



WIR BACKEN

Genuss

GESCHÄFTSBERICHT
2016 - 2017

Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.





WIR BACKEN GENUSS

GESCHÄFTSBERICHT 2016 – 2017



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



VORWORT **4**

KAPITEL I

**DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG:
SOLIDE UND MIT GUTER AUSSICHT** **8**

KAPITEL II

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V. **12**

2.1	Die Entwicklung im Bäckerhandwerk: Insgesamt gut	12
2.2	Zukunft und Ausbildung: Mehr Geld und Engagement auf vielen Gebieten	16
2.3	Initiativen	17
2.3.1	Die Deutsche Brotkultur: Einzigartige Vielfalt	17
2.3.2	Tag des Deutschen Brotes: Das Beste in Ehren	18
2.3.3	Die Bäckerwalz: Eine Tradition, die wieder lebt	20
2.4	Bäckernationalmannschaft	22
2.5	Die iba 2018: Unendlich einzigartig	23
2.6	Betriebe unterstützen, Herausforderungen meistern	24
2.6.1	Betriebswirtschaft	25
2.6.2	Betriebstechnik	26
2.6.3	Rahmenverträge: Kooperationen zugunsten der Bäcker	28
2.7	Sach- und Rechtsthemen	28
2.7.1	Lebensmittelrecht: Auf Seite der Betriebe und Kunden	28
2.7.2	Wettbewerbsrecht: Zentralverband stärkt Fairness und Anerkennung	42
2.7.3	Förderrecht: Mittelstand auf dem Land stärken	45
2.7.4	Energie: Die Schmerzgrenze ist überschritten	45
2.7.5	Steuerrecht: Mehr Sicherheit, aber auch mehr Belastung	50
2.7.6	Arbeitszeitgesetz: Bäcker für neue Sonn- und Feiertagsregelung	51
2.7.7	Deutscher Datenschutz wird komplexer	55
2.7.8	Bürokratieabbau beherzter angehen	55



<small>KAPITEL III</small>	
DIE WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.	58
3.1 Bäckman: Der Superheld des Bäckerhandwerks	59
3.2 Nachwuchskampagne: Back dir deine Zukunft	60
3.3 Imagekampagne: Aus Tradition. Mit Liebe.	61
3.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Informieren und Vertrauen stärken	64
<small>KAPITEL IV</small>	
FORTBILDUNG: GEMEINSAM FÜR QUALITÄT – HEUTE UND MORGEN	68
4.1 Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim	68
4.2 Die ADB-Partner	71
<small>KAPITEL V</small>	
WEITERE ORGANISATIONEN	78
5.1 Das Deutsche Brotinstitut: Bestes in aller Munde	78
5.2 Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks	80
5.3 Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks	82
5.4 Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.: Füreinander eintreten.	83
5.5 Deutscher Bäckerkeglerbund	84
5.6 Deutscher Bäckersängerbund: Die Stimmen des Handwerks	85
5.7 Die Bäckerfachvereine: Beruf? Berufung.	87
5.8 Dachverbände	88
5.8.1 National	88
5.8.2 International	91
<small>KAPITEL VI</small>	
ORGANISATION UND STRUKTUR	94
6.1 Präsidium	94
6.2 Geschäftsstelle	95
6.3 Vorstand	95
6.4 Ausschüsse	97
6.5 Vertretungen in anderen Organisationen	99
6.6 Mitarbeiter	102

VORWORT

LIEBE LESERINNEN,
LIEBE LESER,

gemeinsam oder nicht? Fragen wie diese wurden selten so grundlegend gestellt wie in den vergangenen Monaten. Das zeigt allein der Blick nach Großbritannien und Amerika. Trotzdem – oder vielleicht gerade deswegen – entdecken immer mehr Menschen wieder, wie wichtig der Zusammenhalt in Europa und der Welt ist. Das zeigten zum Beispiel die Wähler in den Niederlanden und in Frankreich.

Die Innungsbäcker pflegen dieses Miteinander und gemeinsame Werte schon seit Jahrhunderten. Und bei allen Unwägbarkeiten der jüngsten Zeit haben sie erneut bewiesen, dass das Bäckerhandwerk ein Pfeiler der Wirtschaft in Deutschland ist – und damit wichtig für ganz Europa.

Die Innungsbäcker können stolz sein auf ihre Leistung im vergangenen Jahr. 2016 haben sie im harten und teilweise unfairen Wettbewerb wieder einmal für Wachstum gesorgt. Die Backbranche in Deutschland wuchs um 2,2% und erwirtschaftete einen Umsatz von rund 14,3 Mrd. €. Das spricht für Können und für das starke Vertrauen der Verbraucher in beste Qualität. Selbst beim Nachwuchs gibt es positive Tendenzen. Zwar sinken die Azubi-Zahlen immer noch. Aber im Ausbildungsberuf Bäcker fiel der Rückgang mit minus 1,9% moderater aus als gedacht. Das ist erfreulich, aber keinesfalls ein Grund, sich auszuruhen. Neben Bäckern von morgen auch angehende

Bäckerei-Fachverkäufer zu gewinnen, bleibt eine große Herausforderung, an der wir als Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. mit ganzem Herzen arbeiten und worin wir Betriebe unterstützen.

Auch im täglichen Wettbewerb haben wir es – gemeinsam mit weiteren Wirtschaftsverbänden – geschafft, für das Bäckerhandwerk einzustehen. Obwohl besonders der Lebensmitteleinzelhandel alles dafür tut, uns das Geschäft schwer zu machen. Und die Politik tut ihr Übriges. Mit einigen Entscheidungen begünstigt sie die Konkurrenz auf unfaire Weise, nehmen wir nur die Energiekosten. Hinzu kommen ausufernde Bürokratie, strenge Regeln und Bevormundung für uns. Aber Freibriefe für die anderen? Das nimmt der Zentralverband nicht einfach hin.

Der Zentralverband macht sich stark dafür, dass die Bäckereibetriebe in Deutschland positiv für die Zukunft planen können. Dafür konnte er in den vergangenen Monaten wieder einige Erfolge erzielen. Energie, Markenrecht, Lebensmittelkennzeichnung, Überwachung, Nährwertprofile, Reformulierung, Acrylamid, Hygiene, Speiseeis, Coffee-to-go: Die Jahre 2016 und 2017 waren geprägt von vielen wegweisenden Entscheidungen. Der Zentralverband hat dazu beigetragen, dass die Bäcker so wettbewerbsfähig wie möglich bleiben und der Aufwand für sie nicht völlig aus dem

Ruder gerät. Wie, das zeigen die kommenden Seiten. Auch wenn dieser Einsatz gegenüber der Politik viel abverlangt, wird manchmal – aus vielerlei Gründen – trotzdem anders entschieden. Die Positionen des Bäckerhandwerks stehen jedenfalls fest. Vor allem aber sollen Kunden in den Bäckereien auch künftig auf beste Qualität vertrauen können. So wie immer.

Auch wir in Deutschland haben dieses Jahr die Wahl. Geben wir unsere Stimme für hochwertige Backwaren aus Meisterhand. Damit die Bäcker auch künftig Qualität, Vielfalt und Genuss bieten können. Alle miteinander.

