Strukturmerkmale Ernährungshandwerk (Stand 18. September 2020)

Umsatz 2017	41 Mrd. € (ohne Umsatzsteuer)
Unternehmen 2017	22 500
Branchenstruktur (Anteile in %)	• Unter 125 Tsd. € Umsatz: 13% • 125 Tsd. € bis unter 500 Tsd. €: 41% • 500 Tsd. € bis unter 5 Mill. €: 42% • 5 Mill. € und mehr: 5,0%
Beschäftigte 2017	399 000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte
Beschäftigungsstruktur	• Die Zahl der tätigen Personen ist im Lebensmittelgewerbe zwischen 2010 und 2015 um 7,2% gesunken. Zwischen 2015 und 2017 stagnierte die Zahl der in der Branche tätigen Personen. • Ausgeprägter Personalmangel aufgrund fehlender Fachkräfte, insbesondere im Bäcker- und Fleischerhandwerk • Durchschnittlicher Bruttostundenlohn in Handwerksberufen der Lebensmittelherstellung bzw. -verarbeitung: 11,67 € • (zum Vergleich durchschnittlicher Bruttostundenlohn in allen Handwerksbetrieben: Frauen 11,27 €, Männer 15,67 €) • Laut einer Umfrage des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH) im April 2020 gaben 51% der befragten Unternehmen des Lebensmittelhandwerks an, bereits Kurzarbeitergeld beantragt zu haben. 49% hatten im Umfragezeitraum noch kein Kurzarbeitergeld beantragt. Für das neue Ausbildungsjahr ab Herbst 2020 planen 32% der befragen Unternehmen des Lebensmittelhandwerks weniger Auszubildende als im Vorjahr einzustellen. 45% der befragten Betriebe planen mit derselben Zahl an Auszubildenden. Lediglich 7% erwarten eine steigende Zahl an neuen Auszubildenden.
Wichtigste Sparten	• Fleischer: 48,5% Umsatzanteil • Bäcker: 39,4% Umsatzanteil
Besonderheiten	• Konzentrationsprozess: Betriebe entwickeln sich seit Jahren im Durchschnitt zu umsatz- und personalstärkeren Einheiten • Heterogene und ausgeprägte Saisonalität in den einzelnen Sparten • Einstufung als systemkritische Infrastruktur: Hohe Priorität der Produktion, Sicherung der Lieferketten • Abhängigkeit von regionalen und geographischen Faktoren wie der Lage des Verkaufsraums • Vergleichsweise hohe Umsätze durch eigenen Gastronomiebetrieb bei Bäckern (18%), Fleischern (16%) und vor allem im Konditorenhandwerk (48%)

Räumliche Zusammenarbeit	Die ohnehin hohen Hygienestandards im Ernährungshandwerk werden von den Lebensmittelsicherheitsbehörden als grundsätzlich ausreichend erachtet, um die Ausbreitung des Coronavirus einzudämmen. Dazu zählen insbesondere die Branchen-Leitlinien für gute Hygienepraxis. Zudem gibt es derzeit keine Hinweise darauf, dass Lebensmittel oder Trinkwasser mit der Verbreitung des Coronavirus in Verbindung stehen. Zusätzliche Schutzmaßnahmen, die über die generellen Handlungsempfehlungen der Gesundheitsämter hinausgehen, wären laut Branche deshalb nicht notwendig. Weiterhin günstig auf die Eindämmung des Coronavirus ist die vergleichsweise geringe Zahl persönlicher Kontakte im Produktionsprozess des Ernährungshandwerks. Anders als in der Ernährungsindustrie ist der Produktionsprozess weniger spezialisiert, sodass mehrere Arbeitsschritte von derselben Person ausgeführt werden können. Dadurch kann die Produktion mit geringer Personalintensität nahezu uneingeschränkt fortgeführt werden.
Homeoffice-Nutzung und -Kapazitäten	Aufgrund des hohen Anteils manueller Tätigkeiten ist die Arbeit im Homeoffice nur für einen geringen Teil der Beschäftigten im Ernährungshandwerk möglich. Vor allem in der Produktion und im Verkauf ist die physische Anwesenheit der Mitarbeiter erforderlich. In der Regel können nur Verwaltungsarbeiten ins Homeoffice verlagert werden.

Quelle: Statistisches Bundesamt; Zentralverband des Deutschen Handwerks; Lebensmittelverband Deutschland; Haverkamp, Katarzyna und Katja Fredriksen (2018), Lohnstrukturen im Handwerk.

Trotz sorgfältiger und eingehender Prüfung übernehmen die Herausgeber keine Gewähr für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der zur Verfügung gestellten Informationen.