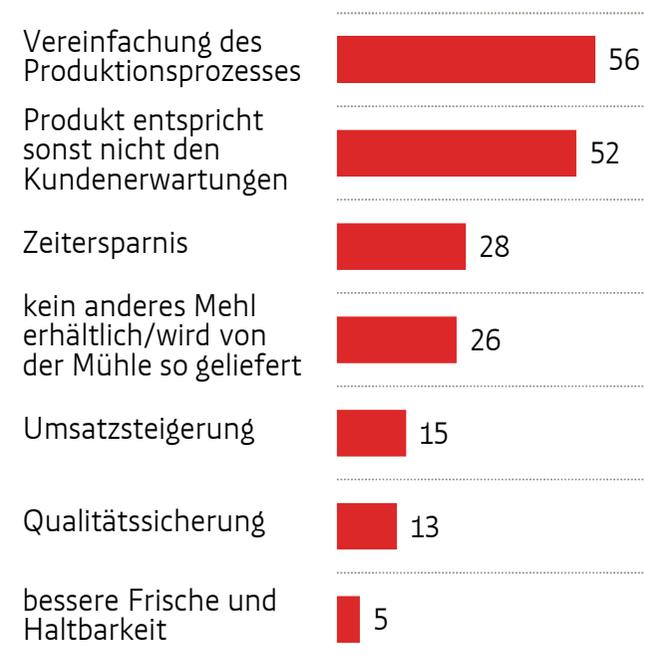
Art der Behandlung, Zusatz von

(266 Befragte)



Gründe für die Verwendung behandelter Mehle

(266 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

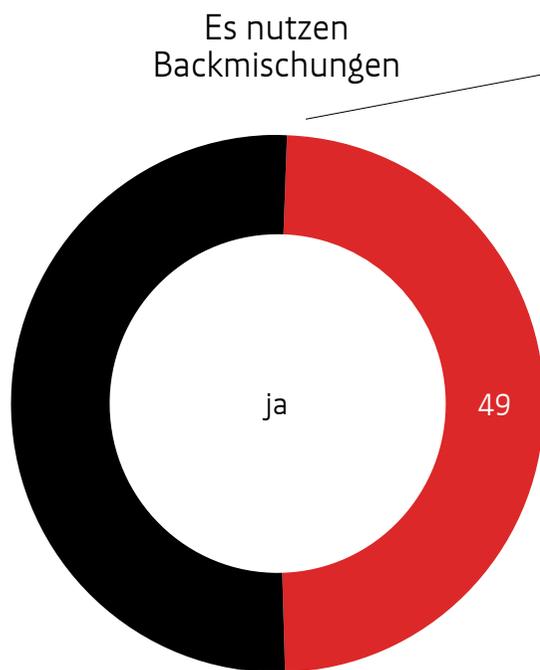
Frage 24: Verwenden Sie behandelte Mehle, einschließlich Ascorbinsäurezusatz? | Frage 25: Um welche Art der Behandlung handelt es sich?

Frage 26: Weshalb verwenden Sie behandelte Mehle? | Frage 27: Haben Sie vor, in naher Zukunft auf behandelte Mehle zu verzichten?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Nutzung von Backmischungen



Es teilen dem Kunden ungefragt mit, wenn eine Backmischung verwendet wird
(245 Befragte)



Anteil der Backmischungen am Sortiment
(245 Befragte)



Es wollen in naher Zukunft auf Backmischungen verzichten
(245 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

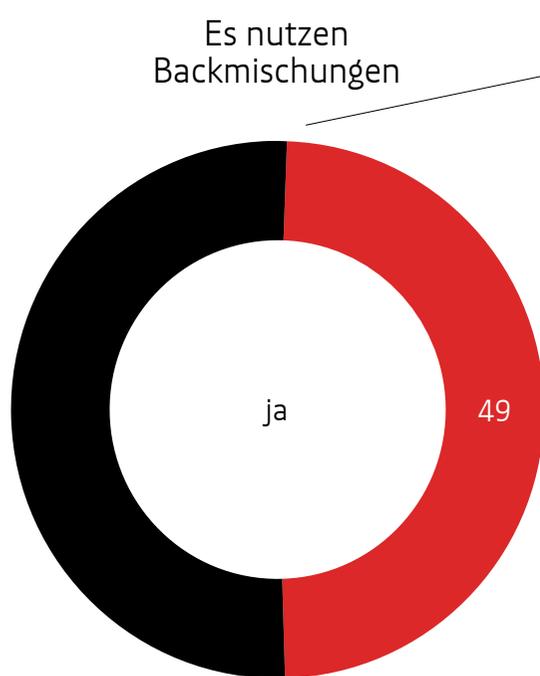
Frage 28: Nutzen Sie Backmischungen (...)? | Frage 29: Wird den Kunden beim (...) mitgeteilt, dass ein Produkt aus einer Backmischung hergestellt ist, ohne dass die Kunden danach fragen?

Frage 30: Welchen Anteil haben Produkte aus Backmischungen an Ihrem Sortiment (...)? | Frage 32: Haben Sie vor, in naher Zukunft auf Backmischungen zu verzichten?