*Genuss braucht Zeit, daher
steht das deutsche Bäcker-
handwerk neben Qualität
und Handwerk auch
für Entschleunigung in der
heutigen Stress-Gesellschaft*



Herzlichst Ihr

Michael Wippler
Präsident



Herzlichst Ihr

Daniel Schneider
Hauptgeschäftsführer

1/ **GENUSS HAT TRADITION** *Und Zukunft*

Über Jahrhunderte hat das Bäckerhandwerk seine Backtradition bewahrt, die beste Qualität seiner Erzeugnisse gepflegt und Rezepturen von Generation zu Generation weiterentwickelt. Bestes Brot aus Meisterhand – dieses Qualitätsversprechen geben die deutschen Innungsbäcker auch für die Zukunft.





KAPITEL I

DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG: SOLIDE UND MIT GUTER AUSSICHT

Auch 2016 setzte sich der seit Jahren anhaltende Aufschwung fort. Deutschlands Wirtschaft wuchs solide und stetig. Die Erwartungen zeigen in dieselbe Richtung: In den kommenden beiden Jahren wird eine weiterhin positive Entwicklung erwartet.

BIP PLUS 1,9 PROZENT

Das preis- und kalenderbereinigte Bruttoinlandsprodukt (BIP) wuchs im Jahr 2016 gegenüber dem Vorjahr um 1,9%. Die privaten Konsumausgaben nahmen um 1,4% zu. Die Ausfuhren stiegen um 1,2%, die Importe um 0,6%.

REALLÖHNE PLUS 1,8 PROZENT

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten stiegen 2016 um durchschnittlich 2,3%. Nach Abzug der Inflationsrate bedeutet das eine mittlere Reallohnsteigerung von 1,8%. Die durchschnittliche Inflationsrate lag im Vergleich zu 2015 bei 0,5%. Der von der Europäischen Zentralbank (EZB) angepeilte Zielwert von 2% wurde damit erneut deutlich verfehlt.

Allerdings stieg seit September 2016 der Verbraucherpreisindex spürbar an: Im Dezember verzeichnete er ein Plus von 1,6% gegenüber dem Vorjahresmonat. Das Wachstum setzte sich im ersten Quartal 2017 fort. Gleichzeitig kletterten

auch die verfügbaren Einkommen der privaten Haushalte: Im Schnitt stiegen sie um 2,8% gegenüber dem Vorjahr.

NAHRUNGSMITTEL ERNEUT 0,8 PROZENT TEURER

Die Nahrungsmittelpreise zogen 2016 im Schnitt um 0,8% an. Dieses Plus entspricht dem Wachstum im Vorjahr. Am stärksten stiegen die Preise für Gemüse (+3,7%), Obst (+3,6%) und Fisch (+3,3%). Brot und Getreideerzeugnisse verteuerten sich durchschnittlich um 0,6%. Ebenfalls deutlich über dem Vorjahr lagen die durchschnittlichen Preise für Zeitungen und Zeitschriften (+4,2%) sowie für Tabakerzeugnisse (+3,6%).



ENERGIE ERNEUT GÜNSTIGER

In einigen Bereichen sanken die Preise im Jahr 2016. Zum Beispiel wurden Speiseöle und Speisefette um 4,8% günstiger. Wegen des sinkenden Ölpreises nahmen auch die Preise für Gas um 3% und für Kraftstoffe um 7,3% ab. Am stärksten reduzierte sich der Preis für leichtes Heizöl (-17%). Ohne Berücksichtigung der Energiepreise hätte die Inflationsrate gegenüber dem Vorjahr bei +1,2% gelegen.

SPÜRBARER PREISANSTIEG ERWARTET

Für das laufende Jahr 2017 wird erwartet, dass die Preise spürbarer als in den Vorjahren steigen werden. Wirtschaftsprognosen gehen von einer durchschnittlichen Zunahme der Verbraucherpreise um 1,8% aus. Vergleicht man die Verbraucherpreise von März 2017 mit denen des Vorjahresmonats, ergibt sich eine mittlere Teuerung von 1,6%.

ERNEUT MEHR JOBS:

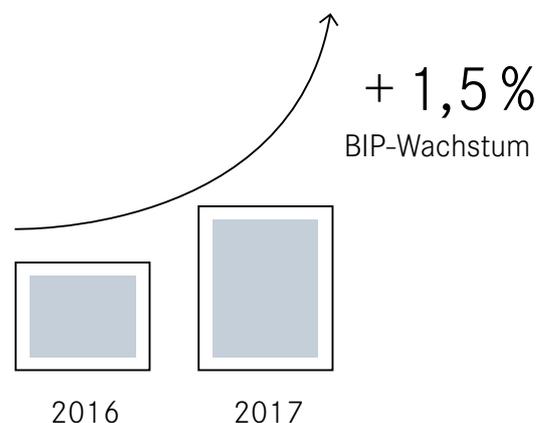
43,6 MIO. MENSCHEN IN ARBEIT

2016 blieb der Arbeitsmarkt robust und entwickelte sich dynamisch. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg um 233.000 auf 43,6 Mio. (+1,2%). Davon waren voraussichtlich 31,72 Mio. sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse, 332.000 mehr als im Jahr zuvor. Damit nahm diese Beschäftigungsform überproportional zu. Die Zahl der Erwerbslosen nach Definition der Bundesagentur

für Arbeit sank 2016 im Vergleich zum Vorjahr um 3,7% auf durchschnittlich 2,69 Mio. Die Arbeitslosenquote sank weiter: auf 6,1% nach 6,4% im Vorjahr.

AUSBLICK 2017: DAS HOCH GEHT WEITER

Perspektivisch dürfte sich 2017 die konjunkturelle Entwicklung fortsetzen. Die Bundesregierung hat ihre Schätzung zum BIP-Wachstum für 2017 auf +1,5% 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 andere Konjunkturindikatoren weisen auf eine positive Entwicklung hin: beispielsweise die Exporte und die Baukonjunktur. Letztere stellt sich aufgrund der hohen Wohnungsnachfrage sehr positiv dar.



2/ GENUSS BRAUCHT ALLES *Außer Standard*

Die deutschen Innungsbäcker lieben Individualität auf höchstem Niveau. Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele Brotsorten wie hierzulande. Das Brotregister erfasst mehr als 3.000 anerkannte Spezialitäten – ein Zeichen für die Deutsche Brotkultur, die seit 2014 zum immateriellen Kulturerbe der Deutschen UNESCO-Kommission gehört.





KAPITEL II

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Seit 1948 sichert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. die Zukunft der deutschen Innungsbäcker und macht sich für ihre Interessen stark. Das gilt sowohl in der öffentlichen Wahrnehmung als auch in der politischen Diskussion auf lokaler, regionaler, bundesweiter und europäischer Ebene. Gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen pflegt der Zentralverband einen engen Kontakt zum Gesetzgeber – immer mit dem Ziel, die Interessen seiner Mitglieder durchzusetzen.

