Tiroler Lebensmittelgewerbe wächst und sichert Nahversorgung mit heimischen Produkten

Tirols MetzgerInnen, BäckerInnen, KonditorInnen und Nahrungs- und Genussmittelbetriebe blicken optimistisch in die Zukunft. Die Zahl der Innungs-Mitgliedsbetriebe hat sich in den letzten elf Jahren um ca. zehn Prozent erhöht. Das Bewusstsein für handwerklich produzierte Lebensmittel in der Tiroler Bevölkerung ist gerade in Krisenzeiten gestiegen. Mit einer Informationsoffensive und der neuen Online-Plattform www.tirol-schmeckt.at will die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe in der WK Tirol in Zukunft vermehrt auf die vielfältigen Leistungen der mehr als 580 aktiven Mitglieder, hinweisen und damit auch potenzielle MitarbeiterInnen überzeugen.

Geben Einblicke in die Vielfalt der Tiroler Lebensmittelgewerbe (v.l.): Gerd Jonak (Berufsgruppensprecher BäckerInnen), Peter-Paul Schweighofer (Berufsgruppensprecher MetzgerInnen), Peter Mayr (Berufsgruppensprecher-Stv. KonditorInnen), Stefan Mair (Berufsgruppensprecher Nahrungs- und Genussmittelbetriebe) und Simon Franzoi (Innungs-Geschäftsführer Lebensmittelgewerbe).

2011 waren es noch 526 Mitglieder, 2016 schon 529 und 2021 verzeichnen die Tiroler Lebensmittelgewerbe bereits 580 aktive Betriebe. Diese Entwicklung stimmt die WK-Branchenvertreter optimistisch. „Die Tiroler Lebensmittelgewerbe sind gestärkt. Viele innovative Betriebe sind in den letzten Jahren dazugekommen“, berichtet WK-Innungsgeschäftsführer Simon Franzoi. Wie in allen anderen Branchen fehlen natürlich auch im Lebensmittelgewerbe Fachkräfte. „Der positive Branchentrend, die gute Zusammenarbeit mit der Berufsschule St. Nikolaus und das wachsende Interesse an heimischen Produkten sind eine gute Grundlage, um künftige MitarbeiterInnen verstärkt anzuwerben“, informiert Franzoi.

In nahezu jeder Gemeinde vertreten

Hauptgrund für den Mitgliederzuwachs ist die steigende Zahl der sogenannten Nahrungs- und Genussmittelbetriebe (NUGS). Hierzu zählen etwa Molkereien, Sennereien, Brennereien, Obst- und GemüseverarbeiterInnen oder auch KaffeerösterInnen und SenfherstellerInnen. Tirols KonditorInnen registrieren mit insgesamt 119 Betrieben ebenfalls einen leichten Mitgliederanstieg im Vergleich zu 2016 (112). Die Zahl der BäckerInnen (2021: 121) und MetzgerInnen (2021: 120) ist leicht abnehmend. Mit Blick auf die wachsende Zahl an Filialbetrieben hält sich allerdings auch diese Mitgliederzahl konstant. „Das Lebensmittelgewerbe ist in nahezu jeder Gemeinde Tirols vertreten. Die mehr als 580 Betriebe mit ihren Filialen und zahlreichen MitarbeiterInnen versorgen die Tiroler Bevölkerung mit handgemachten, regionalen Produkten. Das ist echte Tiroler Nahversorgung“, erklärt Simon Franzoi.

Neue gemeinsame (Online)-Wege: tirol-schmeckt.at

Um den positiven Trend zu stärken und vor allem neue

MitarbeiterInnen für das traditionelle Handwerk zu begeistern, präsentieren die BäckerInnen, MetzgerInnen, KonditorInnen und Nahrungs- und Genussmittelbetriebe künftig geeint die Vorteile und den Mehrwert ihrer Branchen. Seit 2021 begeistert die neue Online-Plattform **www.tirol-schmeckt.at** tausende Interessierte in und außerhalb Tirols. Mit spannenden Stories rund um das Wirken der vier Berufsgruppen bekommen UserInnen exklusive Backstage-Einblicke in die Backstube, Metzgerei oder Produktionsstätte – Mitgliederportraits inklusive. „Das ist der Start einer intensiveren Zusammenarbeit aller vier Berufsgruppen. Wir gehen neue Wege, um die Besonderheiten unserer Mitgliedsbetriebe hervorzuheben. Dies wird nicht nur KundInnen, sondern auch künftige MitarbeiterInnen locken“, erklärt Franzoi. Die Website verzeichnete in den ersten sieben Monaten mehr als 25.000 BesucherInnen, auf Facebook erreichten die Tiroler Stories bereits ca. 295.000 Menschen.