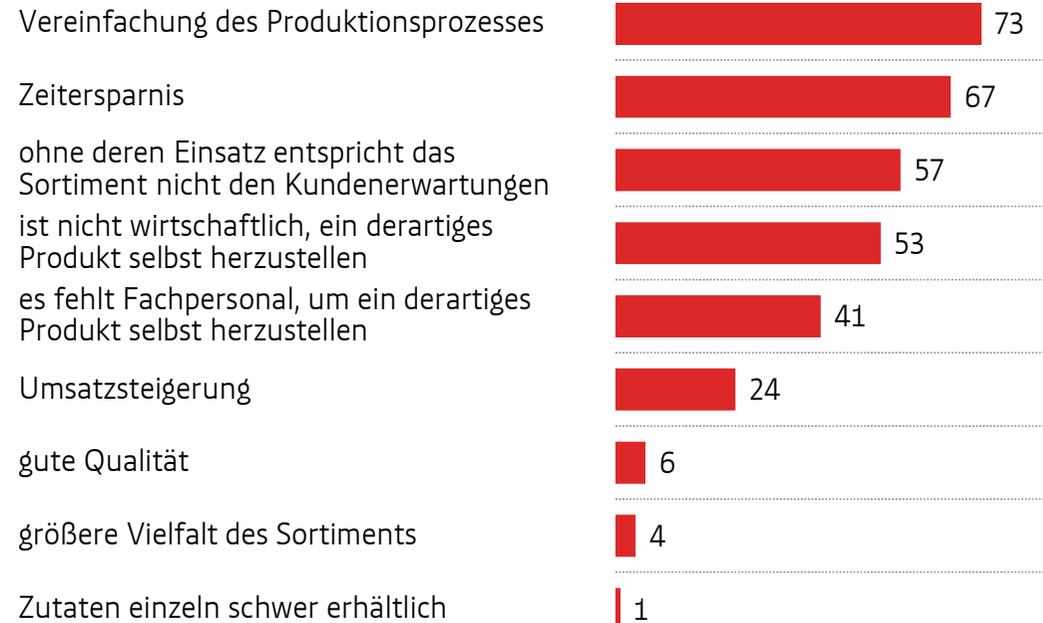
Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Gründe für die Nutzung von Backmischungen



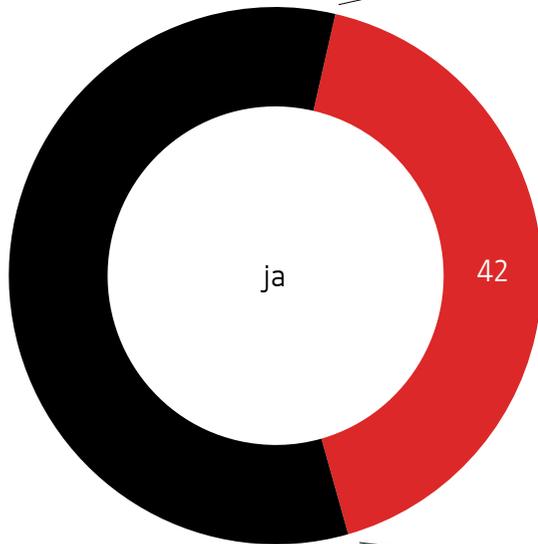
Gründe für die Nutzung von Backmischungen (245 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent
Frage 28: Nutzen Sie Backmischungen (...)?
Frage 31: Weshalb nutzen Sie Backmischungen?
Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

Nutzung von zugekauften Teiglingen

Es kaufen Teiglinge für ihre Produktion zu



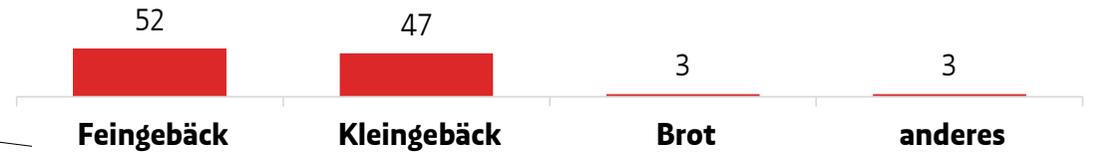
Anteil der zugekauften Teiglinge am Sortiment (208 Befragte)



Es teilen dem Kunden ungefragt mit, wenn zugekaufte Teiglinge verwendet werden (208 Befragte)



Produktgruppen der zugekauften Teiglinge (208 Befragte)

