



AUS TRADITION.

Mit Liebe.

GESCHÄFTSBERICHT
2017–2018

**Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.**





iba

DAS HANDBWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

AUS TRADITION.

Mit Liebe.

GESCHÄFTSBERICHT 2017–2018



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

INHALT



VORWORT

1. DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG: DAS HOCH GEHT WEITER

4

8

2. ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

12

2.1. Die Entwicklung im Bäckerhandwerk: Marktstellung gefestigt

12

2.2. Zukunft und Ausbildung: An Engagement mangelt es nicht

17

2.3. Initiativen

21

2.3.1. Die Deutsche Brotkultur: eine Bestandsaufnahme

21

2.3.2. Tag des Deutschen Brotes: Ehre dem Grundnahrungsmittel Nummer eins

22

2.3.3. Die Bäckerwalz: eine Tradition, die wieder lebt

23

2.4. Bäckernationalmannschaft

25

2.5. Die iba 2018: unendlich einzigartig

26

2.6. Betriebe unterstützen, Herausforderungen meistern

27

2.6.1. Betriebswirtschaft

28

2.6.2. Betriebstechnik

30

2.6.3. Rahmenverträge: Bäcker können fast 40 Prozent günstiger fahren

32

2.7. Sach- und Rechtsthemen

32

2.7.1. Lebensmittelrecht: für Kunden und Betriebe

32

2.7.2. Wettbewerbsrecht: Zentralverband stärkt Fairness und Anerkennung

46

2.7.3. Förderrecht: Mittelstand auf dem Land stärken

50

2.7.4. Energie: Belastungen sind unzumutbar

51

2.7.5. Arbeitszeitgesetz: Bäcker für neue Sonn- und Feiertagsregelung

58

2.7.6. Datenschutzrecht

61

2.7.7. Bürokratieabbau: spürbare Entlastung schaffen

63



3. DIE WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

68

3.1. Bäckman: Frühstück ist Heldensache

68

3.2. Nachwuchskampagne: Back dir deine Zukunft

69

3.3. Imagekampagne: Deutsche Innungsbäcker – Aus Tradition. Mit Liebe.

71

3.4. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Information schafft Reputation

73

KAPITEL I

**4. FORTBILDUNG:
QUALITÄT HEUTE UND MORGEN** 78

**4.1. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim** 78

4.2. Die ADB-Partner 81



5. WEITERE ORGANISATIONEN 88

5.1. Deutsches Brotinstitut 88

**5.2. Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten
des Deutschen Bäckerhandwerks** 91

**5.3. Förderungswerk für die Beschäftigten
des Deutschen Bäckerhandwerks** 93

**5.4. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein:
Solidarität unter Bäckern** 94

5.5. Deutscher Bäckerkeglerbund 94

5.6. Deutscher Bäckersängerbund: hörbarer Genuss 97

5.7. Die Bäckerfachvereine: Wertvolles weitergeben 98

5.8. Dachverbände 100

5.8.1. National 100

5.8.2. International 102



6. ORGANISATION UND STRUKTUR 106

6.1. Präsidium 106

6.2. Geschäftsstelle 107

6.3. Vorstand 108

6.4. Ausschüsse 111

6.5. Vertretungen in anderen Organisationen 114

6.6. Mitarbeiter 118

VORWORT

*Liebe Leserinnen,
liebe Leser,*

wir blicken auf ein Geschäftsjahr voller politischer Diskurse, Unsicherheiten und Hängepartien zurück. Wir leben und arbeiten in bewegten Zeiten, aber das Deutsche Bäckerhandwerk bleibt beständig. Dabei überzeugt es gleichermaßen durch Tradition und Innovation.

Die Bundestagswahl mit langwierigen Sondierungsgesprächen und Koalitionsverhandlungen brachte einen für unser Bäckerhandwerk eher enttäuschenden Koalitionsvertrag. Dringliche wirtschaftspolitische Themen wurden nicht aufgegriffen, und die Ernährungspolitik plant neue Belastungen für die Innungsbetriebe.

International war 2017 vom Anstieg des Populismus, dem Schwinden alter Gewissheiten und politischer wie gesellschaftlicher Instabilität geprägt. Ungeachtet vieler Unsicherheiten befindet sich die Weltwirtschaft weiter im Aufschwung. Nach einem Wachstum der Weltwirtschaft 2017 um

3,7% rechnet der Internationale Währungsfonds für 2018 und 2019 sogar mit einem Zuwachs von 3,9%. Gerade wir in Deutschland können mit Stolz sagen, dass es uns gut geht! Wachsende Wirtschaft, sinkende Arbeitslosenquote und sogar die Geburtenrate steigt; alles Zeichen der guten Konjunktur.

Das Bäckerhandwerk konnte 2017 erneut seine Umsätze um 1,3% auf nun 14,48 Mrd. € steigern. Erstmals seit 2010 nahm die Anzahl der Beschäftigten wieder leicht zu. Besonders bemerkenswert: Auch die Zahl der Auszubildenden, unserer zukünftigen Bäcker, stieg zum ersten Mal in diesem Jahrzehnt um 1,7%, während die Zahl der werdenden Fachverkäufer nur leicht zurückging. Wir ruhen uns dennoch nicht aus: Natürlich bleibt die erfolgreiche Nachwuchsgewinnung eine unserer wichtigsten Aufgaben.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks konnte im vergangenen Jahr gemeinsam mit den Landesverbänden, den Innungen und den Mitgliedern bedeutende Themen anstoßen und voranbringen. Hierbei steht die politische Lobbyarbeit im Mittelpunkt: Die EEG-Umlage und damit die Finanzierung der Energiewende rückten durch unsere Arbeit stärker in den Fokus der Öffentlichkeit.

Neben unseren unermüdlichen Bemühungen zum Bürokratieabbau und damit zur Entlastung speziell unserer kleinen und mittelständischen Betriebe waren vor allem drohende Diesel-Fahrverbote und die Umsetzung der neuen Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) Schwerpunkte unserer Tätigkeiten. Zur DSGVO, wie auch zum Thema Acrylamid, erhielten unsere Mitglieder umfangreiche Informationsmaterialien. Die Forderung nach flächendeckenden Kontrollen der Acrylamidwerte konnte ebenso wie unsinnige Farbtafeln im Verkaufsraum abgewendet werden. Die Farbe der Kruste sagt nun mal nicht zwangsläufig etwas über eventuelle Gefahren für die Gesundheit aus.

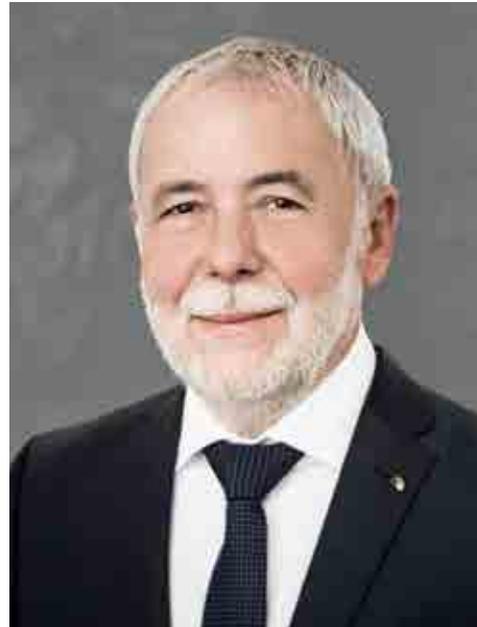
Um das Bewusstsein beim Verbraucher für handwerklich hergestellte Backwaren weiter zu stärken, setzt der Zentralverband auf weitreichende Kommunikationsmaßnahmen. „Wir sind Innungsbäcker“ ist eine unserer Botschaften, unter der Innungsmitglieder zeigen, was die Kunden in ihren Bäckereien an Qualität erwartet.

Seit 70 Jahren kämpfen wir für unser Deutsches Bäckerhandwerk. Die Branche hat sich stark gewandelt, die Standesorganisation vielerorts

ebenfalls. Die Frage, ob Praxis und Interessenvertretung noch kongruent sind, war Motivator, im Frühjahr 2018 eine bundesweite Umfrage zur Verbandsarbeit zu starten. Die Ergebnisse werden uns allen helfen, auch in Zukunft erfolgreich und passgenau für unsere Mitglieder da zu sein.

Im September tauscht sich die Branche über Marktneuheiten und Innovationen auf der iba, der Weltmesse des Bäcker- und Konditorenhandwerks, aus. Auch wir werden unser starkes Handwerk präsentieren, hierzu laden wir Sie herzlich nach München ein! Als Gastgeber freuen wir uns, den Messebesuchern aus Deutschland und aller Welt einmal mehr die Brotkultur unseres Landes nahezubringen und zu zeigen, dass Brot von den deutschen Innungsbäckern „Aus Tradition. Mit Liebe.“ gebacken wird.

Lassen Sie uns auch im kommenden Geschäftsjahr wieder gemeinsam hart dafür arbeiten, dass sich die Menschen in Deutschland auf bewährtes, qualitatives und innovatives Handwerk der Innungsbäcker und den hochwertigen Genuss ihrer Produkte verlassen können. Auf uns können Sie jedenfalls zählen!



Herzlichst Ihr

MICHAEL WIPPLER
Präsident



Herzlichst Ihr

DANIEL SCHNEIDER
Hauptgeschäftsführer

Liebe geht durch den
Magen – bei uns zuerst
durch die Hände





KAPITEL EINS



Klassische Wägestücke gab es früher in jeder Bäckerei. Durch das Aufkommen digitaler Waagen werden sie mittlerweile in ihrer eigentlichen Funktion nicht mehr gebraucht - wenn sie heute von Bäckern eingesetzt werden, dann zum Flachdrücken von Teigstücken.

1. DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG: DAS HOCH GEHT WEITER

Deutschland erlebt weiterhin eine Fortsetzung der bereits seit knapp zehn Jahren andauernden Aufschwungphase. Auch in den kommenden Jahren wird mit einer positiven wirtschaftlichen Entwicklung gerechnet.

BIP PLUS 2,2 PROZENT

Das preis- und kalenderbereinigte Bruttoinlandsprodukt (BIP) wuchs im Jahr 2017 gegenüber dem Vorjahr um 2,2%, also nochmals stärker als im Vorjahr. Davon entfielen 0,2 % auf den Außenbeitrag, 0,7% auf Bruttoinvestitionen, 1,1 % auf die privaten und 0,3 % auf die staatlichen Konsumausgaben. Die Ausfuhren stiegen um 4,7%, die Importe um 5,2%. Die stärkste Zunahme gab es im Wirtschaftsbereich „Information und Kommunikation“ (+3,9%). Auch die Bauinvestitionen nahmen gegenüber dem Vorjahr stark zu (+2,6%).

REALLÖHNE PLUS 0,6 PROZENT

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten stiegen 2017 um durchschnittlich 2,4%. Nach Abzug der Inflationsrate bedeutet das eine mittlere Reallohnsteigerung von 0,6%. Die durchschnittliche

Inflationsrate lag im Vergleich zu 2016 bei 1,8%. Der von der Europäischen Zentralbank (EZB) angepeilte Zielwert von 2,0% wurde damit das erste Mal seit Jahren fast erreicht.

NAHRUNGSMITTEL ERNEUT 3 PROZENT TEURER

Die Nahrungsmittelpreise zogen 2017 im Schnitt um 3,0% an. Dieses Plus übertrifft die Zunahme im Vorjahr deutlich. Am stärksten stiegen die Preise für Speisefette (+21,4%), Molkereiprodukte (+9,7%) sowie Fisch und Fischwaren (+3,8%). Brot und Getreideerzeugnisse verteuerten sich durchschnittlich um 0,4%. Ebenfalls deutlich über dem Vorjahr lagen die durchschnittlichen Preise für Zeitungen und Zeitschriften (+8,0%) sowie für Tabakerzeugnisse (+4,0%).

In einigen Bereichen sanken die Preise im Jahr 2017. Zum Beispiel wurden Eier um 0,3% günstiger. Am stärksten reduzierten sich die Preise für Rundfunk-, Fernseh- und Videogeräte (-3,1%). Auch Haushaltsgroßgeräte waren 1,4 % günstiger als im Vorjahr.

MODERATER PREISANSTIEG ERWARTET

Für das laufende Jahr 2018 gehen Wirtschaftsprognosen von einer durchschnittlichen Zunahme der Verbraucherpreise um 1,8% aus. Für das kommende Jahr 2019 wird eine Zunahme um 2,0 % erwartet. Vergleicht man die Verbraucherpreise von Mai 2018 mit denen des Vorjahresmonats, ergibt sich eine mittlere Teuerung von 2,2%.

ERNEUT MEHR JOBS:

44,3 MIO. MENSCHEN IN ARBEIT

Auch 2017 blieb der Arbeitsmarkt robust und entwickelte sich dynamisch. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg um 638.000 auf 44,3 Mio. (+1,5%). Davon waren 32,16 Mio. sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse, also 721.655

mehr als im Jahr zuvor. Damit nahm diese Beschäftigungsform wieder überproportional zu. Auch das Arbeitsvolumen nahm um 1,2% auf insgesamt über 60 Mrd. Stunden zu und liegt nur noch knapp unter dem Höchstwert seit der Wiedervereinigung aus dem Jahr 1991.

Die Zahl der Erwerbslosen nach Definition der Bundesagentur für Arbeit sank 2017 im Vergleich zum Vorjahr um 5,9% auf durchschnittlich 2,5 Mio. Die Arbeitslosenquote sank weiter: auf 5,7% nach 6,1% im Vorjahr.

AUSBLICK 2018: DAS HOCH GEHT WEITER

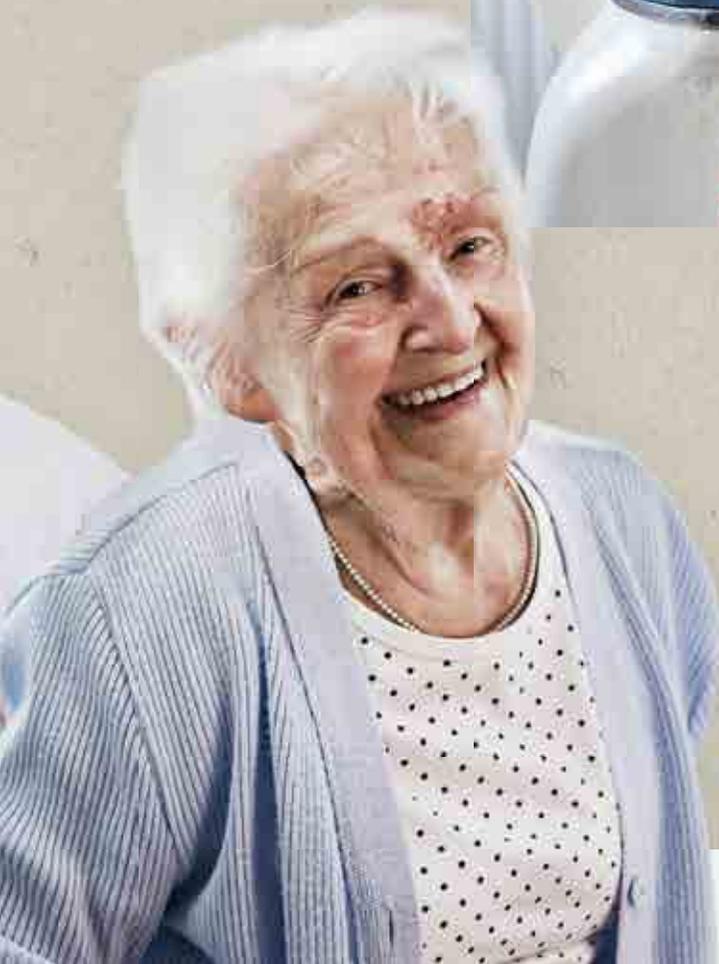
Perspektivisch dürfte sich 2018 die konjunkturelle Entwicklung fortsetzen. Die Bundesregierung hat ihre Schätzung zum BIP-Wachstum für 2018 auf +2,3% festgelegt. Es wird erwartet, dass der private Konsum Haupttreiber der wirtschaftlichen Entwicklung bleibt. Zusätzlich wird mit einer weiterhin starken Zunahme der Beschäftigtenzahlen gerechnet. Die Erwerbslosenquote soll erneut sinken. Auch für 2019 bleiben die Aussichten positiv. Das BIP wird dann voraussichtlich um 2,1% zunehmen.



Familie - Handwerk - Leidenschaft



KAPITEL ZWEI



Um 1890 musste Kleingebäck noch komplett von Hand portioniert und geformt werden. Seit den Dreißigerjahren unterstützen halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen den Arbeitsvorgang. Die oben abgebildete Eberhardt-Maschine mit Deutschem Reichspatent formt 30 gleichmäßige Rundlinge.

2. ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Seit 70 Jahren sichert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die Zukunft der Deutschen Innungsbäcker. Auf lokaler, regionaler, bundesweiter und europäischer Ebene vertritt er ihre Interessen. Mit seinem Engagement und in Zusammenarbeit mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen stärkt der Zentralverband das Bäckerhandwerk – in der politischen Diskussion genauso wie in der öffentlichen Meinungsbildung.



2.1. DIE ENTWICKLUNG IM BÄCKERHANDWERK: MARKTSTELLUNG GEFESTIGT

Gute wirtschaftliche Rahmenbedingungen wirkten sich auf das Jahr 2017 aus. Ein gutes Konsumverhalten der Verbraucher glich steigende Rohstoff- und Lohnkosten in den Bäckereibetrieben nahezu aus. Somit konnten die Deutschen Innungsbäcker ein positives Gesamtergebnis erzielen und das Jahr 2017 überwiegend zufriedenstellend abschließen.

BÄCKERHANDWERK SO PRÄSENT WIE NIE ZUVOR

Insgesamt erwirtschafteten 11.347 Meisterbetriebe einen Umsatz von 14,48 Mrd. €. Das ist ein Plus von 1,3% im Vergleich zum Vorjahr (14,29 Mrd. €). Die Zahl der Mitarbeiter pro Betrieb stieg dabei auf 24,1 und die Jahresumsätze auf 1,276 Mio. €. Auch wenn die Betriebszahlen erneut zurückgegangen sind (-3,4%) und das Deutsche Bäckerhandwerk weiterhin einem Konzentrationsprozess unterliegt, ist es mit seinen rund 46.000 Verkaufsstellen und ca. 15.000 mobilen Verkaufsfahrzeugen so präsent wie nie zuvor. Dieser Erfolg verdeutlicht einmal mehr, dass das Deutsche Bäckerhandwerk einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Mittelstandes – und somit auch ganz Deutschlands – ist.

Der Strukturwandel und damit einhergehend die Filialisierung im Deutschen Bäckerhandwerk schreiten kontinuierlich voran. Die Marktbedingungen ändern sich in regelmäßigen Abständen und verlangen stete Anpassungen. Trotz des Wandels prägt nach wie vor eine kleinbetriebliche Struktur das Deutsche Bäckerhandwerk. Diese wird in der Umsatzsteuerstatistik 2016 dokumentiert:

Die zunehmend größeren Bäckereiunternehmen mit mehreren Filialen waren auch 2017 die Treiber der positiven Umsatzentwicklung. Diese Betriebe mit einem Jahresumsatz von mehr als 5 Mio. € sind mit 4,8 % zwar die kleinste Gruppe der Bäckereien, erzielten aber 66,9 % des Gesamtumsatzes der Branche. Darauf folgten Betriebe mit 500.000 bis



Das Bäckerhandwerk ist so präsent wie nie zuvor

5 Mio. € Jahresumsatz (das sind 32,2% aller Betriebe). Diese steuerten 25,3% zum Gesamtumsatz bei. Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz (das sind 62,9% aller Betriebe) erwirtschafteten 7,8% des Gesamtumsatzes.

Bei sinkender Zahl der Betriebe und nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen erhöhte sich die Zahl der Filialen pro Betrieb. Dadurch stieg auch die durchschnittliche Betriebsgröße.

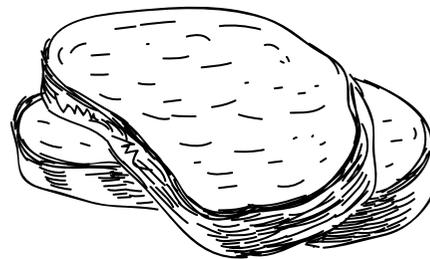
WETTBEWERB BLEIBT ANSPRUCHSVOLL

Neben den genannten positiven Entwicklungen bleibt das Wettbewerbsumfeld für die Bäcker unvermindert hart. Besonders der Lebensmittel-einzelhandel (LEH) entwickelt permanent neue Konzepte, die dem Bäckerhandwerk das tägliche Geschäft erschweren. Zudem drängen mehr und mehr Wettbewerber auf den Markt und versuchen, ihre Konzepte beim Verbraucher zu platzieren. Viele dieser Anbieter können die Grundbedürfnisse der Verbraucher nach Brot und Backwaren durchaus befriedigen. So findet ein Wettbewerb auf hohem Niveau statt.

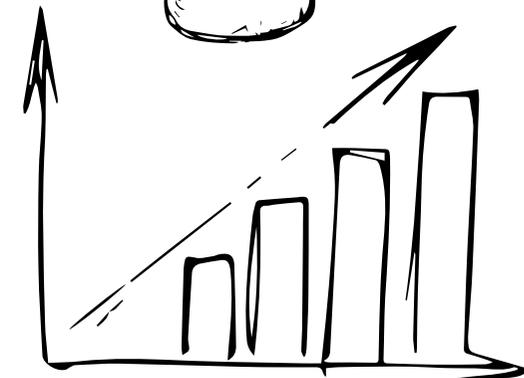
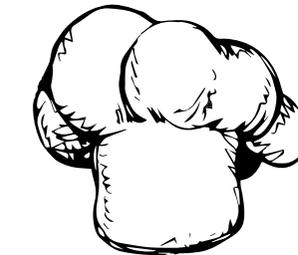
Bürokratische Hürden und Wettbewerbsverzerrungen durch die Politik erschweren die Situation zusätzlich und sind für die Betriebe des Bäckerhandwerks zu einer erdrückenden Last geworden.

AUSSER-HAUS-MARKT BLEIBT WACHSTUMSTREIBER

Zum Wachstumstreiber der Branche gehört seit Jahren der Außer-Haus-Markt. Auch im Jahr 2017 konnten die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Stellung in diesem Marktsegment beweisen und verbessern. Mit 1,068 Mrd. Besuchen (+2,0%) ist das Deutsche Bäckerhandwerk im Außer-Haus-Markt erneut Spitzenreiter im Marktsegment Quick-Service-Restaurants (QSR). Bäckereien verbuchen laut Konsumentenpanel CREST der npdgroup deutschland GmbH mittlerweile ein Fünftel aller Besuche für sich (20,0%).



Ausbildungsberuf Bäcker: endlich ein Zuwachs



DAS KONZEPT QUALITÄT GEHT AUF

Die Besinnung auf hochwertige und von Meisterhand gefertigte Produkte, die Qualität und Genuss in den Vordergrund stellen, hat sich neben dem Außer-Haus-Markt als Erfolg versprechendes Konzept etabliert. Das Verlangen der Verbraucher nach Vielfalt, Tradition, Regionalität und einer hervorragenden Qualität kann so in Gänze abgedeckt werden. Gleichzeitig entzieht sich das Bäckerhandwerk erfolgreich dem Preiswettbewerb mit Discountern.

ZAHLE DER BESCHÄFTIGTEN NAHEZU GLEICHBLEIBEND

Im Jahr 2017 stieg die Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk auf durchschnittlich 273.700. Damit gab es rund 400 Beschäftigte mehr als noch im Vorjahr (+0,1%). Betrachtet man die Beschäftigtenzahlen der vergangenen zehn Jahre, hat sich der Jahresschnitt nur marginal verändert, und langfristig sind die Beschäftigtenzahlen mit Ausnahme von kleinen natürlichen Schwankungen nahezu stabil geblieben.

AUSBILDUNGSBERUF BÄCKER: ENDLICH EIN ZUWACHS

Im Jahr 2017 beschäftigte das Bäckerhandwerk laut Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) insgesamt 17.301 Auszubildende. Das waren 573 Azubis weniger als im Vorjahr (-3,2%).

Aus diesem insgesamt negativen Trend konnte der Ausbildungsberuf Bäcker erstmals seit 1998 ausbrechen. Im Jahr 2017 ist ein Zuwachs um 1,7% auf 6.256 Bäcker-Azubis zu verzeichnen. Das entspricht 102 Auszubildenden mehr als noch im Vorjahr.

Die Zahlen bei den männlichen Auszubildenden stiegen um 3,8% auf 4.784 an. Die weiblichen Auszubildenden verloren dabei 4,7% (1.472). Neu abgeschlossen wurden 2.754 Ausbildungsverträge. Das waren 0,8% mehr als im Vorjahr.

Die Zahl der vorzeitig aufgelösten Verträge ist im Vergleich zum Vorjahr um 3,0% auf 1.301 gefallen.

AUSBILDUNGSBERUF FACHVERKÄUFER: ERNEUTE ABNAHME

Im Ausbildungsberuf Bäckereifachverkäufer ist zum achten Mal in Folge eine Abnahme der Auszubildenden zu verzeichnen. 2017 gab es 10.887 Auszubildende zum Bäckereifachverkäufer. Dies bedeutet einen Rückgang von 5,7% im Vergleich zum Jahr 2016. Die Zahl der männlichen Auszubildenden stieg um 19,7% auf 1.265 an. Die Zahl der weiblichen Auszubildenden dagegen sank um 8,3% (9.622). Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge fiel erneut um 4,2% auf 4.407. Mit 2.542 vorzeitig aufgelösten Verträgen sank der Wert im Vergleich zum Vorjahr um 6,6%.



DEUTLICH MEHR AUSBILDUNGSSTÄTTEN IN DEN ALTEN BUNDESLÄNDERN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker betrug zum 31. Dezember 2017 insgesamt 3.469 (Vorjahr: 3.504). Davon befinden sich 3.000 in den alten und 469 Betriebe in den neuen Bundesländern. Zum Bäckereifachverkäufer bildeten 2017 insgesamt 3.922 Betriebe aus (Vorjahr: 4.140), was einer Abnahme von 218 Betrieben beziehungsweise -5,3% (Vorjahr: -4,0%) entspricht. 3.593 der ausbildenden Betriebe befinden sich in den alten, 329 Betriebe in den neuen Bundesländern.

ANSTIEG DES BROTVVERBRAUCHS ZU VERZEICHNEN

Die privaten Haushalte in Deutschland kauften 2017 rund 1.747.000 Tonnen Brot, somit stieg der Brotverbrauch im Vergleich zum Vorjahr um 1,3% an, wie das deutsche Marktforschungsinstitut GfK ermittelte. Der lang anhaltende Rückgang konnte demnach im letzten Jahr aufgehoben werden. Trotz der negativen Einflüsse des demografischen



Wandels und der Veränderungen des Essverhaltens der Deutschen scheint der Verbraucher Brot und Backwaren erneut für sich zu entdecken. Brot ist wieder sexy.

Die Käuferreichweite für Brot lag im Jahr 2017 bei 98,5%. Das heißt, von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 985 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt lag 2017 bei 44,1 kg (2016: 45,9 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 46,4 Einkäufe statt (2016: 47,6).

Je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte entwickelten sich die Preise im Bäckerhandwerk weiterhin unterschiedlich, so liegen die Brotpreise in den Bäckereien annähernd doppelt so hoch wie jene in Lebensmitteldiscountern. Folglich ist ein Einstieg in den Preiswettbewerb nach wie vor keine sinnvolle Option für Handwerksbäckereien. Ihre Kostenstruktur unterscheidet sich stark von jener der industriellen Produktion. Der Wettbewerb lässt sich einzig und allein über die Stärken des Bäckerhandwerks austragen: Regionalität, Tradition, Spezialangebote und nicht zuletzt durch Qualität und Service mit Liebe.

2.2. ZUKUNFT UND AUSBILDUNG: AN ENGAGEMENT MANGELT ES NICHT

Der zunehmende Auszubildenden- und Fachkräftemangel vieler Branchen verschont auch das Bäckerhandwerk nicht. Die Gründe dafür sind vielfältig. Sie liegen unter anderem in der demografischen Entwicklung und in Fehlern in der Bildungspolitik. Es bleibt anzumerken, dass im Ausbildungsberuf Bäcker der Auszubildendenbestand 2017 das erste Mal seit 2006 wieder stieg.

Dennoch: Den bestehenden Herausforderungen muss begegnet werden. Dazu hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks im Berichtszeitraum eine Reihe von Maßnahmen ergriffen und weitere vorbereitet:

LEITFADEN ALS WERKZEUG FÜR DEN NACHWUCHSGEWINN

Seit Jahren macht sich der Zentralverband auf mehreren Ebenen für die Nachwuchsarbeit stark. Im Berichtszeitraum erarbeitete er dazu einen Leitfaden mit Empfehlungen und Handlungshilfen für eine gute Ausbildung. Dieser bietet Betrieben eine Hilfestellung für die Begleitung von Auszubildenden und damit für die Gewinnung von zukünftigen Fachkräften, indem er:

- wesentliche Elemente einer erfolgreichen Ausbildung beleuchtet,
- über Ausbildungsmarketing und die Bedeutung eines guten Betriebsklimas informiert,
- Tipps für die Kommunikation und Motivation gibt und
- individuelle Fördermöglichkeiten vorstellt.

Der Leitfaden beschreibt auch anhand eines Best-Practice-Beispiels, wie Ausbildungen gut durchgeführt werden können. Eine Zusammenfassung der Themen und Handlungsempfehlungen im DIN-A4-Format rundet die Darstellung ab. So unterstützt das übersichtliche Dokument Bäcker mit



praktischen Tipps bei der großen Herausforderung der Nachwuchsgewinnung. Zeitgleich wird darin hervorgehoben, dass gut ausgebildeter Nachwuchs eine Investition in die Zukunft ist – für die Betriebe selbst sowie für die gesamte Branche. Der Leitfaden wurde den Mitgliedern mit dem Aktionskatalog der Werbegemeinschaft zur Verfügung gestellt und kann ebenso unter www.baeckerhandwerk.de/leitfaden-gute-ausbildung heruntergeladen werden.

RUNDER TISCH ZUR AUSBILDUNGSSITUATION

Des Weiteren wurde im Berichtszeitraum zu einem Runden Tisch zur Ausbildungssituation eingeladen. Vertreter des Zentralverbandes, der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), der Bäckerfachschulen, Berufsschulen und von Ausbildungsbetrieben kamen hierbei zusammen. Besprochen wurden konkrete Ansatzpunkte und Handlungsoptionen, um die Qualität und Attraktivität der Ausbildung im Bäckerhandwerk noch weiter zu erhöhen. Die daraus resultierenden Optionen und Empfehlungen wurden anschließend in die Verbandsgremien transportiert und werden mit deren Zustimmung umgesetzt.

REFORMEN

Um die Qualität der Berufsausbildung noch weiter zu erhöhen, wurde im Berichtszeitraum eine Reform der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU) durchgeführt: Eine Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretern der Bäckerfachschulen und der Verbände des Bäckerhandwerks erarbeitete in Zusammenarbeit mit dem Heinz-Piest-Institut für Handwerks-

technik (HPI) der Leibniz Universität Hannover zwölf Unterweisungspläne für zwei Wochen ÜLU pro Lehrjahr in beiden Ausbildungsberufen. Um zu erreichen, dass diese künftig im gesamten Bundesgebiet schwerpunktmäßig in der ÜLU behandelt werden, wurden folgende Themen integriert: Qualitätssicherung, Beachtung von Hygieneanforderungen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben, Verkaufsförderung und Kundenberatung. Die Arbeitsgruppe passte auch die Kostenpläne der Unterweisungspläne für die erste ÜLU-Woche an, um den vorgenommenen inhaltlichen Änderungen und gestiegenen Rohstoffkosten Rechnung zu tragen. Die neu erarbeiteten Pläne wurden vom HPI und Bundeswirtschaftsministerium (BMWi) für förderfähig befunden und über das HPI/BMWi vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) an die Handwerkskammern gegeben.

*Mehr Geld
für Auszubildende*



Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat sich mit einem Schreiben an alle 53 Handwerkskammern im Bundesgebiet gewendet und diese gebeten, für sämtliche Pläne zeitnah die erforderlichen Gremienbeschlüsse herbeizuführen, die neuen Kurse obligatorisch durchzuführen und die Durchführung der ÜLU-Kurse – soweit noch nicht geschehen – den Fachschulen des Bäckerhandwerks zu übertragen.

