

Betriebsbefragung zur Verwendung von Mahlerzeugnissen

Aufgrund von Diskussionen der letzten Monate in der Fachwelt und -presse über die Höhe des Brotverbrauchs möchte die GMF versuchen, die Berechnung des Verbrauchs in Deutschland auf Basis von Vermahlung und Backproduktion transparenter und zuverlässiger zu machen. Mit einer Warenstrom-Analyse sollen die Zahlenwerte aussagekräftiger werden, mit denen sowohl Backgewerbe und Müllerei, wie auch CMA, GMF und Detmold an die (Fach-) Öffentlichkeit treten. Dafür bitten wir Sie um Ihre Unterstützung mit dem untenstehenden Fragebogen in Tabellenform. Dazu kurz folgende Erläuterungen:

Zunächst benötigen wir Angaben, um die im Backgewerbe verwendeten Mengen an Mahlerzeugnissen mit den von den Mühlen abgesetzten Mengen vergleichen zu können. Wenn Sie aus

betriebsinternen Gründen keine absoluten Zahlen nennen möchten, geben Sie bei Frage 1 nur die prozentualen Werte an.

Besonders wichtig ist die Frage 2, damit wir den sich verändernden Markt auf der Produktionsseite besser beschreiben können. Ergänzend bitten wir Sie, auch die Fragen 3 und 4 zu beantworten, die zusätzliche, interessante Daten zur Marktbeschreibung und -entwicklung auf der Produktionsseite liefern können.

Die angegebenen Daten werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt und dienen ausschließlich dazu, aufgrund der Angaben aus mehreren Betrieben aggregierte Werte für die Warenströme zu ermitteln.

Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

1. Einkauf von Mahlerzeugnissen Tonnen/Jahr insgesamt = 100 %				
aus Weizen (einschl. Dinkel) %		aus Roggen %		Vormischungen/Fertigmehle %
<u>davon</u> Typenmehle ... %	<u>davon</u> Backschrot/ Vollkornschrot/ Vollkornmehl ... %	<u>davon</u> Typenmehle ... %	<u>davon</u> Backschrot/ Vollkornschrot/ Vollkornmehl ... %	<i>Wenn Sie in Ihrem Betrieb nennenswerte Mengen an Mehlen/Schroten anderer Getreidearten verwenden, bitte hier eintragen (s. aber auch Frage 3 !)</i> / / Tonnen/Jahr

2. Verwendung von Mahlerzeugnissen für die Herstellung von... insgesamt = 100 %

<p>Brot</p> <p>(jeweils <u>einschl.</u> Spezialbrote wie Mehrkorn etc. auf entsprechender Teigbasis)</p> <p style="text-align: right;">... %</p>	<p>Kleingebäck</p> <p style="text-align: right;">... %</p>	<p>Fein-Backwaren</p> <p>aus süßen Teigen (einschl. Mürb-, Biskuitteige etc.)</p> <p style="text-align: right;">... %</p>	<p>Herzhafte Backsnacks</p> <p>(Snacks, Pizzazungen, Zwiebelkuchen, Pasteten etc.)</p> <p style="text-align: right;">... %</p>	<p>Produkte zum Fertigbacken</p> <p>(einschl. TK-Teiglinge an andere Betriebe)</p> <p style="text-align: right;">... %</p>
<p><u>darin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Schrot- und Vollkornbrote Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel % Retouren im Mittel % <hr/> - „dunkle“ Brote (Roggen-/Roggenmischbrote) Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel % Retouren im Mittel % <hr/> - „helle“ Weizenmischbrote Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel % Retouren im Mittel % 	<p><u>darin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - „normale“ Brötchen/Semmel/Schrippen Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel ... % Retouren im Mittel ... % <hr/> - Spezialbrötchen Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel ... % Retouren im Mittel ... % <hr/> - Besondere Kleingebäcke (Laugengebäcke Croissants etc.) Anteil an Produktion ... % Brotausbeute im Mittel ... % Retouren im Mittel ... % 	<p><u>darin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - süße Teilchen, Plunder-, Siedegebäcke etc. Anteil ... % <hr/> - Blechkuchen Anteil ... % <hr/> - Platz, süße Hörnchen etc. Anteil ... % <hr/> - Stollen, Plätzchen, Kekse Spekulatius etc. Anteil ... % <hr/> - Torten/Kuchen Anteil ... % 	<p><u>darin</u></p> <p>nur, falls möglich: Benennen Sie bitte hier diejenigen 3 Produkte mit den höchsten Produktions- (oder Umsatz-) Anteilen in Ihrem Betrieb für diesen Produktbereich:</p> <p>..... % % %</p>	<p><u>darin</u></p> <p>nur, falls möglich: Benennen Sie bitte hier diejenigen 3 Produkte mit den höchsten Produktions- (oder Umsatz-) Anteilen in Ihrem Betrieb für diesen Produktbereich:</p> <p>..... % % %</p>

3. Einkauf von Zutaten im Bereich „Körner & Co.“		4. Einkauf weiterer „Grund“-Zutaten	
Zutaten aus „Nicht-Brotgetreide“ Tonnen/Jahr dazu zählen Körner oder Verarbeitungs- Produkte wie Flocken/Grits etc. aus Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Triticale, Buchweizen und Pseudocerealien (Amaranth etc.)	andere Zutaten pflanzlicher Herkunft Tonnen/Jahr dazu zählen Ölsaaten, Nüsse, Rosinen (u.a. Trockenfrüchte), Kümmel (u.a. Gewürze), Zwiebeln, Speisekleie, Getreidekeime, Sojaerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Malzflocken	Zucker Tonnen/Jahr ----- Backfette Tonnen/Jahr davon Butterfette %	Backhefe Tonnen/Jahr ----- Salz Tonnen/Jahr davon Jodsalz %
Zusatzfrage „Sauerteig“: Für die Teigsäuerung wird zu% Sauerteig aus betriebseigener Führung verwendet.			

5. Für regional-statistische Zwecke...

geben Sie bitte hier die erste Ziffer der Postleitzahl ihres (Haupt-)Produktionsbetriebes an:

*Rücksendung des Fragebogens, wenn gewünscht auch anonym, bitte an: GMF, Postfach 300165, 53181 Bonn
oder per Fax an 0228 / 47 97 559*