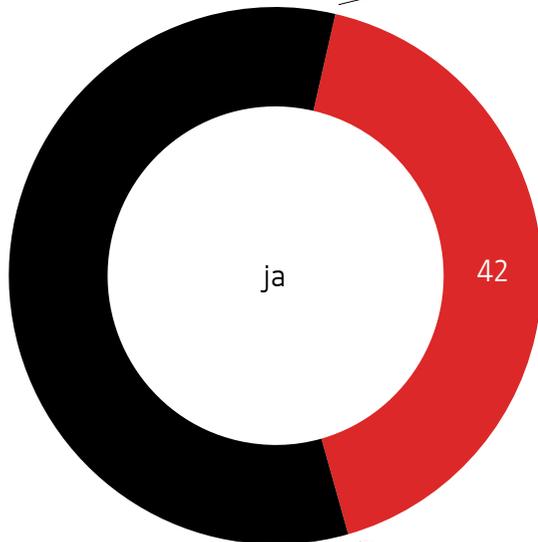


Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

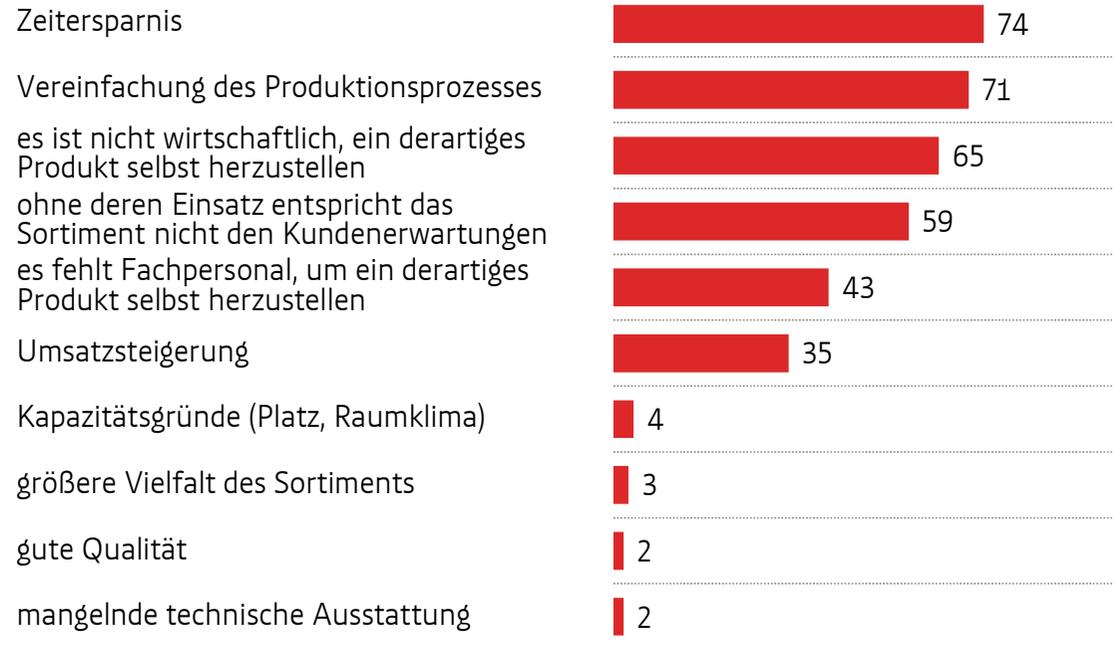
Frage 33: Kaufen Sie Teiglinge für Ihre Produktpalette zu? (...) | Frage 34: Zu welcher Produktgruppe gehören die Teiglinge? (...) | Frage 35: Welchen Anteil haben die zugekauften Teiglinge an Ihrem Sortiment (...)? | Frage 37: Wird den Kunden (...) mitgeteilt, dass ein Produkt aus zugekauften Teiglingen hergestellt ist, ohne dass die Kunden danach fragen?

Gründe für den Zukauf von Teiglingen

Es kaufen Teiglinge für ihre Produktion zu



Gründe für den Zukauf von Teiglingen (245 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent
Frage 33: Kaufen Sie Teiglinge für Ihre Produktpalette zu? (...)
Frage 36: Weshalb nutzen Sie zugekaufte Teiglinge?
Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Nutzung von Fertigbackwaren



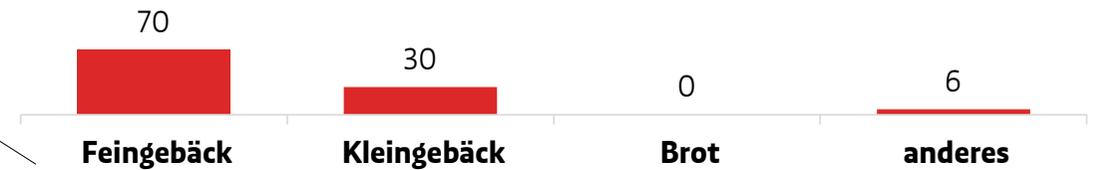
Anteil der zugekauften Fertigbackwaren am Sortiment (51 Befragte *)



Es teilen dem Kunden ungefragt mit, wenn zugekaufte Fertigbackwaren verwendet werden (51 Befragte *)



Produktgruppen der zugekauften Fertigbackwaren (51 Befragte *)