Außerdem hat der Vorstand des Zentralverbandes eine Reform der Ausbildungsverordnung für angehende Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk befürwortet, die nun gemeinsam mit dem ZDH, den Verbänden des Fleischerhandwerks und dem Deutschen Konditorenbund vorbereitet wird.

Des Weiteren setzt sich der Zentralverband gemeinsam mit dem ZDH und der BDA dafür ein, Fehler in der staatlichen Bildungs- und Familienpolitik zu korrigieren. Dazu hat der Zentralverband ein neues familienpolitisches Positionspapier des ZDH angeregt, mitgestaltet und seine Herausgabe über die ZDH-Gremien vorbereitet. Darüber hinaus befür-

wortet der Zentralverband weitere Maßnahmen, um Attraktivität und Qualität der Berufsausbildung noch weiter zu erhöhen. Dazu zählt etwa der Einsatz von Azubi-Coaches als Ausbildungsbegleiter.

LEISTUNGSWETTBEWERBE SPORNEN AN

Für leistungsstärkere Auszubildende werden im Bäckerhandwerk jedes Jahr Leistungswettbewerbe abgehalten. Der Zentralverband hat im Berichtszeitraum die Ausbildungsbetriebe aufgerufen, den Auszubildenden die Teilnahme an den Leistungswettbewerben zu ermöglichen. Dazu gab er Flyer für Auszubildende und Ausbildungsbetriebe sowie ein kurzes Video heraus, die für eine Teilnahme an den Leistungswettbewerben werben. Mit folgendem Link gelangt man zu dem Film: youtu.be/mtXSLJFsXBU.

MEHR GELD FÜR AUSZUBILDENDE

Über die genannten Maßnahmen hinaus hat sich der Zentralverband im Jahr 2018 mit der NGG auf eine höhere Ausbildungsvergütung für die Auszubildenden des Bäckerhandwerks geeinigt. Dafür wurde ein neuer Tarifvertrag geschlossen.



Die neue Ausbildungsvergütung sieht wie folgt aus:

Seit 1. September 2018:

- im 1. Ausbildungsjahr: 565 € monatlich brutto
- im 2. Ausbildungsjahr: 670 € monatlich brutto
- im 3. Ausbildungsjahr: 800 € monatlich brutto

Ab 1. September 2019:

- im 1. Ausbildungsjahr: 615 € monatlich brutto
- im 2. Ausbildungsjahr: 700 € monatlich brutto
- im 3. Ausbildungsjahr: 820 € monatlich brutto



Für den Tarifvertrag wurde mit der NGG die Allgemeinverbindlichkeit beantragt. So soll sichergestellt werden, dass die Ausbildungsvergütung allen Auszubildenden gezahlt wird. Zudem weisen der Zentralverband und die NGG in einer Protokollnotiz zum Tarifvertrag die Ausbildungsbetriebe auf die Rechte und Pflichten der Auszubildenden hin und befürworten die flächendeckende Einführung von Azubi-Tickets, da nach ihrer Auffassung akademische Bildung und duale Berufsausbildung gleichbehandelt werden sollten. Die Tarifvertragsparteien sehen hierbei auch den Staat in der Pflicht, entsprechende Mobilitätshilfen für Auszubildende zu schaffen und zu finanzieren. Ergänzend sieht der Tarifvertrag für Ausbildungsbetriebe die Verpflichtung vor, dort, wo vom Verkehrsverbund oder Verkehrsbetrieb, in dessen Einzugsbereich die Ausbildungsstätte liegt, ein Azubi-Ticket angeboten wird, die Kosten eines Azubi-Tickets bis zu einer Höhe von 30 € monatlich zu tragen, soweit diese Kosten nicht vom jeweiligen Bundesland, Landkreis oder der jeweiligen Gemeinde übernommen werden.

Zentralverbandspräsident Wippler blickt mit Zuversicht in die Zukunft, denn seit dem letzten Jahr hat die Zahl der Bäckerazubis erstmals wieder zugenommen und auch die Zahl der Fachverkäufer ist weniger stark gesunken. Die Deutsche Brotkultur, ihre Vielfalt und Qualität sind international hochgeschätzt. Auch hierzulande nimmt der Wert des Brotes im gesellschaftlichen Ansehen wieder zu. Menschen sind bereit, für gutes Brot mehr auszugeben und längere Wege in Kauf zu nehmen. Die Geiz-ist-geil-Mentalität weicht der Sehnsucht nach regional hergestellten, ursprünglichen Lebensmitteln von Handwerksbäckern. Viele Kunden sind sensibilisiert für gute, täglich frische Qualität. Das befördert die Attraktivität einer Tätigkeit im Bäckerhandwerk. Guten, engagierten Auszubildenden bietet das Bäckerhandwerk hervorragende Aufstiegsmöglichkeiten und Perspektiven.

2.3. INITIATIVEN

Das Deutsche Bäckerhandwerk und seine Brotkultur sind ein fester Bestandteil unserer Gesellschaft, den es nicht nur zu bewahren, sondern auch weiterzugeben gilt. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks setzt sich mit mehreren Initiativen dafür ein.

2.3.1. DIE DEUTSCHE BROTKULTUR: EINE BESTANDSAUFNAHME

Das Deutsche Bäckerhandwerk mit seiner einmaligen Brotvielfalt zählt zur lebendigen kulturellen Ausdrucksform, die unmittelbar von menschlichem Können getragen wird.

BROTREGISTER ILLUSTRIRT REICHE VIELFALT

Ein wertvolles Instrument zur Dokumentation dieser Vielfalt ist das deutsche Brotregister: das erste Archiv seiner Art. Innungsbäcker können ihre

Broterschöpfungen darin erfassen lassen. Dank des Registers gelingt es dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, die über Jahrhunderte gewachsene deutsche Brotlandschaft zu schützen und die Leistung der deutschen Bäcker zu würdigen. Darüber hinaus liefert das Brotregister ein solides Zahlenfundament: über 3.200 Brotspezialitäten wurden bereits aufgenommen. Die so erfasste Dokumentation der Deutschen Brotkultur erfüllt damit alle wichtigen Kriterien, um von der UNESCO als Kulturerbe geschützt zu werden. Bereits im Dezember 2014 wurde die Deutsche Brotkultur durch die UNESCO-Kommission in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

INNUNGSBÄCKER PARTIZIPIEREN

Ausschließlich Innungsbäcker haben die Chance, ihre individuellen Brotkreationen zu registrieren, um Teil des deutschen Brotregisters und somit auch Teil des immateriellen Kulturerbes der Deutschen Brotkultur zu sein.

2.3.2. TAG DES DEUTSCHEN BROTES: EHRE DEM GRUNDNAHRUNGSMITTEL NUMMER EINS

Seit 2013 würdigt das Bäckerhandwerk die einzigartige Brotkultur Deutschlands jährlich mit dem Tag des Deutschen Brotes.

Dieser fand 2018 am 15. Mai in Berlin statt. Rund 300 Gäste aus Politik, Verbänden und Gesellschaft begingen den zentralen Festakt in der Telekom Hauptstadtrepräsentanz. Der Tag des Deutschen Brotes wurde aber nicht nur in Berlin zelebriert. Innungsbäcker aus der ganzen Republik luden im Zuge dessen in ihre Backstuben ein und stellten ihre Tradition und die neuesten Trends vor.

ERSTE WEIBLICHE BROTBOTSCHAFTERIN: ENIE VAN DE MEIKLOKJES

Höhepunkt des zentralen Festaktes in Berlin war die Ernennung der ersten weiblichen Botschafterin des Deutschen Brotes, Enie van de Meiklokjes. Damit trat die aus dem Fernsehen bekannte Backexpertin die Nachfolge von Politiker Cem Özdemir an.



EIN BROT FÜR KINDER

Der Festakt war gleichzeitig auch Startschuss für die bundesweite Charity-Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ zugunsten von BILD hilft „Ein Herz für Kinder“. Innungsbäcker aus ganz Deutschland beteiligen sich an der Aktion, indem sie ihren Kunden bis in den Herbst 2018 Charity-Brote zum Erwerb anbieten. So können Brotliebhaber ganz genussvoll Gutes tun. Pro verkauftem Brot gehen 30 Cent an „Ein Herz für Kinder“. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützt die Bäcker bei ihrem Engagement, indem sie ihnen Aktionsideen und Werbemittel zur Verfügung stellt. Letztere reichen von Plakaten über Luftballons bis Tischaufstellern und Theken-Wobblern.

Tag des Deutschen Brotes 2018



BÄCKERWALZ GEZIELT WIEDERBELEBT

Dass die Bäckerwalz weiterlebt, ist einer Initiative des Zentralverbandes zu verdanken. 2010 gab er den Startschuss zur „Initiative Bäckerwalz“. Deren Ziel war es, junge Leute für die Walz und das Bäckerhandwerk als solches zu begeistern. Daraufhin starteten Ende 2010 zwei Bäcker Gesellen mit der Walz. Im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Im Berichtszeitraum waren etwa 20 Bäcker unterwegs.



2.3.3. DIE BÄCKERWALZ: EINE TRADITION, DIE WIEDER LEBT

Viele Handwerksgesellen, die jünger als 30 Jahre alt sind, verlassen ihre Heimat und gehen auf Wanderschaft – auf die Walz. In drei Jahren und einem Tag, manchmal auch länger, lernen die sogenannten Walzgesellen in verschiedenen Regionen Deutschlands und der Welt Betriebe, Handwerkstechniken und Traditionen kennen. 500 bis 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit unterwegs: zum Beispiel Steinmetze, Installateure, Schmiede, Schneider – und nach jahrelanger Pause seit 2010 auch wieder Bäcker.

Neben den Eindrücken und Erfahrungen, die die Walz mit sich bringt, bieten die Fachschulen der Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks (ADB) einen weiteren Anreiz für die Walz: Sie gewähren Gesellen, die mindestens drei Jahre und einen Tag auf der Walz waren und dabei 18 Monate oder länger in einem backenden Betrieb gearbeitet haben, einen Rabatt von 10 % auf die Kursgebühr.



TECHNIKEN LERNEN, TRADITIONEN PFLEGEN

Die Tradition der Gesellenwanderschaft gibt es seit dem Mittelalter. Ursprünglich musste jeder Geselle, der Meister werden wollte, auf die Walz gehen. Heute könnte man sich theoretisch auch gleich nach der Lehre zur Meisterprüfung anmelden. Allerdings haben Gesellen, die auf der Walz waren, besonders gute Voraussetzungen für die Prüfung und die spätere berufliche Tätigkeit: In der Zeit der Wanderschaft erwerben sie Wissen, das weit über Ausbildung und Berufsschule hinausgeht. Sie arbeiten in verschiedenen Betrieben und lernen neue Handwerkstechniken und andere Traditionen kennen. Die Gesellenwanderschaft erweitert den Horizont und den Erfahrungsschatz.

Während der Walz dürfen die Gesellen nicht zu Hause arbeiten und haben keinen festen Wohnsitz. Allerdings finden sie in jeder Stadt Handwerksbetriebe, die sich über ihre Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhalten sie den üblichen Gesellenlohn und in der Regel bietet der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit.

HANDY UND LAPTOP BLEIBEN ZU HAUSE

Walzgesellen zahlen nicht für die Reise und nutzen keine eigenen Fahrzeuge. Deswegen gehen sie meist zu Fuß. In der Regel nehmen sie nur das Nötigste mit: Arbeitskleidung, Kleidung zum Wechseln, einen Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände. Handy und Laptop bleiben zu Hause.

Sie müssen außerdem bestimmte Voraussetzungen erfüllen, um auf die Walz gehen zu dürfen: Keine Vorstrafe, unverheiratet, kinderlos, schuldenfrei und jünger als 30 – so lauten die traditionellen Regeln. Die Gesellen der Lebensmittelhandwerke, neben Bäckern etwa auch Fleischer und Konditoren, erkennt man an ihrer Kluft: Sie tragen ein Pepita-muster.

Detaillierte Informationen bietet die Internetseite **www.baeckerwalz.de**.

Erfolgreiche Nachwuchsförderung



2.4. BÄCKERNATIONAL- MANNSCHAFT

Seit 2008 ist die Bäckernationalmannschaft Repräsentant des Deutschen Bäckerhandwerks auf nationalen und internationalen Events und Wettkämpfen.

IM AUFTRAG DES HANDWERKS UNTERWEGS

Im vergangenen Jahr wurden hierzu zahlreiche Termine wahrgenommen: so etwa die Internationale Grüne Woche in Berlin, ein Brot-Aktionstag im Museum am Kiekeberg bei Hamburg, ein Besuch im Bundeskanzleramt in Berlin, der Tag des Deutschen Brotes in Berlin sowie die südback in Stuttgart. Darüber hinaus erfolgte eine Teilnahme am internationalen Wettbewerb „Mondial du Pain“ in Frankreich. Hier konnte ein Achtungserfolg errungen werden, aufgrund von Pech in einer Wettbewerbskategorie (zusammengebrochenes Schaustück) jedoch leider kein Platz unter den Siegern.

ERFOLGREICHE NACHWUCHSFÖRDERUNG

Die Mitglieder der Nationalmannschaft engagieren sich zudem regelmäßig für den Nachwuchs des Bäckerhandwerks. Unter anderem bereiten sie die Sieger der jährlichen Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend auf die Jugend-Weltmeisterschaft des Bäcker- und Konditoren-Weltverbandes UIBC vor. Nach dem großen Erfolg beim UIBC-Wettbewerb 2016 in Weinheim/Deutschland, den die deutsche Teilnehmerin Tanja Angstenberger gewann, die daraufhin in das Nationalteam aufgenommen wurde, konnte das deutsche Juniorenteam beim Wettbewerb 2017 in Lyon/Frankreich Sonderpreise abräumen.

Coach Bernd Kütscher und Teamkapitän Siegfried Brenneis wurden zudem als Jurymitglieder zu internationalen Backwettbewerben eingeladen. Im Jahr 2017 wurde Bernd Kütscher vom Weltverband UIBC außerdem zum Jurypräsidenten der nächsten Bäckerjugend-Weltmeisterschaft gewählt.

**Die deutsche Bäckernationalmannschaft,
Stand Mai 2018:**
Wolfgang Schäfer, Rodgau (Teamchef)
Bernd Kütscher, Weinheim (Coach)
Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßbau (Kapitän)
Heino Scharfscheer, Weinheim (Teammanager)
Jochen Baier, Herrenberg
Alexander Schellenberger, Aue
Gerhard Gröber, Aalen
Georg Schneider, Neusäß
René Krause, Dresden
Jörg Schmid, Gomaringen
Johannes Hirth, Bad Friedrichshall
Mark Mundri, Everswinkel
Felix Remmele, Ludwigsburg
Maximilian Raisch, Calw
Daniel Plum, Übach-Palenberg
Tanja Angstenberger, Aalen



2.5. DIE IBA 2018: UNENDLICH EINZIGARTIG

Jetzt heißt es Endspurt: Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, steht vor der Tür. Vom 15. bis 20. September wird sie in München stattfinden und macht die bayerische Landeshauptstadt damit ein weiteres Mal zur weltweiten Hauptstadt der Backbranche.

Das Motto 2018 lautet „Unendlich einzigartig“. Besucher dürfen gespannt sein und sich erneut auf Backkompetenz aus der ganzen Welt freuen – der Mix aus Ausstellern und Fachbesuchern aus Handwerk und Industrie ist garantiert einzigartig.

RUND 1.300 AUSSTELLER UND 77.000 BESUCHER AUS ALLER WELT ERWARTET

Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren: Der Veranstalter, die Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM), rechnet mit mehr als 77.000 Besuchern und über 1.300 Ausstellern. Damit würden die GHM und der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks an den Erfolg der iba 2015 anknüpfen.

Welche Produkt- und Dienstleistungstrends gibt es? Sind diese für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich? Antworten werden Aussteller aus sämtlichen Bereichen der Branche geben. Ihre Themen reichen von Rohstoffen, Backzutaten und Halbfertigprodukten über Produktionstechnik, Prozessoptimierung, Klein- und Großmaschinen, von EDV bis hin zu Inneneinrichtungen von Bäckereien, Cafés oder Konditoreien sowie zum Verkauf und Außer-Haus-Verzehr.

EIN FORUM FÜR BÄCKER VON BÄCKERN

Neben der Kernkompetenz Backen wird auf der iba die komplette Prozesskette abgebildet. So wird Wertschöpfung erlebbar. Für Aussteller, die auf dem Markt erfolgreich sein möchten, ist die iba 2018 auch deshalb ein Muss, weil dort Investitionsentscheidungen für kommende Jahre vorbereitet und getroffen werden.

EINDRUCKSVOLLES 360-GRAD-RAHMENPROGRAMM

Gäste und Aussteller dürfen sich bereits auf einige Highlights freuen. Zum Beispiel werden auf der iba erneut nationale und internationale Bäcker- und Konditoren-Wettbewerbe stattfinden.

Zudem werden Branchenexperten im iba-Forum ihr Wissen durch spannende Vorträge mit allen Interessierten teilen.

Erstmalig in der Geschichte der iba wird es eine Akademie-Backstube geben, in der Seminare zu den Themen „German Pretzel“ und „Cheese Cake“ angeboten werden.

Auch der Stand des Deutschen Brotinstituts wird mit einem Highlight aufwarten: den Virtual Bakery Tours. Hier werden 360-Grad-Videos den virtuellen Besuch von echten Bäckereien aus der ganzen Welt ermöglichen. Mithilfe von Virtual-Reality-Brillen erleben die Messebesucher so deutsche, australische, brasilianische, griechische oder japanische Backstuben.

KONJUNKTURBAROMETER, ABSATZPLATTFORM UND MARKETINGINSTRUMENT

Die iba gilt unangefochten als die international bedeutendste Investitionsgütermesse für die Backbranche. Sie bietet ein Komplettprogramm für das Fachpublikum und dokumentiert den technischen Fortschritt der Backausrüstungen auf der Höhe der Zeit. 2018 wird sie ihrer Rolle als Konjunkturbarometer, Absatzmedium und Marketinginstrument der Aussteller erneut gerecht werden. Das gilt auch für ihre Bedeutung als Informationsbörse, Weiterbildungszentrum und

Orderbasis für Bäcker- und Konditoreibetriebe jeder Größe. Mehr Informationen liefert die Internetseite www.iba.de.

2.6. BETRIEBE UNTERSTÜTZEN, HERAUSFORDERUNGEN MEISTERN

Die Herausforderungen für die Betriebe des Bäckehandwerks in Deutschland nehmen zu: höchste Ansprüche an Qualität, aber gleichzeitig auch mehr Bürokratie, Nachwuchsmangel und stetige Veränderungen im Markt, um nur einige zu nennen. Für einen dauerhaften Erfolg der Bäckereien bieten der Zentralverband des Deutschen Bäckehandwerks mit seinen gewerbespezifischen Informationstransferstellen (ITS) und die Berater der Landesinventionsverbände bestmögliche Unterstützung. So profitieren die Betriebe vom Know-how der Verbandsorganisation und dem Wissenstransfer mit anderen Verbänden und Forschungseinrichtungen.

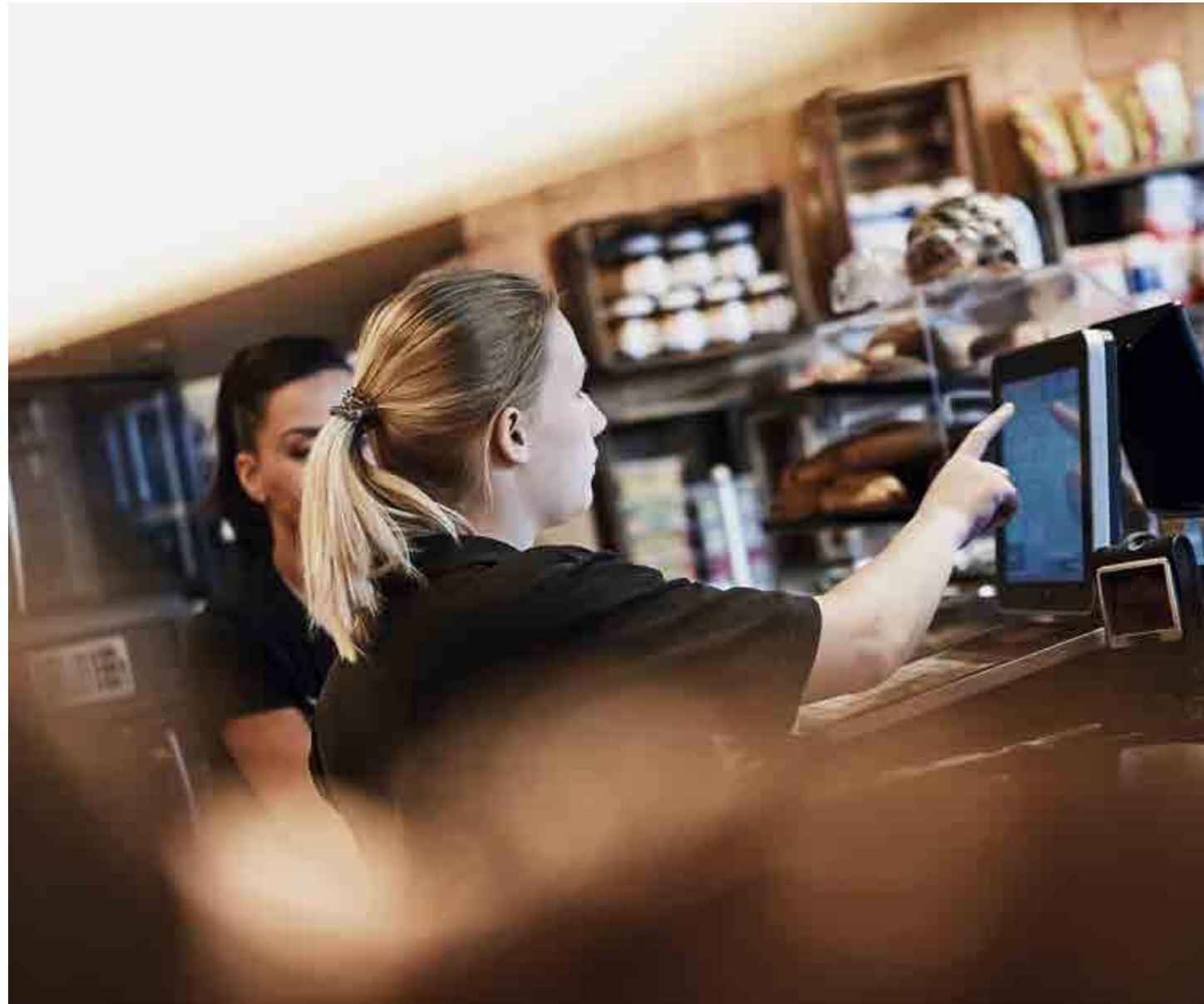


2.6.1. BETRIEBSWIRTSCHAFT

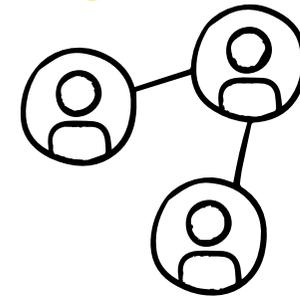
Die ITS ist der Ansprechpartner für alle, die am Deutschen Bäckerhandwerk interessiert sind und Fragen zu den Themen Finanzen, Organisation, Betriebs- und Volkswirtschaft haben. Die ITS berät und informiert Betriebe, Innungen und Mitgliedsverbände, aber auch Studenten, Wissenschaftler, Banken, Unternehmensberatungen, Medien oder Privatpersonen. Des Weiteren stellt sie der Öffentlichkeit Zahlen und Fakten aus dem Bäckerhandwerk zur Verfügung.

DAS BÄCKERHANDWERK IN ZAHLEN UND FAKTEN

Fundament für die Auskunftsfähigkeit der ITS ist die Aufbereitung von Daten. So erstellt sie gängige Branchenstatistiken, etwa zu Betrieben, Ausbildung, Gesellenprüfungen, Meisterprüfungen, Umsatzsteuer, Umsatz und Beschäftigten. Dafür greift sie vor allem auf Daten des Statistischen Bundesamtes oder des Deutschen Handwerkskammertages zurück.



Vernetzung ist das A und O



Jedes Quartal erhält die ITS zusätzlich die aktuellen Statistiken und Marktforschungsberichte zum Brot- und Backwarenmarkt von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK). Diese vermitteln einen Überblick über das Marktgeschehen, werden für den Zentralverband von der ITS analysiert, aufbereitet und anschließend der Allgemeinheit zur Verfügung gestellt.

Zudem bereitet sie im monatlichen Turnus Daten zum Brot- und Backwarenmarkt auf. Dazu zählen detaillierte Informationen über den Außer-Haus-Markt oder individuelle Statistiken über Marktanteile, Warenkörbe oder das Einkaufsverhalten. Basis für die Auswertungen sind die umfangreichen GfK-Rohdaten. Die daraus gewonnenen Daten werden den Landesinnungsverbänden zur Verfügung gestellt.

Die Prüfung von Seminar- und Diplomarbeiten ist ein weiterer Aufgabenbereich der ITS. Sie ist dafür zuständig, die von Studierenden eingereichten Informationen so sinnvoll wie möglich einzusetzen. Dies fördert den Wissenstransfer einmal mehr.

PARTNERNETZWERKE WERDEN GENUTZT

Der Zentralverband legt Wert darauf, Anfragen autark zu beantworten. Je nach Anliegen ist es dank der ITS aber auch möglich, auf das Fachwissen von Partnern zurückzugreifen. Vernetzung ist das A und O, um möglichst umfangreiche Informationen zusammenstellen zu können und das Datenangebot kontinuierlich zu erweitern. Die ITS ist daher eng mit dem Betriebswirtschaftlichen Ausschuss des Zentralverbandes sowie mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände und den Beratern der Handwerkskammern verzahnt. Nachfolgend die Partner im Einzelnen:

Der **Betriebswirtschaftliche Ausschuss** beschäftigt sich mit Trends, aktuellen Entwicklungen, Herausforderungen und Lösungsansätzen, die relevant für das Deutsche Bäckerhandwerk sind. Bestehend aus gewählten Mitgliedern der Landesinnungsverbände tagt er zweimal im Jahr. Im Berichtszeitraum waren die Themenschwerpunkte: Digitalisierung, Finanzierungsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk und betriebswirtschaftliche

Kennzahlen. Des Weiteren beschäftigte sich der Ausschuss mit Themen wie Energiemanagement und -kosten, bürokratische Hürden sowie Wettbewerbsverzerrungen. Diese werden je nach Anlass diskutiert, um Hilfestellungen auszuarbeiten und den Betrieben an die Hand geben zu können.

Gemeinsam mit den **Landesinnungsverbänden** initiiert die ITS etwa Betriebsberatungen und besucht Innungsversammlungen. Das hilft, die Bedürfnisse der Betriebe, Betriebsberater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können.

Um die Vernetzung innerhalb des Handwerks zu stärken und verschiedene Lösungsansätze für eine Herausforderung zu entwickeln, wird auch der Austausch mit den Beratern der **Handwerkskammern** forciert.



Darüber hinaus erfreute sich im Berichtszeitraum die **Betriebsbörse**, die ebenfalls bei der ITS des Zentralverbandes angesiedelt ist, immer größerer Beliebtheit. Innungsbetriebe können hier kostenlos Verkaufsangebote oder -gesuche veröffentlichen. Die Betriebsbörse hat sich außerdem als Vermittlungsplattform bewährt, wenn Betriebe Nachfolger suchen oder junge Meister den Einstieg in die Selbstständigkeit wagen. Da in den kommenden Jahren viele Betriebsübergaben anstehen, ist Hilfestellung zu diesem Thema besonders wichtig. Die ITS leistet sie und stellt Betrieben gezielte Informationen bereit. Auch die Betriebsberater der Landesinnungsverbände beraten dazu umfassend und vermitteln neutral.

2.6.2. BETRIEBSTECHNIK

Zur technischen Beratung von Betrieben gehören ganz verschiedene Themen wie zum Beispiel die allgemeine Betriebsführung, das Umwelt- und Qualitätsmanagement, der Maschineneinsatz sowie Hygiene und Energie.

EIN FOKUS 2017: WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE

Im Jahr 2017 wurde intensiv diskutiert, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Verschiedene Ansätze von Bäckereiunternehmen wurden beleuchtet und hinterfragt: von weniger Retouren von Backwaren bis zu neuen Verkaufsmodellen wie dem Abendbrotladen.

Zudem besprachen die Institutionen des Bäckerhandwerks Grundlagen für mehr Umweltschutz. Mitgliedsbetriebe interessierten sich erneut besonders dafür, wie sie steigenden Kosten für die Abfallentsorgung, für Wasser und Abwasser, Energie sowie Verpackungsmaterial begegnen können.

ALS BETRIEB PROFITIEREN: VOM GEZIELTEN ENERGIEEINSATZ ...

Die hohen Kosten für Energie beschäftigen alle Betriebe. Die ITS erarbeitete technische und wirtschaftliche Energiespartipps und stellte diese den Landesinnungsverbänden, den Innungen und den Betrieben zur Verfügung. Sie setzte sich außerdem weiter mit dem Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001 auseinander und bereitete Informationen auf, die sie den Landesinnungsverbänden zur Verfügung stellte.

Erneut zeigte sich: Energiesparen gehört für Bäcker und Konditoren mittlerweile zum Alltag. Denn die Potenziale, die der bewusste Einsatz von Energie bietet, sind sehr groß. Das zeigten auch die Erfah-

rungen des Energiearbeitskreises, den die ITS gemeinsam mit einigen ausgewählten Betrieben fortführte. Ergebnisse wurden aufbereitet und als Empfehlungen für Betriebe kommuniziert.

... UND DURCH QUALITÄTSMANAGEMENT

Neben dem Leitfaden zum Energiemanagement war 2017 auch das Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement-System wieder sehr gefragt, das der Zentralverband seit 2008 herausgibt. Des Weiteren kommuniziert die ITS regelmäßig die Vorteile von Qualitätsmanagement-Systemen. Diese liefern Impulse, um in jedem Unternehmen Struktur, Organisation und Qualität zu verbessern – von der Produktion über die Expedition bis zum Verkauf.

NORMEN AUF DEM PRÜFSTAND

Die ITS beteiligt sich auch daran, DIN-Normen zu erarbeiten und zu aktualisieren. Dazu gehörten 2017 die Überprüfung der Texte zu Bäckereimaschinen und -anlagen sowie die Mitarbeit in Ausschüssen und Arbeitskreisen.



In diesen Normausschüssen ist die ITS involviert:

- DIN 10514 Personalhygiene und Schulung
- DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene (Reinigung und Desinfektion)

Zudem ist sie in diesen Arbeitskreisen tätig:

- Planungsgruppe Normung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung
- Spiegelgremium Bäckereimaschinen
- Sachgebiet Backbetriebe im DGV-Fachbereich Nahrungsmittel
- Branchenleitfaden Backbetriebe
- Energieworkshop

Die Ergebnisse der Arbeitskreise sowie die Erkenntnisse aus den bearbeiteten Themenfeldern wurden den Mitgliedern des Bäckerhandwerks übermittelt. Fragen, die bei der ITS meist per E-Mail direkt aus den Mitgliedsbetrieben eingehen, wurden je nach Frage schriftlich oder telefonisch beantwortet.

Lebensmittelrecht für Kunden und Betriebe



2.6.3. RAHMENVERTRÄGE: BÄCKER KÖNNEN FAST 40 PROZENT GÜNSTIGER FAHREN

Jedes Innungsmitglied des Bäckerhandwerks profitiert von Vergünstigungen, die der Zentralverband vereinbart hat. Zu den Kooperationspartnern zählen Autohersteller, Mobilfunkanbieter, Websiteservices, Anbieter von Verkehrswerbung und weitere Dienstleister.

Die Kooperationen im Überblick:

- **CarFleet24** Rabatte bis 36% auf 32 Fahrzeugmarken
- **Citroën** Rabatte von 11 bis 35%
- **Nissan** Rabatte von 3 bis 36%
- **Peugeot** Rabatte von 15 bis 39,5%
- **Fiat** Rabatte von 25 bis 31%
- **Kia** Rabatte von 13 bis 23%
- **VW-Nutzfahrzeuge** Herstellerprämien für Innungsmitglieder
- **SD-Verkehrswerbung** 15% Nachlass auf Serviceleistungen

- **Web4business** 10% Nachlass auf den Websiteservice
- **Vodafone**
- **SKON-Managementkontor (O₂-Mobilfunk)**

2.7. SACH- UND RECHTSTHEMEN

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks setzt sich intensiv mit rechtlichen Fragestellungen auseinander und bringt sich aktiv in Gesetzesvorhaben ein. Worum es auch geht – er handelt immer im Sinne des Bäckerhandwerks.