2.1 DIE ENTWICKLUNG IM BÄCKERHANDWERK: INSGESAMT GUT

Das Jahr 2016 war maßgeblich von guten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen geprägt. Die hervorragende Konsumlaune der Verbraucher und niedrige Rohstoffkosten glichen die steigenden Lohnkosten in den Bäckereibetrieben aus. Die deutschen Innungsbäcker konnten somit ein gutes Gesamtergebnis erzielen und zum größten Teil zufrieden mit dem Jahr 2016 abschließen.

2,2 PROZENT UMSATZPLUS, MEHR MITARBEITER PRO BETRIEB

Insgesamt erwirtschafteten 11.737 Meisterbetriebe einen Gesamtumsatz von 14,29 Mrd. €. Das ist ein Plus von 2,2 % im Vergleich zum Vorjahr (13,99 Mrd. €). Mit diesem Erfolg konnten die Bäcker wieder einmal zeigen, dass das deutsche Bäckerhandwerk einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Mittelstandes – und damit auch ganz Deutschlands – ist.

Jedoch hielt der Konzentrationsprozess der Branche an. Damit verbunden war ein Rückgang der Betriebszahlen von 12.155 auf 11.737 (–3,4%). Die Zahl der Mitarbeiter pro Betrieb dagegen stieg auf 23,3. Auch die Jahresumsätze pro Betrieb legten zu auf 1,218 Mio. €.

FILIALISTEN DOMINIEREN

Das Bäckerhandwerk in Deutschland bleibt insgesamt geprägt durch eine kleinbetriebliche Struktur, die bereits in der Umsatzsteuerstatistik 2015 dokumentiert wird. Jedoch schreitet die Filialisierung weiter voran.

Die zunehmend größeren Bäckereiunternehmen mit mehreren Filialen waren auch 2016 die Treiber der positiven Umsatzentwicklung. Sie sind mit 4,6 % zwar die kleinste Gruppe der Bäckereien. Aber sie erzielten 66,2% des Gesamtumsatzes (mehr als

5 Mio. €) der Branche. Darauf folgten Betriebe mit 500.000 bis 5 Mio. € Jahresumsatz (das sind 31,2% aller Betriebe). Sie steuerten 25,5% zum Gesamtumsatz bei. Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz (das sind 64,3% aller Betriebe) erwirtschafteten 8,3% 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. Es wird jedoch auch deutlich, dass es wieder mehr Konzepte gibt, die sich der ursprünglichen Form der Produktion verschrieben haben: Sie verkaufen ausschließlich dort, wo sie produzieren.

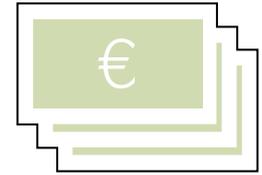
UNVERMINDERT HARTER WETTBEWERB, HÜRDEN DURCH DIE POLITIK

Bei allen positiven Entwicklungen – das Wettbewerbsumfeld für die Bäcker ist unvermindert hart und weiterhin im Wandel. Besonders der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) entwickelt ständig 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. Mittlerweile gibt es viele Anbieter, die die Grundbedürfnisse der Verbraucher nach Brot und Backwaren durchaus befriedigen können. Der Wettbewerb findet daher weiterhin auf einem hohen Niveau statt.

Hinzu kommen bürokratische Hürden und Wettbewerbsverzerrungen durch die Politik, die für die Betriebe des Bäckerhandwerks zu einer erdrückenden Last geworden sind. Dennoch können sich viele Betriebe des Bäckerhandwerks behaupten und damit einmal mehr ihre Anpassungsfähigkeit beweisen.

11.737
MEISTERBETRIEBE

14,29 MRD. €
GESAMTUMSATZ



SPITZENREITER IM AUSSER-HAUS-MARKT

Zum Wachstumstreiber der Branche ist mittlerweile der Außer-Haus-Markt avanciert. Dieses lukrative Marktsegment wurde von der Branche längst erfolgreich erschlossen, und 2016 konnten die Betriebe ihre Marktanteile sogar überdurchschnittlich vergrößern. Mit 1,05 Mrd. Besuchen (+ 1,5%) 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%).

QUALITÄT UND GENUSS IM VORDERGRUND

Ein neues, zukunftsorientiertes Marktsegment ist die Besinnung auf hochwertige und von Meisterhand gefertigte Produkte, die Qualität und Genuss in den Vordergrund stellen. Das Verlangen der Verbraucher nach Vielfalt, Tradition, Regionalität und einer hervorragenden Qualität kann so vollends abgedeckt werden. Gleichzeitig entzieht sich das Bäckerhandwerk erfolgreich dem Preiswettbewerb mit Discountern.

ZAHL DER BESCHÄFTIGTEN LANGFRISTIG STABIL

Im Jahr 2016 sank die Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk auf durchschnittlich 273.400.



*Seit 2010 haben sich die
Beschäftigtenzahlen im
Bäckerhandwerk kontinuierlich
verringert*

Damit gab es rund 1.800 Beschäftigte weniger als im Vorjahr (-0,7%). 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.

**NACHWUCHS
BLEIBT HERAUSFORDERUNG**

Eine wichtige Rolle bei diesem Rückgang spielen speziell die Auszubildenden. Laut Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) beschäftigte das Bäckerhandwerk im Jahr 2016 insgesamt 17.874 Auszubildende. Das waren 937 Azubis weniger als im Vorjahr (- 5,0%). Insgesamt blieben laut Bundesinstitut für Berufsbildung (BiBB) rund 24 % der offenen Stellen als Bäcker unbesetzt. Neben dem demografischen Wandel ist ein Faktor für diesen Generationenkonflikt auch der Trend zum Abitur. Dieser wird politisch sogar weiter forciert.

Von diesem negativen Trend ist der Ausbildungsberuf Bäcker weiterhin betroffen, wenn auch nicht so stark wie erwartet. Im Jahr 2016 ist ein Rück-

gang um nur 1,9% auf 6.154 Bäcker-Azubis zu verzeichnen. Das entspricht 114 Lehrlingen weniger als im Vorjahr. Ein Grund für den unerwartet moderaten Rückgang könnte mit der Integration von Geflüchteten im Zusammenhang stehen. Ein Hinweis darauf ist der deutliche Anstieg von ausländischen Lehrlingen von 699 auf 993. Die Zahlen bei den männlichen Auszubildenden sanken um 2,5% auf 4.609. Die weiblichen Auszubildenden konnten dagegen sogar um 0,1% (1.545) zulegen. Neu abgeschlossen wurden 2.733 Ausbildungsverträge. Das waren 5,4% mehr als im Vorjahr. Die Zahl der vorzeitig aufgelösten Verträge ist im Vergleich zum Vorjahr um 0,1% auf 1.341 gestiegen. Anzumerken ist, dass der Anteil der Bäckerlehrlinge an den Lehrlingen der Branche insgesamt von 21,4% (2015) auf 21,8% (2016) gestiegen ist.