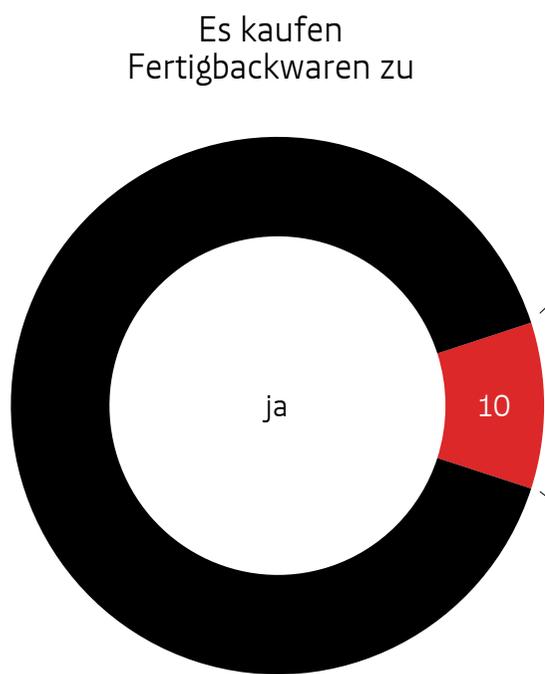


Basis: 500 Befragte | *) geringe Basis (unter 80 Befragte) | Angaben in Prozent

Frage 38: Kaufen Sie Fertigbackwaren zu? | Frage 39: Zu welcher Produktgruppe gehören die Fertigbackwaren? (...) | Frage 40: Welchen Anteil haben Fertigbackwaren an Ihrem Sortiment (...)? | Frage 42: Wird den Kunden (...) mitgeteilt, dass ein Produkt zugekauft wurde, also nicht aus Ihrer eigenen Produktion stammt, ohne dass die Kunden danach fragen?

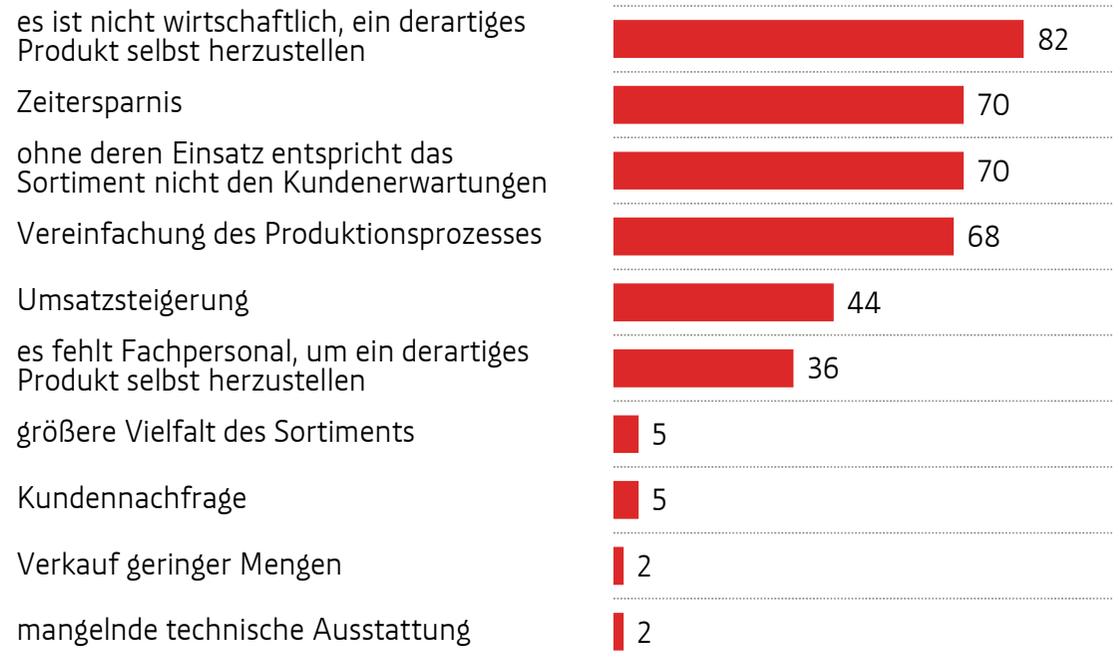
Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

Gründe für den Zukauf von Fertigbackwaren



Gründe für den Zukauf von Fertigbackwaren

(51 Befragte *)



Basis: 500 Befragte | *) geringe Basis (unter 80 Befragte) | Angaben in Prozent

Frage 38: Kaufen Sie Fertigbackwaren zu? | Frage 39: Zu welcher Produktgruppe gehören die Fertigbackwaren? (...)

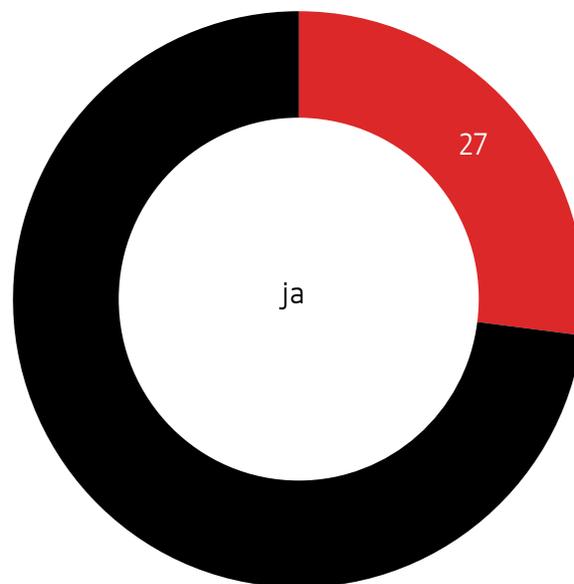
Frage 40: Weshalb nutzen Sie Fertigbackwaren?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Verzicht auf Zukauf

Es haben vor, in naher Zukunft auf zugekaufte Teiglinge und / oder Fertigbackwaren zu verzichten



Basis: 234 Befragte, die Teiglinge oder Fertigbackwaren zukaufen | Angaben in Prozent