2.7.1. LEBENSMITTELRECHT: FÜR KUNDEN UND BETRIEBE

Erneut prägten lebensmittelrechtliche Fragen den Berichtszeitraum maßgeblich. Grund dafür war das Inkrafttreten mehrerer lebensmittelrechtlicher Vorschriften, die relevant für das Bäckerhandwerk sind. Besonders die sogenannte Acrylamidverordnung und die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung standen im Fokus. Weitere

Schwerpunkte bildeten zudem die Nährwertkennzeichnung und -profile, die Hygieneampel, die Lebensmittelüberwachung sowie die staatliche Reduktionsstrategie.

Der Zentralverband macht sich einerseits dafür stark, dass Verbraucher verständlich informiert werden und beste Qualität erwarten dürfen, andererseits achtet er darauf, dass sich der Aufwand für die Betriebe im Rahmen hält, sodass die Handwerksbäcker wettbewerbsfähig bleiben.

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG: SEIT 2016 PFLICHT, RECHTSLAGE NOCH IMMER VERWIRREND

Die sogenannte Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) regelt seit 2014, wie Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen. Etwa mit Bezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutaten und Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Seit Dezember 2016 kommt hinzu, dass vorverpackte Lebensmittel nun auch eine Nährwertkennzeichnung aufweisen müssen, wobei „handwerklich herge-

stellte Lebensmittel“ ausgenommen sind. Zwar hat sich die Überwachung inzwischen positioniert, über die Anwendung dieser Ausnahme herrscht jedoch nach wie vor Unklarheit. Im Gegensatz zu unserem Nachbarland Österreich ist die deutsche Regierung nicht bereit, Handwerksbetriebe spürbar zu entlasten.

Zum Hintergrund: Bereits 2014 hatten sich Vertreter der Lebensmittelüberwachung auf eine einheitliche Anwendung der Ausnahmenvorschrift verständigt und Handwerksbetriebe sowie sonstige Kleinstunternehmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung befreit. Dies geschah im Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) und dem Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS). Die Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB) war hiermit nicht einverstanden, ließ sich aber dennoch Zeit, einen eigenen Vorschlag zu verabschieden.

Als „Klarstellung“ verabschiedete Handlungsempfehlung stiftet zusätzliche Verwirrung

Erst im Oktober 2017 veröffentlichte die ALB eine eigene Handlungsempfehlung: ein sechs Seiten langes Werk mit unzähligen Beispielen, Relativierungen etc. Dass ein so umständlicher Text für Handwerksbäckereien keine echte Hilfe darstellt, ist verständlich. Auch brachte der ALB-Beschluss nicht die lang ersehnte Entlastung für alle Handwerksbetriebe, da man sich auf eine grundsätzliche Befreiung von der Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung nicht verständigen konnte. Diese hätte sowohl den Betrieben als auch den Lebensmittelkontrolleuren die tägliche Arbeit erleichtert.

ALB überlässt den Überwachungsbehörden weitgehend freie Hand

Wenig Konkretes, viele mehrdeutige Vorgaben – so können die Lebensmittelkontrolleure vor Ort weiterhin nahezu beliebig entscheiden, ob sie von den Handwerksbäckereien eine Nährwertdeklaration verlangen oder nicht. Der ALB-

Beschluss enthält zwar einige Entscheidungskriterien, diese **müssen** die Behörden allerdings nicht anwenden, sie **können**. Daher kann es sein, dass eine Handwerksbäckerei eine Nährwerttabelle aufbringen muss, während dies von einer vergleichbaren Bäckerei in der Nachbargemeinde nicht verlangt wird, wenn für sie eine andere Kontrollstelle zuständig ist.

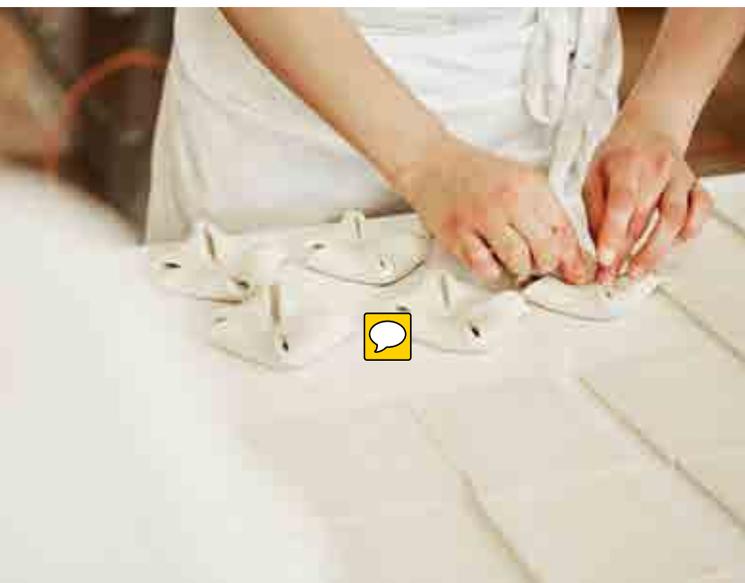
Dies ist aus Sicht des Zentralverbandes nicht akzeptabel. Der Zentralverband fordert weiterhin, dass für alle Betriebe bundesweit einheitliche Regeln gelten. Diese müssen die besonderen Herstellungsprozesse berücksichtigen und der Vielfalt im Bäckerhandwerk Rechnung tragen. Eine Nährwerttabelle ergibt zwar bei standardisierten Lebensmitteln Sinn, nicht aber in der handwerklichen Fertigung.

Österreich zeigt: Es könnte so einfach sein

Das österreichische Ministerium für Gesundheit zeigt, wie einfach eine Lösung für das Problem sein könnte. Es definiert alle handwerklich hergestellten Lebensmittel nach einer klaren Logik:

Lebensmittel gelten dann als „handwerklich hergestellt“, wenn sie von einem Handwerksbetrieb produziert werden, der als solcher ins Gewerbe- register eingetragen ist. Diese Lösung würde sich auch in Deutschland durch Bezugnahme auf die Handwerksrolle umsetzen lassen, scheint politisch aber nicht gewollt zu sein.

DIE BÄCKER FORDERN: KENN- ZEICHNUNGEN NICHT ÜBERTREIBEN



Der Vielfalt im Lebensmittelhandwerk dürfen durch übertriebene Kennzeichnungsanforderungen keine Steine in den Weg gelegt werden. Sie würden Innovationen und Vielfalt gefährden, also genau das, was das Bäckerhandwerk neben seiner Tradition ausmacht. Es lebt davon, dass Rezepturen nicht standardisiert sind, sich immer wieder ändern, dass Bewährtes mit Neuem in Einklang gebracht wird, Lebensmittelhandwerk also am Puls der Zeit und somit attraktiv für die Verbraucher bleibt.

LMIDV: UNNÖTIG KOMPLIZIERT UND WENIG PRAXISGERECHT

Die sogenannte Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung (LMIDV) trat bereits am 5. Juli 2017 in Kraft. Welche Schwierigkeiten die Betriebe bei der Anwendung haben, zeigte sich jedoch erst verzögert. Aber auch Positives gibt es aus dem Berichtszeitraum zu vermelden.

Erfreulich: Allergenkennzeichnung ändert sich nicht

Als am 13. Dezember 2014 die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) erstmals eine Allergenkennzeichnung auch für unverpackte Lebensmittel vorschrieb, sah sie hierfür verschiedene Möglichkeiten vor. Diese wurden vom Bäckerhandwerk gut aufgenommen, da sie sich relativ einfach umsetzen ließen. Viele Betriebe hatten eine entsprechende Allergeninformation bereits vorab auf freiwilliger Basis bereitgestellt.

Da die Regelungen zur Allergenkennzeichnung von unverpackter Ware aus der VorILMIEV weitgehend in die LMIDV übernommen wurden, brauchten die Möglichkeiten der Allergeninformation nach Inkrafttreten der LMIDV nicht geändert werden. So können eingeführte Informationswege für allergene Zutaten beibehalten werden.

Regelungen zur Gewichtskennzeichnung: zu komplex formuliert

Dennoch zeigt die LMIDV deutlich, dass das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) nicht den Anspruch hat, verständliche Gesetze zu schaffen. Sie ist ein juristisches Werk mit langen Absätzen und nicht nachvollziehbaren Verweisen auf andere Verordnungen oder den Bundesanzeiger. Ohne spezialisierten Rechtsanwalt werden Bäcker kaum verstehen, was von ihnen verlangt wird.

Insbesondere bei den Regelungen zur Füllmengenkennzeichnung und zur Angabe des Brotgewichts hat das BMEL die Anwendung der Verweisteknik ad absurdum geführt: Bei der Gewichtskenn-

zeichnung von Backwaren haben Bäckereien den „Vorrang der nach Artikel 42 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 der Europäischen Kommission mitgeteilten und im Bundesanzeiger durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie bekannt gemachten nationalen Vorschriften zu beachten“. Doch kein Bäcker wird regelmäßig den Bundesanzeiger lesen und die Vorschriften daher kennen.

Zentralverband hält LMIDV stellenweise für verfassungswidrig

Gesetze müssen eindeutig geschrieben werden, zumindest wenn bei einem Verstoß ein Bußgeld droht. Dieses verfassungsrechtliche sogenannte Bestimmtheitsgebot gilt auch für die LMIDV, denn diese enthält einen langen Bußgeldparagrafen, nach dem alle Verstöße als Ordnungswidrigkeit geahndet werden. Der kryptische Verweis einer Veröffentlichung im Bundesanzeiger wird diesem Erfordernis nicht gerecht: Ein Lebensmittelunternehmer sollte nach Studieren der LMIDV genau wissen, was erlaubt und was verboten ist. Betroffenen Innungsbetrieben stehen die Bäckerinnungen,

die Landesinnungsverbände und der Zentralverband selbstverständlich mit Rat und Tat zur Seite.

Zentralverband beanstandet Differenzierung zwischen „Bedienungsverkauf“ und „Selbstbedienung“ in Handwerksbäckereien

Wer verpackte Lebensmittel im Supermarkt kauft, kann sich bei Fragen zu den Produkten wohl kaum an die Kassierer wenden. Zu groß ist das Sortiment, als dass die Beschäftigten alle Zutaten der angebotenen Lebensmittel kennen können. Daher müssen alle Lebensmittel, die „in Selbstbedienung“ (SB) angeboten werden, umfangreich gekennzeichnet sein. Dies gilt nach der LMIDV aber auch für „Ladenpackungen“, also für verpackte Lebensmittel in Handwerksbäckereien, die spätestens am Tag nach dem Verpacken verkauft werden.

Eine Bäckerei ist jedoch kein anonymer Supermarkt. Die Fachverkäufer kennen ihr Sortiment. Daher entfällt diese umfängliche Kennzeichnungspflicht, wenn Ladenpackungen im Bedienungsverkauf angeboten werden und hinter der Theke stehen. Nach Auffassung des Zentralverbandes kann nichts

anderes gelten, wenn Waren vom Kunden gegriffen und zum Kauf auf die Theke gelegt werden. Das Informationsbedürfnis des Verbrauchers unterscheidet nicht zwischen dem Standort der Ware dies- oder jenseits des Verkaufstresens. Das Bäckerhandwerk fordert deshalb vom deutschen Gesetzgeber, es bei der europäischen Definition von vorverpackter und loser Ware zu belassen und keine nationale weitere Unterscheidung zwischen SB und Nicht-SB zu treffen. Dies stellt sich als vollkommen unnötige Kennzeichnungsbelastung dar, solange Fachpersonal bereitsteht.

Acrylamid: ein umfangreiches Regelungsvorhaben der EU

Sie war und ist auch weiterhin der Schwerpunkt im lebensmittelrechtlichen Referat des Zentralverbandes: die Acrylamidverordnung der EU-Kommission. Nach einem langwierigen Gesetzgebungsverfahren und zahlreichen Stellungnahmen des Zentralverbandes wurde die Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln – kurz

Acrylamidverordnung – im November 2017 im Amtsblatt der EU verkündet und trat im April 2018 in Kraft. Sie gilt für alle Lebensmittelunternehmen, die die darin beschriebenen Lebensmittel herstellen und in den Verkehr bringen. Da dazu auch Brot und bestimmte Feine Backwaren gehören, zählen Bäckereien zu den Hauptadressaten der sogenannten Minimierungsmaßnahmen, die die Verordnung verbindlich regelt.

Zahlreiche handwerklich hergestellte Backwaren von Acrylamidverordnung betroffen

Die Bildung von Acrylamid in Brot lässt sich reduzieren, nicht aber verhindern: Das Getreidekorn im Brotteig enthält die Aminosäure Asparagin und reduzierende Zucker. Sie sind unverzichtbare und unersetzliche Bestandteile des Teiges.

Senken lässt sich die Menge des entstehenden Acrylamids, indem man ihm die Grundbausteine entzieht. Sehr effektiv ist der Abbau des Asparagins im Teig. Hierfür gibt es spezielle Hefen und Enzymzubereitungen. Ein weiteres Mittel ist Zeit: Eine

ausreichend lange Teigfermentation kann den Asparagingehalt um bis zu 90% senken. Das ist für Hefeteige wissenschaftlich bewiesen. Von diesen Erkenntnissen können Bäckereien profitieren, wenn sie keine neuartigen Backmittel einsetzen wollen.

Zentralverband konnte Dämonisierung dunkler Brote vermeiden

Der Zentralverband hat erreicht, dass eine ausreichend lange Hefeteigfermentation als sogenannte Risikominimierungsmaßnahme in den Anhang der Acrylamidverordnung aufgenommen wurde. Ebenso konnte er die EU-Kommission davon überzeugen, dass nutzlose Vorgaben wieder gestrichen wurden, so etwa das Gebot, nur noch helle Brote zu backen oder Farbtafeln mit unterschiedlichen Bräunungsgraden von Toastbrot im Verkaufsraum auszuhängen. Die Krustenfarbe eines Brotes sagt nichts über seinen Acrylamidgehalt aus, sondern lediglich über die Rezeptur: So ist die Kruste eines kräftigen Roggenvollkornbrots selbstverständlich dunkler als die eines Weizentoastbrotes.



Ein Aushang von Farbtafeln im Verkaufsraum hätte nur Verunsicherung gestiftet, ohne die deutsche Brotvielfalt zu würdigen. Natürlich enthält ein verbranntes Toastbrot mehr Acrylamid als ein ungetoastetes – ein Vollkornbrot deswegen aber noch lange nicht mehr als ein Weißbrot. Bei der Beurteilung der Krustenfarbe sind von nun an die Rezeptur und die Zubereitungsart zu berücksichtigen.

Erste Untersuchungen belegen: handwerklich hergestellte Brote selbst bei kräftiger Krustenbräunung unterhalb der Richtwerte

Zur Überprüfung der ausreichenden Anwendung der Reduktionsmaßnahmen enthält die Verordnung sogenannte Richtwerte. Deren Einhaltung kann zum Beispiel von der amtlichen Lebensmittelkontrolle durch Probenahmen und chemische Analysen überprüft werden. Sind diese unterschritten, ist das ein Beleg dafür, dass der Hersteller die Minimierungsmaßnahmen bereits ausreichend umgesetzt hat. Im Falle einer Überschreitung kann der Kontrolleur vom Betrieb fordern zu belegen, welche Maßnahmen er ergriffen hat und wo er sich noch verbessern kann.

Einige Betriebe unterzogen sich einer freiwilligen Eigenkontrolle. Die Ergebnisse überraschten: Werden Brote mit einer ausreichend langen Fermentationsphase geführt, stellen die Richtwerte kaum noch ein Problem dar. Bei Hefeteigbroten reichen bereits zwei bis drei Stunden. Selbst bei kräftig gebräunten Roggenbroten aus Sauerteig,

der mehr als 16 Stunden ging, ist der Richtwert von 100 µg/kg nicht überschritten. Das verdeutlichte, wie effektiv eine traditionelle Teigführung ist. Bäcker, die nach ihr produzieren, brauchen sich eigentlich keine Sorgen vor der nächsten Kontrolle zu machen.

Zentralverband hilft mit leicht verständlichem Umsetzungsleitfaden

Auch wenn viele Bäckereien somit eigentlich unbesorgt sein müssten: Welcher Betriebsinhaber kennt sich so gut mit der Bildung von Acrylamid und der Verordnung selbst aus, um im Falle einer Kontrolle gelassen zu bleiben? Wer weiß, wie er zu reagieren hat, wenn der Kontrolleur Belege für die Anwendung der Acrylamidverordnung sehen will? Um den Innungsbetrieben eine Orientierung zu geben, hat der Zentralverband – übrigens als einziger Verband noch vor dem Inkrafttreten der Verordnung – einen Umsetzungsleitfaden erarbeitet und seinen Mitgliedern kostenlos zur Verfügung gestellt. Darin erhalten die Produktionsverantwortlichen alle wichtigen Informationen zur Acrylamidvermeidung und zur Umsetzung der Verordnung in gebotener Kürze.

Die Reduktionsmaßnahmen werden im Leitfaden durch leicht verständliche Grafiken illustriert, die die Minimierungsmaßnahmen erläutern und zur Mitarbeiterschulung genutzt werden können. Zudem stellt der Zentralverband eine PowerPoint-Präsentation bereit, die ebenfalls für die Mitarbeiterschulung verwendet werden kann. So können Betriebsinhaber und Produktionsverantwortliche ihre Mitarbeiter in Sachen Acrylamid schnell und ohne viel Aufwand auf den neusten Stand bringen.

Zentralverband bewahrt Betriebe zudem vor unnötigen Pflichten

Der Zentralverband setzte sich mit Erfolg dafür ein, ausufernde Untersuchungs- und Dokumentationspflichten zu verhindern. Zunächst hinterfragte er die von der Kommission vorgeschlagenen Maßnahmen mithilfe wissenschaftlicher Studien. Danach überzeugte er die Kommission von den verheerenden Konsequenzen und vom fehlenden wissenschaftlichen Nutzen von Farbtafeln und deren Aushang in einer Handwerksbäckerei. Ein großer Erfolg war zudem eine Befreiung von der Pflicht zu regelmäßigen Eigenuntersuchungen



für alle Unternehmen, die lediglich Einzelhandeltätigkeiten ausüben und /oder den lokalen Einzelhandel direkt beliefern. Von dieser Befreiung dürften die allermeisten Handwerksbäckereien profitieren, sodass Eigenuntersuchungen im Bäckerhandwerk kaum ein Thema werden dürften.

Dennoch wird das Thema Acrylamid für den Zentralverband auch in Zukunft eine Rolle spielen, um das Recht der Handwerksbäcker auf eine korrekte Umsetzung der Verordnung zu gewährleisten.

EU-Kommission beschließt: Verbandszugehörigkeit soll über Untersuchungspflichten entscheiden

Im Juni dieses Jahres hat die EU-Kommission unter Beteiligung aller Mitgliedstaaten selbst einen Auslegungsleitfaden zur Acrylamidverordnung verabschiedet. Darin ging es auch um die Frage, welche Unternehmen genau von der Untersuchungspflicht befreit sind. Die Antwort der Kommission auf diese Frage dürfte alle Deutschen Innungsbäcker erfreuen: Entscheidend soll (auch) die Verbandszugehörigkeit sein. Alle direkten und indirekten Mitglieder der Europäischen Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP) sollen nach Ansicht der Kommission befreit werden. Dies gilt daher auch für die Mitglieder einer Bäckerinnung.

Richtwerte: auf dem Weg zu gesetzlichen Höchstwerten?

Auch wenn die Richtwerte der Acrylamidverordnung bei einer traditionellen langen Teigführung kein Problem sein dürften, ist bedenklich, dass die Kommission diese Richtwerte noch kurz vor Verabschiedung der Verordnung deutlich herabgesetzt hat.

Es wird eine Reduktionsspirale eröffnet, in der Unternehmer in ein Konkurrenzverhältnis gesetzt werden. Ganz nach dem Best-in-Class-Prinzip: Sobald ein Lebensmittelhersteller einen bestimmten Wert unterschritten hat, wird dieser für die anderen verpflichtend. Das bedeutet, dass die Verordnung einen Wettkampf unter Lebensmittelunternehmern in Gang setzt. Daher ist zu befürchten, dass die Kommission die Richtwerte weiterhin beobachtet und gegebenenfalls weiter absenken will.

Doch der EU-Leitfaden hilft Handwerksbäckern auch in dieser Beziehung: Der Zentralverband sowie seine europäische Vertretung konnten durch unzählige Stellungnahmen und mehrfache persönliche Ansprache der Kommission erreichen, dass die Richtwerte keine Gefahr mehr für die Deutsche Brotkultur darstellen. Selbst wenn eine traditionelle Spezialität die Richtwerte überschreiten sollte – obwohl dies bei einer traditionellen Teigführung nicht zu erwarten ist –, darf sie ihre charakteristischen Eigenschaften behalten. Somit ist ein wichtiges Ziel des Zentralverbandes erreicht: der Erhalt der Deutschen Brotkultur.

BETRIEBLICHES HYGIENEKONZEPT: ZENTRALVERBAND HILFT BEI DER UMSETZUNG ...

Ebenfalls im Berichtszeitraum setzte der Zentralverband seine erfolgreiche Leitlinie „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ fort. Damit erleichtert er seinen Mitgliedern die Umsetzung des betrieblichen Hygienekonzepts.

Zum Hintergrund: Seit 2006 gilt europaweit ein einheitliches Lebensmittelhygiene-Recht, die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV oder „Hygienepaket“). Sie besagt, dass Lebensmittelunternehmer für die Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich sind, und zwar auf allen ihrer Kontrolle unterliegenden Stufen der Lebensmittelkette. Sie müssen bestimmte Vorgaben der Verordnung einhalten und ein Verfahren einrichten, das auf den sogenannten HACCP-Grundsätzen beruht. Kurzum: Die Regelungen sind sehr abstrakt, allgemein und für die Anwendung in der Praxis schwer verständlich.



... mit der Leitlinie „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“

Daher hilft der Zentralverband schon seit einigen Jahren bei der Auslegung der komplizierten Regelungen. Bäckereien, Konditoreien und Aufsichtsbehörden finden in der Leitlinie „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ eine praxisgerechte Unterstützung. Diese eignet sich auch für die Schulung von Mitarbeitern in Hygienefragen und im Infektionsschutzgesetz. Zudem ist sie nach dem offiziellen Verfahren in Deutschland geprüft und von der Europäischen Kommission notifiziert. Das heißt: Wer sich an die Empfehlungen hält, erfüllt die europäischen und deutschen Hygienevorschriften.



Seit 2012 bietet die Leitlinie weitere Hilfsmittel: Dazu gehören Verordnungstexte mit Erläuterungen, Informationen zur Lebensmittelhygiene, Checklisten sowie Empfehlungen für die Hygieneschulung und Hinweise für die betriebliche Eigenkontrolle. Auch eine Broschüre, die ausführlich alle aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes und den Anwendungsbereich der nationalen LMHV zeigt, gehört dazu.

Interessierte können die Leitlinie und die Zusatzmaterialien unter **www.baeckerhandwerk.de** bestellen. Innungsbäcker erhalten eine Vergünstigung und Mitgliedern stehen zudem Checklisten und Reinigungspläne zum Download zur Verfügung.

REFORMULIERUNG: NEIN ZU BEVORMUNDUNG UND REZEPTURDIKTAT

Eine Begleiterscheinung der Diskussion zu den Nährwertprofilen, deren Einführung der Zentralverband im letzten Jahr noch verhindern konnte, sind politische Debatten über einen angeblich zu hohen Salzgehalt deutscher Brote. Hierauf hat das BMEL im Mai 2017 reagiert.

Es hat eine „Nationale Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten“ entworfen. Hintergrund ist, dass der Bundestag im Jahr 2015 die Bundesregierung damit beauftragt hat, eine solche Strategie gemeinsam mit der Lebensmittelwirtschaft zu erarbeiten.

Von der Reformulierung, wie das BMEL sie im Mai 2017 vorsah, waren folgende Produkte betroffen: Erfrischungsgetränke, Brot und Brötchen (wegen des Salzes), Frühstückscerealien, Joghurt, Quark und Tiefkühlpizzen.

Der Zentralverband kritisierte unter anderem, dass die Reduktionsstrategie trotz des eindeutigen Auftrags des Bundestags nicht gemeinsam mit der Lebensmittelwirtschaft erarbeitet wurde. Laut Beschluss des Bundestages war die Bundesregierung aber dazu aufgefordert worden, „gemeinsam mit der Lebensmittelwirtschaft und dem Lebensmittelhandel eine nationale Strategie zu erarbeiten für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten“.

Höchst fragwürdige Datenbasis ohne verlässliche Zahlen – Bundesregierung lenkte ein

Die mangelnde wissenschaftliche Absicherung war dem Zentralverband ein Dorn im Auge, worauf er immer wieder hinwies. Schlussendlich mit Erfolg: Das Bundeskanzleramt nahm sich der Sache an und erteilte der einseitigen, nahezu beliebigen Auswahl der Erzeugnisse durch das BMEL eine Absage. Der erste Entwurf der BMEL-Reduktionsstrategie war damit vom Tisch.

Dennoch blieb das Thema auf der politischen Agenda und schaffte es sogar in den Koalitionsvertrag zwischen CDU/CSU und SPD. Das BMEL – inzwischen unter der Führung von Bundesministerin Julia Klöckner – wurde ein zweites Mal mit der Ausarbeitung einer Reformulierungsstrategie beauftragt. Diesmal kommt das Haus seinem Auftrag nach und arbeitet von vornherein mit der Lebensmittelwirtschaft zusammen. Der Zentralverband ist dabei besonders engagiert, schließlich muss er die Rezepturhoheit der Handwerksbäcker verteidigen. Staatliche Eingriffe in traditionelle Rezepte der Handwerksbäcker lehnt der Zentralverband ab. Betriebe dürfen nicht gezwungen werden, Backwaren anzubieten, die wegen geschmacklicher Einbußen keinen Abnehmer finden. Dies würde Bäckereien kraft gesetzlicher Vorgabe in den Ruin treiben.



Warum Salz unerlässlich ist

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Reformulierung problematisch: Sie bewertet nur das Produkt, nicht aber die Ernährung über den gesamten Tag. Seriöse Ernährungsexperten lehnen diese isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab. Zudem hat Salz wichtige Eigenschaften für Konsistenz und Haltbarkeit. Die Alternative dazu wären chemische Zusatz- oder Ersatzstoffe, mit denen sich das heutige Qualitätsniveau aber nicht erreichen ließe. Abgesehen davon werden sie von vielen Verbrauchern abgelehnt.

So wichtig Salz ist – der Zentralverband berücksichtigt trotzdem längst alle Konsumenten, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen. Die Bundesakademie Weinheim hat deshalb eine Rezeptur für Brote entwickelt, die 25% weniger Salz enthält, das „SALZminusBROT“. Diese Bezeichnung wurde bereits als Marke angemeldet und wird Innungsbetrieben inklusive Rezeptur und Werbematerialien angeboten.

Die Diskussionen dauern noch an und sollen 2018 zur Zufriedenheit aller Beteiligten abgeschlossen werden. Das Bäckerhandwerk ist selbstverständlich bereit, in angemessener Weise zur nationalen Reduktionsstrategie beizutragen.



COFFEE-TO-GO-BECHER: ZENTRALVERBAND BIETET INNUNGS- BÄCKERN EINEN BECHER AN, DER ALLE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT

Das Thema Abfallreduktion gerät immer weiter in den Fokus der Öffentlichkeit. Im Berichtszeitraum standen vor allem Coffee-to-go-Becher in der Kritik. Nach einmaliger Nutzung landen diese im Müll. Mit dem Vorhaben, der Umwelt etwas Gutes zu tun, nahmen viele Betriebe Mehrwegbecher in ihr Sortiment auf. Diese können die Kunden einmalig erwerben und immer wieder auffüllen lassen. Oft gewähren Handwerksbäckereien dabei einen kleinen Preisnachlass. Allerdings warben viele Anbieter solcher Mehrwegbecher mit rein natürlichen Bestandteilen, wie insbesondere Bambus, obwohl die Becher wahre Chemiecocktails sind, die man gar nicht verkaufen dürfte. Die Unerfahrenheit der Käufer solcher Becher konnte bei diesem neuen Produkt leicht ausgenutzt werden.

Eigener Mehrwegbecher sorgt für Sicherheit

Eigener Mehrwegbecher des Zentralverbandes sorgt für Sicherheit

Ein Becher kommt mit Lebensmitteln in Kontakt. Damit handelt es sich dabei um einen sogenannten Lebensmittelbedarfsgegenstand. Da diese Becher meistens aus Kunststoff sind, sind strenge Regelungen zu beachten, die die Migration, also den Übergang von Kunststoffbestandteilen auf das Lebensmittel, begrenzen. Hier gibt es für hunderte Stoffe Migrationshöchstwerte, die die Becher einhalten müssen. Bäckereien können sich leider nicht sicher sein, ob Produktneuheiten den Vorgaben entsprechen, wie der Fall von Bambusbechern mit erhöhtem Melamingehalt zeigte.

Daher hat sich der Zentralverband entschlossen, einen eigenen Mehrwegbecher anzubieten. Dieser wurde auf Herz und Nieren geprüft, sodass garantiert alle gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittelbedarfsgegenstände eingehalten werden. Zusammen mit der Verfahrensanweisung zur Befüllung dieser Mehrwegbecher sind Bäckereien somit auf der sicheren Seite – dem Einstieg in ein Mehrwegbechersystem steht nichts mehr im Wege.



Befüllung kundeneigener Gefäße: lebensmittelrechtlich erlaubt

Bäcker könnten problemlos kundeneigene Gefäße befüllen. Nach dem Lebensmittelhygienerecht ist es nicht verboten, ein kundeneigenes Gefäß im Verkaufsraum in Empfang zu nehmen, aus der Kaffeemaschine zu befüllen und wieder auszugeben. Zahlreiche zu diesem Thema herausgegebene uneinheitliche Handlungsempfehlungen hinderten die Betriebe jedoch an einer Teilnahme. Sie sorgten letztlich für Verunsicherung, anstatt den Betrieben eine Hilfe zu sein, und erweckten den Eindruck, eine Umsetzung von Mehrwegkonzepten sei kompliziert und rechtlich grenzwertig.

Bisher war die Befüllung von Mehrwegbechern nicht Gegenstand richterlicher Entscheidungen. Zu vielen Detailfragen schweigt zudem das Hygienerecht. Das liegt daran, dass dem Gesetzgeber ein solches Prozedere vor mehr als zehn Jahren noch unbekannt war. Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) bat daher die Lebensmittelwirtschaft, eine Leitlinie zu entwerfen, die durch eine staatliche Anerkennung Rechtssicherheit schaffen könnte. Diese ist inzwischen notifiziert.

Zentralverband hilft mit Verfahrensanweisung

Inhaltlich entspricht die Leitlinie der Handlungsempfehlung des Zentralverbandes. Wer diese bereits umgesetzt hat, ist fit für das Mehrwegbechersystem. Bis es zu einer rechtlich bindenden Bewertung durch die Rechtsprechung kommt, hilft der Zentralverband. Er stellt Betrieben eine eigene Empfehlung zur Verfügung. Nach dieser ist eine Befüllung kundeneigener Gefäße in jedem Betrieb möglich.

VERORDNUNG ZUR ANGABE DER HERKUNFT VON PRIMÄRZUTATEN IN LEBENSMITTELN – WOHER KOMMT DAS MEHL?

Bäcker verkaufen als regional deklarierte Brote, denn schließlich haben sie diese selbst gebacken. Ein Beispiel ist die Berliner Schrippe. Die wenigsten Kunden fragen, wo das Getreide für die Berliner Schrippe angebaut wurde. Das Interesse an dieser Information dürfte sehr gering ausfallen. Trotzdem hat die EU-Kommission im Mai 2018 die „Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels“ verabschiedet. Darin ist geregelt, dass Lebensmittelunternehmer ab dem 1. April 2020 dazu verpflichtet sind, die Herkunft der „primären Zutat“ eines Lebensmittels anzugeben, wenn dieses mit einer Herkunftsangabe versehen ist. Bei der Berliner Schrippe müsste ein Bäcker somit die Herkunft des Mehls angeben, wenn er sie beispielsweise in einer Ladenpackung verkauft.