Im Ausbildungsberuf Bäckerei-Fachverkäufer ist zum siebten Mal in Folge eine Abnahme der Auszubildenden zu verzeichnen. 2016 gab es 11.549 Auszubildende zum Bäckerei-Fachverkäufer. Dies bedeutet einen Rückgang von 6,9% bzw. 851 Lehrlingen im Vergleich zum Jahr 2015. Die Zahl der männlichen Auszubildenden stieg um 10% auf 1.057 an. Die Zahl der weiblichen

Auszubildenden dagegen sank um 8,3% (10.492). Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge fiel erneut um 5,8% auf 4.600. Mit 2.721 vorzeitig aufgelösten Verträgen sank der Wert im Vergleich zum Vorjahr um 2,7%. Der Anteil an den gesamten Lehrlingen im Bereich Bäckereifachverkäufer ist von 22,6% (2015) auf 23,6% (2016) gestiegen.

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker betrug zum 31. Dezember 2016 insgesamt 3.504 (Vorjahr: 4.273). Davon befinden sich 3.041 in den alten und 463 Betriebe in den neuen Bundesländern. Zum Bäckereifachverkäufer bildeten 2016 insgesamt 4.140 Betriebe aus (Vorjahr: 4.313), was einer Abnahme von 173 Betrieben bzw. -4,0% (Vorjahr: -4,2%) entspricht. 3.818 der auszubildenden Betriebe befinden sich in den alten, 322 Betriebe in den neuen Bundesländern.

BROTVERBRAUCH IN DEUTSCHLAND ERNEUT GESUNKEN

Die privaten Haushalte in Deutschland kauften im Jahr 2016 rund 1.793.000 Tonnen Brot. Der Brotverbrauch nahm also im Vergleich zum Vorjahr um 2,3% ab. Diese Daten ermittelte das Marktforschungsinstitut GfK.

Dieser erneute Rückgang lässt sich zum Teil mit der demografischen Entwicklung in Deutschland erklären: Wenn die Zahl der Konsumenten abnimmt, sinkt in der Regel auch die abgesetzte Menge. Ein weiterer Grund ist aber auch der Wandel in der Gesellschaft: Früher gab es drei Hauptmahlzeiten zu Hause, abends wurde vor allem Brot konsumiert. Heute dagegen sind Snacks für zwischendurch beliebt. Meist ersetzen auch noch warme Mahlzeiten das Abendbrot. Die Essgewohnheiten der Deutschen haben sich also massiv verändert

und verlagern sich von Jahr zu Jahr mehr hin zum Außer-Haus-Konsum. Hinzu kommt, dass sich in Deutschland die Haushaltsgrößen immer mehr verändern. Es gibt immer mehr Ein- oder Zweipersonenhaushalte.

KÄUFERREICHWEITE BLEIBT STABIL

Die Käuferreichweite für Brot lag im Jahr 2016 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 2016 bei 45,9 kg (2015: 47,2 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 47,6 Einkäufe statt (2015: 48,9).

Nach wie vor entwickelten sich die Preise im Bäckerhandwerk unterschiedlich, je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte. In Bäckereien liegen die Brotpreise ungefähr doppelt so hoch wie in Lebensmitteldiscountern. Ein Einstieg in den Preiswettbewerb ist für die meisten Handwerksbäckereien aber keine sinnvolle Option, denn ihre Kostenstruktur unterscheidet sich stark von der in der industriellen Produktion. Jedoch haben viele Bäckereien erkannt, dass sich der Wettbewerb erfolgreich über die eigenen Stärken austragen lässt: über Qualität, Service, Verbraucherberatung und Spezialangebote.



2.2 ZUKUNFT UND AUSBILDUNG: MEHR GELD UND ENGAGEMENT AUF VIELEN GEBIETEN

Im Bäckerhandwerk gibt es, wie in vielen anderen Branchen auch, einen zunehmenden Lehrlings- und Fachkräftemangel. Die Gründe dafür sind vielfältig. Sie liegen unter anderem in der demografischen Entwicklung und in Fehlern in der Bildungspolitik. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat sich im Berichtszeitraum intensiv damit beschäftigt, wie man diesen Herausforderungen begegnen kann.

AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK ATTRAKTIVER MACHEN

Der Zentralverband macht sich seit Jahren auf mehreren Ebenen für den Nachwuchs stark. Beispielsweise hat er Empfehlungen und Handlungshilfen für die Ausbildung herausgegeben und die Landesverbände aufgerufen, sich für eine gute Ausbildung einzusetzen. Darüber hinaus befürwortet der Zentralverband weitere Maßnahmen, um Attraktivität und Qualität der Berufsausbildung zu steigern. Dazu zählt etwa der Einsatz von Azubi-Coaches als „Ausbildungsbegleiter“. Gemeinsam mit den anderen Verbänden des Lebensmittelhandwerks, dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) wurde die neue Aufstiegsfortbildung „Geprüfte/r Verkaufsführer/-in im Lebensmittelhandwerk“ geschaffen. Außerdem plant der Zentralverband eine Reform der Ausbildungsverordnung für angehende Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk. Hinzu kommt, dass sich der Zentralverband gemeinsam mit dem ZDH und der BDA dafür einsetzt, Fehler in der staatlichen Bildungs- und Familienpolitik zu korrigieren.

Besondere Erfolge verzeichnet darüber hinaus die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“. Sie wurde ins Leben gerufen, um Jugendliche an das Bäckerhandwerk heranzuführen.

Der Zentralverband blickt mit Zuversicht in die Zukunft: Die deutsche Brotkultur ist weltweit einzigartig, ihre Vielfalt und Qualität werden international hochgeschätzt. Auch hierzulande nimmt der Wert des Brotes im gesellschaftlichen Ansehen wieder zu. Menschen sind bereit, für gutes Brot längere Wege in Kauf zu nehmen. Kunden sehnen sich nach ursprünglichen Lebensmitteln von Handwerksbäckern, die noch richtig backen – und das jeden Tag frisch. Für gute und engagierte Auszubildende bietet das Bäckerhandwerk hervorragende Aufstiegsmöglichkeiten und Perspektiven.

MEHR GELD FÜR LEHRLINGE

Über die genannten Maßnahmen hinaus hat sich der Zentralverband im Jahr 2016 mit der NGG auf eine höhere Ausbildungsvergütung für die Lehrlinge des Bäckerhandwerks geeinigt. Dafür wurde ein neuer Tarifvertrag geschlossen. Die neue Ausbildungsvergütung sieht wie folgt aus:

Seit 1. September 2016:

- im 1. Ausbildungsjahr: 485 € monatl. brutto
- im 2. Ausbildungsjahr: 620 € monatl. brutto
- im 3. Ausbildungsjahr: 750 € monatl. brutto

Ab 1. September 2017:

- im 1. Ausbildungsjahr: 500 € monatl. brutto
- im 2. Ausbildungsjahr: 640 € monatl. brutto
- im 3. Ausbildungsjahr: 770 € monatl. brutto

Für den Tarifvertrag wurde mit der NGG die Allgemeinverbindlichkeit beantragt und erreicht. 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 der Auszubildenden und Pflichten der Auszubildenden hin.

2.3 INITIATIVEN

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. setzt sich mit mehreren Initiativen dafür ein, die Brotkultur in Deutschland zu pflegen und die Werte des Bäckerhandwerks zu stärken.

