

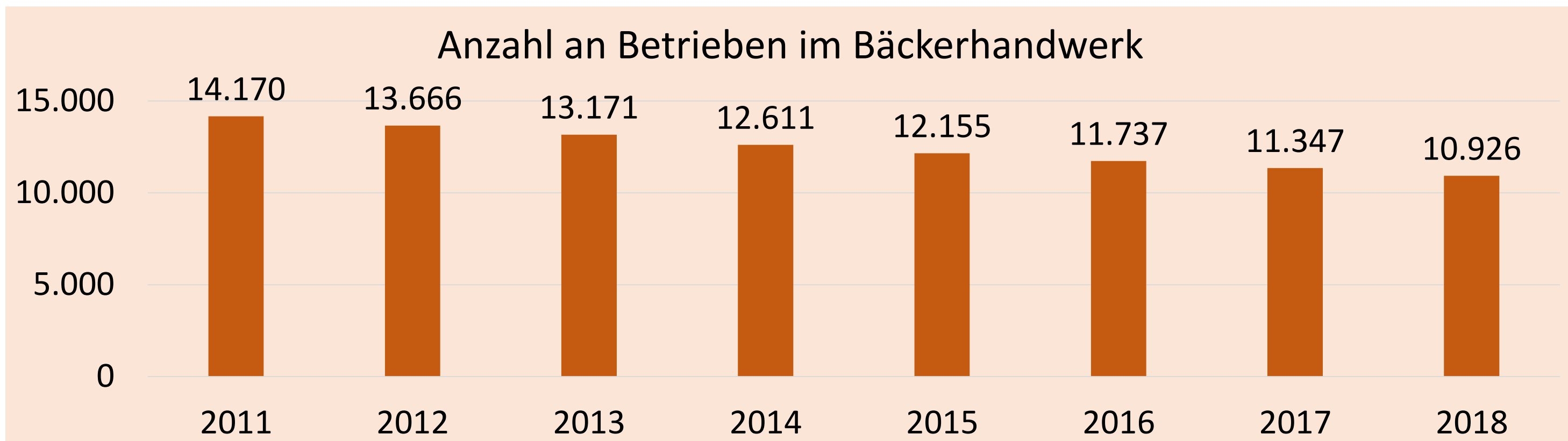
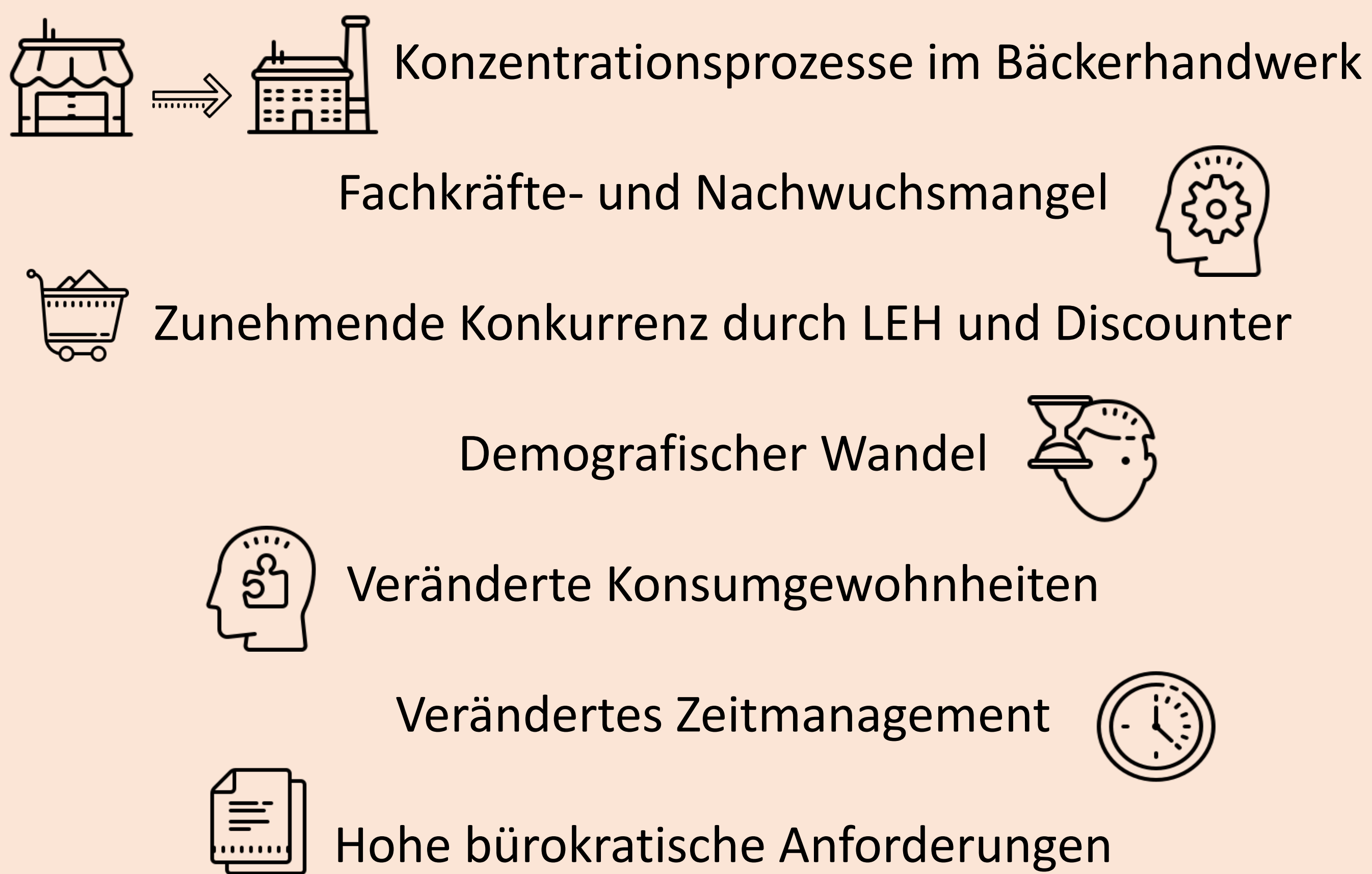
Das Bäckerhandwerk von morgen – Wettbewerb und Positionierungsbestimmung