Unklar: Was ist eine Primärzutat und wo kommt sie her?

Die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung bezieht sich nur auf die Primärzutat eines Lebensmittels. Hierbei handelt es sich gemäß der gesetzlichen Begriffsbestimmung um „diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50% dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die

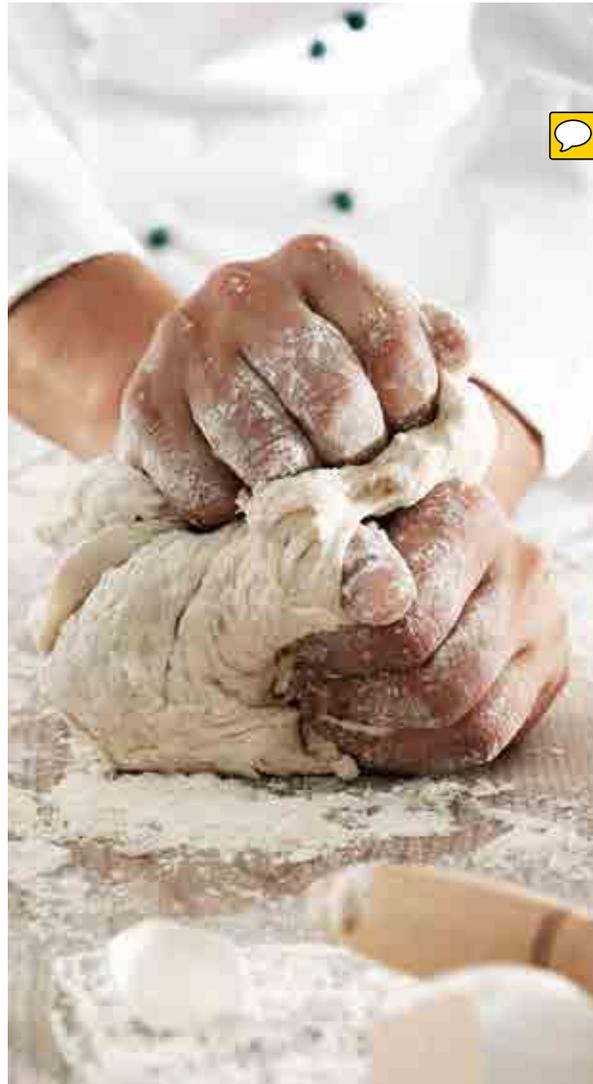
in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist“. Eine Definition, die wie so häufig keine eindeutige Antwort gibt.

Die Definition ist mehr als unklar und damit der Umfang der Pflichten für die Betriebe. Ebenso unklar ist die Frage, woher die Primärzutat über-



haupt kommt. Beispiel Mehl: Häufig sind mehrere Regionen an der Produktion beteiligt, zumindest die Region, in der das Getreide angebaut wurde, und die Region, in der es zu Mehl vermahlen wurde. In solchen Fällen schreibt das Lebensmittelrecht vor, dass derjenige Ort als Herkunftsort gilt, an dem es der „letzten wesentlichen und wirtschaftlich gerechtfertigten Be- oder Verarbeitung unterzogen worden ist, die in einem dazu eingerichteten Unternehmen vorgenommen worden ist und zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt hat oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellt“. Das Lebensmittelrecht sagt aber auch, dass das Mahlen eines Erzeugnisses nicht als „Verarbeitung“ gilt. Die Verwirrung ist perfekt: Ist nun der Ort des Anbaus oder der Ort des Mahlens der Herkunftsort der Primärzutat Mehl?

Zentralverband setzte sich erfolgreich für Ausnahmen und weitere Erleichterungen ein
Aufgrund der Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Verordnung ist es ein großer Erfolg, dass der Zentralverband eine deutliche Begrenzung des Anwendungsbereichs erreichen konnte. So wurden



Gattungsbezeichnungen (wie etwa Schwarzwälder Kirschtorte), geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben (zum Beispiel Dresdner Christstollen) aus dem Anwendungsbereich herausgenommen. Gerade beim Dresdner Christstollen wären die zusätzlichen Kennzeichnungspflichten ausgeüft: Die Herkunft des Mehls, der Rosinen, der Butter etc. – gegebenenfalls hätte alles angegeben werden müssen. Gleiches gilt für reine Gattungsbezeichnungen mit Regionalbezug wie das Berliner Landbrot oder Bergisches Roggenbrot; auch hier ist durch die Richtlinie vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) für Brot und Kleingebäck klargestellt, dass es sich nicht um Herkunftskennzeichnungen im Sinne des EU-Rechts handelt.

STUDIE ÜBER HYGIENISCHE VORTEILE VON EINWEGHANDSCHUHEN IM BETRIEB – MYTHOS WIDERLEGT

Wenn ein Verkäufer in der Bäckerei Backwaren mit bloßen Händen berührt, sei das unhygienisch. Bargeld sei stark verkeimt und ein Gesundheitsrisiko. Mit solchen Vorurteilen behaftet beschweren

sich Kunden in einer Bäckerei teils lautstark, wenn das Verkaufspersonal keine Handschuhe trägt. Bäckereien wussten oft nicht, wie sie reagieren sollen. Um dieser Situation zu entgehen, entschieden sich einige Bäckereien für den Einsatz von Einweghandschuhen und gefährden damit die Gesundheit ihrer Mitarbeiter.

**Gemeinsam mit der BGN untersucht:
kein hygienischer Vorteil, sondern
Gesundheitsgefahr**

Mit dem Ziel, endlich Klarheit darüber zu gewinnen, ob der Mythos stimmt, dass nur mit Handschuhen hygienische Zustände herrschen, untersuchten Experten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband 50 Verkaufsstellen des Bäckerhandwerks.

Das Ergebnis: Die Untersuchung hat ergeben, dass die Benutzung von Handschuhen beim Verkauf von Backwaren keinen hygienischen Vorteil bringt. Die Oberfläche von Backwaren aus Bäckereien, die Handschuhe verwenden, liegt durchschnittlich

bei 15,1 Bakterien/cm². Wird auf Handschuhe verzichtet, beträgt der Wert 14,8 Bakterien/cm². Beide Werte liegen im absolut unbedenklichen Bereich. So kann ohne Hygienenachteile auf das Tragen von Handschuhen verzichtet werden. Dies liegt vor allem daran, dass Bargeld in Deutschland weitaus weniger mit Keimen belastet ist als zumeist angenommen. Alle auf Münzen und Scheinen bis zu zehn Euro nachgewiesenen Keimzahlen liegen im unbedenklichen Bereich. Die Qualität und Sicherheit von Backwaren wird hierdurch nicht gefährdet.

Die Untersuchung hat somit bewiesen, dass das Tragen von Handschuhen durch das Verkaufspersonal keinen hygienischen Vorteil gegenüber regelmäßigem Händewaschen bringt. Vielmehr können derartige Handschuhe Hautkrankheiten auslösen. Die Entsorgung der Handschuhe belastet zudem die Umwelt. Da diesen Nachteilen kein hygienischer Vorteil gegenübersteht, sollte auf die Verwendung von Handschuhen beim Backwarenverkauf verzichtet werden – der Umwelt und der Gesundheit des Personals zuliebe.

**2.7.2. WETTBEWERBSRECHT:
ZENTRALVERBAND
STÄRKT FAIRNESS UND
ANERKENNUNG**

Egal ob wegen der zunehmenden Konkurrenz durch Discount-Backshops oder wegen markenrechtlicher Streitigkeiten, der Zentralverband setzt sich dafür ein, die deutschen Innungsbäcker im Wettbewerb zu stärken. Auch im Berichtszeitraum war er daher in mehreren Gebieten aktiv.



DIE BÄCKER FORDERN: KÖNNEN UND QUALITÄT DER HANDWERKS- MEISTER ANERKENNEN



BÄCKER VOR UNGERECHTFERTIGTER RUFUSBEUTUNG SCHÜTZEN – NUR ECHTES HANDWERK DARF MIT HANDWERK WERBEN

Billiganbieter von (Auf-)Backwaren, wie etwa der Lebensmitteleinzelhandel, Discounter, Tankstellen oder Kioske, setzen die handwerklich produzierenden Mitgliedsbetriebe unter einen enormen Druck. Hinzu kommt, dass sie bewusst die Grenzen des rechtlich noch Möglichen austesten und mit Attribu-

ten werben, die eigentlich dem Handwerk vorbehalten sind. Dies schwächt die Wettbewerbsposition des Bäckerhandwerks, weshalb der Zentralverband seinen Fokus auf die Marktbeobachtung legen wird.

Erste Erfolge: Supermarkt muss wegen unzulässiger Rufausbeutung Vertragsstrafe zahlen

Aufbackware verkaufen, mit Handwerk werben: Ein Kaufmann unter einer großen Handelsmarke versuchte so, die Kunden zum Kauf zu verleiten. Dabei trug er dick auf und warb mit „Qualität und Vielfalt“, die die „Tradition des Bäckerhandwerks“ unterstützt, und mit „echtem Handwerk“. Die Herkunft der Backwaren konnte er jedoch nicht nachweisen. Daher mahnte ihn der Zentralverband ab und verlangte eine Unterlassungserklärung.

Der Kaufmann unterschrieb, stellte das beanstandete Verhalten jedoch nicht ab. Auch zahlte er die geforderte Vertragsstrafe nicht. Daher musste das Gericht angerufen werden. Dieses entschied in erster Instanz im Sinne des Zentralverbandes: Wer sich zu einer Unterlassung verpflichtet, muss dem

auch nachkommen. Der Einwand, es habe sich doch um handwerkliche Produkte gehandelt, überzeugte das Gericht nicht. Das Argument kam verspätet und war auch nicht überzeugend untermauert. Die vom Zentralverband verlangte Vertragsstrafe wird fällig.

Zentralverband fordert: Können und Qualität der Handwerksmeister anerkennen

Solche gerichtlichen Verfahren sind allerdings zeitaufwendig und stellen ein Kostenrisiko dar: Geht der Abgemahnte in die Insolvenz, bleibt der Kläger auf den Kosten sitzen. Bis zu einem Urteil kann es Monate, wenn nicht Jahre dauern. Daher ist es dem Zentralverband ein großes Anliegen, den Handwerksmeistern die ihnen gebührende Anerkennung zuteilwerden zu lassen und die hohen Qualitätsanforderungen im Lebensmittelhandwerk zu bewahren. Dem organisierten Bäckerhandwerk muss es schneller und risikoärmer möglich sein, gegen eine Ausnutzung der Handwerkskunst vorzugehen. Die Begriffe „Bäcker“, „Bäckerei“ und „Backstube“ müssen eindeutig gesetzlich geschützt und Handwerksbetrieben vorbehalten bleiben, die in der Handwerksrolle eingetragen sind.

Zentralverband berät und schützt Bäcker



ZENTRALVERBAND UNTERSTÜTZT BETRIEBE BEI DER MARKENNUTZUNG

Wenn Bäckereien eine Produktbezeichnung verwenden, die gegen das Markenrecht eines anderen Unternehmens verstößt, erhalten sie markenrechtliche Abmahnungen. Dies passiert relativ regelmäßig. Die Konsequenz: Betriebe müssen sich verpflichten, eine Vertragsstrafe zu zahlen, wenn sich dieser Verstoß wiederholt. Hinzu kommt die Übernahme der Rechtsanwaltskosten für die Abmahnung – nicht selten können das einige tausend Euro sein.

Kein Betrieb kann einen solchen Rechercheaufwand bewältigen, wenn es darum geht zu prüfen, ob eine problematische Wortmarke angemeldet wurde, die die Vermarktung von Backwaren verhindert. Daher beobachtet der Zentralverband regelmäßig Anmeldungen, um Betriebe rechtzeitig über problematische Markenmeldungen zu informieren und bei Bedarf eine Löschung zu beantragen. Im Berichtszeitraum informierte der Zentralverband beispielsweise über die Anmeldung der Wortmarken „Limesbrot“, „Lebcookie“ oder der Farbmarke „Lindtgold“ eines Schweizer Schokoladenherstellers.

HILFE IM NOTFALL: ZENTRAL- VERBAND BERÄT UND SCHÜTZT BÄCKER VOR KOSTENEXPLOSIONEN

Das Markenrecht ist komplex und mitunter ungerecht. Steht eine Marke zehn Jahre im Register, ist sie unangreifbar, auch wenn sie niemals hätte eingetragen werden dürfen. Manche Markeninhaber machen es zur Kunst, damit kleine Bäckereien ohne große Kenntnis vom Markenrecht einzuschüchtern und zur Zahlung von mehreren tausend Euro wegen eines einzigen Wortes abzumahnern. Oft wird mit sehr kurzer Frist die Abgabe einer sogenannten strafbewehrten Unterlassungserklärung gefordert.

Selbst dann lohnt es sich, sich mit der Innungsorganisation in Verbindung zu setzen. Abmahnungen sind häufig mit völlig überzogenen Anwaltsgebührenforderungen verbunden, was oft am zu hoch angesetzten Streitwert liegt. Wer hier vorschnell unterschreibt und dadurch einen bestimmten Streitwert anerkennt, landet in der Gebührenfalle. Viele Male konnten Bäckereien durch ein Beratungsgespräch mit der Innungsorganisation profitieren, denn der Zentralverband versorgt seine Mitglieds-

verbände mit expertengeprüften Formularen. Durch diese kann man einem gerichtlichen Eilverfahren entgehen, ohne zugleich horrenden Anwaltshonorare anzuerkennen. Über die Honorare kann man auch im Nachhinein noch verhandeln. Dann sinken die Rechnungssummen ganz schnell, oft um einen vierstelligen Betrag. Ein Anruf genügt.

Bäckereien brauchen bei bedrohlich formulierten Abmahnungen einen professionellen Expertenrat, der die Gemüter beruhigt. Wer unüberlegt handelt, verliert viel Geld an Anwaltskanzleien. Daher beriet der Zentralverband auch im Berichtszeitraum über den richtigen Umgang im Falle einer Abmahnung und hält weitere Formulierungshilfen für Betriebe bereit, deren Verwendung oft viel Geld spart.

Wortmarke „Lutherlaib“: Zentralverband beantragt Löschung – und überzeugt das Markenamt

Im Lutherjahr 2017 erregte insbesondere eine Markenregistrierung Aufsehen im Bäckerhandwerk: Ein industrieller Backwarenproduzent hatte sich die Wortmarke „Lutherlaib“ schützen lassen. Nach Auffassung des Zentralverbandes war das ein klarer Rechtsverstoß, denn es handelt sich dabei um eine rein beschreibende Angabe, die keine Unterscheidungskraft aufweist. Im Klartext: Unter „Lutherlaib“ versteht kein Käufer eine Herstellerkennzeichnung, sondern – gerade im Lutherjahr – eine Bezugnahme auf den Reformator Martin Luther. Dies sollte jedem Bäcker gestattet sein.

Daher beantragte der Zentralverband mit Unterstützung der Handwerkskammer und des Landesinnungsverbandes aus der Region, in der Luther gelebt hat, die Löschung der Marke. Schließlich werden dort seit jeher Reformationsbrötchen gebacken, die an das Familienwappen Luthers erinnern und kurz „Lutherbrötchen“ genannt werden. Fallen diese etwas größer aus, ist es ein

„Lutherbrot“, was gleichbedeutend mit „Lutherlaib“ ist. In umfangreichen Stellungnahmen legte der Zentralverband dar, warum diese Angabe nicht kommerzialisierbar ist.

Da der Markeninhaber nicht freiwillig auf sein Recht verzichten wollte, musste das Deutsche Patent- und Markenamt (DPMA) entscheiden. Der Begründung des Zentralverbandes folgend, gab es dem Löschantrag statt. Auch nach Auffassung des DPMA war die Eintragung der Marke ein Fehler, da man sich nicht hinreichend mit der Bedeutung Luthers befasst hatte. Nun muss sie gelöscht werden – und Bäcker können wieder ohne Sorge Lutherbrötchen backen. Gegen die Entscheidung des DPMA kann der Markeninhaber noch Beschwerde einlegen. Die Frist hierfür war zum Redaktionsschluss noch nicht abgelaufen.



ABMAHNUNGEN WEGEN WERBUNG ZUR FUSSBALLWELTMEISTERSCHAFT VERMEIDEN: ZENTRALVERBAND STELLT KLAR, WAS ERLAUBT UND WAS VERBOTEN IST

Zum Ende des Berichtszeitraums stand die Fußballweltmeisterschaft 2018 in Russland vor der Tür. Ein willkommener Anlass für fußballbezogene Werbekampagnen wie WM-Brote, Fanstullen oder ein Public Viewing in der Bäckerei. Doch ist all das erlaubt? Schließlich besitzt die FIFA umfangreiche Markenrechte. Kommt am Ende Post vom Anwalt?

DIE BÄCKER FORDERN: MITTELSTAND AUF DEM LAND STÄRKEN

Ob Markenrecht, Wettbewerbsrecht, Urheberrecht oder die GEMA – vieles gibt es zu beachten, wenn eine Werbeaktion durchgeführt wird. In einem ausführlichen Rundschreiben hat der Zentralverband informiert:

- welche Begriffe in Bäckereien verwendet werden dürfen,
- welche Schaufensterdekorationen problematisch sind,
- unter welchen Bedingungen ein Public Viewing in oder vor der Bäckerei problemlos möglich ist und
- was bei Gewinnspielen, Tipprunden etc. zu beachten ist.

2.7.3. FÖRDERRECHT: MITTELSTAND AUF DEM LAND STÄRKEN

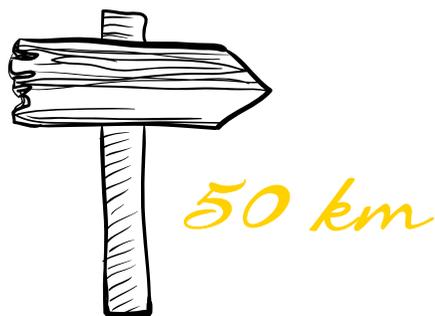
Die Nahversorgung im ländlichen Raum nimmt weiter ab. Handwerksbetriebe könnten die klaffenden Lücken schließen – gefördert werden aber nur große Unternehmen. Das soll sich ändern, fordert der Zentralverband.

FÖRDERPROGRAMM „GRW“: FÖRDERBEDINGUNGEN KORRIGIEREN

Das Förderprogramm Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW) zielt darauf ab, gewerbliche Investitionen und Investitionen in die kommunale wirtschaftsnahe Infrastruktur zu stärken. Antragsberechtigt sind unter anderem Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft. Die zu fördernde Betriebsstätte muss zu mehr als der Hälfte des Umsatzes Güter herstellen oder Leistungen erbringen, die regelmäßig überregional abgesetzt werden. „Überregional“ bedeutet in der Regel außerhalb eines Radius von 50 km von der Gemeinde, in der die Betriebsstätte liegt.



Aufgrund des 50-km-Kriteriums kommen viele kleinst-, klein- und mittelständische Handwerksbäckereien nicht in den Genuss der Förderung. Der Zentralverband fordert, entweder den Radius von 50 km aufzuheben, damit auch kleine und mittlere Unternehmen (KMU) profitieren können, oder die Förderung ganz zu streichen, um Benachteiligungen von KMU zu vermeiden. Der Zentralverband hat diese Forderung im Berichtszeitraum wiederholt an die Politik gerichtet. Im neuen Koalitionsvertrag bekennen sich Union und SPD nun dazu, „die künftige Strukturförderung (...) für eine breitere Verwendung (zu öffnen)“. Dementsprechend sollte der 50-km-Radius nun zeitnah aufgehoben werden.



2.7.4. ENERGIE: BELASTUNGEN SIND UNZUMUTBAR

Die Umstellung der deutschen Energieversorgung – weg von fossilen, nuklearen Brennstoffen hin zu erneuerbaren Energien und mehr Energieeffizienz – ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die von allen gleichermaßen getragen werden muss. Das Bäckerhandwerk ist sich seiner Verantwortung bewusst und bereit, seinen Teil dazu beizutragen. Mittelständler, das heißt auch die Bäcker, werden aber seit Jahren einseitig und zunehmend stärker belastet. Die Kosten für die Energiewende sind unfair verteilt.

EEG-UMLAGE: BELASTUNGEN WACHSEN, GELD FÜR INVESTITIONEN FEHLT ...

Im Mittelpunkt der Energiewende steht, die Energieversorgung immer mehr auf erneuerbare Energien umzustellen. Durch den starken Ausbau erneuerbarer Energien in Deutschland ist die EEG-Umlage (EEG steht für Erneuerbare-Energien-Gesetz) in den vergangenen Jahren erheblich gestiegen. Sie belastet sowohl Unternehmer als auch Verbrau-

DIE BÄCKER FORDERN: 50-KM-RADIUS AUFHEBEN

cher enorm: 2003 betrug die EEG-Umlage noch 0,41 Cent/kWh. 2018 liegt sie bei immensen 6,79 Cent/kWh. Um dies nur an einem Beispiel deutlich zu machen: Zahlte ein Handwerksbetrieb mit einem Jahresstromverbrauch von insgesamt 1,3 Mio. kWh im Jahr 2003 noch 5.330 € EEG-Umlage, waren es 2018 bereits 88.270 €. Unter Berücksichtigung von Netzentgelten und sonstigen Steuern ergibt sich allein für Stromkosten ein sechsstelliger Betrag.

Wenn man die inzwischen erreichte Gesamtbelastung aus EEG-Umlage und Netzentgelten berücksichtigt, dazu die Umverteilungseffekte der Kosten für den Ausbau erneuerbarer Energien (EE-Ausbaufinanzierung) zugunsten von Großunternehmen



sowie weitere Strompreissteigerungen, die sich etwa aus dem Netzentgeltmodernisierungsgesetz für zahlreiche Privathaushalte und Handwerksunternehmen ergeben, dann ist die Schmerzgrenze für die Betriebe überschritten.

Viele kleine und mittelständische Handwerksbäckereien kämpfen mit den hohen Beträgen, die sie für Strom ausgeben müssen. Diese fehlen ihnen an anderer Stelle für notwendige Investitionen. Experten rechnen jedoch für die kommenden Jahre mit einem weiteren Anstieg der Beträge, wenn die Politik nicht eingreift. Schätzungen zeigen, dass die Kosten für die Förderung von Ökostrom von heute 23,1 Mrd. € auf bis zu 32 Mrd. € im Jahr 2020 steigen werden.

... UND DER WETTBEWERB WIRD VERZERRT

Die Betriebe des Bäckerhandwerks sehen sich zudem staatlich verursachten Wettbewerbsverzerrungen ausgesetzt, da energieintensive Großverbraucher teilweise von der EEG-Umlage befreit sind. Ursprünglich waren diese Befreiungen für

Unternehmen gedacht, deren Produkte der Konkurrenz auf dem internationalen Markt ausgesetzt sind. Im Lebensmittelbereich stehen befreite Unternehmen jedoch oftmals in direkter Konkurrenz zum Lebensmittelhandwerk. Nicht zuletzt aufgrund der Befreiung von der EEG-Umlage können diese industriellen Hersteller zum Beispiel ihre Tiefkühlprodukte auch auf dem deutschen Markt günstiger anbieten. Die Kunden dieser Hersteller – Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels – profitieren ebenfalls hiervon, denn sie können diese Produkte ihrerseits zu einem günstigeren Preis abgeben, als dies ohne die Befreiung möglich wäre. Betriebe des Bäckerhandwerks dagegen müssen die EEG-Umlage vollständig zahlen und finanzieren die teilweise Befreiung der oben genannten Industrieunternehmen auch noch mit.

Ein gerechter Wettbewerb in der Backwarenbranche ist unter diesen Umständen nicht möglich. Die hohe EEG-Umlage ist eine ungerechte Mehrbelastung für die Betriebe des Bäckerhandwerks.

DIE BÄCKER FORDERN: FAIRE BEDINGUNGEN UND SPÜRBBARE ENTLASTUNG

Der Zentralverband will diese Situation nicht länger hinnehmen. Er verlangt eine Reduzierung der EEG-Umlage für die nicht befreiten Verbraucher und Betriebe. Die nächste EEG-Reform muss eine reale, spürbare Kostenentlastung für die nicht begünstigten Privathaushalte und Unternehmen bringen. Zudem fordert der Zentralverband dringend die Beseitigung der Wettbewerbsverzerrungen für Großverbraucher. Aus seiner Sicht ist eine grundlegende Überarbeitung des Fördermechanismus für erneuerbare Energien und der Finanzierung des EEG nötig.



EINE LÖSUNG: FINANZIERUNG AUS HAUSHALTSMITTELN

Eine Lösung sieht der Zentralverband darin, die EEG-Umlage aus Haushaltsmitteln zu finanzieren. Dies muss ein Kernelement der nächsten EEG-Reform sein. Bei vernünftiger Planung durch Umschichtungen sollte der notwendige Betrag ganz oder teilweise aus dem Bundeshaushalt abgedeckt werden können. Zur künftigen Finanzierung dürfen keine neuen Steuern oder Umlagen eingeführt werden.

Im Vorfeld der Bundestagswahl 2017 wandte sich der Zentralverband an die Parteien sowie danach an zahlreiche Teilnehmer der Sondierungs- und Koalitionsverhandlungen, um auf die Probleme hinzuweisen. Er hatte sich wegen des Themas zuvor wiederholt an die Politik gewandt, eine Petition dazu an den Deutschen Bundestag gerichtet und

sich im Jahr 2016 aktiv in das Gesetzgebungsverfahren zur Reform des EEG 2016 eingebracht.

EEG 2016: EINE HERBE ENTÄUSCHUNG

Die Novelle des EEG 2016, das den Fördermechanismus für Ökostrom anpasst, wurde vor der Sommerpause 2016 vom Bundestag verabschiedet, ohne auf die Forderungen des Zentralverbandes einzugehen. Das stellte eine herbe Enttäuschung für die Innungsbäcker in Deutschland dar, da die neuen Maßnahmen nicht weit genug gehen. Die Umstellung der Förderung schwächt den Kostenanstieg für Subventionen bestenfalls ab. Der Mittelstand und die Verbraucher werden nicht real entlastet. Auch die Zusage der Bundesregierung aus dem Jahr 2011, dass die EEG-Belastung des Strompreises nicht über 3,5 Cent/kWh steigen soll, ist in weite Ferne gerückt.

FINANZIERUNG WIRD THEMA IN DER ÖFFENTLICHKEIT – AUCH DANK DER VERBÄNDE

Die Forderungen des Zentralverbandes und weiterer Verbände sind jedoch nicht ohne Echo geblieben: Im Herbst 2016 setzte eine öffentliche Debatte über die künftige Finanzierung der Energiewende ein. Diese hält nach wie vor an.

Auf Anregung des Zentralverbandes forderten die Spitzenorganisationen der deutschen Wirtschaft (BDI, BGA, DIHK und ZDH) im Dezember 2016 gemeinsam ein Ende der immer höheren Belastungen des Produktionsfaktors Strom durch das EEG. Sie forderten die Politik auf, die Finanzierung des EEG grundlegend zu überprüfen, Unternehmen spürbar zu entlasten und auf weitere Belastungen der Wirtschaft durch neue Abgaben zu verzichten.

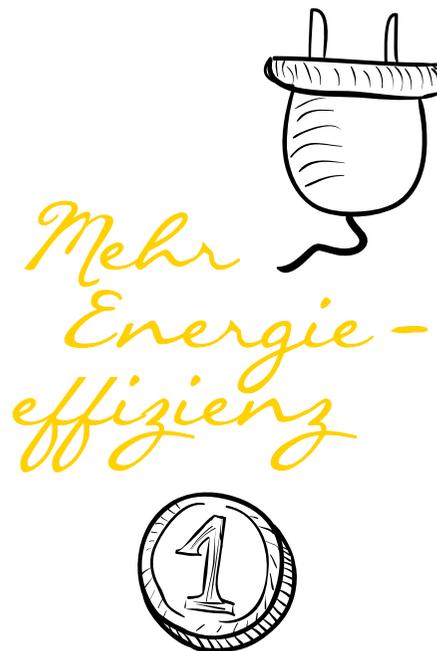


NETZENTGELTE: NEUE VERZERRUNGEN ZUGUNSTEN DER GROSSVERBRAUCHER

Neben der EEG-Umlage befasste sich der Zentralverband intensiv mit dem Thema Netzentgelte. Der Hintergrund: Die Netzentgelte für private Stromkunden und Unternehmen, die sich regional sehr unterschiedlich entwickelt haben, sollen bundesweit angeglichen werden. Dafür haben Bundestag und Bundesrat kurz vor der Sommerpause 2017 ein neues Netzentgeltmodernisierungsgesetz (NEMoG) beschlossen.

Der Zentralverband begrüßt dieses Vorhaben grundsätzlich. Jedoch kritisiert er scharf, dass energieintensive Großverbraucher von der Zahlungspflicht für Offshore-Windparks befreit und weitere Entlastungen für die stromkostenintensive Industrie eingeführt werden können. Bisher mussten die Anschlusskosten für Windkraftanlagen auf See von allen Stromverbrauchern bezahlt werden. Die weiter oben beschriebene Verzerrung des Wettbewerbs aufgrund der EEG-Umlage wird von der Politik also auch im Bereich Netzentgelte weiter ausgebaut.

Mit dem Netzentgeltmodernisierungsgesetz kommt es zu einer Strompreisdiskriminierung der Privathaushalte und des Mittelstands, die die Rabatte der großen Stromkunden finanzieren müssen. Wie schon beim EEG sehen sich die Bäcker durch diese erneute Privilegierung von Großverbrauchern in ihrer Forderung nach einer grundlegend anderen Finanzierung der Energiewende bestärkt.



DIE BÄCKER FORDERN: BEFREIUNGEN FÜR GROSS-VERBRAUCHER ZURÜCKNEHMEN

Das Bäckerhandwerk fordert die Politik auf, die Privilegien für Großverbraucher zulasten der Privathaushalte und des Mittelstands umgehend zurückzunehmen und bei der Finanzierung der Energiewende endlich eine Kostenwende herbeizuführen. Es gilt, für alle Unternehmen und privaten Stromkunden einen weiteren Anstieg der Energiewendekosten wirksam und dauerhaft zu verhindern, die Unternehmen spürbar zu entlasten und auf weitere Belastungen der Wirtschaft durch neue Steuern, Abgaben oder Umlagen zu verzichten.

Der Koalitionsvertrag von CDU/CSU und SPD geht allerdings auf die Energiekosten beziehungsweise deren Finanzierung in viel zu geringem Maß ein. Im Hinblick auf den Stopp eines weiteren energiewendebedingten Strompreisanstiegs heißt es lediglich, dass die Systemkosten so gering wie möglich gehalten werden sollen. Das bedeutet, die Koalition gedenkt nicht, die vom Zentralverband, dem ZDH und anderen Verbänden geforderte neue EEG-Finanzierung in Angriff zu nehmen.



Das Bäckerhandwerk fordert:

- Der Kostenanstieg im Zusammenhang mit der Fortentwicklung der Energiewende muss gestoppt und zurückgenommen werden. Innovationen und Investitionen in eine leistungsfähige, moderne und stabile Energieversorgung sind technologieoffen zu fördern.
- Die Finanzierung der EEG-Umlage muss neu gestaltet werden. Da die Energiewende eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe ist, sollte die Finanzierung dementsprechend über Haushaltsmittel erfolgen, ohne dass Privathaushalte und Unternehmen an anderer Stelle durch neue oder bereits bestehende höhere Steuern, Abgaben oder Umlagen belastet werden.
- Die mit dem NEMoG eingeführte Rabattregelung zugunsten von Großverbrauchern und zulasten der Privathaushalte und des Mittelstands muss umgehend wieder zurückgenommen werden.

EIN SCHLÜSSEL: MEHR ENERGIE-EFFIZIENZ – DER ZENTRALVERBAND HILFT

Einerseits müssen das EEG und das NEMoG im Sinne des mittelständischen Handwerks überarbeitet werden. Andererseits muss die Energieeffizienz der Betriebe gesteigert werden, und zwar mithilfe von Energiecontrolling und Energiemanagementsystemen (EnMS).