2.3.1 DIE DEUTSCHE BROTKULTUR: EINZIGARTIGE VIELFALT

Kein Wunder, dass deutsches Brot rund um den Globus beliebt ist. Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele unterschiedliche Brotsorten in so hoher Qualität wie hierzulande. Das Bäckerhandwerk hat die Backtradition über Jahrhunderte bewahrt und von Generation zu Generation weiterentwickelt. Auf diese Brotkultur sind die Innungsbäcker stolz.

KNAPP 3.200 SPEZIALITÄTEN DOKUMENTIERT

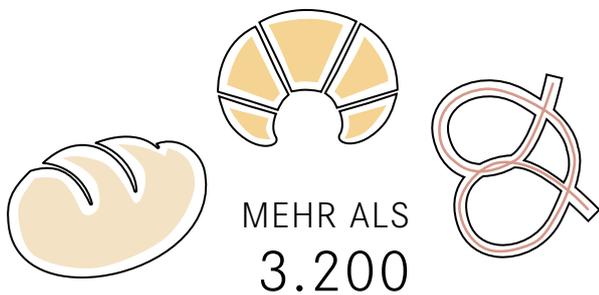
Seit 2011 können Innungsbäcker ihre selbst-kreierten Brotspezialitäten beim Deutschen Brotinstitut e. V. offiziell ins Brotregister eintragen lassen. Eine solche Übersicht gibt es nur in Deutschland: Das Brotregister dokumentiert die weltweit einzigartige Vielfalt des deutschen Brotes und verdeutlicht die Kreativität der deutschen Bäcker. Aktuell sind knapp 3.200 anerkannte Brotspezialitäten erfasst.



IMMATERIELLES KULTURERBE DER DEUTSCHEN UNESCO-KOMMISSION

Darüber hinaus gehört die Deutsche Brotkultur seit 2014 offiziell zum bundesweiten Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Deutschen UNESCO-Kommission. Für die Eintragung hatte sich der Zentralverband gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden stark gemacht.

Als immaterielles Kulturerbe gelten laut UNESCO „kulturelle Ausdrucksformen, die von menschlichem Wissen und Können getragen sind. Diese lebendigen Traditionen, die von der Gemeinschaft geprägt mit der Zeit gehen und kreativ weiterentwickelt werden, werden von Generation zu Generation weitergegeben“. So wie das deutsche Brot.



MEHR ALS
3.200

EINGETRAGENE VARIATIONEN

Innungsbäcker können die Urkunde, die von der Deutschen UNESCO-Kommission verliehen wurde, in Filialen und Betrieben aushängen. Der Zentralverband bietet eine entsprechende Druckvorlage an, die frei genutzt werden kann. Außerdem stehen Bäckereien professionelle Werbemittel zur Verfügung, darunter Werbeplakate, Faltenbeutel, Aufkleber und Onlinebanner.

Nach der Aufnahme in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes rückt auch ein Platz auf der internationalen Liste der UNESCO näher. Denn aus dem bundesweiten Verzeichnis werden jährlich zwei kulturelle Ausdrucksformen für eine der drei Listen des weltweiten immateriellen Kulturerbes nominiert.

2.3.2 TAG DES DEUTSCHEN BROTES: DAS BESTE IN EHREN

Das kann sich schmecken lassen: Brot ist unser Grundnahrungsmittel Nummer eins, es erfüllt allerhöchste Ansprüche und gilt mit mehr als 3.200 eingetragenen Variationen als eines der wichtigsten Kulturgüter Deutschlands. Diese Brotkultur würdigte der Zentralverband 2017 zum fünften Mal mit einem eigenen Festtag. Am 16. Mai feierten die Deutschen Innungsbäcker den Tag des Deutschen Brotes.

SCHMECKEN UND ENTDECKEN IM GANZEN LAND

In allen Bundesländern luden Innungsbäcker in ihre Backstuben und präsentierten Brotvielfalt zum Schmecken und Entdecken. So schärfte der Tag des Deutschen Brotes 2017 auch das Bewusst-

sein bei Verbrauchern, dass echte Qualität vom Innungsbäcker kommt. So vielfältig das Brot, so bunt die Aktionen: Manche Brotkreationen wurden extra für den Festtag kreiert. Zudem machten Brotverkostungen, Rabattaktionen und Gewinnspiele das deutsche Brot zum Erlebnis. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützte die Innungsbäcker mit einem Aktionspaket gezielt konzipierter Marketinginstrumente und professioneller Beratung.

FESTAKT IN BERLIN: EINE PLATTFORM FÜR DEN INTERESSENAUSTAUSCH

Den zentralen Festakt im Berliner erwerk begingen rund 400 Gäste aus Politik, Verbänden und Gesellschaft.



Höhepunkt war die Ernennung von Cem Özdemir zum Botschafter des Deutschen Brotes 2017. Der Bundesvorsitzende von BÜNDNIS 90/ DIE GRÜNEN engagiert sich sowohl für Tradition als auch für Integration und gilt für den Zentralverband als Sprachrohr in Richtung Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Gleichzeitig wurde Cem Özdemir auch zum Schirmherr der Nachwuchskampagne des Zentralverbandes ernannt.

Die Qualität im Bäckerhandwerk repräsentierten abermals die Brot-Sommeliers und die Mitglieder der deutschen Bäckernationalmannschaft. Zudem wurden auf der Bühne insgesamt drei Einsätze des neuen Backbusses an Innungsbäcker verlost.



V.l.n.r.: Vizepräsident und Schatzmeister Heribert Kamm, Präsident Michael Wippler, Bundesvorsitzender BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Cem Özdemir, Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider



2.3.3 DIE BÄCKERWALZ: EINE TRADITION, DIE WIEDER LEBT

Handwerksgesellinnen und -gesellen, 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. Gut 600 junge deutsche Handwerker/-innen sind derzeit unterwegs: zum Beispiel Steinmetze, Installateure, Schmiede, Schneider – und nach jahrelanger Pause seit 2010 auch wieder Bäcker.

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.

Einen zusätzlichen Anreiz für die Walz bieten die Fachschulen der Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks (ADB). Sie gewähren einen Rabatt von 10% auf die Kursgebühr für Gesellen, die mindestens drei Jahre und einen Tag auf der Walz waren und dabei insgesamt mindestens 18 Monate in einem backenden Betrieb gearbeitet haben.

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 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 über Ausbildung und Berufsschule weit 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.

Um auf die Walz gehen zu dürfen, müssen sie bestimmte Voraussetzungen erfüllen: 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 Pepitamuster.