Frage 43: Haben Sie vor, in naher Zukunft auf zugekaufte Teiglinge und / oder Fertigbackwaren zu verzichten?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

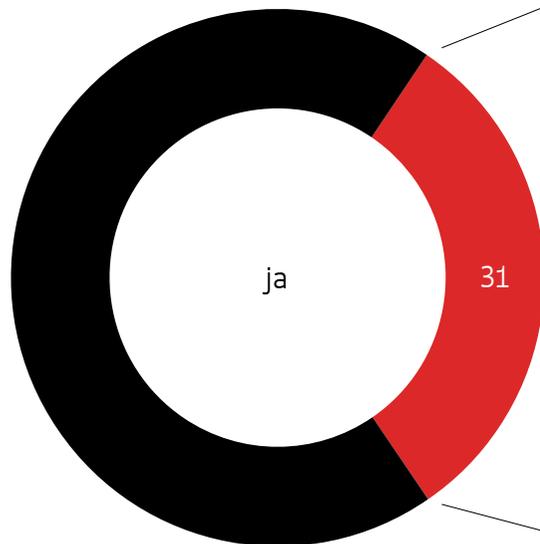
forsa.
Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe



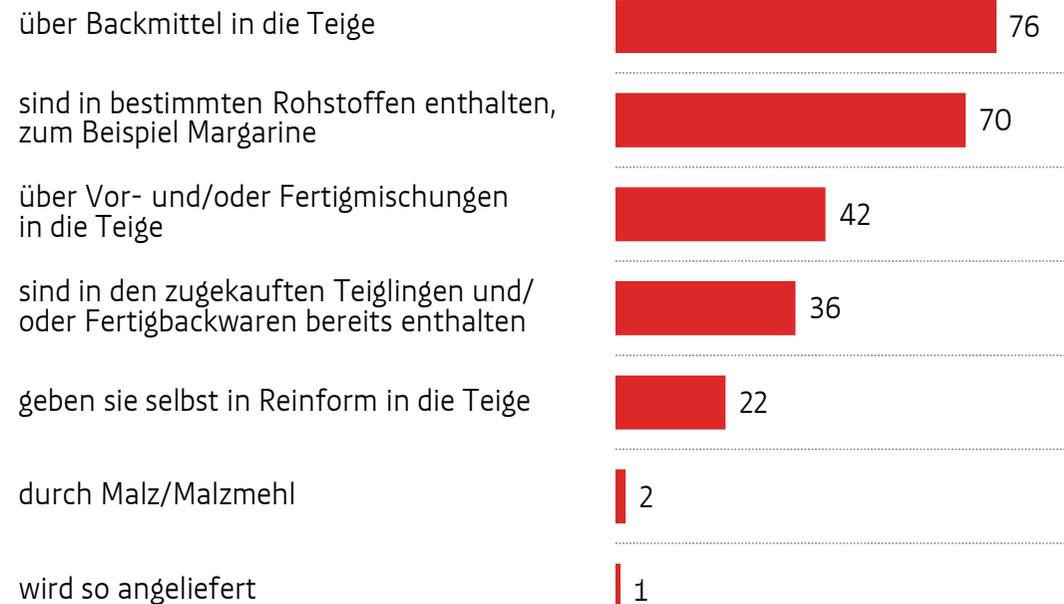
forsa.

Nutzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen (1/2)

Es setzen in ihren Backwaren direkt / indirekt Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe ein



Zugabe von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen (156 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

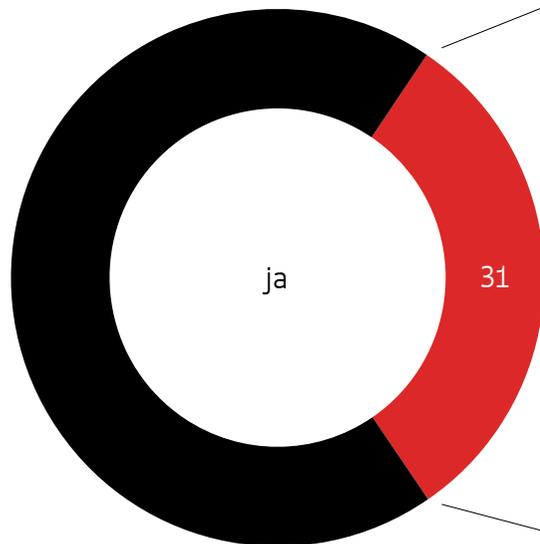
Frage 44: Setzen Sie in Ihren Backwaren direkt oder indirekt Zusatzstoffe zum Beispiel Emulgatoren, Ascorbinsäure, Feuchthaltemittel und / oder Verarbeitungshilfsstoffe zum Beispiel technische Enzyme ein? | Frage 45: Wie gelangen Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe in die Produkte?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Nutzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen (2/2)

Es setzen in ihren Backwaren direkt / indirekt Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe ein



Prozentualer Anteil der Backwaren, die Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, unabhängig von der Deklarationspflicht? (156 Befragte)



Es haben vor, in naher Zukunft auf Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe zu verzichten (156 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