Der Zentralverband hat früh erkannt, wie wichtig Energieeffizienz für Betriebe und die Verbandsorganisation ist. Deswegen hat er das Thema kontinuierlich weiterentwickelt. Er gibt Betrieben wertvolle Ratschläge, wie sie Energie sparen können. Dafür setzt er auf Berater der Landesinstitutionsverbände, auf ein Netzwerk aus externen Fachberatern, auf Informationen und Hinweise zur Energieeffizienz in Bäckereien sowie auf die Zusammenarbeit mit Zertifizierern.



DIE BÄCKER FORDERN: NEUE SONN- UND FEIERTAGS- REGELUNGEN



Der Zentralverband unterstützt und wirbt in diesem Zusammenhang für die Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz (MIE). Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) haben die MIE zusammen mit dem ZDH und dem Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) im Jahr 2013 ins Leben gerufen; bis 2018 wird die MIE von der Bundesregierung gefördert. Für das Handwerk setzen der ZDH und die beteiligten Umweltzentren des Handwerks die MIE bundesweit um. Ziel der Initiative ist es, durch Informations- und Qualifizierungsmaßnahmen sowie über Multiplikatoren in Handwerkskammern und Verbänden die Energieeffizienz von Handwerksbetrieben zu steigern. Die MIE hat gemeinsam mit Betrieben Instrumente für die Energieeffizienzberatung entwickelt, wie einen „Leitfaden Energieeffizienz im Handwerk“ oder ein „Energiebuch für Handwerksbetriebe“. Die Beratung der MIE zum Klimaschutz wird von vielen Handwerksbäckereien genutzt, um die Ressourcen nachhaltig zu schonen und die Energiekosten zu senken.

Im Februar 2018 fand im Rahmen der MIE der 1.000. Betriebsbesuch in einer Handwerksbäckerei im Saarland statt.

Der Zentralverband verbindet den 1.000. Betriebsbesuch im Rahmen der MIE mit dem Appell an die Bundesregierung, die Förderung fortzuführen: Die Strukturen der MIE-Energieeffizienzberatung im Handwerk festigen sich gerade erst. Um nachhaltige Strukturen zu schaffen, die auch noch in zehn Jahren wirksam sind, wünschen sich die Handwerksbetriebe, dass die Bundesregierung die MIE über das Jahr 2018 hinaus verlängert. Hierdurch würde nicht nur das Handwerk profitieren, sondern auch ein entscheidender Beitrag für den Klimaschutz geleistet.

2.7.5. ARBEITSZEITGESETZ: BÄCKER FÜR NEUE SONN- UND FEIERTAGSREGELUNG

Das derzeit geltende Arbeitszeitgesetz (ArbZG) erlaubt es, Arbeitnehmer an Sonn- und Feiertagen in Bäckereien und Konditoreien für bis zu drei Stunden in der Herstellung, für das Austragen oder Ausfahren von Backwaren zu beschäftigen. Bei Verstößen drohen Geldbußen in bis zu sechsstelliger Höhe.

Von Mitgliedsbetrieben hat der Zentralverband in den vergangenen Jahren vermehrt die Rückmeldung erhalten, dass die erlaubten drei Stunden nicht ausreichen, um das Sortiment für den Sonntag herzustellen und die Filialen zu bestücken. Ein Grund dafür sind die gestiegenen Filialzahlen. Hinzu kommt, dass die Behörden das Gesetz sehr eng auslegen.

BACKSHOPS, TANKSTELLEN, LEBENS- MITTELEINZELHANDEL UND DISCOUNTER DÜRFEN – BÄCKEREIEN NICHT

Die Betriebe des Bäckerhandwerks stehen in einem besonderen Wettbewerb mit Backshops, Tankstellen und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und hier insbesondere den Discountern. Tankstellen, Backshops, LEH und Discountern in Bahnhöfen wird ohne Beschränkung gestattet, den gesamten Sonntag über Backwaren aufzubacken und zu verkaufen. Das Problem der Produktionszeiten am Sonn- und Feiertag stellt sich für diese nicht, da sie lediglich vorproduzierte (Tiefkühl-)Teiglinge aufbacken. Hierin liegt aus Sicht des Zentralverbandes eine ganz erhebliche Wettbewerbsverzerrung und Ungleichbehandlung.

DRINGEND MEHR STUNDEN NÖTIG

Es besteht dringender Handlungsbedarf, das ArbZG zu ändern und ein Moratorium zu erlassen. Die betroffenen Betriebe erwarten und benötigen von der Politik dringend eine schnelle und praktikable Lösung.

Außerdem erwarten Kunden – im ländlichen Raum und in der Großstadt – auch an Sonn- und Feiertagen das gewohnte und bekannte Sortiment an Bäckerei- und Konditoreiwaren in seiner ganzen Vielfalt vorzufinden und einkaufen zu können. Um diese Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden zu bedienen und sich im Wettbewerb mit Tankstellen, Backshops und dem LEH behaupten zu können, ist die Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen in einem Umfang von mehr als drei Stunden zwingend notwendig.

ERFOLG FÜR DEN ZENTRAL- VERBAND – ABER EIN POLITISCHER VORSTOSS SCHEITERT

Der Zentralverband setzte sich intensiv dafür ein, die zulässige Arbeitszeit in der Herstellung von Backwaren auf acht Stunden auszuweiten. Dies geschah vor allem in Gesprächen mit dem Bundesarbeitsministerium (BMAS), dem Bundeskanzleramt, Bundestagsabgeordneten und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Mit Erfolg: Mittlerweile sehen auch die NGG, der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) und die Politik die

Notwendigkeit einer Änderung des ArbZG. Der DGB hat in einer Stellungnahme im Mai 2017 eine Änderung des ArbZG als notwendig bezeichnet, um die Wettbewerbschancen des Bäckerhandwerks mit anderen Anbietern, zum Beispiel Tankstellen, gleichzustellen.

Zur gleichen Zeit ist allerdings ein politischer Vorstoß zur Verlängerung der gesetzlich festgeschriebenen maximalen Sonntagsarbeitszeiten in der Herstellung im Bäckerhandwerk gescheitert. Seitens des BMAS wurde eine Ausweitung auf fünf Stunden, bezogen auf das gesamte Unternehmen, per Tarifvertrag, vorgeschlagen. Doch diesen Vorschlag des BMAS lehnten die Landesinnungsverbände – und mit ihnen auch der Zentralverband – als nicht weitgehend genug ab. Die fünf Stunden sollten nach Vorstellung der Politik pro Betrieb gelten und nicht pro Mitarbeiter.

Der Zentralverband setzt sich weiter dafür ein, dass die Arbeitszeiten in der Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen auf acht Stunden betriebsbezogen ausgeweitet werden – und zwar unmittelbar kraft Gesetzes, unabhängig von einem Tarifvertrag. Im Vorfeld der Bundestagswahl 2017 wandte sich der Zentralverband an die Parteien sowie danach an zahlreiche Teilnehmer der Sondierungs- und Koalitionsverhandlungen, an das BMWi, das Bundeskanzleramt und verschiedene Bundestagsabgeordnete, um erneut auf das Anliegen hinzuweisen. Im Koalitionsvertrag von CDU/CSU und SPD finden sich zwar Aussagen, wonach die Große Koalition Unternehmen Abweichungen von den derzeitigen gesetzlichen Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes erlauben will, offenbar soll dies aber nur über Tarifverträge ermöglicht werden. Die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) hat in Abstimmung mit dem Zentralverband jüngst in einer Stellungnahme gegenüber dem Bundestagsausschuss für Arbeit und Soziales noch einmal auf das Anliegen des Bäckerhandwerks hingewiesen: „Reformbedarf besteht auch beim Verbot von Sonn- und Feiertagsarbeit in §§ 9, 10 ArbZG.“



Zentralverband unterstützt beim Datenschutz

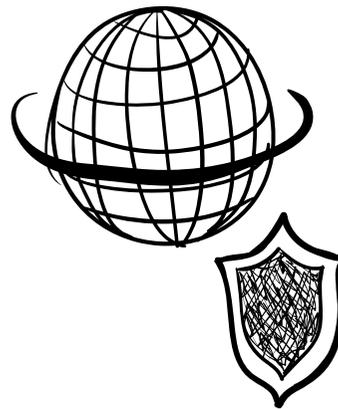
Diese Regelungen führen in einzelnen Branchen, zum Beispiel im Bäckerhandwerk (...) zu unnötigen Wettbewerbsverzerrungen und gehören daher überprüft.“

2.7.6. DATENSCHUTZRECHT

Am 25. Mai 2018 ist die neue EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Deutschland verbindlich geworden. Zeitgleich mit dem Wirksamwerden der DSGVO ist ein von der Großen Koalition 2017 neu gefasstes Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) in Kraft getreten. Die neuen Regelungen führen zu zahlreichen Änderungen im Datenschutzrecht.

TROTZ ENTSCHÄRFUNGEN EIN MEHRAUFWAND FÜR BETRIEBE

Dem Inkrafttreten von DSGVO und BDSG waren mehrjährige Verhandlungen auf europäischer und Bundesebene vorausgegangen. In diesen Verhandlungen hatte sich unser Zentralverband gemeinsam mit den Landesinnungs- und anderen Wirtschaftsverbänden intensiv für Verbesserungen zugunsten



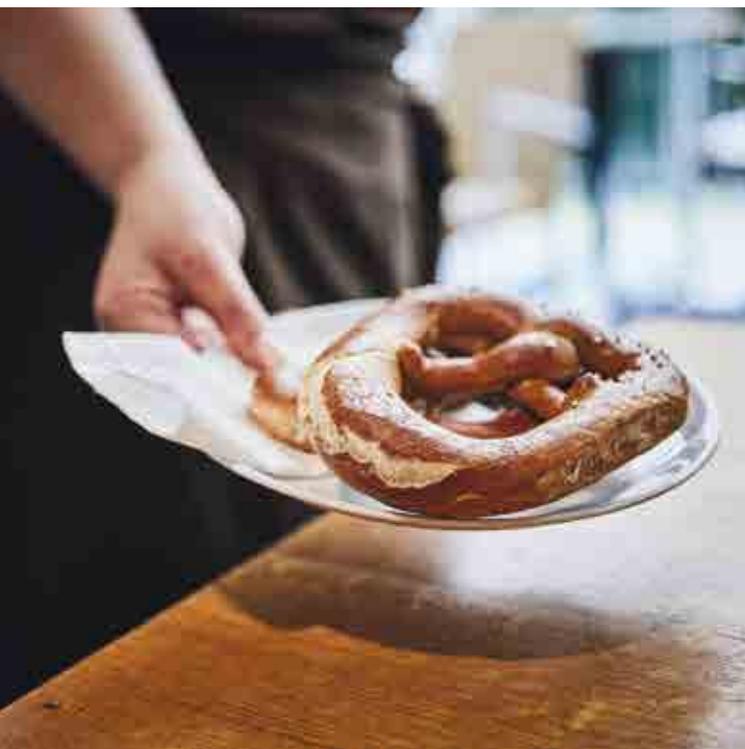
der Betriebe eingesetzt – mit Erfolg: Hierbei konnte eine Reihe von Entschärfungen zugunsten von KMU erreicht werden. Insgesamt haben die Neuregelungen allerdings eine bürokratische Mehrbelastung für viele Mitgliedsbetriebe zur Folge. Das gilt beispielsweise für die Informationspflichten, die von der DSGVO im Vergleich zum bisherigen Datenschutzrecht in Deutschland erheblich erweitert wurden.

ZENTRALVERBAND UNTERSTÜTZT BEI DER UMSETZUNG

Um die Betriebe, Bäckerinnungen und Landesinnungsverbände bei der Umsetzung des neuen Datenschutzrechts zu unterstützen, hat der Zentralverband im Berichtszeitraum

- mit mehreren Rundschreiben vom ZDH erarbeitete Informationsmaterialien, Muster und Checklisten zur Verfügung gestellt. Diese behandeln die wichtigsten Themenschwerpunkte des Datenschutzrechts.
- Eine „Erste Übersicht und 10 Tipps zum neuen Datenschutzrecht für Betriebsinhaber“ (Umfang: eine DIN-A4-Seite) sowie eine „Umsetzungshilfe zum neuen Datenschutzrecht: Was Unternehmen bis zum 25.05.2018 tun müssen“ wurden erarbeitet und per Rundschreiben zur Verfügung gestellt.
- Der Zentralverband initiierte eine Informationsveranstaltung für die Geschäftsführer, Juristen und Datenschutzbeauftragten der Landesinnungsverbände und Innungen zum Thema „Datenschutz in Verbänden, Innungen und Betrieben“ und führte diese durch.

Auch wenn es für eine abschließende Bewertung zu früh ist, zeichnet sich Bedarf für weitere Reformen des Datenschutzrechts ab. Nachfolgend zwei Beispiele:



Beispiel 1:

Das bisherige Bundesdatenschutzgesetz verlangte bereits weitreichende Dokumentations-, Prüf- und Berichtspflichten (unter anderem §§ 4 d, 4 e, 4 g, 11 BDSG). Diese werden von der DSGVO aufgegriffen und nochmals um zahlreiche Informationspflichten erweitert (Art. 13 und 14 DSGVO). Dies betrifft zum Beispiel die Kundeninformation (zum Beispiel bei Onlineshop-Bestellungen). Viele Handwerksbetriebe erheben von Kunden personenbezogene Daten – zum Beispiel bei der Bestellung von Backwaren für einen besonderen Anlass. Sie haben eine Kundenkartei, in der sie personenbezogene Daten von Kunden etwa nach einer Bestellung speichern. Nach der Verordnung müssen die Betriebe die oben genannten Informationen in solchen Fällen unabhängig davon zur Verfügung stellen, ob der Kunde die Informationen möchte oder nicht. Für Handwerksbetriebe ist das Bereitstellen dieser Informationen mit einem enormen Aufwand verbunden. Umgekehrt ist davon auszugehen, dass diese Informationen durch den Verbraucher weder gelesen noch genutzt werden. Die Vorschrift des Art. 13 DSGVO ist damit aus Sicht des Zentralverbandes nicht nur praxisfern, sie ist reine Bürokratie.

Beispiel 2:

Deutschland hat die Regelung zum Datenschutzbeauftragten aus der EU-DSGVO nicht 1:1 in deutsches Recht umgesetzt, sondern hat die Pflicht zur Bestellung eines Datenschutzbeauftragten im neuen BDSG im Vergleich zur EU-DSGVO noch ausgedehnt – das kritisiert der Zentralverband scharf. Vor allem deshalb, weil sich der Gesetzgeber in Deutschland zu einer sogenannten 1:1-Umsetzung europäischen Rechts bekannt hat. Diese besagt, dass der deutsche Gesetzgeber in der nationalen Rechtsetzung eigentlich nicht über das europäisch vorgegebene Maß hinausgehen will. Die Europäische Kommission hatte betont, dass die Umsetzung des Prinzips „Vorfahrt für KMU“ der wichtigste Grundsatz des EU-Rechts für kleine Unternehmen bleibt. Dieses Prinzip beinhaltet, dass eine Vereinfachung des rechtlichen und administrativen Umfelds erreicht werden soll, in welchem die KMU tätig sind. Der Zentralverband kann nicht erkennen, dass dies mit der EU-DSGVO geschehen ist. Der Abbau von Bürokratie bleibt aus Sicht des Bäckerhandwerks eine der drängendsten Staatsaufgaben.

DIE BÄCKER FORDERN: ANPASSUNGEN VON DSGVO UND BDSG

Die DSGVO und das BDSG sollten vor diesem Hintergrund zeitnah evaluiert und reformiert werden. Die sich aus ihnen ergebenden Pflichten sollten erneut überprüft und – mindestens für KMU – reduziert oder ganz gestrichen werden, etwa die in Art. 13 DSGVO geregelte Informationspflicht und die Regelung in § 38 BDSG.

Der gegenwärtige Koalitionsvertrag sieht vor: „EU-Regelungen werden wir 1:1 umsetzen“. Dementsprechend sollte die Regelung zum Datenschutzbeauftragten nicht öffentlicher Stellen in § 38 BDSG kurzfristig entweder auf sensible Datenverarbeitungsprozesse beschränkt werden, damit alltägliche und risikoarme Datennutzungen nicht erfasst werden. Oder der Grenzwert sollte praxisnah von zehn Mitarbeitern (Kleinstbetrieb) auf 250 Mitarbeiter (KMU) erhöht beziehungsweise der Vorgabe in Art. 37 Abs.1 EU-DSGVO angeglichen werden. Der Zentralverband hat diese Forderung im Berichtszeitraum an die Politik gerichtet.

2.7.7. BÜROKRATIEABBAU: SPÜRBARE ENTLASTUNG SCHAFFEN

Der bürokratische Aufwand für Bäckereien ist in den letzten Jahren gewachsen und stellt insbesondere kleine Bäckereibetriebe vor unzumutbare Hürden. Verschärfte Aufzeichnungspflichten durch das Mindestlohngesetz, die Lebensmittelinfor-

Weniger
Bürokratie
ist ein
Muss



mationsverordnung, immer komplizierter werdende Deklarationspflichten und die erheblich erweiterten Informationspflichten nach der DSGVO sind nur einige Beispiele.

WENIGER IST EIN MUSS

Die Bürokratiebelastung der Betriebe hat einen nicht mehr hinnehmbaren Punkt erreicht. Die Bundesregierung bekennt sich zwar zum Ziel des Bürokratieabbaus und hat auch mit zwei Bürokratieentlastungsgesetzen erste Schritte dazu gemacht. Diese Entlastungen wurden jedoch durch neue Regulierungen aufgehoben beziehungsweise übertroffen. Das seit Längerem geltende 1:1-Prinzip, sprich die Umsetzung europäischer Vorgaben ohne zusätzliche nationale Bürokratiebelastungen,

ist vom Gesetzgeber in den letzten Jahren mehrfach missachtet worden. Beispielhaft sei hier auf das Lebensmittelkennzeichnungsrecht verwiesen, das europäisch harmonisiert werden sollte, aber durch eine nationale Durchführungsverordnung mit unzähligen weiteren, vom Normadressaten nicht nachzuvollziehenden und teilweise dem Bestimmtheitsgebot widersprechenden Regelungen verschlimmert wurde. Der Abbau von Bürokratie bleibt aus Sicht des Zentralverbandes eine der drängendsten Staatsaufgaben.

42 CHANCEN ZUR BÜROKRATIE-ENTLASTUNG

Der neue Koalitionsvertrag zwischen CDU/CSU und SPD sieht ein Bürokratieentlastungsgesetz III mit einem Schwerpunkt auf der Abschaffung von Statistikpflichten vor. Das ist nachdrücklich zu begrüßen. Nun gilt es, dieses zügig und mit spürbaren Entlastungen für die Wirtschaft umzusetzen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat dem BMWi, dem Normenkontrollrat (NKR) und dem Bundeskanzleramt im Frühjahr 2018 einen Forderungskatalog hierzu übersandt. In der

Stellungnahme hat der Zentralverband – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – 42 Bereiche aufgeführt, in denen Möglichkeiten zur Bürokratieentlastung gesehen werden.

Der Zentralverband erwartet von der Politik in der neuen Legislaturperiode die konsequente Fortsetzung der Bestrebungen zum Bürokratieabbau. Das heißt: konsequente Identifizierung vorhandener Entlastungspotenziale, spürbare Reduzierung vorhandener und strikte Vermeidung neuer bürokratischer Belastungen. Der Zentralverband hat diese Erwartung im Berichtszeitraum wiederholt an die Politik und diverse Bundesministerien gerichtet. Damit nicht vereinbar sind mehrere Ankündigungen aus dem Koalitionsvertrag – zum Beispiel die zur Regelung befristeter Arbeitsverhältnisse.

DAS PRINZIP „THINK SMALL FIRST“

Des Weiteren fordert der Zentralverband eine Ausdehnung der Bürokratiebremse auf sämtliche Folgekosten von Gesetzen. Zudem müssen Gesetze verständlich formuliert sein, sodass sie in Betrieben einfach und ohne viel Aufwand angewendet werden

DIE BÄCKER FORDERN: THINK SMALL FIRST

können. Erforderlich ist darüber hinaus eine zielgenaue Gesetzgebung, die sich an jene richtet, für die sie gedacht ist. Bisherige Gesetzgebungsverfahren zielen häufig auf die Regulierung von großen Unternehmen ab. Um Benachteiligungen des Mittelstands zu vermeiden, ist die Durchführung eines sogenannten KMU-Tests vorgesehen, mit dem die Gesetzesfolgen für KMU geprüft werden. Notwendig ist jedoch, dass dieser KMU-Test auch von allen Ministerien konsequent angewendet wird, um das Prinzip „Think small first“ in der deutschen Gesetzgebung fest zu verankern.





*Wir leben
unseren Beruf*



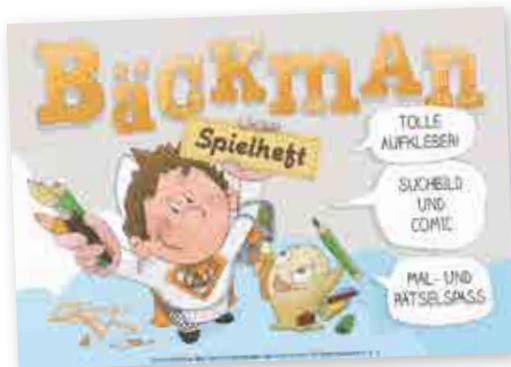
KAPITEL DREI

1907 wurde jedes Plätzchen noch einzeln ausgestochen. Heute erleichtern moderne Matten mit angeordneten Ringen den Herstellungsprozess. Die Ausstecher selber werden nach wie vor eingesetzt – nicht nur für Plätzchenteig, auch für andere Teige sowie in der Lehrausbildung oder bei Backkursen.



3. DIE WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Ganz nach dem Motto „Aus Tradition. Mit Liebe.“ ist das Können der deutschen Innungsbäcker durch höchsten Qualitätsanspruch und Hingabe geprägt. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks macht dieses Können für Verbraucher sichtbar.



Eine wesentliche Aufgabe der Werbegemeinschaft ist es, das Qualitätsbewusstsein für handwerklich hergestellte Backwaren beim Verbraucher zu fördern und somit positiv auf die öffentliche Wahrnehmung von Innungsbetrieben einzuwirken. Dafür entwickelt sie effektive Marketingstrategien, die das Image des Bäckerhandwerks authentisch kommunizieren.

Träger der Werbegemeinschaft sind die Landesinnungsverbände, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und die Bäcker- und Konditoren Genossenschaft (BÄKO). Gründungsjahr der Werbegemeinschaft war das Jahr 1971.

IM VORSTAND DER WERBEGEMEINSCHAFT SIND:

Maren Andresen, Vorsitzende seit Oktober 2015 sowie Mitglied des Präsidiums des Zentralverbandes

Norbert Hupe, Vorstandsvorsitzender der BÄKO-Zentrale Nord e. G.

Holger Knieling, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland e. G.

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes

3.1. BÄCKMAN: FRÜHSTÜCK IST HELDENSACHE

Bereits seit 2010 ist Bäckman – der wohl kleinste Bäcker der Welt – Protagonist der Frühstückskampagne der Werbegemeinschaft. Der Superheld des Bäckerhandwerks erklärt schon den jüngsten Verbrauchern die Wichtigkeit eines ausgewogenen Frühstücks und begeistert sie für leckere, handwerklich hergestellte Brote und Brötchen.

BÄCKMAN IM EINSATZ FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Auch in diesem Jahr reiste Bäckman mit seinem Backbus durch Deutschland. Unterstützt wurde er bei seinem unermüdlichen Einsatz für den guten Geschmack und das echte Bäckerhandwerk selbstverständlich von Innungsbäckern. Sie leisteten in Kitas, Grundschulen und auf Veranstaltungen Aufklärungsarbeit zu ausgewogener Ernährung und vermittelten Kindern erste Einblicke in die Arbeit eines Bäckers. Natürlich durften die Kleinen auch selbst tätig werden. Emsig kneteten und formten sie aus Teig leckere Kunstwerke, die stolz mit nach Hause genommen wurden.



Absolutes Highlight im Berichtszeitraum stellte Bäckmans Besuch auf der **3. Kids Climate Conference** dar. Diese fand vom 23. bis 25. Juni 2017 im Center Parcs Park Hochsauerland statt. In einem Workshop und ganz im Sinne der Nachhaltigkeit erklärte Innungsbäcker Christian Plücker die Wertschöpfungskette und Herstellung von Brot, gemeinsam mit Bäckman und getreu dem diesjährigen Motto „Du bist, was du isst! – Beim Essen die Umwelt schützen“.

Auch im Rahmen der **Internationalen Grünen Woche**, die vom 19. bis 28. Januar 2018 in Berlin stattfand, begeisterte Bäckman mit seinem Backmobil das jüngste Messepublikum. Unterstützt wurde er hierbei vom Präsidenten des Deutschen Bäckerhandwerks Michael Wippler höchstpersönlich.

Um der Charity-Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ zugunsten von „Ein Herz für Kinder“ zu noch mehr Aufmerksamkeit zu verhelfen, wurde der **Internationale Kindertag** am 1. Juni 2018 dazu genutzt, Bäckman und den Backbus öffentlichkeitswirksam zu inszenieren. Zusammen mit Innungsbäcker Carsten Berning beeindruckte das Bäcker-Maskottchen die Erstklässler der Scharmützelsee-Grundschule in Berlin und stellte die Spendenaktion vor.

Zwei weitere Einsätze für die Charity-Aktion in Berlin und Neumünster rundeten die Bäckman-Tour ab. Mit von der Partie waren hierbei die Innungsbäckereien Tackmann, Andresen und Laufer.

3.2. NACHWUCHSKAMPAGNE: BACK DIR DEINE ZUKUNFT

„Back dir deine Zukunft“ ist noch immer die reichweitenstärkste Nachwuchskampagne eines Handwerks in Deutschland. Dass dem so ist, belegen die Zahlen: über 1 Mio. Klicks auf der Facebook-Fanpage, knapp 190.000 Facebook-Fans und über 1,3 Mio. Videoaufrufe auf YouTube. Die Relevanz von Social Media bei der Berufsorientierung ist mittlerweile unumstritten. Vor diesem Hintergrund ging im Januar 2018 der Instagram-Kanal @backdirdeinezukunft zur Nachwuchskampagne online. Dieser kann mittlerweile weit über 1.000 Abonnenten vorweisen.



Relaunch der Recruiting-Website

RELAUNCH DER RECRUITING-WEBSITE: NEUE ZIELGRUPPEN, NEUES DESIGN

Wichtigster Meilenstein im letzten Jahr ist jedoch der Relaunch der Recruiting-Website „Back dir deine Zukunft“. Im neuen Kampagnendesign ging die Website im Frühjahr 2017 online. Aber nicht nur ein innovatives und modernes Design war Antriebsmotor für die Überarbeitung, mindestens ebenso wichtig war die strategische Optimierung und Erweiterung der relevanten Zielgruppen. So wurden Landingpages für Quereinsteiger und Geflüchtete kreiert. Sowohl der Stellenfinder, ein wesentliches Herzstück der Website, als auch die Landingpage für Geflüchtete sind zweisprachig abrufbar.

Auch die Betriebe erfahren seit dem Relaunch der Website **www.bddz.de** noch bessere Unterstützung: Leitfäden für eine gute Ausbildung, zur Ansprache von Geflüchteten oder zum Umgang mit Quereinsteigern helfen interessierten Innungsbetrieben bei ihren Recruiting-Bemühungen. Porträts von Leuchtturmbäckern inspirieren und leisten Schützenhilfe für die täglichen Herausforderungen im Umgang mit Mitarbeitern.

STRATEGIE GEHT AUF: MEHR SEITENBESUCHER

Dass die Strategie aufgeht, belegen auch hier die Zahlen: Allein im Juni 2017 wurde die Website 16.204-mal besucht, dies entspricht einer Steigerung von 17% im Vergleich zum Vorjahr.

PRINT UND DIGITAL GEHEN HAND IN HAND

Natürlich dürfen die klassischen Medien hier nicht fehlen. Sie werden nach wie vor sehr gerne von Innungsbetrieben genutzt. Flyer, Messestände und Give-aways wurden dem Kampagnendesign entsprechend überarbeitet und werden im Online-shop wie auch im Aktionskatalog angeboten. Digital und analog bilden somit ein effektives Gesamtpaket, das die ausgefeilte, medienübergreifende Strategie der Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ optimal transportiert.



Unterstützt wird die Kampagne durch die Landesinnungsverbände, Innungen, Innungsbäcker und BÄKO sowie durch die Firmen backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH, IREKS GmbH, MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen KG sowie Lesaffre Deutschland.

3.3. IMAGEKAMPAGNE: DEUTSCHE INNUNGSBÄCKER – AUS TRADITION. MIT LIEBE.

„Qualität auf höchstem Niveau“ – dieser Anspruch eint die Innungsbäcker und ist zugleich ihr Versprechen an die Verbraucher in Deutschland. Durch die Unterstützung der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks erreicht dieses Versprechen den Kunden. Mit der Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“ macht sie Brot aus Meisterhand und gelebter Tradition präsent und bietet Orientierung im Verbrauchersdchungel.



The advertisement features a central image of a stack of various breads, including a large, golden-brown loaf in the foreground and several darker, crustier loaves behind it. The background is a dark, textured blue-grey. At the top center is the logo of Deutsche Innungsbäcker, which consists of a crown above two lions holding a shield with a gear and a cross. Below the logo, the text "Deutsche Innungsbäcker" is written in a white serif font. At the bottom, the slogan "UNSERE HELDEN" is written in large, bold, black capital letters, with the website "WWW.INNUNGSBÄCKER.DE" underneath it in a smaller, black, sans-serif font. A small yellow speech bubble icon is located on the right side of the bread stack.

EIN STATEMENT FÜR KUNDEN UND INNUNGSBÄCKER

Damit agiert die Werbegemeinschaft einerseits im Sinne der Konsumenten, indem sie diese dabei unterstützt, zwischen all den Discountern, Backshops und SB-Bäckern den Weg zu den besten Erzeugnissen zu finden. Andererseits handelt sie im Interesse der Innungsbetriebe, die sich mithilfe des Innungsbäckerlogos und der klaren Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“ gezielt und selbstbewusst von der Konkurrenz absetzen. Da Wettbewerber vermehrt den Begriff „Bäcker“ verwenden, obwohl sie nicht selbst produzieren, ist eine dahin gehende Differenzierung dringend nötig. Mit dem Logo bekennen sich die Innungsbäcker gleichzeitig nach innen zu ihrem Anspruch an höchste Qualität.

Die Onlinepräsenz **www.innungsbäcker.de** versteht sich als Onlinemagazin und informiert Brotliebhaber, Ernährungsinteressierte, Eltern und Familien mit unterhaltsamen Beiträgen rund um das Bäckerhandwerk. Für den Berichtszeitraum konnten mit durchschnittlich 37.500 Besuchen pro Monat deutlich höhere Zahlen im Vergleich





zum Vorjahreszeitraum erzielt werden (+19,3%). Die Rubriken „Rezepte“ und „Bäckerfinder“ erfreuen sich weiterhin besonderer Beliebtheit. Die durchschnittliche Besuchszeit der Website von 7:44 Minuten ist ein eindeutiges Indiz dafür, dass auch die Inhalte die Aufmerksamkeit der Leser binden.

ZIELGRUPPENGERECHTE ANSPRACHE AUF FACEBOOK

Für eine erfolgreiche Onlinepräsenz darf der Facebook-Auftritt nicht fehlen. Die mittlerweile über 40.000 Fans und die wöchentlichen Zuwachsraten von rund 300 Personen sprechen für das Verbraucherinteresse. Der Austausch ist rege: Ob offene Diskussionen, Tipps, Filme oder Rezepte, die Verbraucher partizipieren engagiert an den Social-Media-Aktivitäten der Innungsbäckerkampagne. So stellt Facebook nicht nur den perfekten Kanal für einen direkten Kontakt mit der Zielgruppe dar, sondern fungiert überdies als Instrument zur Imagebildung und Schärfung des Verbraucherbewusstseins für echtes Handwerk.

DER MARKETINGPARTNER FÜR EINEN PERFEKTEN AUFTRITT

Für strategisch durchdachte und maßgeschneiderte Werbekampagnen bleibt in vielen Betrieben häufig kaum Zeit, die Beauftragung einer klassischen Werbeagentur übersteigt in den meisten Fällen das zur Verfügung stehende Budget. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks verschafft Abhilfe: Konzeption, Strategie und das entsprechende Rüstzeug in Form von individualisierbaren Werbemitteln stellt sie im zweimal jährlich erscheinenden Aktionskatalog bereit. Das Angebot ist vielfältig, wahlweise aktionsbezogen oder saisonal ausgelegt, sodass jeder Bäcker etwas nach seinem Geschmack finden kann. Eigene Ideen, Angebote oder das Corporate Design der jeweiligen Bäckerei können auf Wunsch mit in die Gestaltung einfließen.