Prof. Dr. Rainer Kühl, Daria Sänger

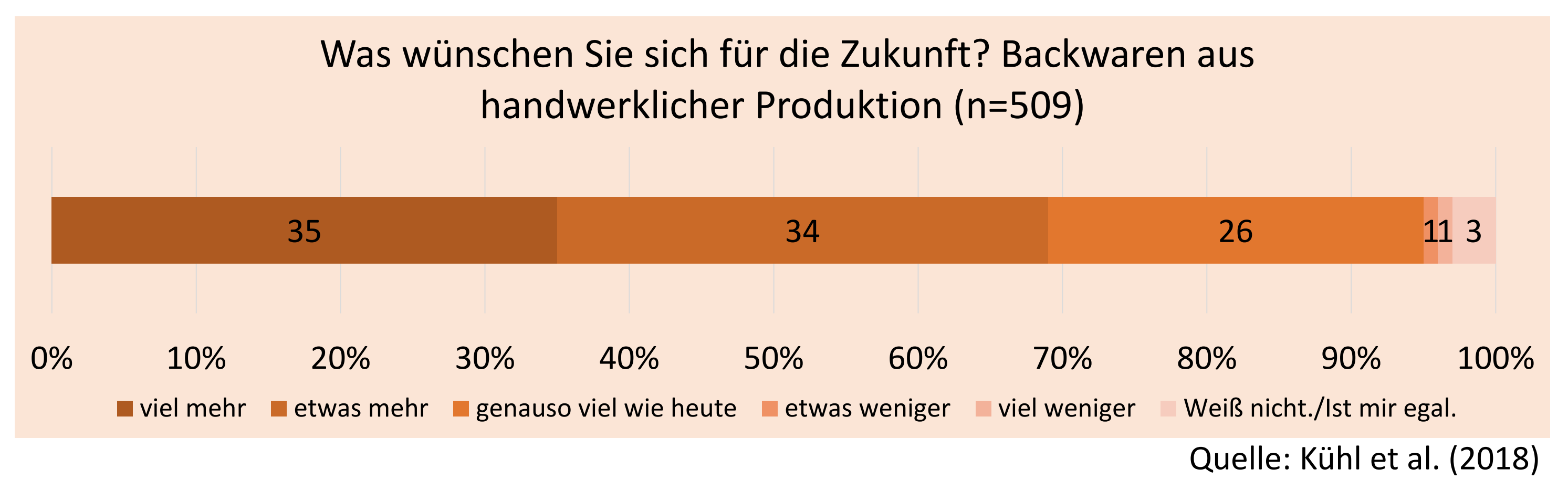
Institut für Genossenschafts- und Kooperationswesen an der Justus-Liebig-Universität Gießen

Themenschwerpunkt: Entwicklung innovativer Konzepte zur Verbindung der handwerklichen Lebensmittelproduktion innerhalb der Lebensmittelkette

Ausgangslage und Herausforderungen:



95% der Verbraucher wünschen sich aber mindestens genauso viele Backwaren aus handwerklicher Herstellung wie bisher...



Fragestellungen:

- Welche Motivation haben Kunden, im LEH ihre Backwaren zu kaufen?
- Lässt sich die Wertschätzung der Konsumenten für handwerkliche Herstellungsprozesse eindeutig bestimmen?
- Wie findet Innovation derzeit in den Bäckereien statt?
- Wo liegen mögliche Differenzierungs- und Innovationspotenziale für Handwerksbäckereien?

Vorgehen:



Zielsetzung:

- Gewinnung neuer Erkenntnisse für innovative Vermarktungsstrategien
- Untersuchung des Status Quo auf Seiten der Konsumierenden und der Handwerksbäckereien
- Aufdeckung von Innovationspotenzialen



Methoden:

- Gruppendiskussion
- Inhaltsanalyse
- Repräsentative Befragung
- Kreative Ideenwerkstatt
- Experteninterviews
- Literaturrecherche
- etc.

Literatur:

KÜHL, R.; PIPER, A.; HÖHLER, J.; ENGLERT, C. (2018): Perspektiven und Entwicklungstendenzen der Lebensmittelproduktion für den Standort Deutschland - Wie sehen das die Beteiligten? Wie wird den Herausforderungen begegnet? Studie im Auftrag der Heinz-Lohmann-Stiftung, Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen, detaillierte Ergebnisse der einzelnen Befragungen mit Tabellen und Charts zur Studie (202 Seiten).
ZVDB (2018): Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2011 bis 2018. Online im Internet, URL: <https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten/> (zuletzt abgerufen am 20.11.2019)