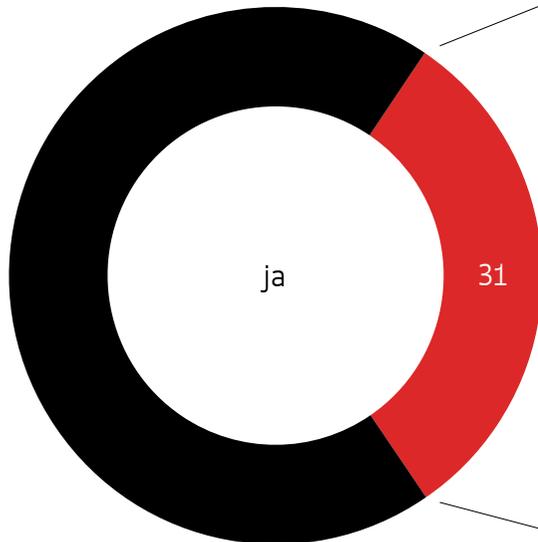
Frage 44: Setzen Sie in Ihren Backwaren Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe ein? | Frage 46: Welchen Anteil an Ihrem Sortiment (...) haben in Ihrem Betrieb Backwaren, die Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, (...)? | Frage 48: Haben Sie vor, in naher Zukunft auf Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe komplett zu verzichten?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Gründe für die Nutzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen

Es setzen in ihren Backwaren direkt / indirekt Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe ein



Gründe für die Nutzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen (156 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 44: Setzen Sie in Ihren Backwaren direkt oder indirekt Zusatzstoffe zum Beispiel Emulgatoren, Ascorbinsäure, Feuchthaltemittel und / oder Verarbeitungshilfsstoffe zum Beispiel technische Enzyme ein? | Frage 47: Aus welchen Gründen nutzen Sie Zusatz- und / oder Verarbeitungshilfsstoffe?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

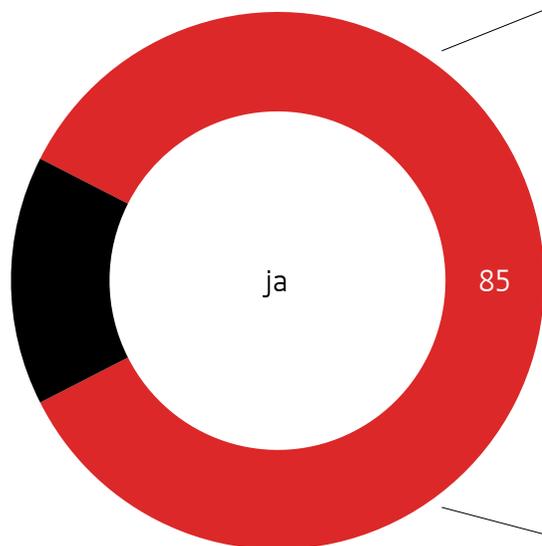
Zutatenlisten und Deklaration



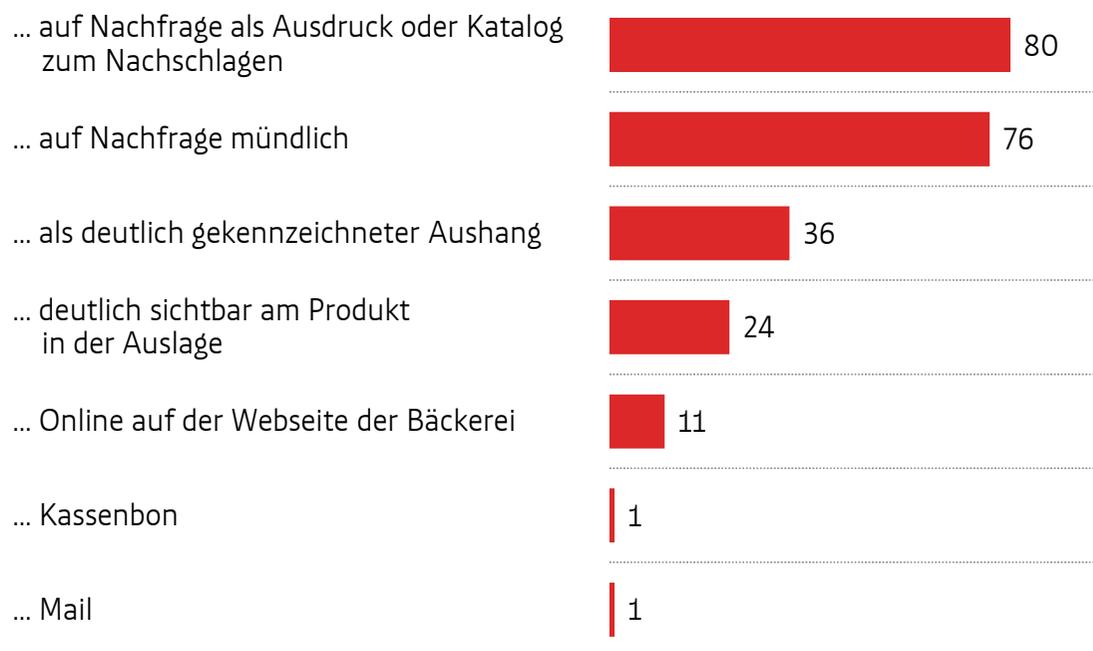
forsa.