3.4 PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT: INFORMATION SCHAFFT REPUTATION

Ein guter Ruf kommt nicht von ungefähr. Mit professioneller Kommunikation nach innen und außen gelingt es der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks, das Image der Deutschen Innungsbäcker nachhaltig zu stärken. Dies befördert das öffentliche Vertrauen in und die Begeisterung für das Bäckerhandwerk. Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit hält Journalisten aus dem Konsumenten- und Fachpressebereich auf dem Laufenden, bereitet Informationen auf, beantwortet Fragen und unterstützt sie bei ihrer Arbeit. Aktuelles, Bildmaterial, Ansprechpartner und Publikationen finden Journalisten unter **www.baeckerhandwerk.de/politikpresse**.

Aktionskonzepte mit passenden Werbemitteln

Die Aktivitäten rund um den Ruf des Bäckerhandwerks werden begleitet von gezielter Pressearbeit und klassischer Werbung. Die Verbraucheroffensive „Innungsbäcker – Aus Tradition. Mit Liebe.“ bildet dies beispielhaft ab.

Zudem nutzt die Werbegemeinschaft pressewirksam öffentliche Events wie etwa die Grüne Woche oder den Tag des Deutschen Brotes, um relevante Botschaften der Branche zu platzieren. Der Tag des Deutschen Brotes 2018 wurde erstmals auch aktiv unter dem Hashtag **#tagdesbrotes** kommuniziert.

Innungsbäcker sind exzellente Handwerker mit Herz und Verstand. Nicht nur durch eine repräsentative Außendarstellung, sondern auch durch die professionelle Berichterstattung wird dieses Ansehen widergespiegelt. „Aus Tradition. Mit Liebe.“, so lautet die wichtigste Botschaft der Deutschen Innungsbäcker.

Um auch die jüngere Zielgruppe anzusprechen, wurden „Brotbotschaften“ produziert: kurze Videos für Facebook und YouTube, die auf humorvolle

Weise regionale Spezialitäten vorstellen und animieren, beim eigenen Innungsbäcker auf das individuelle Angebot zu achten. Auch der neue Instagram-Kanal @backdirdeinezukunft richtet sich an diese Zielgruppe: ästhetisch ansprechende Fotos inspirieren und machen Lust auf das Bäckerhandwerk.

Die bundesweite Charity-Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ zugunsten von BILD hilft „Ein Herz für Kinder“ ging offiziell am Tag des Deutschen Brotes 2018 an den Start und sorgt für große mediale Aufmerksamkeit. Flankiert wird die Charity-Aktion von einer Backbus-Tour in den Regionen.

PRESSEARBEIT FÜR DIE BETRIEBE

Nicht nur auf großen Bühnen, auch auf lokaler Ebene und durch die Betriebe selbst wird die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit vorangetrieben. Dazu inspiriert die Werbegemeinschaft Innungsbäcker mit neuen Ideen zu beispielsweise saisonalen Anlässen und liefert fertig konzipierte Kommunikationsinstrumente. Medium hierfür ist der zweimal jährlich erscheinende Aktionskatalog: Er stellt strategisch durchdachte und individualisierbare Werbemittelpakete für Innungsbäcker bereit. Darüber hinaus bietet die Werbegemeinschaft Imagefilme rund um die Branche, informiert in regelmäßigen Rundschreiben über aktuelle Aktionen, bietet eine Stellenbörse und unterstützt Betriebe mit dem Messeservice bei der Darstellung auf Branchentreffs. Via Facebook können Social-Media-affine Betriebe an den Kampagnen „Back dir deine Zukunft“ und „Innungsbäcker“ partizipieren.

Neben den Kampagnen konzentriert sich die Pressearbeit natürlich auf die iba, die im September 2018 in München stattfindet. Dazu gehören unter anderem die Vorbereitung von Interviews und die Bereitstellung von Informationen für Fachmedien und Pressekonferenzen.

Kurz und gut: Die Werbegemeinschaft fördert das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte. Dies tut sie, indem sie einerseits die Innungsbäcker bei ihrer Eigenwerbung und ihrem medialen Auftritt unterstützt. Andererseits informiert die Werbegemeinschaft Verbraucher auf der Website **www.innungsbäcker.de** zu wochenaktuellen und zielgruppenrelevanten Themen rund um das Bäckerhandwerk und versendet überdies einen regelmäßigen Newsletter.



Image - Die Werbemittel

ZAHLETLER HOLZ
Hier zählt jede Mücke auf Qualität ein.
In geschwungenen, Besteck-ähnlich schalen-,
mit Örling und mit Aluminium-Folien.
17 x 17 x 3 cm (B x H x T)
Artikel-Nr. A 17003 | Preis: 9,00 €
(1 VE = 1 Stk.)

SET AUFKLEBER
Aufkleber zur Anbringung an
Formenabzügen.
14,8 x 21 cm (B x H)
Artikel-Nr. A 14008 | Preis: 0,50 €
(1 VE = 2 Stk., 1 Stk. je Seite)

KONTURGESTANZTES WAPPEN AUS METALL
FÜR DEN AUSSENBEREICH
Einfach, leicht, strapazierfähig, 5 Schrauben und Distanz
für feste Außenraum. Bitte vor der Bestellung die
Bereitstellung zur Anbringung von Außenwerbung & deren
Verpackung und verschärfter Versand: zzgl. 17,50 €
Artikel-Nr. W15101 | Preis: 44,00 €
(1 VE = 1 Stk.)

DRUCKTES WAPPEN AUS ACRYL
FÜR DEN AUSSENBEREICH
Acryl beständig, gerahmtes bestockt. Auslieferung mit gelb-
schwarzer Leuchtlampe, 10 x 4 Schrauben und Distanz für feste
Außenraum. Bitte vor der Bestellung die Bereitstellung
zur Anbringung von Außenwerbung klären.
Verpackung und verschärfter Versand: zzgl. 17,50 €
80 x 40 cm (B x H), 10 mm Stärke, 90 cm Auslieferung
Artikel-Nr. W15102 | Preis: 49,00 €
(1 VE = 1 Stk.)

27

„Tag des Deutschen Brotes“ - Die Werbemittel

Ehrentag für unsere Helden.
Hier dreht sich alles um Ihr
Meisterwerk - feiern Sie mit
uns den Tag des Deutschen Brotes.

BROT-SCHABLONE „WAPPEN“
Kunststoff ca. 0,5 mm (PS), Messerbeständigt, transparent
weiß, mindestens haltbar für 100 Brote.
Nutzungshinweis: Brot-Schablonen auf dem Trägling lagern, mit
Mehl bestäuben und vor dem Backen wieder vorsichtig entfernen.
18 x 12 cm (B x H)
Artikel-Nr. DB12007 | Preis: 8,90 €
(1 VE = 1 Stk.)

BROT-BANDEROLE
Schöne Teil setzen Sie Ihre Backwaren im Rumpfbrot
70 x 4,5 cm (B x H), transparent, gelbmetallfarbig
1,8 x 1,5 cm
Artikel-Nr. DB18007 | Preis: 1,50 €
(1 VE = 50 Stk.)

FALTENBEUTEL
Verfüllungssysteme verpackt.
ca. 16 x 7 x 2,5 cm (B x H x T)
Artikel-Nr. DB18006 | Preis: 10,90 €
(1 VE = 1.000 Stk.)

PLAKAT
Format (DN A1) Artikel-Nr. DB18001 | Preis: 2,50 €
Format (DN A2) Artikel-Nr. DB18002 | Preis: 2,00 €
Format (DN A4) Artikel-Nr. DB18003 | Preis: 1,50 €
Individuelle Gestaltung: 50,00 € plus Material und Format;
Kosten für Individualisierter Auftrag + Katalogseite 4 €;
(1 VE = 1 Stk.)

PROBIER-PIKSER
Für alle, die sich nicht entscheiden können.
Schicken Sie Probiertastchen.
5 x 1 cm (B x H), mit Hand-Spindel
Artikel-Nr. DB18004 | Preis: 3,00 €
(1 VE = 50 Stk.)

THEKEN-WOBBLER
Mit beschreibender Folie für Ihr Angebot.
1,8 x 1,5 cm
Artikel-Nr. DB18005 | Preis: 2,00 €
(1 VE = 10 Stk.)

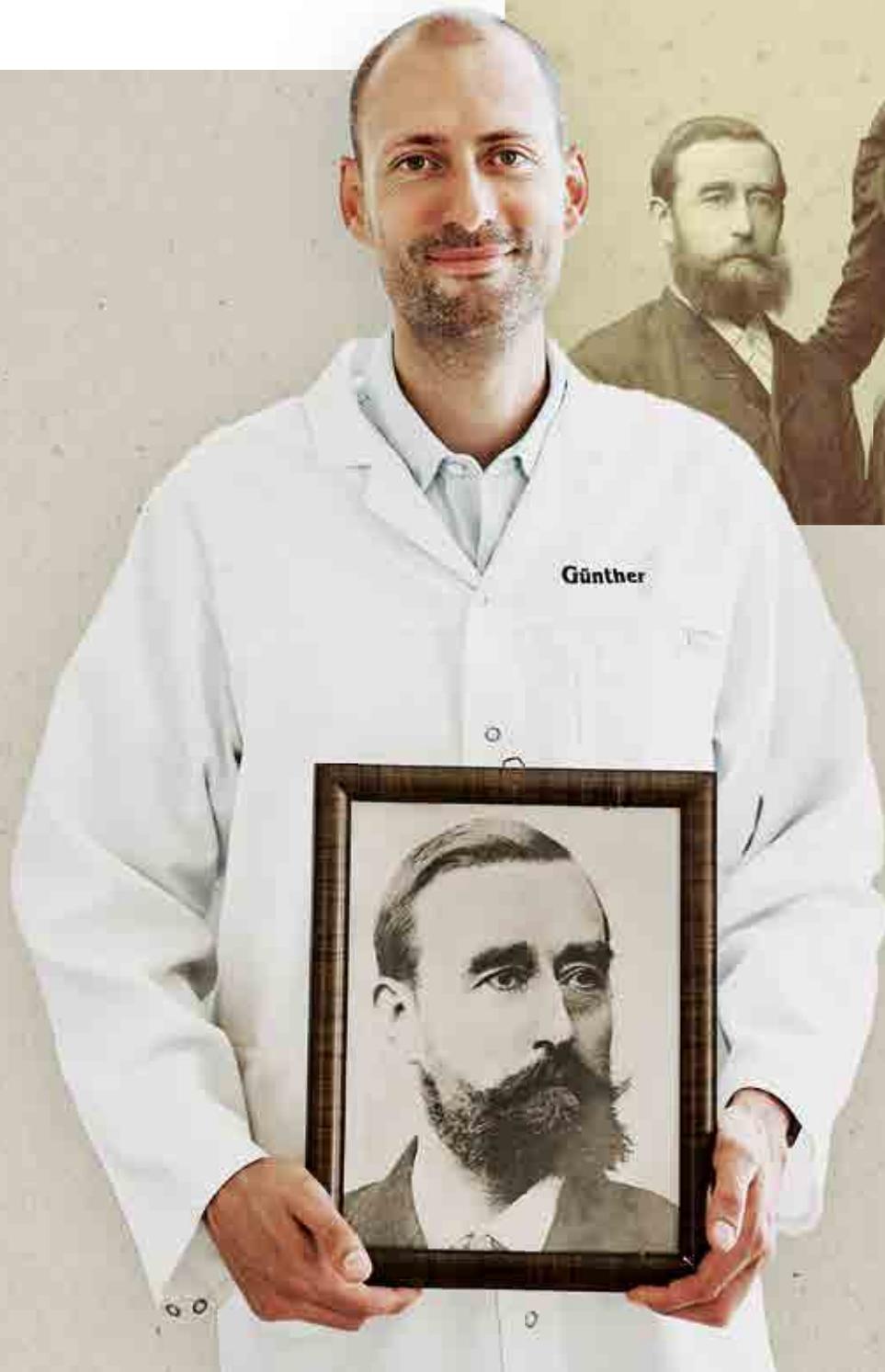
BROTBEUTEL
Inhaltlich verpackt.
Mit dem Stoffbeutel transportieren Ihre Kunden
das frisch gebackene Speckbrot oder auch Hefe.
38 x 42 cm (B x H)
Artikel-Nr. DB18008 | Preis: 1,20 €
(1 VE = 10 Stk.)

12

13



Werte mit
Leidenschaft
weitergeben



KAPITEL VIER



Inzwischen gibt es vollautomatische Lösungen, aber gerade für die Lehrausbildung werden Gebäckschneider heute noch verwendet. Sie fächern Blätter- oder Plunderteig in gleichmäßige Waben auf. 1958 wurde dieses nützliche Kleingerät bereits verwendet.

4. FORTBILDUNG: QUALITÄT HEUTE UND MORGEN

Der Anspruch zu verstehen, Verstandenes anzuwenden, es zu verbessern und weiterzugeben, nährt die Qualität der Erzeugnisse der Deutschen Innungsbäcker und ihre Leidenschaft bei der Herstellung.

4.1. DIE AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

Zentrale Bildungseinrichtung aller Landesinnungsverbände und Koordinator der Bildung im Bäckerhandwerk ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks (ADB). Sie hat ihren Sitz im Weinheimer Waldschloss in der Metropolregion Rhein-Neckar.

MEISTERAUSBILDUNG UND STUDIENGÄNGE ERNEUT BEGEHRT

Die Bildungsangebote der Bundesakademie sind breit gefächert. Neben der bewährten Meisterausbildung und der Ausbildung zum geprüften Betriebswirt nach Handwerksordnung (HwO)

werden jedes Jahr auch Geprüfte Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk ausgebildet. Inzwischen geschieht dies nach der bundesweit einheitlichen Prüfungsverordnung, die vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und vom ADB-Verbund initiiert und begleitet wurde.

Fachbezogene, berufsbegleitende ADB-Studiengänge ergänzen das Bildungsangebot. So können sich Fach- und Führungskräfte aus den entsprechenden Bereichen etwa zum Ernährungsberater ADB, Verkaufstrainer ADB, Filialmanager ADB, Snacktrainer ADB oder Bäckereitechnologen ADB qualifizieren. Die Nachfrage war im Berichtsjahr besonders hoch. Zu den Modulseminaren gehören auch Trainings für Führungskräfte wie zum Beispiel

die bewährte „Chefschmiede“. Diese wurde im Berichtszeitraum zweimal angeboten.

ATTRAKTIVE SEMINARE

Ebenfalls zum Angebot gehörten zahlreiche Tages- und Mehrtagesseminare, etwa zu alten Backverfahren, zum Einsatz innovativer Rohstoffe in der Bäckerei, zur Herstellung glutenfreier Backwaren, zu den vielfältigen Möglichkeiten sowie zur Verwendung von Cremekochern. Zudem wurde ein ganz speziell für Quereinsteiger in der Branche konzipiertes Seminar offeriert. Sehr beliebt waren auch die Veranstaltungen zum Hygienemanagement, die Spezialfortbildungen für Teigmacher und Ofenführer, der gemeinsam mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) durchge-





Attraktive Seminare

fürhte Branchentag zum Thema Teamgesundheit und eine Fortbildung in französischer Backkunst. Letztere fand in Kooperation mit dem Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) in Rouen, dem französischen Pendant zur Bundesakademie Weinheim, statt.

Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare bildeten die Warenpräsentation, Herstellung von Snacks mit Brot, Gestaltung von Werbematerialien mittels Handlettering sowie die Röstung und Zubereitung von Kaffee. Daneben konnten in Weinheim die Kompetenzen Konfliktmanagement und Körpersprache weiterentwickelt werden. Auch wurden Zukunftsstrategien und Vertriebschancen im Internet aufgezeigt. Erstmals bot die Akademie

Weinheim einen Fernstudiengang zum Verkaufsleiter Systembäcker HWK an, mit sehr gutem Erfolg.

Spezialseminare gehören ebenfalls zum Weinheimer Angebot. Dazu zählte zum Beispiel die Masterclass-Seminarreihe mit den besten Bäckern und Konditoren der Welt: mit Peter Yuen (USA), Jimmy Griffin (Irland), Günther Körffler (Schweden) sowie mit den Ausnahme-Pâtissiers Daniel Rebert (Frankreich) und Nina Tarasova (Russland).

SOMMELIERS FÜR BROT UND SCHOKOLADE: SO BELIEBT WIE NOCH NIE

Sehr erfolgreich ist auch die weltweit einzige und einzigartige Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier.

Sie wurde 2015 ins Leben gerufen. Ziel der Fortbildung ist es, Brotexperten im Bereich Sensorik auszubilden, die in der Lage sind, ihr Wissen gegenüber Kunden und Medien professionell darzustellen. Konzipiert wurde der Kurs als berufsbegleitendes Modulseminar auf allerhöchstem Niveau. Er richtet sich an Bäckermeister. Nach sehr erfolgreichen Durchgängen in den Jahren 2015, 2016 und 2017 starteten 2018 erstmals zwei Kurse.

Gemeinsam mit der Chocolate Academy Köln wurden 2017 zum ersten Mal auch Schokoladen-Sommeliers ausgebildet. Auch hier war die Nachfrage so hoch, dass 2018 zwei Kurse parallel durchgeführt werden.

SEMINARE FÜR BÄCKER AUS ALLER WELT

Zum Lehrprogramm der Bundesakademie, die sich auch als Botschafterin der Deutschen Brotkultur und Backkunst versteht, gehören darüber hinaus international ausgerichtete Bildungsangebote. Im Berichtszeitraum wurden Bäcker aus 24 Nationen in Weinheim unterrichtet, in individuellen Gruppen aus einem Land oder als gemischter Vier-Wochen-Kurs „Diploma in German Baking“.



BERUFSORIENTIERUNG FÜR GEFLÜCHTETE

Im Zuge einer öffentlich geförderten Maßnahme zur Berufsorientierung für Geflüchtete wurden zwölf Geflüchtete aus den Ländern Syrien, Afghanistan, Kamerun, Eritrea und Gambia für eine Berufsausbildung im Bäckerhandwerk qualifiziert. Insgesamt 13 Wochen dauerte die Maßnahme. Davon verbrachten die Teilnehmer neun Wochen in der Bundesakademie, anschließend absolvierten sie ein vierwöchiges Praktikum bei Bäckereien in der Rhein-Neckar-Region. Allen Teilnehmern wurde daraufhin eine reguläre Ausbildung zum Bäcker seitens der Betriebe angeboten.

ZWEITES WEINHEIMER BROTFORUM – EIN MULTIPERSPEKTIVISCHER ERFOLG

Nach erfolgreicher Premiere eines Forums zum Thema „Brot“ im Jahr 2015 begeisterte das 2. Weinheimer Brotforum 2017 rund 120 Besucher aus ganz Deutschland und den angrenzenden Ländern. Hochkarätige Referenten beleuchteten dabei entsprechend dem Veranstaltungsuntertitel aus ganz unterschiedlichen Blickwinkeln die „Zukunft des

Brottes“: Ernährungswissenschaftler Prof. Peter Stehle (Universität Bonn) und Kulturwissenschaftler Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg) erläuterten ihre unterschiedlichen Sichtweisen auf Brot in der Ernährung und diskutierten dazu mit den Teilnehmern. Prof. Thomas Vilgis (Universität Mainz) erklärte als Physiker die Magie des Brotes aus molekularer Sicht. Prof. Michael Kleinert (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Wädenswil/Schweiz) begeisterte mit einem Referat zu „Brot und Digitalisierung“ und Prof. Thomas Becker (Technische Universität München) stellte allerlei Zukunftsideen der Wissenschaft vor, von der Brotherstellung im 3-D-Drucker bis zur virtuellen Simulation der Sinne. Ergänzt wurde die Runde von Bäckern aus der Praxis: Brotpurist Sebastian Däuwel, Kultbäcker Peter Kapp und Heiner Kamps, der seine 1981 gegründete, nach ihm benannte Bäckerei seinerzeit zu Europas größtem Backkonzern aufgebaut und dann verkauft hat.



ORGANISATION VON NATIONALEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN

Neben den Bildungsangeboten organisiert die Bundesakademie Weinheim zahlreiche Wettbewerbe für das Deutsche Bäckerhandwerk. Ein Beispiel ist die jährliche Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend. Seit mehr als 50 Jahren wird diese in Weinheim mit dem Ziel ausgetragen, die Elite des Handwerks zu fördern. Die Besten der Deutschen Meisterschaft werden im Anschluss intensiv auf die UIBC-Weltmeisterschaft der Bäckerjugend vorbereitet. 2017 fand dieser Wettbewerb in Lyon (Frankreich) statt, 2018 in Valencia (Spanien). Das deutsche Team errang jeweils Sonderpreise.

4.2. DIE ADB-PARTNER

In Sachen Aus- und Fortbildung sind die deutschen Innungsbäcker bestens aufgestellt. Denn die Bundesakademie Weinheim ist – zusätzlich zu ihren eigenen Aktivitäten – auch Koordinator des ADB-Verbandes, des Verbandes der Akademien Deutsches Bäckerhandwerk. Dieser setzt sich

aus den Akademien, Fachschulen und weiteren Bildungsaktivitäten der Landesinnungsverbände zusammen. Im Berichtszeitraum engagierte sich der ADB-Verband wie folgt:

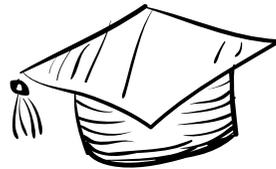
Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** betreut 14 Erfahrungsaustausch-Kreise, kurz ERFA-Kreise. In der Betreuung von ERFA-Kreis-Mitgliedern ist er überaus erfolgreich, Großbetriebe unterstützt er genauso intensiv wie Kleinbetriebe, Produktionsleiter und Verkaufsleiter. Auch im Marketing gibt es einen eigenen ERFA-Kreis. Bei den Fachseminaren des Verbandes war die Nachfrage zu Verkaufstrainingsseminaren, Filialanalysen und Testkäufen sehr stark. Besonders großer Beliebtheit erfreute sich auch die Veranstaltung für Betriebswirtschaft und Öffentlichkeitsarbeit. Der Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks hat den Anspruch, mit seinem qualifizierten Beraterteam auch zukünftig Ansprechpartner für alle Innungsmitglieder in sämtlichen Bereichen rund um das Bäckerhandwerk zu sein.

Die **ADB Württembergische Bäckerfachschule** veranstaltete im Berichtszeitraum viele Fachseminare, sowohl als Inhouse-Schulungen in Betrieben als auch in den eigenen Räumen in Stuttgart. Dort verfügt die Akademie über zwei Backstuben, eine Konditorei, eine Snack-Küche, zwei Seminar- und Unterrichtsräume sowie ein Verkaufsstudio. Großes Interesse weckten vor allem Themen wie „Urgetreide“ und die „Verarbeitung spezieller Getreide“. Bei den Inhouse-Schulungen wurden besonders Seminare zum Verkaufstraining nachgefragt.

29 Teilnehmer besuchten den Vollzeitmeisterkurs und erhielten so die Möglichkeit, eine Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks anzuschließen. Darüber hinaus wurden aus dem gesamten Verbandsgebiet 1.274 Bäcker beziehungsweise Bäckerfachverkäufer im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung geschult.

Die **ADB Berlin Brandenburg** (ADB-BB) veranstaltete im Berichtszeitraum überbetriebliche Unterweisungen für Bäcker und Bäckerfachverkäufer. Die ADB-BB führte zudem zwei Meister-vorbereitungskurse durch.

Lehrlingsunterweisung, Fachseminare, Leistungswettbewerbe



Das Weiterbildungsangebot umfasste 27 spezielle Seminare und Workshops. Außerdem wurden Inhouse-Schulungen zum Thema Lebensmittelhygiene durchgeführt. Die Akademie engagiert sich sehr stark für den Berufsnachwuchs und führte im Zuge dessen 27 Workshops für Jugendliche durch, ebenfalls zum Thema „Verkauf im Bäckerhandwerk“. Des Weiteren nahm die ADB-BB regelmäßig an Messen im Bereich der Nachwuchswerbung teil. Das Thema „Integration von Geflüchteten“ wurde von der Akademie durch Einführungsworkshops aufgegriffen. Die ADB-BB präsentierte das Bäckerhandwerk unter anderem auch auf der Internationalen Grünen Woche 2017 mit zwei Schaubackstuben. Mit der Unterstützung und dem engagierten Einsatz der Fachlehrer aus verschiedenen ADB-Schulen fördert die Akademie den Zusammenhalt innerhalb des ADB-Verbundes.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest** richtete die gesamte betriebliche Lehrlingsunterweisung mit insgesamt 750 Teilnehmern für Hessen in ihren modernen Backstuben und Lehrräumen in Weiterstadt und Kassel aus. Die Lehrbackstube in Weiterstadt wurde 2017 entkernt und von Grund auf renoviert. Zudem übernahm die ADB Südwest die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Insassen der Justizvollzugsanstalt Kassel I. Hinzu kamen Betriebsberatungen, Fachseminare und die Betreuung von ERFA-Kreisen. Die ADB Südwest ist darüber hinaus für die sicherheitstechnische Betreuung von 36 hessischen Bäckereien zuständig. Die Leistungswettbewerbe der hessischen Bäckerjugend fanden in der Lehrbackstube in Kassel und in den Schulungsräumen für Verkauf in Weiterstadt mit insgesamt 18 Teilnehmern statt.

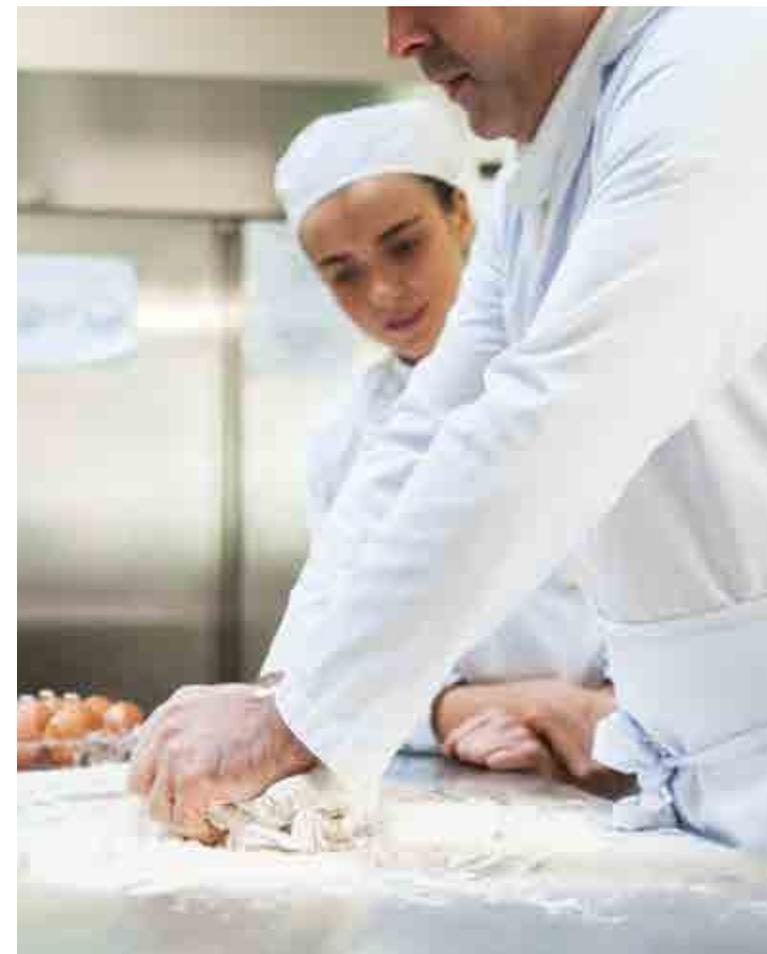
Die **Zentrale Aufgabenkommission der ADB**, deren Geschäftsführung beim Bäckerinnungsverband (BIV) Hessen liegt, übermittelte den beteiligten Verbänden die Aufgaben der Abschluss- und Zwischenprüfungen im Bäckerhandwerk. Für das Jahr 2017 waren es 4.179 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen sowie 2.398 Aufgabensätze für die Zwischenprüfungen. An der Zentralen Aufgabenkommission beteiligten sich die Verbände Baden, Berlin-Brandenburg, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Westfalen-Lippe und Württemberg. Zur Abstimmung der Aufgaben fand im Januar 2017 in Weinheim die Sitzung der Delegierten statt.

Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West** setzt sich aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim zusammen. Es veranstaltete am 23. und 24. April 2017 in Sindelfingen die jährliche gemeinsame betriebswirtschaftliche Tagung.

An der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen** wurden die Auszubildenden des Bäckerhandwerks aus Sachsen und Sachsen-Anhalt im Rahmen der überbetrieblichen Lehrunterweisung, kurz ÜLU, geschult. Einen weiteren Schwerpunkt der Aus- und Weiterbildungsarbeit bildete der Meisterstudienkurs M53, in dem 25 Teilnehmer auf die Bäckermeisterprüfung vorbereitet wurden. Das Seminarprogramm umfasste 35 Seminare, Workshops und Schulungen zu allen Belangen des Bäckerhandwerks. Etabliert hat sich mittlerweile das BäckerBarCamp, eine offene und lockere Form der Weiterbildung für die Jugend im sächsischen Bäckerhandwerk. Im Jahr 2017 konnte die ADB Sachsen ihr 80-jähriges Jubiläum feiern, die Einrichtung wurde 1937 als „Sächsische Bäckerfachschule

Dresden-Helmsdorf“ gegründet. Mit einer zeitgemäß modernen Feier und über 200 Gästen wurde dieses Fest begangen.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach ist die Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden, sie setzt ihren Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang fanden 2017 sowohl praktische Back-, Verkaufs- und Hygieneseminare als auch Seminare zu betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Themen statt. Zum Bildungsangebot zählten zudem Fachtagungen und Fachvorträge in den Innungen vor Ort. Die Teile I und II der Meisterausbildung fanden in Nachmittagskursen in Teilzeit statt.



Der **Bäckerinnungsverband Saarland** bot im Jahr 2017 Fortbildungen zu den Themenfeldern „Persönliches Verkaufsgespräch“, „Konstruktiv und gelassen Handeln“, „Souveräner Auftritt trotz Stress“ sowie „Führung und Zusammenarbeit im Verkaufsteam“ an. Im Fokus standen neben praxisorientierten Lehrgängen Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und Kundenansprache.

Seit 2016 sind die Standorte der **ADB Nord**, Hamburg und Hannover, gemeinsam unter dem Dach der Bäcker- und Konditorenvereinigung Nord (BKV Nord) angesiedelt. Die Schwerpunkte im Kompetenzzentrum Hamburg liegen in der Arbeit mit benachteiligten Jugendlichen und Geflüchteten sowie deren Ausbildung. Zudem unterstützt die Schule Betriebe dabei, benachteiligte Jugendliche auszubilden. Die Bäckerfachschule Hannover baute ihr Seminargeschäft weiter aus und führte zudem zwei Meister- und Verkaufsleiterkurse pro Jahr durch. Hamburg und Hannover veranstalteten gemeinsam überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen mit rund 800 Auszubildenden.



Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** organisierte 2017 überbetriebliche Unterweisungen für Bäcker und Bäckereifachverkäufer, Lehrgänge zur Meistervorbereitung, einen Vorbereitungskurs auf die Ausbildereignungsprüfung sowie weitere Seminare. Für die besten Absolventen der Zwischenprüfungen fand zweimal das inzwischen traditionelle XXL-Seminar statt. Zudem lag ein Fokus auf Umschulungslehrgängen, die Fachverkäufer auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten. Eine Umschulung zum Bäcker ist in Vorbereitung. Im Januar förderte das „Trainingscenter Bäckerhandwerk“ Lehrgangsteilnehmer individuell. Zudem startete 2017 eine Berufsorientierung für Geflüchtete, um junge Fachkräfte mit Grundkenntnissen an das Bäckerhandwerk zu vermitteln. Im Sommer 2017 wurden neue Unterrichtsräume, ein Snackschulungsraum und eine Innovationsbackstube mit neuester Bäckereitechnologie in Betrieb genommen.

