



Die Gewerkschaft spricht von fehlendem Nachwuchs. Deshalb lassen die hiesigen Betriebe einiges einfallen, um Mitarbeiter zu gewinnen.

FOTO: PIXABAY

Kein Mangel an Nachwuchs bei diesen Bäckereien

Cadera, Meyer und Leifert erklären, wie sie **Mitarbeiter gewinnen**

VON ANN KATHRIN WUCHER-PFENNIG

Wolfsburg. Sie machen die Frühaufsteher-Jobs: Rund 280 Profis backen und verkaufen in Wolfsburg unter anderem Brot, Brötchen und Butterkuchen. Nach Angaben der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) sind die Arbeitsbedingungen nicht optimal, weshalb es wenig Nachwuchs in der Branche gibt. Die großen Betriebe Cadera, Meyer und Leifert erklären, wie sie neue Mitarbeitende gewinnen.

Bäckerei Leifert habe seit Januar 2025 die Bäckerei und Konditorei zu 90 Prozent auf Tagesarbeit umgestellt. Die Teige werden also am Tag gemacht, und nachts wird gebacken. „Das gelingt uns durch lange Teigruhen und optimierte Arbeitsprozesse“, erklärt die Personalverantwortliche Nane Leifert. In der Nachtschicht würden dadurch noch drei Personen arbeiten.

Leifert: Verkürzte Arbeitszeiten

Im Verkauf konnte Leifert durch verkürzte Schichten in weiten Teilen die Ruhephasen für die

Mitarbeitenden verlängern. Ziel sei es, die Schichten auf sechs bis sieben Stunden zu begrenzen.

In den Backstuben von Cadera werde nachts viel gearbeitet. Und das könnte eine Belastung für die Angestellten sein. „Wir bemühen uns, durch technische Hilfsmittel im Verkauf und in den Backstuben die Belastung zu reduzieren“, sagt Geschäftsführerin Imke Wolf-Doettinchem.

Die Gewerkschaft appelliert an die Bäckereien, die Jobs der Branche attraktiver zu machen. Denn gut die Hälfte der Befragten beklagen laut der NGG, oft Überstunden machen zu müssen. Das ist ein Ergebnis des „Bäckerei-Monitors“, den die Hans-Böckler-Stiftung im Auftrag der NGG gemacht hat. Die Gewerkschaft hat zum ersten Mal bundesweit 1.400 Beschäftigte im Bäckerhandwerk und in der Brotindustrie befragt. Künftig soll es die Branchen-Analyse einmal pro Jahr geben.

Fehlender Nachwuchs im Bäckerhandwerk?

Beim ersten „Bäckerei-Monitor“ haben mehr als acht von zehn Beschäftigten angegeben, dass sie oft Zeitdruck und Stress

im Job erleben. Knapp die Hälfte arbeitet mit wenig Pause. 84 Prozent beklagen, dass Personalmangel im eigenen Betrieb zu spürbaren Belastungen führe.

Bäckerei Meyer hat insgesamt 103 Filialen, sieben sind in Wolfsburg und Umgebung. Personaler Joes Kohnert, der für mehr als tausend Mitarbeiter zuständig ist, sagt, dass viele Menschen ab Freitag freihaben wollen und sich deshalb nicht für die Branche entscheiden. Dabei müssten die Mitarbeitenden gar nicht jedes Wochenende arbeiten. „Manche Minijobber, die noch woanders arbeiten, sind jedes zweite Wochenende im Dienst“, so Kohnert.

Die Gewerkschaft NGG macht den fehlenden Nachwuchs im Bäckerhandwerk für die Herausforderungen am Arbeitsplatz verantwortlich. Um beispielsweise mehr Auszubildende zu bekommen, müssten Anreize wie bessere Arbeitsbedingungen geschaffen werden.

Vom Mangel an Nachwuchskräften spricht die Personalerin von Leifert nicht. Aktuell seien drei Stellen im Verkauf offen und das Unternehmen bietet noch zwei Ausbildungsplätze in

der Bäckerei an. In der Backstube seien alle Stellen besetzt. „Es gibt immer wieder Jahre mit vielen starken Bewerberinnen und Bewerbern“, betont Nane Leifert.

Cadera sucht laut der Geschäftsführerin kontinuierlich Mitarbeitende – sowohl für den Verkauf als auch Konditoren und Bäcker für die Backstuben sowie Fahrer. „Während wir im Verkauf viele Quereinsteiger aus den verschiedensten Branchen zusätzlich zu den Fachkräften einsetzen können, brauchen wir in der Backstube vorwiegend ausgebildete Bäcker und Konditoren und die sind schwer zu finden“, erklärt Imke Wolf-Doettinchem.

Bäckereien setzen auf Migranten

Insgesamt gibt es der NGG zufolge aktuell in den zehn Betrieben des Backgewerbes in Wolfsburg 26 Auszubildende – vom Bäcker-Azubi bis zur Auszubildenden im Fachverkauf. Die NGG beruft sich bei den Angaben zu Betrieben und Beschäftigten im Backgewerbe auf Zahlen der Arbeitsagentur.

Beim Bäckerei-Nachwuchs sieht die NGG einen Trend: Im-

mer häufiger setzten Bäckereien in der Region auf Migranten. Bäckerei Meyer hat 33 vietnamesische Auszubildende in der Produktion, Konditorei und Verkauf. Personaler Joest Kohnert betont, dass sie mit den „fleißigen und motivierten Mitarbeitenden gute Erfahrungen“ gemacht haben. Kohnert sagt: „Sie sprechen schon ein bisschen Deutsch und besuchen die Sprachschule.“

So entwickeln sich die Preise

Die Preise für Brot und Brötchen sind laut Nane Leifert relativ stabil. Im Vergleich zur Inflation im Lebensmittelbereich seien die Preise gering gestiegen. Cadera erklärt, dass die Branche sehr personalintensiv sei. Daher haben Lohnerhöhungen einen starken Effekt auf die Preise. „Aktuell ist eine starke Erhöhung des Mindestlohns im Gespräch“, gibt Imke Wolf-Doettinchem bekannt. Demnach würden nicht nur die Mitarbeitenden mehr Geld erhalten, die Mindestlohn bekommen, sondern auch alle anderen. Denn mehr Erfahrung und eine bessere Ausbildung müssten sich Wolf-Doettinchem zufolge weiterhin auszahlen.