Zutatenlisten

Es stellen die Zutatenlisten ihrer unverpackten Backwaren aus



Zutatenliste kann eingesehen werden ..
(424 Befragte)



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

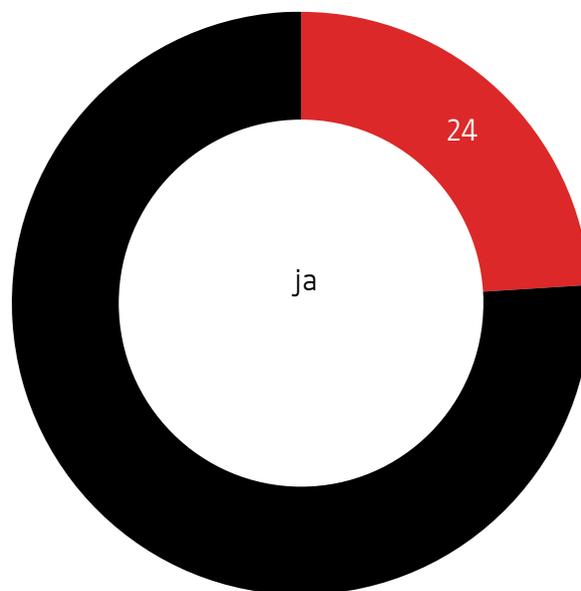
Frage 49: Können Ihre Kunden die Zutatenlisten Ihrer unverpackten Backwaren einsehen?

Frage 50: In welcher Form können Ihre Kunden die Zutatenlisten einsehen?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.
Deklaration

Es deklarieren über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus
sämtliche mit dem Produkt in Kontakt gekommene Zutaten



Basis: 500 Befragte | Angaben in Prozent

Frage 51: Deklarieren Sie über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus sämtliche mit dem Produkt in Kontakt gekommene Zutaten, also auch Verarbeitungshilfsstoffe wie technische Enzyme etc.?

Qualität im Bäckerhandwerk | April 2023

forsa.

Zusammenfassung 1/5

Im Rahmen dieser Untersuchung wurden telefonische Interviews mit Bäckerbetrieben in ganz Deutschland geführt. Als Zielperson für das Interview kam jeweils eine Person infrage, die kompetent zu den verwendeten Rohstoffen, der Produktqualität und der Produktpalette Auskunft geben konnte. Personen im Betrieb, die ausschließlich mit dem Verkauf, aber nicht mit der Herstellung von Brot, Kleingebäck und Feingebäck beschäftigt waren, sollten nicht befragt werden.

Befragt wurden Betriebe mit unterschiedlichen Mitarbeiterzahlen und Jahresumsätzen: Sowohl Kleinstbetriebe mit unter 5 Beschäftigten (20 % der Stichprobe) als auch Großbetriebe mit 100 Beschäftigten oder mehr (6 % der Stichprobe). Die deutliche Mehrheit der Betriebe (68 %) beschäftigt weniger als 20 Personen.

Die Hälfte der befragten Betriebe (50 %) unterhält mehr als eine Verkaufsstelle. Diese Betriebe backen ganz überwiegend zentral in einer Backstube und liefern die Backwaren dann an die Verkaufsstellen (ggf. zum dortigen Fertigbacken).

Die Anzahl der Sorten, die an einem durchschnittlichen Verkaufstag angeboten werden, variiert zwischen den Betrieben erheblich. 15 Prozent der Betriebe bieten zwischen 1 bis 4 Brotsorten an, 24 Prozent 15 oder mehr Sorten. Im Durchschnitt bieten die befragten Betriebe 11 Brotsorten an, sowie 17 Sorten Kleingebäck und 15 Sorten Feingebäck.

forsa.

Zusammenfassung 2/5

Etwa jeder achte Betrieb (13 %) bietet auch Biobackwaren an. Von diesen Betrieben ist mehr als die Hälfte (57 %) biozertifiziert.

Acht von zehn Befragten geben an, dass der Betrieb Mitglied in der Bäckerinnung ist. Von ihrer Innung fühlen sich 31 Prozent „sehr gut“ vertreten und 46 Prozent „gut“. Lediglich 6 Prozent geben an, dass sie sich „schlecht“ oder sogar „sehr schlecht“ vertreten fühlen. Etwas weniger positiv wird die Vertretung durch die Handwerkskammer beurteilt: 10 Prozent fühlen sich von der Kammer „sehr gut“ und 45 Prozent „gut“ vertreten. Insgesamt 15 Prozent geben an, dass sie sich „schlecht“ oder sogar „sehr schlecht“ vertreten fühlen.

Alle Befragten verstehen ihren Betrieb als „Handwerksbäckerei“, ungeachtet der Tatsache, dass einige Betriebe Fertigprodukte zukaufen oder Backmischungen verwenden. Der Begriff „Handwerksbäckerei“ wurde in der Fragestellung nicht erläutert, sodass davon ausgegangen werden muss, dass die Befragten unterschiedliche Vorstellungen von dem Begriff haben.

Nahezu alle befragten Betriebe verwenden einen Sauerteig (43 %) oder verschiedene Sauerteige (52 %). Überwiegend (66 %) werden die Sauerteige mittels Spontangärung selbst gezogen oder es handelt sich um zugekaufte Reinzuchtkulturen (46 %). Etwa jeder zehnte Betrieb, der Sauerteig verwendet, kauft Fertigsauerteig ein (9 %).

forsa.

