

Praxisnahe Maßnahmen beim Mindestlohn

Ab dem 1. Januar 2026 gilt der neue Mindestlohn. Es wird höchste Zeit, die bisherigen Löhne auf den Prüfstand zu stellen. Eine Arbeitshilfe.

Von Ralf Valerius, Unternehmensberater

Die Beschäftigung mit dem Mindestlohn und seiner immer wiederkehrenden Erhöhung ist für Inhaber von Bäckereibetrieben von großer Bedeutung. Nachfolgend sind einige Hilfestellungen zusammengetragen, um eine Grundlage für die Lohngestaltung und die tatsächlich anfallenden Lohnkosten zu schaffen — bei unterschiedlichen Mindestlohnsätzen. Die Werte erlauben eine Personaleinsatzplanung und bilden die Grundlage für betriebswirtschaftliche Überlegungen — auch und gerade bei einem weiteren Anstieg des Mindestlohns ab dem 1. Januar 2026. Der selbstständige Bäckermeister sollte versuchen, bei einem überwiegenden auf handwerklichen Produkten ausgerichteten Bäckereibetrieb die Gesamtpersonalkosten unter 45 Prozent zu halten. Ab dem 1. Januar 2026 erhöht sich der gesetzliche Mindestlohn um acht Prozent, gefolgt von einer weiteren Steigerung um fünf Prozent im Jahr 2027. Erfahrungsgemäß fordern auch Fachkräfte eine entsprechende Anpassung ihrer Gehälter, um

den Abstand zum Mindestlohn zu wahren. Dadurch steigen die gesamten Personalkosten für das Unternehmen überproportional an, was eine sorgfältige Überprüfung der Lohnstruktur und gegebenenfalls betriebswirtschaftliche Maßnahmen erforderlich macht. Aus der Tabelle wird ersichtlich, dass schon vor dem 1. Januar 2026 die Stundenkosten eines oder einer Angestellten im Bäckereigewerbe statt 12,82 Euro als Mindeststundenlohn bei mindestens 19,40 Euro liegen, wenn man die üblichen Nebenkosten in Höhe von 6,58 Euro hinzurechnet. Nach der Mindestlohn-Erhöhung muss man von 7,09 Euro Nebenkosten ausgehen, die zuzurechnen sind. Ein weiteres Jahr später sind es dann 7,43 Euro, die die Stundenkosten auf in Summe 22,03 Euro klettern lassen. Der Bäcker kann und sollte unbedingt prüfen, ob eine Preisanpassung in Betracht gezogen wird oder ob es andere Maßnahmen gibt, um die Rentabilität und damit den Fortbestand seines Betriebes zu sichern.

Der Autor

Ralf Valerius ist gelernerter Bäcker und studierter Betriebswirt mit langjähriger Berufserfahrung als Unternehmensberater. Er betrachtet Bäckereiunternehmen ganzheitlich und unterstützt mit seinem Team nicht nur dabei, den ökonomischen Erfolg zu sichern, sondern auch die Unternehmensziele zu formulieren und zu erreichen.
Weitere Infos: www.ub-valerius.de

Foto: UB Valerius 2025



Weitere Maßnahmen. Neben einer Preisanpassung sollte der Unternehmer — gegebenenfalls mit professioneller Unterstützung durch ein Beratungsunternehmen — die Arbeitsabläufe innerhalb des Betriebs analysieren. Manch einer, über Jahre hinweg eingefahrener Ablauf könnte sich dabei als ineffektiv erweisen. Auch der Weg in eine Digitalisierung bietet grundsätzlich mehr Chancen als Risiken, denn Kassen-, Bestell- oder Produktionsprozesse lassen sich in di-