MetzgerInnen: Convenience Bereich starker Wirtschaftsfaktor

Die Mitgliederzahl der MetzgerInnen ist im Vergleich zu 2016 (126) marginal sinkend. Laut Statistik sind es sechs Metzgereibetriebe weniger in fünf Jahren (2021: 120). Allerdings bauten manche Metzgereien ihr Filialnetz aus. „Somit können wir insgesamt von einer stabilen Entwicklung sprechen“, informiert der MetzgerInnen-Sprecher Peter-Paul Schweighofer. Bei den Lehrlingen verzeichneten die FleischerInnen sogar eine leichte Steigerung. 2021 waren 51 Lehrlinge und ein Jahr zuvor 45 in Ausbildung.

Der Absatz an Fleischprodukten ist in den letzten Jahren spürbar gestiegen. Hauptanteil dabei ist Schweinefleisch. Österreich hat hier die Möglichkeit der Selbstversorgung. Rindfleisch liegt auf Platz zwei, gefolgt von Geflügel – hier gibt es das größte Wachstumspotenzial. Das Angebot hat sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt. Der Convenience-Bereich – also vorgefertigte Gerichte für die schnelle Zubereitung wie z. B. Geschnetzeltes oder Gulasch - ist heute ein wichtiger

wirtschaftlicher Faktor für die FleischerInnen. Zudem reagierten die Tiroler MetzgerInnen erfolgreich auf Trends wie z. B. Dry Aged Steaks oder den Grillboom. „Nachhaltigkeit und Tierwohl werden von KundInnen verstärkt nachge- bzw. hinterfragt. Hier heben wir uns durch unsere regionalen Bezugsquellen ganz klar vom anonymen Massenprodukt ab“, erklärt Peter-Paul Schweighofer.

Krisen machen Fleisch teurer

Eine Herausforderung sind die stark steigenden Preise. So haben sich von Feber auf April 2022 die Einkaufspreise von Schweinefleisch um fast 40 Prozent erhöht. Die Hauptgründe hierfür sind die erhöhten Kosten für Futtermittel oder Dünger. Diese Situation wird sich aufgrund der wirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Gesamtsituation (Krieg in der Ukraine) verschärfen. „Die Preissteigerungen können nicht 1 : 1 an die KundInnen weitergegeben werden. Die Differenz müssen wir tragen“, erklärt Schweighofer. Außerdem wird es auch für die MetzgerInnen immer schwieriger, geeignetes Personal zu finden.

BäckerInnen: Brot-Langzeitführung bietet Möglichkeiten

Trotz leichtem Mitgliederrückgang sind Tirols BäckerInnen optimistisch. „Wir entwickeln uns stetig weiter. Investitionen und Weiterbildungen optimieren unser Angebot. Blendet man die Corona-Krise aus, ist der Brotabsatz sogar steigend“, erklärt BäckerInnen-Sprecher Gerd Jonak. Ein zentrales Zukunftsthema ist die Langzeitführung des Brotes. Durch die lange Teigführung kann weniger Hefe verwendet werden und der Teig hat ausreichend Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. Die Teiglinge rasten in einer eigenen „Cool rising“-Anlage für ca. 24 Stunden. Mithilfe dieser modernen Technologie können so diverse Brotsorten vorproduziert werden. „In der Langzeitführung des Brotes stecken viele Vorteile. Die Qualität des Brotes steigt, es wird bekömmlicher. Und aus der

Möglichkeit der Vorproduktion resultieren mitarbeiterfreundliche Arbeitszeiten. Weniger Nachtarbeit und eine 5-Tage-Woche sind realistisch“, erklärt Gerd Jonak. Die Herausforderung für viele BäckerInnen sind die dafür notwendigen Investitionen und Umschulungen der MitarbeiterInnen. Eine entsprechende Investitionsprämie seitens der Politik würde diese zukunftsweisende Produktionsart forcieren.

Das Interesse am Bäckerhandwerk ist nach wie vor gegeben. Laut Tiroler Lehrlingsstatisitk 2021 gibt es 45 Bäckerlehrlinge in Tirol und pro Jahr kommen ca. sechs neue MeisterInnen hinzu. „Unser Ziel ist es, die Vorteile des Bäckerberufes für die junge Generation verstärkt aufzuzeigen. BäckerInnen können auch Quereinsteiger werden. Die Lehrberufe BäckerIn oder BacktechnologIn sind spannend und bieten einen sicheren Job für die Zukunft“, informiert der BäckerInnen-Sprecher.