Detaillierte Informationen finden Sie auf der Internetseite www.baeckerwalz.de



*Ursprünglich
musste jeder Geselle,
der Meister
werden wollte,
auf die Walz gehen*

2.4 BÄCKERNATIONAL- MANNSCHAFT

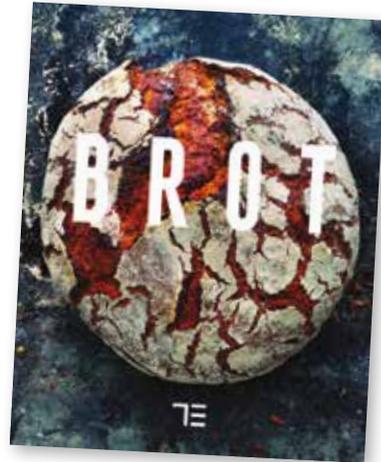
Gestatten, unsere Champions: Seit 2008 repräsentiert die Bäckernationalmannschaft das Deutsche Bäckerhandwerk auf nationalen und internationalen Wettkämpfen und Veranstaltungen.



BESTSELLER „BROT“: 384 SEITEN PROFITIPPS

2016 ließen die Teammitglieder der Bäckernationalmannschaft ihr Profiwissen in das Backbuch „Brot“ einfließen: Auf 384 Seiten bringen sie Endverbrauchern die Kunst des Brotbackens näher. Mittlerweile zählt das Buch zu den Bestsellern unter den Brotbackbüchern. Alle Mitglieder des Nationalteams wirkten daran mit: Sie entwickelten Rezepte und dokumentierten sämtliche Herstellungsschritte bei einem Fotoshooting in der Bundesakademie Weinheim. Die Bundesakademie hat das Projekt

koordiniert. Das Backbuch „Brot“ ist im TEUBNER-Verlag erschienen und online sowie im Buchhandel erhältlich.



Neben dem Buchprojekt standen im vergangenen Jahr auf dem Programm des Nationalteams: die Internationale Grüne Woche in Berlin, ein Showbacken im Freilichtmuseum Hamburg, der Tag des Deutschen Brotes in Berlin sowie die Südbäck in Stuttgart. Der Coach des Nationalteams, Bernd Kütscher, wurde als Jurypräsident bzw. -mitglied zu internationalen Backwettbewerben nach Norwegen und Italien eingeladen.

TRAININGSLAGER MIT INTERNATIONALEN COACHES

Mit Blick auf internationale Wettbewerbe im Herbst 2017 und im Jahr 2018 wurden die Trainings der Nationalmannschaft intensiviert. Im März und April trafen sich die Teammitglieder – je nach Spezialisierung – in der Bundesakademie zu mehrtägigen Trainingseinheiten. Als Impulsgeber für die Gruppe „Brot und Kleingebäcke“ wurde Hans Som eingeladen, der Nationaltrainer der Niederlande. Er hat mit seinem Team bereits mehrere Wettbewerbe für sich entschieden. Die Gruppe „Viennoiserie/ Gastronomisch“ trainierte mit Claude Hammer aus dem Elsass. Für die Schaustück-Gruppe

engagierte sich der amtierende Schaustück-Weltmeister Antoine Robillard aus Frankreich.

FÖRDERUNG DER BÄCKERJUGEND – MIT ERFOLG

Neben der Teilnahme an Wettbewerben engagieren sich die Mitglieder der Nationalmannschaft auch regelmäßig für den Nachwuchs des Bäckerhandwerks. Sie trainieren die Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend und bereiten diese auf den „UIBC Young Bakers Cup“ vor, die jährliche Bäckerjugend-Europameisterschaft. Nach dem großen Erfolg beim UIBC-Wettbewerb 2016, den die deutsche Teilnehmerin Tanja Angstenberger gewann und seit dem sie Mitglied der Nationalmannschaft ist, konnte das deutsche Juniorenteam auch beim Wettbewerb 2017 in Lyon Sonderpreise abräumen.

Die deutsche Bäckernationalmannschaft, Stand Juni 2017:

- **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

Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren: 2018 öffnet die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, wieder ihre Tore. Vom 15. bis 20. September macht sie München abermals zur weltweiten Hauptstadt der Backbranche.

Das neue Motto in den Messehallen lautet „Unendlich einzigartig“. Kein Wunder, denn auch 2018 wird auf der iba wieder Back-Kompetenz aus der ganzen Welt erwartet – und der Mix aus Ausstellern und Fachbesuchern aus Handwerk und Industrie macht die iba 2018 erneut einzigartig.

ÜBER 1.300 AUSSTELLER (UND ÜBER 77.000 BESUCHER) AUS ALLER WELT ERWARTET

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.

Was sind die Trends bei Produkten und Dienstleistungen? Welche sind 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 und EDV bis zu Inneneinrichtungen von Bäckereien, Cafés oder Konditoreien sowie zum Verkauf und Außer-Haus-Verzehr.

EIN FORUM VON BÄCKERN FÜR BÄCKER

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.

Aussteller vermitteln zudem Informationen, die für Betriebe jeder Größe nützlich sind. Marketingfragen werden Thema sein, außerdem geht es um kostengünstige Produktionsprozesse, die eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten. Damit garantiert alle Marktteilnehmer über Trends und Aktuelles aus der Branche informiert und Bedürfnisse der Handwerksbäcker noch gezielter angesprochen werden, wird das Konzept der iba 2018 weiter ausgebaut. Daran arbeitet der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gemeinsam mit den Akademien, Betriebsberatern und der GHM.

Auch am Rahmenprogramm wird noch gefeilt. Aber Gäste und Aussteller dürfen sich bereits auf einige Highlights freuen. Zum Beispiel werden auf der iba erneut nationale und internationale Bäcker- und Konditorenwettbewerbe stattfinden. Zudem werden Branchenexperten mit spannenden Vorträgen im iba-Forum ihr Wissen mit allen Interessierten teilen.

KONJUNKTURBAROMETER, ABSATZPLATTFORM UND MARKETINGINSTRUMENT

Die iba gilt unangefochten als die international bedeutendste Investitionsgütermesse für die backende Branche. Sie bietet das 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. Weitere Informationen liefert auch die Internetseite www.iba.de

CHANCE: MÄRKTE AUCH IM NAHEN OSTEN ERSCHLIESSEN

Eine besondere Absatzchance für iba-Aussteller bieten die GHM und der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks im Rahmen einer neuen Kooperation: Sie arbeiten mit dem Heidelberger Messeveranstalter fairtrade und dessen Messe iran food + bev tec zusammen. Die Kooperation ebnet den Zugang zu der prosperierenden Region am Kaspischen Meer und am Persischen Golf. Denn der Iran und die angrenzenden Länder im Nahen Osten sind äußerst interessante Exportmärkte für die Aussteller der iba. Fairtrade und GHM helfen den iba-Ausstellern dabei, im iranischen Markt das enorme Potenzial für die Lebensmittel- und Getränketechnologieindustrie zu nutzen und dort noch stärker präsent zu sein.

2.6 BETRIEBE UNTERSTÜTZEN, HERAUSFORDERUNGEN MEISTERN

Höchste Ansprüche an Qualität – aber gleichzeitig auch mehr Bürokratie, weniger Nachwuchs und ein stetiger Wandel im Markt. Die Herausforderungen, denen sich die Betriebe des Bäckerhandwerks in Deutschland stellen müssen, steigen. Um erfolgreich zu bleiben, bieten im Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. die gewerbespezifischen Informationstransferstellen (ITS) und

die Berater der Landesinnungsverbände bestmögliche Unterstützung. Betriebe profitieren vom Know-how der Verbandsorganisation und dem Wissenstransfer mit anderen Verbänden und Forschungseinrichtungen.