Zusammenfassung 3/5

Die Mehrheit der Betriebe (88 %) arbeitet mit Vorteigen. Wobei diese Vorteige ganz überwiegend (96 %) selbst angesetzt werden. Nur ein kleiner Teil der Betriebe, die Vorteige verwenden, kauft diese zu (4 %).

Sieben von zehn Betrieben arbeiten mit Brüh- und / oder Kochstücken. Und auch hier werden diese ganz überwiegend (93 %) selbst hergestellt.

Behandelte Mehle verwendet gut jeder zweite Betrieb (53 %). Die Gründe hierfür sind vielfältig und reichen von der Vereinfachung des Produktionsprozesses (56 %) über Zeitersparnis (28 %) bis zu Qualitätssicherung (13 %). Von denen, die aktuell behandelte Mehle verwenden, geben 28 Prozent an, darauf in Zukunft verzichten zu wollen. Die Mehrheit (69 %) hingegen will auf deren Einsatz nicht verzichten.

Ebenfalls etwa jeder zweite Betrieb (49 %) nutzt Backmischungen. 57 Prozent geben an, dass sie den Kunden mitteilen, wenn eine Backmischung verwendet wird. Von denen, die aktuell Backmischungen verwenden, sagen 33 Prozent, dass sie darauf in Zukunft verzichten wollen. Die Mehrheit (66 %) hingegen will auf den Einsatz von Backmischungen nicht verzichten. Auch die Gründe für die Verwendung von Backmischungen sind vielfältig: Vereinfachung des Produktionsprozesses (73 %), Zeitersparnis (67 %), ohne deren Einsatz entspricht das Sortiment nicht den Kundenerwartungen (57 %).

forsa.

Zusammenfassung 4/5

Vier von zehn Betrieben (42 %) kaufen Teiglinge für ihre Produktion zu. Aber nur etwa jeder fünfte Betrieb der zukaft (21 %) gibt an, dass den Kunden mitgeteilt wird, wenn ein zugekaufter Teigling verwendet wird. Zumeist werden Teiglinge für Feingebäck (52 %) oder Kleingebäck (47 %) zugekauft, nur vereinzelt auch für Brot (3 %). Auch für die Verwendung von zugekauften Teiglingen wird eine Vielzahl von Gründen angeführt: Zeitersparnis (74 %), Vereinfachung des Produktionsprozesses (71 %), es ist nicht wirtschaftlich, ein derartiges Produkt selbst herzustellen (65 %), sind die hauptsächlich genannten Gründe.

Lediglich einer von zehn Betrieben (10 %) kauft Fertigbackwaren zu. Und auch hier gibt nur jeder fünfte Betrieb der zukaft (20 %) an, dass den Kunden mitgeteilt wird, wenn zugekaufte Fertigbackwaren verwendet werden. Zumeist werden Fertigbackwaren für Feingebäck (70 %) oder Kleingebäck (30 %) zugekauft. Als Gründe für die Verwendung von zugekauften Fertigbackwaren werden hauptsächlich genannt: es ist nicht wirtschaftlich, ein derartiges Produkt selbst herzustellen (82 %), Zeitersparnis (70 %), ohne deren Einsatz entspricht das Sortiment nicht den Kundenerwartungen (70 %) sowie Vereinfachung des Produktionsprozesses (68 %).

Jeder vierte Betrieb (27 %), der aktuell Teiglinge oder Fertigbackwaren zukaft, gibt an, dass darauf in Zukunft verzichtet werden soll.

forsa.

Zusammenfassung 5/5

Drei von zehn Betrieben (31 %) setzen in ihren Backwaren direkt oder indirekt Zusatzstoffe (wie Emulgatoren) und / oder Verarbeitungshilfsstoffe (wie technische Enzyme) ein. Bei Betrieben, die diese Stoffe einsetzen erfolgt die Zugabe zumeist über die Backmittel in die Teige oder weil sie bereits in bestimmten Rohstoffen, wie Margarine, enthalten sind. Jeder fünfte Betrieb (21 %), der aktuell Zusatzstoffe und / oder Verarbeitungshilfsstoffe einsetzt, gibt an, dass darauf in Zukunft verzichtet werden soll. Als Gründe für deren Nutzung nennen die Betriebe, dass dadurch der Produktionsprozess vereinfacht wird (72 %), dass ohne deren Einsatz das Sortiment nicht den Kundenerwartungen entspricht (60 %) sowie die Zeitersparnis (47 %).

Die große Mehrheit der befragten Betriebe (85 %) ermöglicht es den Kunden, die Zutatenliste der unverpackten Backwaren einzusehen. Zumeist kann die Zutatenliste auf Nachfrage als Ausdruck oder Katalog eingesehen werden oder die Erläuterung erfolgt auf Nachfrage mündlich.

Über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus deklariert etwa jeder vierte Betrieb (24 %) sämtliche mit dem Produkt in Kontakt gekommene Zutaten.

forsa.



forsa
Gesellschaft für Sozialforschung
und statistische Analysen mbH

Gutenbergstr. 2
10587 Berlin

Tel.: +49. 30. 62882-0
Fax: +49. 30. 62882-400
E-Mail: info@forsa.de