KonditorInnen: Gesünder und weniger süß

Auf eine konstant gute Entwicklung blicken die KonditorInnen in Tirol. Auch der Nachwuchs ist vorhanden. 2021 wurden 89 Lehrlinge ausgebildet, das sind sogar um drei mehr als 2020. Die Konditoreien produzieren heute viel gesünder. Das Sortiment sei bekömmlicher, die fetthaltige Torte nicht mehr so gefragt. Der Trend gehe laut Peter Mayr, WK Berufsgruppensprecher-Stv., hin zu Produkten, die weniger süß sind, dafür aber aus regionalen Zutaten hergestellt werden.

Konkurrenz: Online-Konditoreien

Eine Herausforderung ist die steigende Zahl der „Hausküchen-KonditorInnen“, welche ihre Torten ohne Gewerbeanmeldung online verkaufen. „Online-Konditoreien werden auch in Tirol immer mehr. Das beeinträchtigt unser Geschäft“, erklärt Mayr. Für die Zukunft sehen die KonditorInnen eine positive Entwicklung. Die Betriebe sind heute breiter aufgestellt. Neben den Süßwaren betreiben viele Mitgliedsbetriebe ein zusätzliches Cafe, oftmals mit warmen Speisen und selbstgemachtem Eis im

Sommer. In Discounter-Waren sehen sie keine Konkurrenz. „Wir produzieren mit regionalen Zutaten, ohne Zusatzstoffe und mit gelerntem Handwerk. Das sind gravierende Unterschiede, die man schmeckt“, so Peter Mayr.

Innovative Nahrungs- und Genussmittelbetriebe auf dem Vormarsch

Die Nahrungs- und Genussmittelbetriebe (NUGS) sind die am stärksten wachsende Berufsgruppe. Aktuell gehören knapp 200 Tiroler Betriebe zu dieser Berufsgruppe. Dazu zählen etwa Molkereien bzw. Käsereien, ErzeugerInnen von Nahrungsergänzungsmitteln, Kräuter- und Gewürzmischungen, GetränkeerzeugerInnen, Obst- und GemüseverarbeiterInnen aber auch Kaffeeröstereien oder Senfmanufakturen.

Trend zu Fair Trade und Bio

Diese Entwicklung freut den WK Berufsgruppensprecher Stefan Mair: „In unserem Bereich gibt es viele kleine, aber höchst innovative Betriebe.“ Produkte mit gesellschaftlichem und ökologischem Mehrwert werden immer stärker nachgefragt. „Der Trend zu Fair Trade plus und Bio ist stärker denn je“, informiert Mair. Zudem verarbeiten viele Betriebe wie z. B. Brennereien immer mehr regionale Zutaten wie etwa heimische Beeren.

Tirol in Zahlen und Daten

Nahrungs- und Genussmittelbetriebe (NUGS)

200 aktive Mitglieder – dazu zählen

- GetränkeerzeugerInnen
- Obst- und GemüseverarbeiterInnen
- ErzeugerInnen von Sekt und Spiritousen

- Molkereien und Käsereien
- ErzeugerInnen von Teigwaren
- ErzeugerInnen von Fischprodukten
- FuttermittelerzeugerInnen
- MüllerInnen
- ErzeugerInnen von Speiseeis

BäckerInnen in Tirol

- 121 aktive Mitglieder (ohne Filialen) – Stand: 31.12.2021
- Lt. Tiroler Lehrlingsstatisitk 2021: 45 Bäckerlehrlinge (40 Bäcker und 5 Bäcker & Konditor)

KonditorInnen in Tirol

- 119 aktive Mitglieder (ohne Filialen) – Stand 31.12.2021
- Lt. Tiroler Lehrlingsstatistik 2021: 89 Lehrlinge

Davon 56 allg. ZuckerbäckerIn, 29 mit Schwerpunkt allg. Konditorei und 4 mit Schwerpunkt Patisserie. Das sind insgesamt um 3 mehr als 2020 (86).

MetzgerInnen in Tirol

- 120 aktive Mitglieder (ohne Filialen) – Stand: 31.12.2021
- Lt. Tiroler Lehrlingsstatisitk 2021: 51 Lehrlinge der Fleischverarbeitung

Das sind um 6 mehr als 2020 (45).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at