Der Umbau und die Erweiterung der **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham wurden 2017 weitestgehend abgeschlossen. Die feierliche Eröffnung fand im Februar 2018 statt. Die Bauphase von über drei Jahren beschränkte den Lehrbetrieb, insbesondere das Seminarangebot. Neue Unterrichtsangebote und Seminare werden ab 2018 verstärkt angeboten. Es fanden zwei Kombikurse (Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks) mit insgesamt 48 Teilnehmern statt. In den überbetrieblichen Unterweisungen waren es 650 Auszubildende. Das Angebot der Schulungen von Verkaufskräften in den Betrieben wurde erweitert. Neu angeboten wird eine Kombination aus Betriebsberatung und Schulung der Mitarbeiter in der Produktion, die ebenfalls vor Ort in den Betrieben stattfindet. Darüber hinaus vertrat die Akademie das bayerische Bäckerhandwerk auf der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin sowie auf der Sonderschau „Young Generation“ der Internationalen Handwerksmesse (IHM) in München.







*Unser
Geheimrezept:
viel, viel
Engagement*

KAPITEL FÜNF



1930 (siehe Bild links) verrührte man Teig und andere dünnflüssige Komponenten noch von Hand. Heute erleichtern elektrische Schlagmaschinen und Rührgeräte jedem Bäcker den Arbeitsalltag.

5. WEITERE ORGANISATIONEN

Qualität entsteht durch das Können und die Leidenschaft der Deutschen Innungsbäcker. Außerhalb der Backstube bereichern unterschiedlichste Organisationen ihr Miteinander und sorgen für Zusammenhalt. So wird Tradition gepflegt und das Handwerk für die Zukunft gestärkt.

5.1. DEUTSCHES BROTIINSTITUT

Schon in den 1950er Jahren sorgte der Qualitätsprüf- und Beratungsdienst des Bäckerhandwerks im alten Bundesgebiet für die Qualitätsbewertung und -sicherung handwerklich hergestellter Backwaren. Dieses über viele Jahrzehnte gepflegte Erbe wurde im Jahr 2008 vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren IQBack übernommen und fortgeführt. Seit 2016 tritt es unter der neuen Marke **Deutsches Brotinstitut** auf.

Neben der Qualitätsprüfung von Produkten begleitet und stößt es Projekte und Initiativen rund um das Brot an. Damit will das Deutsche Brotinstitut eine Brücke zu allen schlagen, denen an der Deutschen

Brotkultur gelegen ist, und das Lebensmittel Nummer eins in aller Munde bringen. Rund um das Thema Brot informiert hierzu seit Mai 2017 der neue, preisgekrönte Internetauftritt www.brotinstitut.de.



QUALITÄTSPRÜFDIENST: INSPIZIERT 20.000 PRODUKTE

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitutes ist Dienstleister für die Bäckerinnungen im gesamten deutschsprachigen Raum. Brote, Kleingebäcke und Stollen testet und bewertet er durch ausgebildete sensorische Sachverständige vor Ort, anonym und nach definierten Kriterien.

Im Jahr 2017 begutachtete das Deutsche Brotinstitut rund 20.000 Produkte. Die Kriterien waren wie immer streng: Ein Produkt wurde erst mit „gut“ bewertet, wenn es mindestens 90 von 100 Punkten erreichte. Bei 100 Punkten erfolgte die Bewertung mit „sehr gut“. Um die Königsklasse, die begehrte Goldauszeichnung für langjährig höchste Qualität, zu erreichen, musste ein Produkt drei oder mehr Jahre in Folge die Bewertung „sehr gut“ erreichen.

Um das Niveau konsequent hochzuhalten, wurden Abweichungen in der Qualität nicht nur festgestellt, sondern auch Verbesserungsvorschläge gegeben. Dies geschah mithilfe einer Prüfsoftware, die speziell für das Brotinstitut entwickelt wurde.



ERGEBNISSE DER BROT-PRÜFUNGEN 2017

Brote gesamt	12.077	
Sehr gut	6.097	50,5%
Gut	4.843	40,1%
Nicht prämiert	1.137	9,4%

Von den 6.097 als „sehr gut“ bewerteten Broten schafften 1.003 Brote dies das dritte Jahr in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

ERGEBNISSE DER KLEINGEBÄCK-PRÜFUNGEN 2017

Kleingebäcke gesamt	4.180	100%
Sehr gut	2.333	55,8%
Gut	1.543	36,9%
Nicht prämiert	304	7,3%

Von den 2.333 als „sehr gut“ bewerteten Kleingebäcken schafften 483 dies zum dritten Mal in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

ERGEBNISSE DER STOLLEN-PRÜFUNGEN 2017

Stollen gesamt	3.056	100%
Sehr gut	1.755	57,4%
Gut	1.065	34,9%
Nicht prämiert	236	7,7%

Von den 1.755 als „sehr gut“ bewerteten Stollen schafften 362 dies zum dritten Mal in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT UNTERSCHREIBT QUALITÄT

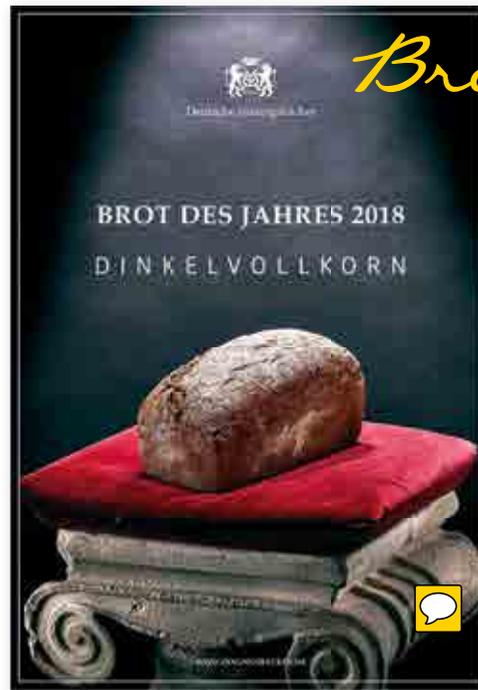
Auch im Berichtsjahr 2017 begleitete ein wissenschaftlicher Beirat die Arbeit des Deutschen Brotinstitutes. Er verantwortete die Qualität der Prüfergebnisse und belegte diese durch die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden. Zweimal tagte der wissenschaftliche Beirat 2017. Ihm gehören an (Stand Mai 2018):

- **Prof. Dr. Thomas Becker,**
TU München, Vorsitzender des Beirates
- **Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser,** TU Berlin
- **Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer,**
Max Rubner-Institut, Detmold
- **Prof. Michael Kleinert,**
ZHAW Wädenswil/Schweiz
- **Prof. Dr. Peter Stehle,**
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
- **Michael Wippler,**
Vorstandsvorsitzender Deutsches Brotinstitut
- **Daniel Schneider,**
Vorstand Deutsches Brotinstitut
- **Bernd Kütscher,**
Geschäftsführer Deutsches Brotinstitut

TRANSPARENT GEPRÜFT, ÖFFENTLICH SICHTBAR

Mehr als 70% aller Qualitätsprüfungen im Jahr 2017 fanden öffentlich statt, etwa in Einkaufszentren, Banken oder auf Marktplätzen. Medial wurden diese nahezu immer von der Lokalpresse aufgegriffen. Auch erfolgten intensive Dialoge mit Verbrauchern, wie beispielsweise Schulklassen, vor Ort. So leistet das Deutsche Brotinstitut einen wertvollen Beitrag für die Aufklärung der Verbraucher zum Wert von Brot.

Positive Ergebnisse der Qualitätsprüfungen werden im Bäckerfinder auf der Website www.brotinstitut.de dokumentiert. Verbraucher können mit diesem ermitteln, wo sie qualitativ hochwertiges Brot finden. Das verstärkt den positiven Effekt der Prüfung für die Teilnehmer. Die Ergebnisse der Brot-Prüfungen werden zudem im Bäckerfinder unter www.innungsbäcker.de sowie in der **Bäckerfinder-App** des Deutschen Brotinstitutes ausgestellt.



Brot des Jahres: Dinkelvollkorn

ursprünglichen Anbauggebiet des Dinkels, in viele Bäckereien bundesweit angetreten. Dinkelvollkornbrot verbindet einen hohen Genusswert mit ernährungsphysiologischen Vorzügen. Letztere sind wissenschaftlich als positiv für die Gesundheit belegt. Auch Hildegard von Bingen empfahl den Dinkel bereits im Mittelalter als „das beste Getreidekorn“ und schrieb ihm vielfältige positive Wirkungen zu. Nach einem Rückgang des Anbaus im 20. Jahrhundert erlebt Dinkel eine Renaissance, nicht zuletzt aufgrund der Sehnsucht der Menschen nach ursprünglichen Ernährungsformen, die unter anderem zur verstärkten Nachfrage sogenannter Urgetreidearten führt.

Neben der als „Handwerkerseite des Jahres 2017“ prämierten Website www.brotinstitut.de informiert das Deutsche Brotinstitut auch auf Facebook und Instagram zu relevanten Themen.

BROT DES JAHRES 2018

Erstmals hat das Deutsche Brotinstitut den jährlich am 16. Oktober ausgerufenen **Welttag des Brotes** genutzt, um eine Brotsorte für das Folgejahr zum „Brot des Jahres“ zu ernennen. Die Wahl des wissenschaftlichen Beirates des Deutschen Brotinstitutes fiel dabei auf das **Dinkelvollkornbrot**. Diese seit rund 8.000 Jahren genutzte Getreideart hat ihren Siegeszug von der Schwäbischen Alb, dem

Das Brot des Jahres 2018 führte zu vielen positiven Presseberichten, die den Wert des Brotes im Allgemeinen und jenen des Dinkelvollkornbrotes im Besonderen darstellten. Zudem wurde das Thema auch auf der Internationalen Grünen Woche 2018 erfolgreich platziert. Aufgrund des Erfolges soll am 16. Oktober 2018 eine andere, derzeit noch geheime Brotsorte als **Brot des Jahres 2019** ausgerufen werden.

5.2. ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

DIE ZUSATZRENTE FÜR BÄCKER – DAMALS UND HEUTE

Die Zusatzversorgungskasse (ZVK) hat die Aufgabe, bestehende Ansprüche auf eine Zusatzrente für Beschäftigte des Deutschen Bäckerhandwerks zu erfüllen. Sie wurde 1970 gegründet und befindet sich heute in Abwicklung.

Hintergrund: Im Jahr 2002 änderten der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) die betriebliche Altersvorsorge anlässlich des neuen Altersvermögensgesetzes. Die Betriebe des Bäckerhandwerks sind seither von der Beitragspflicht an die ZVK befreit. Neue Ansprüche können daher nicht mehr entstehen. Unverfallbare Ansprüche, die bis zum 31. Januar 2003 eingetreten sind, können noch geltend gemacht werden. Die hierfür notwendigen Voraussetzungen sind in der von der Bundes-

anstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigten Satzung sowie den gleichfalls genehmigten Allgemeinen Versicherungsbedingungen (AVB) geregelt.

RUND 16.000 RENTENEMPFÄNGER

Insgesamt wurden im Jahr 2017 Rentenzahlungen in Höhe von rund 6 Mio. € geleistet. Zum 31. Dezember 2017 hatten 15.657 Personen Rentenansprüche gegenüber der ZVK. Davon waren 10.668 Frauen und 4.989 Männer.

Die Zahl der Rentenempfänger sank im Jahresverlauf. Zu Jahresbeginn 2017 hatten noch 16.254 Personen Ansprüche. Bis Jahresende fielen 804 weg, weil sie entweder verstarben oder sich die Rechtsgrundlage änderte. Dafür kamen 366 neue Rentenempfänger hinzu. Weitere 149 Rentenempfänger nutzten die Möglichkeit, Beihilfen zur Altersrente in Höhe von bis zu 15 € monatlich abzufinden. 15.275 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 382 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung.

ALLGEMEINE VERSICHERUNGSBEDINGUNGEN (AVB) GEÄNDERT

Die Mitgliederversammlung der ZVK fand am 29. Mai 2018 in Bonn statt. Einstimmig wurde der geprüfte Jahresabschluss 2017 mit Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung genehmigt. Des Weiteren entschied man sich dafür, die in § 1 (Leistungsgewährung) Nr. 5, letzter Absatz, festgehaltene Absenkung für die ab dem 1. Januar 2004 eingetretenen Versicherungsfälle für 2019 und 2020 um jährlich 2,9 % auszusetzen.



Darüber hinaus wurde dem Vorschlag des Aktuars zugestimmt, keine Zuteilung der Bewertungsreserven an die Versicherten vorzunehmen. Auch beschlossen die Delegierten eine Änderung der AVB. Im Rahmen der örtlichen Prüfung der Kasse vom 30. Januar bis zum 1. Februar 2017 war von der BaFin angeregt worden, zur Erhöhung der Transparenz und Rechtssicherheit die AVB der ZVK zu überarbeiten und anzupassen.



STABILITÄT IN BEWEGTEN ZEITEN

Nach einem überraschend guten Börsenjahr 2017 hat das Jahr 2018 bereits gezeigt, dass es anspruchsvoll werden wird. Geopolitische Unsicherheiten führten zu höherer Volatilität an den Finanzmärkten. Der zunehmende Protektionismus der USA, die Aufkündigung des Iran-Abkommens durch die USA, der dadurch hervorgerufene Anstieg der Ölpreise, der ungelöste US-Handelsstreit und die Regierungsbildung in Italien dürften außerdem für anhaltende Unsicherheit sorgen. Das globale Konjunkturmilieu ist zwar weiterhin gut, der Zenit des weltweiten Wachstums scheint aber überschritten zu sein.

Um ihre Verbindlichkeiten auch in Zeiten weltweiter Krisen sowie politischer und wirtschaftlicher Unwägbarkeiten zu erfüllen, versucht die Kasse stets, Risiken zu minimieren und Erträge zu erzielen. Damit das gelingt und um die ZVK weiter zu stärken, wurde der Rechnungszins erneut gesenkt: um 0,2% auf 2,1%. Die erforderliche Änderung des technischen Geschäftsplanes wurde von der BaFin genehmigt.

Bereits 2017 wurde zur Stabilisierung der Erträge und für eine noch breitere Diversifikation der Kapitalanlagen ein zusätzlicher Baustein durch Investments im Immobiliensektor implementiert, der 2018 weiter ausgebaut werden soll. Bei diesen Investments wurde auf die sozial-ethischen Besonderheiten der Kasse geachtet.

Insgesamt bleibt festzuhalten: Aufgrund des ausgewogenen Portfolios sowie der breiten Diversifikation der Kapitalanlagen ist von einer nachhaltigen Wertentwicklung auszugehen, auch wenn es zwischendurch zu Schwankungen kommen kann. Die Leistungsfähigkeit der Kasse ist aufgrund der vorhandenen Reserven selbst bei anhaltend negativer Markt- und Ertragsentwicklung in überschaubarer Zeit nicht gefährdet.

5.3. FÖRDERUNGSWERK FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützt die Aus- und Weiterbildung qualifizierter Arbeitnehmer und kompetenter Nachwuchskräfte im Bäckerhandwerk. Es wurde 1970 gegründet. Seit 2003 ist das Förderungswerk in allen 16 Bundesländern aktiv.

PERSONAL, DAS PUNKTET

Wie werden Mitarbeiter am besten qualifiziert?
Wie kann ihre persönliche und berufliche Entwicklung gefördert werden? Wie werden die hohen Qualitätsstandards im Bäckerhandwerk gesichert?
Wie bleiben Bäcker stark im Wettbewerb?
Darauf findet das Förderungswerk Antworten.

Im Zentrum seiner Arbeit stehen die fachlich ausgebildeten Mitarbeiter. Sie sind es, die Kunden an der Theke persönlich und qualifiziert informieren. Der Verkauf vor Ort sowie die Qualität der Backprodukte sind wesentliche Alleinstellungsmerkmale, mit denen das Deutsche Bäckerhandwerk im internationalen Wettbewerb punktet – vor allem im Vergleich mit der Industrie und Billigketten.

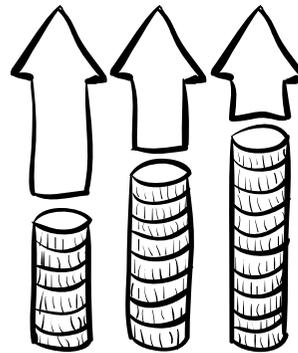
Deshalb unterstützt das Förderungswerk die Bildungseinrichtungen des Bäckerhandwerks. Diese bieten viele Möglichkeiten zur Aus- und Weiterbildung und orientieren sich dafür an aktuellen Bedürfnissen im Bäckerhandwerk. Zentrales Beispiel ist die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Auch engagieren sich die Landesinnungsverbände in der überbetrieblichen Ausbildung. Weitere Angebote beziehen sich auf die Vorbereitung zur Meisterprüfung und gehen weit darüber hinaus. So wird auch der Fortbestand von Betrieben gefördert.



BEITRAGSLEISTUNGSPFLICHT FÜR BETRIEBE

Jeder Betrieb des Deutschen Bäckerhandwerks wird zur Beitragsleistung herangezogen – unabhängig von seiner Mitgliedschaft in einer Innung oder einem Verband. Diese Regelung vermeidet, dass Innungsbetriebe einseitig belastet werden und es zu einer Wettbewerbsverzerrung kommt. Für die Arbeit des Förderungswerks ist der Tarifvertrag maßgeblich. Damit die Gelder möglichst ohne Verlust der Finanzierung der Bildungsmaßnahmen zugutekommen, verzichtet das Förderungswerk auf einen aufwendigen Verwaltungsapparat.

Einnahmen für die Bildung



AUCH IN DIESEM JAHR: ÜBER 5 MIO. EURO FÜR DIE BILDUNG

Im Jahr 2017 betragen die Beitragseinnahmen 5.398.978,81 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 6.983,00 € und weitere Erträge in Höhe von 18,46 €.

Wie die eingegangenen Beiträge aufgeteilt werden, entscheidet jährlich die Mitgliederversammlung. Sie fand am 29. Mai 2018 in Bonn statt. Auf ihren Beschluss hin wurden im Jahr 2018 538.001,54 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf Hamburg ausgeschüttet. 4.490.050,21 € gingen an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände.

Des Weiteren fanden Neuwahlen zum Vorstand statt. Wiedergewählt wurden arbeitgeberseitig Wolfgang Schäfer, Karl-Heinz Hoffmann, Martin Reinhardt und arbeitnehmerseitig Dr. Herbert Grimberg und Peter Störling. Neu gewählt wurden arbeitgeberseitig Hans-Jörg Kleinbauer und arbeitnehmerseitig Fred Adjan und Mohamed Boudih.

5.4. KARL-GRÜSSER-UNTERSTÜTZUNGSVEREIN: SOLIDARITÄT UNTER BÄCKERN

Der gemeinnützige Karl-Grüßer-Unterstützungsverein hilft in Not geratenen Angehörigen des Bäckerhandwerks. Dazu zählen beispielsweise aktive Bäcker und deren Ehepartner, Bäcker im Ruhestand und alle, die sich für die Tradition des Handwerks starkmachen. Ihnen bietet der Verein finanzielle Unterstützung in Form von einmaligen oder regelmäßigen Zuwendungen.

Am 11. September 2017 fand in Berlin die Mitgliederversammlung statt. Wie schon in den Jahren zuvor, engagierte sich der Verein 2017 für zwei Rentner, die als sogenannte Härtefälle gelten, da sie keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse haben. Sie erhielten insgesamt 368,14 €. Durch die Auflösung des Sparwerks erhielt der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein einen Betrag in Höhe von 5.107,43 €.

5.5. DEUTSCHER BÄCKERKEGLERBUND

Seit 1955 pflegen die deutschen Bäcker ihre Vereinskultur auch beim Kegeln. Auf Bundesebene sind sie im Deutschen Bäckerkeglerbund (DBKB) organisiert. Dieser setzt sich aus den beiden Landesverbänden Baden und Bayern zusammen. Auch ist der DBKB direkt für einzelne regionale Clubs zuständig, die sich nicht zusätzlich auf Landesebene zusammengeschlossen haben.



62. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT

Die 62. Deutsche Meisterschaft fand am 8. und 9. Juli 2017 in Grünstadt statt und wurde vom DBKB ausgerichtet. Es nahmen neun Herren- und vier Seniorenmannschaften teil. Die Ergebnisse fielen wie folgt aus:

Herren – Einzel	Ges.	Abr.
Florian Blank, Heidelberg	520	200
Dieter Ockert, Ettligen Albtal	518	187
Tobias Lacher, Heidelberg	499	175

Damen – Einzel	Ges.	Abr.
Babutzki Etel, Viernheim	433	148
Claudia Häußler, Wolfach	430	127
Karin Kruse, Weiden	425	125

Senioren A	Ges.	Abr.
Dudas Erne, Viernheim	520	203
Richard Bender, Heidelberg	496	171
Thomas Lugert, Weiden	487	168

Senioren B	Ges.	Abr.
Willi Stroh, Grünstadt	477	159
Karl Hauswirth, Grünstadt	461	153
Walter Heinrich, Ettligen	451	140
Helmut Reß, Augsburg	445	128

Mannschaftswertung 2017

Grünstadt	Ges.	Abr.
1. Heidelberg	1.996	724
2. Viernheim	1.866	644
3. Spremberg	1.792	557
4. Weiden	1.736	507
5. Ettligen Albtal	1.734	563
6. Wolfach 1	1.723	499
7. Biblis	1.609	462
8. Grünstadt	1.535	391
9. Wolfach 2	1.257	395

Senioren Mannschaft	Ges.	Abr.
1. Grünstadt	1.785	459
2. Augsburg	1.692	524
3. Heidenheim	1.678	558
4. Kempten	1.662	485



62. DEUTSCHE BÄCKERKEGEL- MEISTERSCHAFT 8./9. JULI 2017 IN GRÜNSTADT

Baden	Ergeb.	Abr.
Florian Blank, Heidelberg	520	200
Dieter Ockert, Ettlingen Albt.	518	187
Tobias Lacher, Heidelberg	499	175
Richard Bender, Heidelberg	496	171
Andreas Tippl, Heidelberg	486	178
Uwe Blank, Heidelberg	470	169
Gesamt	2.989	1.080

Württemberg	Ergeb.	Abr.
Karl-H. Schwarz, Heidenheim	444	150
Erwin Angstenberger, Heidenheim	414	156
Otto Joos, Heidenheim	412	125
Dieter Odparlik, Heidenheim	408	127
Gesamt	1.678	558

Bayern	Ergeb.	Abr.
Heinz Schmidberger, Kempten	430	117
Thomas Lugert, Weiden	487	168
Thomas Glas, Kempten	415	125
Peter Holland, Weiden	422	117
Uwe Kapp, Kempten	416	121
Karin Kruse, Weiden	430	125
Gesamt	2.600	773

Pfalz/Rhein Hessen	Ergeb.	Abr.
Willi Stroh, Grünstadt	477	159
Karl Hauswirth, Grünstadt	461	153
Georg Römich, Grünstadt	435	132
Steffi Schröder, Grünstadt	417	108
Manfred Schmidt, Grünstadt	412	114
Patrick Hartig, Grünstadt	408	106
Gesamt	2.610	772

Hessen	Ergeb.	Abr.
Erne Dudas, Viernheim	520	203
Jürgen Glahn, Viernheim	465	152
Michael Wunderle, Viernheim	448	141
Helmut Hering, Biblis	434	133
Etel Babutzky, Viernheim	433	148
Thomas Barynek, Biblis	411	112
Gesamt	2.711	889

HELMUT KÖNIG IST PRÄSIDENT

Die Jahreshauptversammlung des DBKB fand am 11. März 2018 in Künzelsau im Hotel Anne-Sophie statt. Helmut König wurde als Präsident wiedergewählt.

5.6. DEUTSCHER BÄCKERSÄNGERBUND: HÖRBARER GENUSS

Nicht nur geschmacklich, auch akustisch schaffen die Deutschen Innungsbäcker Meisterstücke. 1925 wurde der Deutsche Bäckersängerbund (DBSB) offiziell gegründet. Seitdem prägt auch er das positive Image des Deutschen Bäckerhandwerks.



NOCH 32 CHÖRE BUNDESWEIT

Im Deutschen Bäckersängerbund sind im Berichtszeitraum 2017/2018 noch 32 Bäckerchöre organisiert. Zu den 2017 schon abgemeldeten Chören aus Hamburg, Hildesheim, Duisburg und Erlangen meldeten sich zum Jahresanfang 2018 die traditionsreichen Bäckerchöre aus München, Rhein-Ruhr Gelsenkirchen, Krefeld, Esslingen und Lörrach ab. Dies geschah teils aus Überalterung oder weil keine Nachfolger für die Vorstandsarbeit zur Verfügung standen.

Besondere Jubiläumsanlässe gibt es 2018 bei den beiden ältesten deutschen Bäckerchören zu feiern: Die gemischte Chorgemeinschaft des Bäcker- und Konditoren-Handwerks Leipzig und der Männerchor der Bäcker-Innung Hannover wurden jeweils 1878 gegründet. Zu diesen 140-jährigen Jubiläen sind Festkonzerte geplant. In Hannover finden darüber hinaus öffentlichkeitswirksame Aktionen statt. So bieten örtliche Bäckereien ein Jubiläumsbrot „1878“ mit einem Spendenanteil für einen karitativen Zweck an. Auch eine eigene Biersorte „1878“ wird hier gebraut. Ferner feiert der Bäckergesangsverein Durlach mit 110-jährigem Bestehen ein wichtiges Jubiläum.

ENGAGIERT WIE EH UND JE

Mit großer Spannung erwarten viele Bäckerchöre auch 2018 wieder die Aktion „5.000 Brote“. Zusammen mit Konfirmanden können sie sich hierbei in Gottesdiensten einbringen. Damit weisen sie auf die lange Laienchortradition im Bäckerhandwerk und das damit verbundene soziale Engagement hin. Sehr zu seiner Freude gab es für den Zentralverband Ende März 2017 eine Würdigung der beiden christlichen Kirchen mit einer Preisverleihung in der Neustädter Kirche Hannover.

Besonders ist die alljährliche Mitwirkung von Bäckerchören bei den örtlichen festlichen Erntedankgottesdiensten herauszustellen oder die eigenen, schon fast traditionellen Veranstaltungen wie die Mählwurm-Sitzung in Köln, das Frühlingskonzert der Phillia in Stuttgart, die Unterstützung beim traditionsreichen Bremer Klauenanschnitt oder die letztjährige Reformationsbrötchen-Aktionseröffnung in Hannover.

GEMEINSAMES SÄNGERTREFFEN IN PLANUNG

Erfreulicherweise ist der Kontakt zu und Austausch mit den beiden berufsbezogenen Sängerbünden der Dienstleistungsbetriebe und der Fleischer intensiviert worden beziehungsweise neu entstanden, sodass für 2020 ein gemeinsames Sängertreffen der Chöre in Planung ist.

DEUTSCHE BROTKULTUR SINGEN

Trotz sinkender Mitgliederzahlen soll der Auftritt der Bäckersänger zur iba 2018 in München ein starkes Zeichen und Bekenntnis zum immateriellen Kulturerbe der Deutschen Brotkultur und des traditionsreichen Gesangs im Bäckerhandwerk sein. Erstmals möchten sich schon am Samstag angereiste Bäckerchöre mit Münchner Chören zu einem kleinen Konzert auf dem Mariahilfplatz treffen, unter dem Motto „München singt“.

Im Mittelpunkt der iba stehen der 24. Deutsche und der 2. Internationale Bäcker-Sängertag. Diese werden mit einem gemeinsamen Konzert auf dem Messegelände zelebriert, an welchem auch



der Chor der Bäcker Wiens teilnimmt und welches das Ergebnis monatelanger Probenarbeit ist.

Zudem gestalten die Bäckersänger mit dem Bundesverband der Bäckerfachvereine wieder einen iba-Messestand. Dieser findet sich auf dem Gemeinschaftsstand des Zentralverbandes und informiert Messebesucher via Bildschirm über die Arbeit in den Chören und diverse Auftritte.

Die Preisverleihung zum ausgeschriebenen Kompositionswettbewerb des Liederbuches der Bäckerwalz, der „Schallerflepe“, ist für Sonntag vorgesehen.

5.7. DIE BÄCKERFACHVEREINE: WERTVOLLES WEITERGEBEN

Bäckerhandwerk bedeutet, mit Liebe zu arbeiten. In den deutschen Bäckerfachvereinen pflegen mehr als 1.000 Bäcker diese Liebe, die Leidenschaft für neue, kreative Rezepte und alte Werte. Die Tradition der Bäckerfachvereine ist über 600 Jahre alt, bis heute sind die Fachvereiner mit ganzem Herzen dabei.

TEURES MITEINANDER TEILEN

Im Wesentlichen lassen sich die Aufgaben der Bäckerfachvereine in einen fachlichen, einen berufs- und gesellschaftspolitischen und in einen geselligen Bereich gliedern:

WISSENSTRANSFER

Die Fachvereiner teilen ihr Wissen untereinander und unterstützen sich gegenseitig bei der Weiterbildung. Erfahrene Mitglieder helfen Auszubildenden dabei, sich auf die Zwischen- und Gesellenprüfung vorzubereiten. Einige Bäckerfachvereine bieten Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung an. Die Fortbildungsveranstaltungen werden durch Lehrfahrten und Fachvorträge ergänzt. Zudem wird der Schritt in die Selbstständigkeit unterstützt, beispielsweise mit Kursen zu Kalkulationen, Rationalisierungs- und Technisierungsmaßnahmen.

INTERESSENVERTRETUNG

Auch die Mitarbeit in Gremien ist den Bäckerfachvereinen ein Anliegen. Diese bereiten Mitglieder in Kursen und Diskussionen auf Aufgaben wie etwa die Benennung zur Vollversammlung, zum Handwerkskammervorstand oder zu Kammerausschüssen vor. Viele Mitglieder des Vorstands und des Präsidiums des Zentralverbandes sind selbst Fachvereiner und treten für deren Interessen ein.

BEISAMMENSEIN

Geselliges Miteinander wird in den Bäckerfachvereinen ebenfalls großgeschrieben. Regelmäßig veranstalten die Mitglieder Feste, Grillpartys, Stammtische, Kegeltreffen oder gemeinsame Wanderungen mit Freunden und Familien. Diese finden stets großen Anklang und fördern den Zusammenhalt und das Zusammengehörigkeitsgefühl. Auch die sportliche Seite der Vereine ist beliebt: Fußballmannschaften der Bäckerfachvereine treten bei Freundschaftsspielen gegeneinander oder gegen befreundete Handwerke an.

IBA 2018: WIEDER KUNSTVOLL MIT DABEI

Wie schon 2015 werden sich die deutschen Bäckerfachvereine auch bei der iba 2018 mit einem eigenen Stand präsentieren. Messebesucher aus der ganzen Welt können sich erneut auf kunstvolle Schaustücke und das ein oder andere Rezept freuen.

EINBLICKE FÜR DEN NACHWUCHS

Der Verband möchte den Nachwuchs für die Berufe im Bäckerhandwerk begeistern. Deshalb unterstützt er die Aktion „Back dir deine Zukunft“ des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Initiative ermöglicht Auszubildenden kostenlose Mitgliedschaften in lokalen Bäckervereinen. Dort können sie davon profitieren, erfahrenen Kollegen über die Schulter zu schauen. Die Jahrgangsbesten einer Gesellenprüfung bekommen zudem eine kostenlose Jahresmitgliedschaft im lokalen Bäckerfachverein, die drei Besten der Deutschen Meisterschaften erhalten darüber hinaus Gutscheine für die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in den Bereichen Produktion und Verkauf.

FEST VERWURZELT

Die Bäckerfachvereine beteiligen sich regelmäßig an Aktivitäten und Festen ihrer Heimatregion. Dadurch pflegen und erhalten sie einmal mehr die Tradition und das Miteinander. So dekoriert der Fachverein Untermain beispielsweise jedes Jahr einen Altar zu Erntedank, in Nürnberg beteiligen sich die Bäcker am Altstadtfest und in Dresden am traditionellen

Stollenfest. Andere Vereine richten Pokalbacken aus oder bereiten die Auszubildenden auf ihre Prüfungen vor. Mit anderen Worten: Es gibt immer einen Anlass, auf den sich Fachvereinsbäcker freuen können.

Antje Bräunig ist neue Vorstandsvorsitzende

Ende Oktober 2017 wurde Antje Bräunig zur neuen Bundesvorsitzenden des Verbandes der Deutschen Bäckerfachvereine gewählt.