2.6.1 BETRIEBSWIRTSCHAFT

Finanzen, Organisation, Betriebs- und Volkswirtschaft – diese Themen sind innerhalb des Zentralverbandes bei der ITS angesiedelt. Sie berät und informiert Betriebe, Innungen und Mitgliedsverbände, stellt Zahlen und Fakten aus dem Bäckerhandwerk zur Verfügung und ist Ansprechpartner für alle, die am deutschen Bäckerhandwerk interessiert sind. Das können auch Studenten, Wissenschaftler, Banken, Unternehmensberatungen, Medien oder Privatpersonen sein. Im April 2017 ging die ITS aus der bisherigen „Informationsstelle für Unternehmensführung“ hervor.

DREHSCHIBE FÜR INFORMATIONEN

Die Aufbereitung von Daten ist das Fundament für die Auskunftsfähigkeit der ITS. Sie erstellt 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.

Jedes Quartal bekommt die ITS die aktuellen Statistiken und Marktforschungsberichte zum Brot- und Backwarenmarkt von der GfK. Diese werden analysiert und als Überblick über das Marktgeschehen zur Verfügung gestellt.

Auch im monatlichen Turnus bereitet sie Daten zum Brot- und Backwarenmarkt auf, die sie den

Landesinnungsverbänden zur Verfügung stellt. Dazu zählen beispielsweise 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.

Über die regelmäßige Datenaufbereitung hinaus gehört es zu den Aufgaben der ITS, Seminar- und Diplomarbeiten zu prüfen. Diese werden von angehenden Wissenschaftlern zur Förderung des Wissenstransfers eingereicht. Sie ist dafür zuständig, deren Inhalte so sinnvoll wie möglich einzusetzen.

ENG VERZAHNT MIT DER BRANCHE

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

Der **Betriebswirtschaftliche Ausschuss** besteht aus gewählten Mitgliedern der Landesinnungsverbände und beschäftigt sich mit Trends, Herausforderungen und Lösungsansätzen für das deutsche Bäckerhandwerk. Er tagt zweimal im Jahr und geht auf die neuesten Entwicklungen der Branche ein. Im Berichtszeitraum waren die Themenschwerpunkte bargeldloses Bezahlen, moderne Bezahlssysteme, Onlinehandel sowie betriebliches Eingliederungsmanagement.

Wichtige Themen sind grundsätzlich auch Energiemanagement und -kosten, bürokratische Hürden sowie Wettbewerbsverzerrungen. Diese werden je nach Anlass diskutiert, um Hilfestellungen für Betriebe erarbeiten 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.

Für eine optimale Vernetzung im Handwerk wird auch der Austausch mit den Beratern der **Handwerkskammern** forciert. So können Herausforderungen aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet und passende Lösungsansätze erarbeitet werden.

SUCHE UND BIETE: BETRIEBSBÖRSE IMMER BELIEBTER

Darüber hinaus erfreute sich auch 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. Zu ihnen zählten im vergangenen Jahr vor allem die allgemeine Betriebsführung, das Umwelt- und Qualitätsmanagement, der Maschineneinsatz sowie Hygiene und Energie.

EIN FOKUS 2016: WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE

Im Jahr 2016 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. Neue Ideen werden auch im kommenden Geschäftsjahr bearbeitet.

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

ALS BETRIEB PROFITIEREN: VOM GEZIELTEN ENERGIEEINSATZ ...

Auch die hohen Energiekosten waren ein häufiges Thema. Die ITS erarbeitete technische und wirtschaftliche Energiespartipps und stellte sie den Landesinnungsverbänden, den Innungen und den Betrieben zur Verfügung. Sie setzte sich außerdem weiter mit dem Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001 auseinander. Sie bereitete Informationen auf und stellte sie den Landesinnungsverbänden zur Verfügung.





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 Erfahrungen des Energiearbeitskreises, den die ITS gemeinsam mit Betrieben fortführte. Der Kreis tauscht sich jährlich in zwei Workshops intensiv aus. Im Anschluss werden Empfehlungen für Betriebe erarbeitet.

... UND DURCH QUALITÄTSMANAGEMENT

Neben dem Leitfaden zum Energiemanagement war 2016 auch das Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement-System wieder sehr gefragt. Der Zentralverband gibt es seit 2008 heraus. Darüber hinaus kommuniziert die ITS regelmäßig die Vorteile von Qualitätsmanagement-Systemen. Schließlich liefern sie Impulse, um in jedem Unternehmen Struktur, Organisation und Qualität zu verbessern – von der Produktion über die Expedition bis zum Verkauf.

Neben dem Musterhandbuch haben Mitgliedsbetriebe zwei weitere Möglichkeiten, um Qualitätsmanagement-Systeme aufzubauen. Die eine ist die ISO 22000, ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Die Alternative ist der International Featured Standard Food (IFS), der vom Handelsverband Deutschland (HDE) entwickelt wurde. Die ITS hat sich auch hiermit im abgelaufenen Geschäftsjahr intensiv auseinandergesetzt.

NORMEN AUF DEM PRÜFSTAND

Die ITS Technik beteiligt sich daran, DIN-Normen zu erarbeiten und zu überarbeiten. Dazu gehört die Überprüfung der Texte zu Bäckereimaschinen und -anlagen sowie die Mitarbeit in Ausschüssen und Arbeitskreisen.

In diesen Normausschüssen ist die Informationstransferstelle 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 DGUV-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.

2.6.3 RAHMENVERTRÄGE: KOOPERATIONEN ZUGUNSTEN DER BÄCKER

Jedes Innungsmitglied des Bäckerhandwerks profitiert von Vergünstigungen, die der Zentralverband vereinbart hat. Zu den Kooperationspartnern zählen Autohersteller, Mobilfunkanbieter, Webseitenservices, 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 Webseitenservice
- **Vodafone**
- **SKON-Managementkontor (O₂-Mobilfunk)**

2.7 SACH- UND RECHTSTHEMEN

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. 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: AUF SEITE DER BETRIEBE UND KUNDEN

Lebensmittelrechtliche Fragen prägten den Berichtszeitraum maßgeblich. Im Fokus standen die Nährwertkennzeichnung, Acrylamid, Hygiene, Lebensmittelüberwachung, Nährwertprofile, staatliche Rezepturvorgaben, Speiseeis sowie Coffee-to-go-Becher.

Der Zentralverband macht sich dafür stark, dass Verbraucher verständlich informiert werden und beste Qualität erwarten dürfen – und dafür, dass die Bäcker wettbewerbsfähig bleiben und sich ihr Aufwand für den Betrieb im Rahmen hält.

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG: PFLICHT SEIT 2016, ABER FÜR WEN?

Seit 2014 regelt die sogenannte Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), wie Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen. Etwa mit Bezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutaten und Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Neu ist seit Dezember 2016, dass vorverpackte Lebensmittel auch eine Nährwertkennzeichnung aufweisen müssen. Aber es gibt hiervon Ausnahmen. Diskutiert wird insbesondere, ob Handwerksbetriebe und Kleinstunternehmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen sind.