Bezeichnung	Betrag	%	Betrag	%	Betrag	%
Grundstundenlohn brutto	12,82 €	100 %	13,90 €	108 %	14,60 €	114 %
Arb. Sozialversicherung	2,69 €	21 %	2,92 €	21 %	3,07 €	21 %
Berufsgenossenschaft	0,18 €	1 %	0,19 €	1 %	0,20 €	1 %
Urlaubsgeld/Weihnachtsgeld	0,36 €	3 %	0,36 €	3 %	0,36 €	2 %
Fehlzeitkosten durch Krankheit	0,60 €	5 %	0,65 €	5 %	0,68 €	5 %
Fehlzeitkosten durch Feiertrage	0,84 €	7 %	0,91 €	7 %	0,95 €	7 %
Schulungskosten	0,12 €	1 %	0,12 €	1 %	0,12 €	1 %
Fehlzeitkosten durch Urlaub	1,79 €	14 %	1,94 €	14 %	2,04 €	14 %
Summe Nebenkosten	6,58 €	51 %	7,09 €	51 %	7,43 €	51 %
Stundenkosten Kalk. Ansatz	19,40 €	151 %	20,99 €	151 %	22,03 €	151 %
Index	100 %		108 %		114 %	
Personalkostenquote	27 %					
Soll Stundenleistung	80,00 €		86,00 €		90,00 €	
Urlaubsgeld/Weihnachtsgeld	600,00 €					
Schulungskosten	200,00 €					
Fehlzeiten durch Krankheit	10,00					
Fehlzeiten durch Feiertage	14,00		Kann in den einzelnen Bundesländern abweichen			
Fehlzeiten durch Urlaub	30,00					
Ø wöchentliche Stundenzahl	38,50		kann von Tarifverträgen abweichen			
Ø Monatliche Stundenzahl	167					
Ø tägliche Stundenzahl	7,70					

Quelle: UB Valarius 2025 / Grafik: BZ 2025



Diese Übersichtstabelle enthält die Grundlage für die Berechnung der Stundenkosten. Sie zeigt die Plankosten pro Stunde auf Basis des Mindestlohns — einschließlich aller (zum Teil geschätzten) Nebenkosten. Nach einer kurzen Registrierung steht Ihnen die Tabelle zum Download und zur individuellen Berechnung der Stundenkosten kostenfrei zur Verfügung. Scannen Sie dazu den nebenstehenden QR-Code oder nutzen Sie die Kurz-URL: <https://baeckerwelt.de/?p=32038>

gitaler Form besser überwachen und modifizieren. Bei der Analyse der Schichtplanung ergeben sich nicht selten gute Möglichkeiten, diese effizienter zu gestalten. Das gilt auch für die Entstehung von Überstunden und Doppelbelegung. Es ist für Arbeitnehmer und Arbeitgeber fast immer günstiger, Überstunden zu vermeiden und stattdessen die Arbeitszeiten flexibler zu nutzen. Auf diesem Weg kann man oft eine teure Personalaufstockung umgehen. Reichen alle diese Maßnahmen nicht aus, bleibt jedoch der Weg einer Filialschließung nicht aus. Das ist für Kunden ebenso schmerzlich wie für die Angestellten. Doch zuvor hilft es manchmal, nur die Öffnungszeiten zu reduzieren — ein Kompromiss auf Zeit, der nicht selten eine erfolgreiche Dauerlösung darstellt. Übersehen wird gelegentlich, ein Auge auf die Warenausfälle bei Eigenprodukten zu haben. Diese sollten in der Regel nicht höher als 15

Prozent des Warenwertes liegen. Auf diese Weise kann die Erhöhung des Mindestlohns ein guter Anstoß sein, das eigene Unternehmen gründlich und von unterschiedlichen Seiten aus zu durchleuchten.

Ausnahmen vom gesetzlichen Mindestlohn

- Personen unter 18 Jahren ohne abgeschlossene Berufsausbildung.
- Auszubildende erhalten eine tariflich oder gesetzlich geregelte Ausbildungsvergütung.
- Langzeitarbeitslose: Für Arbeitnehmer, die unmittelbar vor der Beschäftigung mindestens ein Jahr lang arbeitslos waren, gilt der Mindestlohn erst nach sechs Monaten Beschäftigung.
- Selbstständige fallen nicht unter das Mindestlohngesetz.