Die Wahl fand im Rahmen des Delegiertentags der Deutschen Bäckerfachvereine in Bensheim statt. Als Bäcker- und Konditorenmeisterin erhielt Antje Bräunig bereits zahlreiche Auszeichnungen für ihre Kreationen und liebt ihr Handwerk. Sie löst den bisherigen Vorsitzenden und jetzigen Ehrenvorsitzenden Heinz Krauß ab, der das Amt jahrelang innehatte. Nun steht zum ersten Mal eine Frau an der Spitze des Verbandes.

Weitere Informationen über den Bäckerfachverein und zu seinen Aufgaben bietet die Internetseite **www.deutsche-baeckerfachvereine.de**.

5.8. DACHVERBÄNDE

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist Mitglied verschiedener nationaler und internationaler Verbände. Im Folgenden werden die wichtigsten genannt.

5.8.1. NATIONAL

DER ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS

Aus 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbänden sowie wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Einrichtungen des deutschen Handwerks besteht der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH). Seine Aufgabe ist es, aus den verschiedenen Interessen der Handwerkspolitik einen einheitlichen Kurs abzuleiten. Diesen vertritt der ZDH gegenüber Bundestag, Bundesregierung, der Europäischen Union und internationalen Organisationen. Der Zentralverband stellt zwei Präsidiumsmitglieder im ZDH, Michael Wippler (Vizepräsident) und Thomas Zimmer (geschäftsführendes Präsidium).

DER UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHES HANDWERK

Aus den 36 Zentralfachverbänden des deutschen Handwerks setzt sich der Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH) zusammen. Er vertritt die fachlichen, beruflichen, wirtschaftspolitischen, sozialpolitischen und kulturellen Belange seiner Mitgliedsverbände.

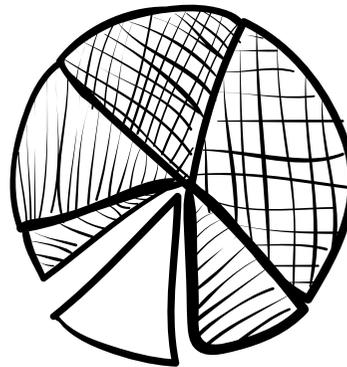


Mitgliedschaften in internationalen und nationalen Verbänden

HANDWERKSLUST WECKEN

Mit der bundesweiten Kampagne „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht. Von nebenan“ wirbt der ZDH seit 2010. Die Kampagne wendet sich an potenzielle Handwerksmeister und informiert über zugehörige Berufsgruppen. Für Bäcker wirbt sie mit Slogans wie „Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen“, für Konditoren mit „Die Welt war noch nie so unfertig. Versüße sie“. Sie sollen Lust auf die Ausbildung im Handwerk machen.

Die wesentlichen Kampagneninstrumente sind Plakate, Onlinevideos und Werbespots. Für jeden Beruf gibt es Infomaterial – auch für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Bäcker- und Konditoreibetriebe können dieses kostenfrei nutzen. Hilfe bietet zudem der Leitfaden „In fünf Schritten zum Kampagnenmeister“. Er ist unter www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html erhältlich. So kann die Kampagne im eigenen Betrieb reibungslos starten.



ARBEITSGEMEINSCHAFT LEBENSMITTELHANDWERK

Seit 2012 arbeiten auch die Fachverbände innerhalb des Lebensmittelhandwerks enger zusammen. Gemeinsam stärken sie unter dem Namen „Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk“ die Fachverbände als Akteure der Lebensmittelkette und der Ernährungswirtschaft. Der Name verleiht den handwerklichen Interessen Gewicht in Politik und Öffentlichkeit, besonders in Sachen Verbraucherschutz und Lebensmittelrecht.



Die Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk hat es sich unter anderem zur Aufgabe gemacht, die Interessen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) stärker in den Fokus zu rücken. Dabei geht es vor allem um anstehende Regelungen zur Allergenkennzeichnung loser Ware, um Auslobungen regional hergestellter Lebensmittel sowie um steuerliche und gebührenspezifische Abgaben. Zur Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk zählen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Deutsche Konditorenbund, der Deutsche Fleischer-Verband, der Verband Privater Brauereien Deutschlands, der Bundesverband der italienischen Speiseeishersteller (UNITEIS) und der Verband Deutscher Mühlen.

DER BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE

Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft ist der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). Zu seinen Mitgliedern zählen rund 500 Verbände und Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelkette – Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft sowie angrenzende Bereiche –, aber auch viele Einzelmitglieder. In Büros in Berlin und Brüssel arbeiten Juristen und Naturwissenschaftler interdisziplinär zusammen, um den komplexen Fragen rund um das Thema Lebensmittel zu begegnen. Darüber hinaus verfügt der BLL über Informationskanäle auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene und steht in aktivem Austausch mit Politik, Behörden, wissenschaftlichen Instituten, Unternehmen und Verbänden. Ein wissenschaftlicher Beirat unterstützt den BLL als beratendes Gremium. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes, ist Vorstand und Mitglied im BLL-Kuratorium. Zudem ist der Zentralverband mit Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider in Fachausschüssen sowie im Rechtsausschuss vertreten.

5.8.2. INTERNATIONAL

UIBC: DIE INTERNATIONALE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG

Die International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) ist der Weltverband der Bäcker und Konditoren. Darin haben sich insgesamt 39 Mitgliedsverbände aus 34 Staaten zusammengeschlossen. Zu ihren Aufgaben gehört es, Mitglieder zu beraten, sie vor internationalen Behörden und Organisationen zu vertreten und gemeinsame kulturelle, wirtschaftliche und soziale Interessen zu verteidigen. Außerdem befasst sich die UIBC mit Fragen der Berufsausbildung, Technik und Qualität sowie des Verkaufs und des Steuerwesens. Die UIBC ist für ihre Mitglieder sowohl Informationsplattform als auch Unterstützer und Veranstalter von Berufswettkämpfen für die Bäckerjugend. Das Generalsekretariat der UIBC befindet sich in Madrid und wird seit dem 1. Januar 2016 von José María Fernández del Vallado geführt. UIBC-Präsident ist seit dem 14. September 2015 Antonio Arias aus Mexiko.

CEBP: DER EUROPÄISCHE DACHVERBAND DES BÄCKER- UND KONDITIONERHANDWERKS

Die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) ist der Spitzenverband des europäischen Bäckerhandwerks. Sie wurde 1987 in London gegründet und repräsentiert mehr als 190.000 kleine und mittlere Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen EU-Staaten. Die CEBP ist gemeinnützig und vertritt die Interessen der nationalen Organisationen des Bäcker- und Konditorenhandwerks – seien sie wirtschaftlich, kulturell, sozial, wissenschaftlich, praktisch oder technisch. Die Vertretung erfolgt gegenüber Institutionen wie dem Europäischen Parlament oder dem Europäischen Rat sowie gegenüber der Wirtschaft. In der Bildung und Ausbildung übernimmt die CEBP eine koordinierende Funktion. CEBP-Präsident ist seit dem 27. Mai 2016 Christian Vabret aus Frankreich. Generalsekretär ist José María Fernández del Vallado.



Das Deutsche Bäckerhandwerk wird im Vorstand durch Präsident Wippler vertreten. Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider ist als Legal Advisor dem Vorstand angeschlossen.

Wir backen
nach alten
Rezepten,
die stetig
weiterentwickelt
werden



KAPITEL SECHS



Unterstützung durch Maschinen gab es schon früher:
So wurde der Mohn für Brötchen oder Stollen mit einer
Mohnmühle gemahlen. Andere Tätigkeiten sind dagegen
bis heute reine Handarbeit, wie beispielsweise das
mittige Einschneiden beim Doppelweck.

6. ORGANISATION UND STRUKTUR



6.1. PRÄSIDIUM

PRÄSIDENT

Michael Wippler

Neustädtische Kirchstr. 7a
10117 Berlin

VIZEPRÄSIDENT UND SCHATZMEISTER

Landesinnungsmeister

Heribert Kamm

Feldmühlenstr. 29
58099 Hagen

VIZEPRÄSIDENT

Landesinnungsmeister

Wolfgang Schäfer

August-Neuhäusel-Str. 13
63110 Rodgau

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Landesinnungsmeisterin

Maren Andresen

Haberstr. 30
24537 Neumünster

Landesinnungsmeister

Karl-Heinz Hoffmann

Reutterstr. 42
80687 München

EHRENMITGLIEDER

Ehrenpräsident

Hans Bolten

Duisburg

Ehrenpräsident

Peter Becker

Seevetal

Ehrenpräsident HWK Düsseldorf

Hansheinz Hauser

Handwerkskammer Düsseldorf

Ehrenlandesinnungsmeister

Heinrich Traublinger

MdL a. D., München

Ehrenlandesinnungsmeister

Klaus Borchers

Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister

Volker Gögelein

Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister

Karl-Heinz Herdzin

Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister

Klaus Hottum

Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister

Heinrich Kolls

Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister

Wolfgang Miehle

Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister

Walter Augenstein

Keltern-Dietlingen

Ehrenlandesinnungsmeister

Roland Schaefer

Ottweiler

Ehrenlandesinnungsmeister

Willi Renner

Ludwigshafen

Ehrenlandesinnungsmeister

Karl-Heinz Wohlgemuth

Rosengarten

Ehrenlandesinnungsmeister

Johannes Schultheiß

Ostfildern-Nellingen

Ehrenpräsident der Bäckersänger

Hartmut Körner

Hamburg

Ehrenmitglied

Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer

Horn-Bad Meinberg

Ehrenmitglied

Ernst Hinsken

MdB a. D., Haibach

RECHNUNGSPRÜFER

Obermeister

Klaus Tritschler *bis 12.09.2017*

Villingen-Schwenningen

Obermeister

Alfred Wenz

Bundenbach

Bäckermeister

Raphael Besser

Nalbach-Körprich

Obermeister

Horst Gerber *ab 12.09.2017*

Freiamt-Ottoschwanden

6.2. GESCHÄFTSSTELLE

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Neustädtische Kirchstr. 7a
10117 Berlin
Postfach 64 02 33, 10048 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0
Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40
E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Hauptgeschäftsführer
Daniel Schneider

Geschäftsführer
Dr. Friedemann Berg

Geschäftsführerin
Diplom-Volkswirtin
Anna Markowski

Referent für Lebensmittelrecht
und gewerblichen Rechtsschutz
Rechtsanwalt
(Syndikusrechtsanwalt)
Christian Steiner

Projektkoordination iba
Diplom-Ingenieur (FH)
Thomas Muschelknautz
Dienststz: Weinheim

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle*
(Betriebstechnik)
Diplom-Oecotrophologe (FH)
Heino Scharfscheer
Dienststz: Weinheim

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle*
(Betriebswirtschaft)
Diplom-Kaufmann (FH)
Mathias Meinke

WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Vorstand
Maren Andresen
Holger Knieling
Norbert Hupe
Daniel Schneider

Geschäftsführerin
Susanne Fauck

Senior Marketing Manager
Diplom-Kaufmann (FH)
Mathias Meinke

Pressereferentin
Meike Bennewitz *ab 01.02.2018*

* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland;
Zuwendungsgeber: Bundesministerium für
Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages.

6.3. VORSTAND

Präsident

Michael Wippler

Neustädtische Kirchstr. 7a
10117 Berlin

Vizepräsident /

Landesinnungsmeister

Wolfgang Schäfer

August-Neuhäusel-Str. 13
63110 Rodgau

Vizepräsident und Schatzmeister /

Landesinnungsmeister

Heribert Kamm

Feldmühlenstr. 29
58099 Hagen

Mitglied d. Präsidiums /
Landesinnungsmeister

Karl-Heinz Hoffmann

Reutterstr. 42
80687 München

Mitglied d. Präsidiums /
Landesinnungsmeisterin

Maren Andresen

Haberstr. 30
24537 Neumünster

Landesinnungsmeister

Hans-Joachim Blauert *bis 21.10.2017*

Bäckerei Walf GmbH
Lankwitzer Str. 2-3
12209 Berlin

Verbandsvorsitzende

Christa Lutum *seit 22.10.2017*

Giesebrechtstr. 22
10629 Berlin

Landesobermeister

Roland Ermer

Am Schmelzteich 4
02994 Bernsdorf

Obermeister

Jan-Henning Körner

Müggenburg 5
21129 Hamburg

Landesinnungsmeister

Lutz Koscielsky

Markt 23
99817 Eisenach

Landesinnungsmeister

Thomas Müller *bis 26.03.2018*

Lange Str. 7
18311 Ribnitz-Damgarten

Landesinnungsmeister
Matthias Grenzer *seit 27.03.2018*
Kabutzenhof 15
18057 Rostock

Landesinnungsmeister
Hermann Paul
Bahnhofstr. 45
76889 Steinfeld

Landesinnungsmeister
Hans-Jörg Kleinbauer
Kaiserstr. 150
66133 Saarbrücken-Scheidt

Landesinnungsmeister
Martin Reinhardt
Brettener Str. 15
75438 Knittlingen

Landesinnungsmeister
Bernd Siebers
Econova-Allee 20
45356 Essen

Landesinnungsmeister
Manfred Stelmecke
Atzendorfer Str. 10
39435 Borne

Landesinnungsmeister
Dietmar Baalk
Max-Planck-Str. 5
27283 Verden

Landesinnungsmeister
Fritz Trefzger
Pflughof 21
79650 Schopfheim

6.4. AUSSCHÜSSE

BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister
Wolfgang Schäfer
Rodgau

Stv. Obermeister
Matthias Brade
Riesa

Obermeister
Dietmar Brandes
Gössweinstein

Bäckermeister
Gerold Heinzelmann
Wolfegg

Schulleiter
Leo Trumm
Olpe

Verbandsvorsitzende
Christa Lutum
Berlin

Bäckermeister
Ralf Schwieter
Bad Harzburg

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister
Lutz Koscielsky
Eisenach

Landesinnungsmeister
Fritz Trefzger
Schopfheim

Landesinnungsmeister
Matthias Grenzer
Rostock

Obermeister
Raimund Licht
Lieser

Bäckermeister
Andreas Gleich
Dinkelscherben

Bäckermeister
Stefan Lang
Schiffweiler

Karl-Heinz Wohlgemuth
Rosengarten

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Stv. Landesinnungsmeister
Josef Magerl
Obertraubling

Stv. Landesinnungsmeister
Helmut Börke
Burg auf Fehmarn

Stv. Obermeister
Jürgen Hinkelmann
Dortmund

Bäckermeister
Mathias Möbius
Oederan

Landesinnungsmeister
Hans-Jörg Kleinbauer
Saarbrücken-Scheidt

Geschäftsführer
Dipl.-Oecotroph.
Andreas Kofler
Stuttgart

Betriebsberater
Frank Neubauer
Rellingen

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister

Fritz Trefzger

Schopfheim

Karl-Heinz Wohlgemuth

Rosengarten

Landesinnungsmeister

Lutz Koscielsky

Eisenach

Bäckermeister

Matthias Rauch

Berlin

Bäckermeister

Alexander Herzog

Muhr am See

Landesbeauftragter

für Öffentlichkeitsarbeit

Bernd Braun

Gießen

Bäckermeister

Armin Klein

Bornheim

SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister

Heribert Kamm

Hagen-Hohenlimburg

Karl-Heinz Wohlgemuth

Rosengarten

Landesinnungsmeister

Fritz Trefzger

Schopfheim

Stv. Landesinnungsmeister

Hans Hermann Schröer

Mainz-Kastel

Stv. Landesinnungsmeister

Kurt Held

Dietenhofen

Obermeister

Jan-Henning Körner

Hamburg

Geschäftsführerin

Manuela Lohse

Dresden

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER

Ehrenlandesinnungsmeister

Willi Renner

Ludwigshafen

Landesinnungsmeister

Bernd Siebers

Essen

Stv. Obermeister

Heinrich Traublinger

München

Bäckermeister
Michael Möbius
Gera-Rubitz

Bäckermeister
Lars Siebert
Berlin

Geschäftsführer/
Dipl.-Oecotroph.
Andreas Kofler
Stuttgart

Geschäftsführer
Heinz Essel
Rellingen

LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister
Lutz Koscielsky
Eisenach

Geschäftsführer
Walter Dohr
Duisburg

Dipl.-Ing.
Annerose Thiede
Hannover

Geschäftsführerin
Ute Sagebiel-Hannich
Karlsruhe

Geschäftsführer
Dr. Wolfgang Filter *bis 28.02.2018*
München

Geschäftsführer
Stefan Körber
Königstein

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER

Dagmar Eder-Hoffmann
Stuttgart

Betriebsberater
Helmut Weißgerber
München

Geschäftsführer
Johannes Kamm
Berlin

Karl-Heinz Wohlgemuth
Rosengarten

Geschäftsführer
Michael Bartilla
Bochum

Landesinnungsmeister
Hermann Paul
Steinfeld

Bäckermeister
Roman Clauß
Mülsen / St. Niclas

6.5. VERTRETUNGEN IN
ANDEREN ORGANISATIONEN

*INTERNATIONALE UNION
DER BÄCKER UND KONDITOREN
(UIBC)*

Michael Wippler

*EUROPÄISCHE BÄCKER-
UND KONDITORENVEREINIGUNG
(CEBP)*

Michael Wippler
Daniel Schneider

*ZENTRALVERBAND DES
DEUTSCHEN HANDWERKS (ZDH)*

PRÄSIDIUM

Michael Wippler

**GESCHÄFTSFÜHRENDES
PRÄSIDIUM**

Thomas Zimmer

**AUSSCHUSS STEUERN
UND FINANZEN**

Michael Wippler

SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS

Dr. Friedemann Berg

AUSSCHUSS FÜR MUTTERSCHUTZ

Dr. Friedemann Berg

AUSSCHUSS SOZIALVERSICHERUNG

Dr. Friedemann Berg

**PLANUNGSGRUPPEN
STEUERLICHE GRUNDSATZFRAGEN,
UMSATZSTEUERRECHT,
EINKOMMENSSTEUERSTRUKTURREFORM/
GEMEINDEFINANZREFORM, AUSBILDUNG**

Dr. Friedemann Berg

**PLANUNGSGRUPPE
ENERGIE**

Dr. Friedemann Berg
Mathias Meinke

PLANUNGSGRUPPE HWO

Daniel Schneider

*DEUTSCHER HANDWERKS-
KAMMERTAG (DHKT)*

AUSSCHUSS GEWERBEFÖRDERUNG

Anna Markowski
Mathias Meinke

**AUSSCHUSS
LEISTUNGSWETTBEWERB**

Dr. Friedemann Berg

**PLANUNGSGRUPPE
KULTUR**

Dr. Friedemann Berg

*UNTERNEHMERVERBAND
DEUTSCHES HANDWERK (UDH)*

VORSTAND

Michael Wippler

**AUSSCHUSS SOZIAL- UND
TARIFPOLITIK**

Dr. Friedemann Berg

*ARBEITSGEMEINSCHAFT
GETREIDEFORSCHUNG
(AGF)*

**AUSSCHUSS FÜR
BÄCKEREITECHNOLOGIE**

Daniel Schneider

Bernd Kütscher

Heino Scharfscheer

**AUSSCHUSS FÜR
LEBENSMITTELRECHT**

Daniel Schneider

*DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-
GESELLSCHAFT (DLG)*

**AUSSCHUSS
BROT UND BACKWAREN**

Wolfgang Schäfer

Bernd Kütscher

*BUNDESANSTALT FÜR
LANDWIRTSCHAFT UND
ERNÄHRUNG (BLE)*

VERWALTUNGSRAT

Daniel Schneider

Heribert Kamm

FACHBEIRAT ZUCKER

Heino Scharfscheer

FACHBEIRAT GETREIDE

Daniel Schneider

*BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT
UND LEBENSMITTELKUNDE (BLL)*

KURATORIUM UND VORSTAND

Michael Wippler

RECHTSAUSSCHUSS

Daniel Schneider

*BERUFGENOSSENSCHAFT
NAHRUNGSMITTEL
UND GASTGEWERBE (BGN)*

VORSTAND

Karl-Heinz Hoffmann

Roland Ermer

Jürgen Hinkelmann

(Stellvertreterliste)

VERTRETERVERSAMMLUNG

Ständige Mitglieder

Maren Andresen

Kurt Held

Stefan Körber

Stellvertreterliste

Matthias Grenzer

Fritz Trefzger

Martin Reinhardt

*VEREIN ZUR FÖRDERUNG
DER FORSCHUNGSSTELLE
FÜR LEBENSMITTEL-
UND FUTTERMITTELRECHT
DER PHILIPPS-UNIVERSITÄT
MARBURG*

Daniel Schneider

IBA-FACHBEIRAT

Michael Wippler

Daniel Schneider

*FORSCHUNGSKREIS DER
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE (FEI)*

Daniel Schneider

HEINZ-PIEST-INSTITUT (HPI)

Michael Wippler

Daniel Schneider

*ARBEITSGEMEINSCHAFT
LEBENSMITTELHANDWERK
(ZDH)*

Michael Wippler

Daniel Schneider

*BERLIN-BRANDENBURGISCHE
GESELLSCHAFT FÜR
GETREIDEFORSCHUNG*

Daniel Schneider

*ARBEITSKREIS DATENSCHUTZ
UND ARBEITSRECHT DER BUNDES-
VEREINIGUNG DER DEUTSCHEN
ARBEITGEBERVERBÄNDE (BDA)*

Dr. Friedemann Berg

*GESPRÄCHSKREIS ARBEITSRECHT
DER BUNDESVEREINIGUNG
DER DEUTSCHEN ARBEITGEBER-
VERBÄNDE (BDA)*

Dr. Friedemann Berg

*ABSATZFÖRDERUNGSFONDS
DER DEUTSCHEN LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT*

*Anstalt des öffentlichen Rechts
(Absatzfonds)*

Mitglied im Verwaltungsrat

Daniel Schneider

BÄKO MARKEN UND SERVICE EG

Vorsitzender des Aufsichtsrates

Michael Wippler

Vorstand

Wolfgang Schäfer

*BÄKO-ZENTRALE NORD EG
(BIS 31.12.2017)*

Aufsichtsrat

Michael Wippler

BÄKO-ZENTRALE EG (AB 01.01.2018)

Aufsichtsratsvorsitzender

Wolfgang Schäfer

Stv. Aufsichtsratsvorsitzender

Michael Wippler

SIGNAL IDUNA

Michael Wippler

- Vorsitzender des Beirats Bäcker-Rente
- Aufsichtsrat Signal Iduna Pensionskasse AG
- Aufsichtsratsausschuss Kapitalanlagen Signal Iduna Pensionskasse AG
- Mitgliedervertreter Signal Iduna Lebensversicherung a. G.

Daniel Schneider

- Beirat Bäcker-Rente
- Mitgliedervertreter Signal Iduna Lebensversicherung a. G.
- Versichertenbeirat des Deutschen Handwerks

6.6. MITARBEITER



Dr. Friedemann Berg

Geschäftsführer
berg@baeckerhandwerk.de



Anna Markowski

Geschäftsführerin Finanzen
markowski@baeckerhandwerk.de



Ass. jur. Christian Steiner

Referent für Lebensmittel-
und Wettbewerbsrecht
steiner@baeckerhandwerk.de



Mathias Meinke

Gewerbespezifische Informations-
transferstelle* (Betriebswirtschaft)
meinke@baeckerhandwerk.de



Heino Scharfscheer

Gewerbespezifische Informations-
transferstelle* (Betriebstechnik)
scharfscheer@baeckerhandwerk.de



Anna Schwarzkopf

Sekretariat / Assistenz Präsident
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de



Doris Tetzlaff

Sekretariat / Assistenz
Hauptgeschäftsführung
zv@baeckerhandwerk.de



Jacqueline Augat

Sekretariat
augat@baeckerhandwerk.de



Beate Gatermann

Kundenberaterin
aktionsbuero@innungsbaecker.de



Susanne Fauck

Geschäftsführerin Werbegemeinschaft
des Deutschen Bäckerhandwerks
fauck@baeckerhandwerk.de



Benina Schurzmann

Assistenz/Sekretariat Werbegemeinschaft
des Deutschen Bäckerhandwerks
schurzmann@baeckerhandwerk.de



Meike Bennewitz

Pressereferentin
bennewitz@baeckerhandwerk.de



Thomas Muschelknautz

Manager iba-Wettbewerbe
muschelknautz@baeckerhandwerk.de

* Gefördert durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

HERAUSGEBER

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

V.i.S.d.P.: Präsident Michael Wippler, Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider

IMPRESSUM

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Design & Text: Anja Teßmann Art Direction & Design Studio

Bildnachweise: Titel: T. Grosse, Sammlung Museum der Brotkultur / Titel, Seite 2, 3, 12, 18, 19, 17, 39, 43, 45, 50, 52, 72, 78, 80, 81, 83, 84, 87, 93, 95, 96, 97, 98, 100, 101: istockphoto.com: RossHelen, naikon, cwzahner, Zoran Zeremski, JazzIRT, Wavebreakmedia, sarawuth702, gerenme, beats3, SerhiiBobyk, Petar Chernae, claudiad, filipfoto, sorendls, eclipse_images, Milkos, stockcam, LightFieldStudios, Duncan Andison / Seite 2, 3, 6, 11, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 30, 31, 34, 37, 40, 41, 42, 44, 46, 49, 53, 54, 56, 57, 60, 62, 65, 67, 68, 69, 71, 75, 77, 85, 86, 87, 89, 90, 92, 95, 103, 105: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. / Seite 2, 66, 86: Bäckerei Ziegler / Seite 3, 104: Bäckerei Siemank / Seite 6: Bäckerei Braun / Seite 9, 91: fotolia.com: GIS, Stasique / Seite 10: S. Kirchberg / Seite 76, 77: Bäckerei Günther

Für ausgewählte Fotos und Zitate bedanken wir uns bei den Bäckereien Braun aus Gießen, Siemank aus Dresden, Günther aus Kiel und Ziegler aus München sowie Michael Wippler für die Bereitstellung historischer Utensilien aus dem Privatmuseum Wippler in Dresden.

© Copyright 2018 – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. legt Wert auf die Gleichbehandlung von Frauen und Männern. Damit Texte besser lesbar sind, wurde in diesem Geschäftsbericht jedoch entweder die männliche oder die weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Die Formulierung impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts.

WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

VORSTAND

Maren Andresen Vorsitzende / **Holger Knieling** / **Norbert Hupe** / **Daniel Schneider**

Susanne Fauck Geschäftsführerin

Benina Schurzmann

Assistenz/Sekretariat

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-34

wg@baeckerhandwerk.de

Sekretariat, Bestellwesen, Rechnungswesen

Beate Gatermann

Aktionsbüro

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-56

gatermann@baeckerhandwerk.de

Mathias Meinke

Senior Marketing Manager

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-39

meinke@baeckerhandwerk.de

Meike Bennewitz ab 01.02.2018

Pressereferentin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-56

bennewitz@baeckerhandwerk.de

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V.

VORSTAND

Michael Wippler Vorsitzender / **Wolfgang Schäfer** / **Heribert Kamm** / **Karl-Heinz Hoffmann** / **Maren Andresen** / **Daniel Schneider**

Daniel Schneider Hauptgeschäftsführer

Bernd Kütscher Direktor

Anna Markowski

Kaufmännische Leitung

Isabel Binder / **Kathrin Gattinger** / **Tina Beyer** / **Stephanie Senior** ab 15.05.2018 / **Daniel Paradiso** ab 01.06.2018

Sekretariat / Tel.: +49 (0)6201 · 107-0

Bernd Cüppers bis 31.12.2017 / **Katharina Regele** / **Felix Rommel** /

Johnny Altmann / **Wolfgang Furtner** ab 22.05.2018

Fachlehrer

Thomas Muschelknautz

Referent für Seminarorganisation

Christian Bergfeld bis 30.09.2017 / **Norbert Klein** ab 08.01.2018

Beauftragter für Innovation und Technologie (BIT)

Ingo Belling / **Susanne Belling**

Gastrobereich, Gästehaus

DEUTSCHES BROTTINSTITUT E. V.

VORSTAND

Michael Wippler Vorsitzender / Wolfgang Schäfer / Heribert Kamm / Karl-Heinz Hoffmann / Maren Andresen / Daniel Schneider

+
Bernd Kütscher Geschäftsführer

+ Isabel Binder Sekretariat

+
Michael Isensee / Karl-Ernst Schmalz / Manfred Stiefel Qualitätsprüfer

FÖRDERUNGSWERK FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

VORSTAND

Wolfgang Schäfer / Roland Schaefer *bis 29.05.2018* / Karl-Heinz Hoffmann / Martin Reinhardt / Hans-Jörg Kleinbauer *ab 29.05.2018*

+
Daniel Schneider Geschäftsführer

+
Angelika Buchmüller

ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS VVAG

VORSTAND

Daniel Schneider

AUFSICHTSRAT

Maren Andresen / Wolfgang Schäfer / Klaus Borchers / Harald Friedrich

+
Daniel Schneider Vorstand

+
Angelika Buchmüller Geschäftsführerin

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

PRÄSIDIUM

Michael Wippler
Präsident

Heribert Kamm
Vizepräsident und Schatzmeister

Wolfgang Schäfer
Vizepräsident

Karl-Heinz Hoffmann
Mitglied

Maren Andresen
Mitglied

VORSTAND

Michael Wippler / Wolfgang Schäfer / Heribert Kamm / Karl-Heinz Hoffmann / Maren Andresen / Hans-Joachim Blauert bis 21.10.2017 / Christa Lutum ab 22.10.2017 / Roland Ermer / Jan-Henning Körner / Thomas Müller bis 26.03.2018 / Matthias Grenzer ab 27.03.2018 / Hermann Paul / Hans-Jörg Kleinbauer / Martin Reinhardt / Bernd Siebers / Manfred Stelmecke / Dietmar Baalk / Fritz Trefzger / Lutz Koscielsky

Klaus Tritschler bis 12.09.2017 / Alfred Wenz / Raphael Besser / Horst Gerber ab 12.09.2017 Rechnungsprüfer

GESCHÄFTS- STELLE

Daniel Schneider Hauptgeschäftsführer

Anna Markowski
Geschäftsführerin
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-31
markowski@baeckerhandwerk.de

Beratung Volkswirtschaft und Betriebswirtschaft, Kooperationsvereinbarungen, Rechnungswesen, Jahresabschluss, Finanzplanung, Zahlungsverkehr

Dr. Friedemann Berg
Geschäftsführer
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-33
berg@baeckerhandwerk.de

Justizariat, Arbeits- und Tarifrecht, Sozialversicherungsrecht, Altersvorsorge, Berufsgenossenschaft, Steuerrecht, Handels- und Gesellschaftsrecht, Handwerks- und Gewerberecht, Recht der Aus- und Weiterbildung, Datenschutz

Doris Tetzlaff
Assistenz, Sekretariat / Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-30

Anna Schwarzkopf
Sekretariat Präsident / Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-27

Jacqueline Augat
Sekretariat / Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-37

* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland; Zuwendungsgeber: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Christian Steiner
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-38
steiner@baeckerhandwerk.de

Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz, Wettbewerbs-, Marken- und Urheberrecht

Mathias Meinke
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-39
meinke@baeckerhandwerk.de

Gewerbespezifische Informationstransferstelle* (Betriebswirtschaft), Statistik, Betriebswirtschaftliche Beratung, Wirtschaftsentwicklung, Marktbeobachtung

Thomas Muschelknautz
Tel.: +49 (0)6201 · 107-255
muschelknautz@akademie-weinheim.de

Projektkoordination IBA

Heino Scharfscheer
Tel.: +49 (0)6201 · 107-241
scharfscheer@baeckerhandwerk.de

Gewerbespezifische Informationstransferstelle* (Betriebstechnik), Qualitätsmanagement, Umweltmanagement, Technische Betriebsberatung, Marktbeobachtung, Normung

EHRENMITGLIEDER: Hans Bolten, Ehrenpräsident / Peter Becker, Ehrenpräsident / Hansheinz Hauser / Heinrich Traublinger / Klaus Borchers / Volker Gögelein / Karl-Heinz Herdzin / Klaus Hottum / Heinrich Kolls / Wolfgang Miehle / Walter Augenstein / Willi Renner / Karl-Heinz Wohlgemuth / Roland Schaefer / Hartmut Körner / Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer / Ernst Hinsken / Johannes Schultheiß



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

zv@baeckerhandwerk.de

www.baeckerhandwerk.de