Zum Hintergrund: Bereits 2014 hatten sich Vertreter der Lebensmittelüberwachung auf eine einheitliche Anwendung der Ausnahmegesetzgebung verständigt und Handwerksbetriebe und 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)“. Doch 2016 hieß es, der Beschluss sei falsch verstanden worden.



Ausnahmen werden uneinheitlich ausgelegt

Im September 2016 wollten ALS und ALTS einen neuen Beschluss fassen. Veröffentlicht wurde dieser jedoch nicht. Der Grund dafür war ein weiterer Beschluss der „Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ (ALB). Dies ist ein Gremium der Verbraucherschutzministerkonferenz. Es erteilte dem unveröffentlichten ALS-Beschluss eine Absage. Eine eigene Lösung stellte die ALB bis jetzt noch nicht vor. Formell hat dieses Durcheinander zur Folge, dass der ursprüngliche Beschluss von 2014 zwar weiter in Kraft ist, aber die ALB ihn als nicht maßgeblich erachtet.

Bei der Anwendung der Nährwertkennzeichnung für Bäckerbetriebe herrscht Uneinigkeit. Manche Bundesländer entwickelten eigene Lösungen. Es droht ein bundesweites Handhabungs-Chaos.

Nicht akzeptabel: Bundesländer entwickeln eigene Lösungen

Weil es keine bundeseinheitliche Handlungsempfehlung von ALS und ALB gibt, haben manche Landesregierungen eigene Handlungsempfehlungen für ihre Lebensmittelüberwachung entwickelt. Schon das Beispiel Baden-Württemberg zeigt, welche Probleme das für die Betriebe des Bäckerhandwerks mit sich bringt: In der dortigen Handlungsempfehlung gilt eine Bäckerei mit mehr als fünf Verkaufsstellen nicht mehr als Handwerksbetrieb.

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

Handwerksbetriebe von der Pflicht befreien – Bundesregierung ist am Zug

Der Zentralverband hat sich deshalb mehrfach beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) dafür eingesetzt, mit einer Handlungsempfehlung ein klares Zeichen an die Landesregierungen zu senden.

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 hergestellt werden, der als solcher ins Gewerbergister eingetragen ist. Diese Lösung würde sich auch in Deutschland umsetzen lassen.

Die Bäcker fordern: Kennzeichnungsanforderungen nicht übertreiben

Klar ist: Der Vielfalt im Lebensmittelhandwerk dürfen durch übertriebene Kennzeichnungsanforderungen keine Steine in den Weg gelegt werden. Innovationen würden bedroht und die Vielfalt gefährdet – also genau das, was das Bäckerhandwerk ausmacht. Aber: Die Vielfalt im Bäckerhandwerk gelingt nur, weil Rezepturen sich immer wieder ändern.

LMIDV: NATIONALE UMSETZUNG DER LMIV TROTZ KRITIK IN KRAFT

Erfreulich ist, dass die seit dem 5. Juli 2017 anwendbare Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) nach wie vor vorsieht, mündlich über Allergene informieren zu können. Dies war bereits durch die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) möglich, sodass die inzwischen von Bäckereien entwickelten Konzepte zur mündlichen Allergeninformation weiterhin verwendet werden können. Dennoch zeigt die LMIDV deutlich, dass das BMEL keinerlei Anspruch hat, verständliche Gesetze zu schaffen. Der Entwurf ist ein juristisches Werk mit langen Absätzen und nicht nachvollziehbaren Verweisen auf andere Verordnungen oder den Bundesanzeiger. Ohne spezialisierten Rechtsanwalt wird kein Unternehmer verstehen, was von ihm verlangt wird.

Um seinen Mitgliedern unnötigen Aufwand zu ersparen, hatte der Zentralverband bereits lange

Die Bäcker

fordern:

Kennzeichnungs-

anforderungen

nicht übertreiben

zuvor einen eigenen, umfassenden Gegenvorschlag zum Entwurf des BMEL erarbeitet. Davon hat das BMEL jedoch nur wenig berücksichtigt. An der komplizierten und für Laien nicht nachvollziehbaren Verweistchnik hielt das BMEL fest.

Wortlaut bleibt auch nach Bundesratsbeschluss kompliziert

Als im Mai 2017 der komplizierte Verordnungsentwurf Thema im Bundesrat war, lag die Hoffnung des Bäckerhandwerks auf den Landesregierungen. Diese hatten die Möglichkeit, ihn abzulehnen, und der Zentralverband stand den Ministerien der Länder mit ausführlichen Hinweisen zur Seite.

Erste Reaktionen auf Landesebene zeigten zwar, dass man die Kritik des Zentralverbandes am komplizierten Wortlaut nachvollziehen konnte. Trotzdem stimmte der Bundesrat dem Verordnungsentwurf zu.

Allergenkennzeichnung: Zum Glück näher an der Praxis

Darüber hinaus hat sich der Zentralverband speziell für die Allergenkennzeichnung auf Ladenpackungen dafür eingesetzt, sich auf die Vorgaben der LMIV zu beschränken. Eine weitergehende Kennzeichnung ist nicht nötig, da ebenfalls fachkundiges Verkaufspersonal die Kunden informiert. Nur wenn dies nicht der Fall ist, etwa beim Einkauf im Discounter oder im Backshop, sind weitere Kennzeichnungspflichten gerechtfertigt.

Die europäische LMIV gestattet, dass national geregelt werden kann, wie über allergene Zutaten bei loser Ware informiert wird. Damit hatte sich der Zentralverband bereits seit 2013 intensiv auseinandergesetzt und praxistaugliche, flexible Lösungen gefordert. Dies tat er gemeinsam mit anderen Lebensmittelgewerken, der Gastronomie, dem Handel, dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) sowie dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL).

Erst kurz vor Geltungsbeginn hatte das BMEL einen Regelungsvorschlag erarbeitet und kurzfristig mit den Beteiligten sowie dem Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) abgestimmt. In den Vorschlag flossen die Besonderheiten der handwerklichen Herstellung und vor allem flexible Regelungen ein. Erfreulicherweise ist auch die Allergenkennzeichnung von unverpackter Ware aus der VorLLMIEV weitgehend in die LMIV übernommen worden. Daher können eingeführte Informationswege für allergene Zutaten beibehalten werden.

Acrylamid: Ein umfangreiches Regelungsvorhaben der EU

Die Bildung von Acrylamid in Brot lässt sich reduzieren, aber nicht verhindern. Denn das

Getreidekorn im Brotteig enthält Proteine und reduzierende Zucker. Sie sind unverzichtbare und unersetzliche Bestandteile des Teiges.

Senken ließe sich die Menge des entstehenden Acrylamids, indem man ihm die Grundbausteine entzieht. Sehr effektiv wäre der Abbau des Eiweißes Asparagin im Teig. Hierfür gibt es spezielle Hefen und Enzymzubereitungen. Und es gibt noch ein Mittel: 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 anderen Backmittel einsetzen.

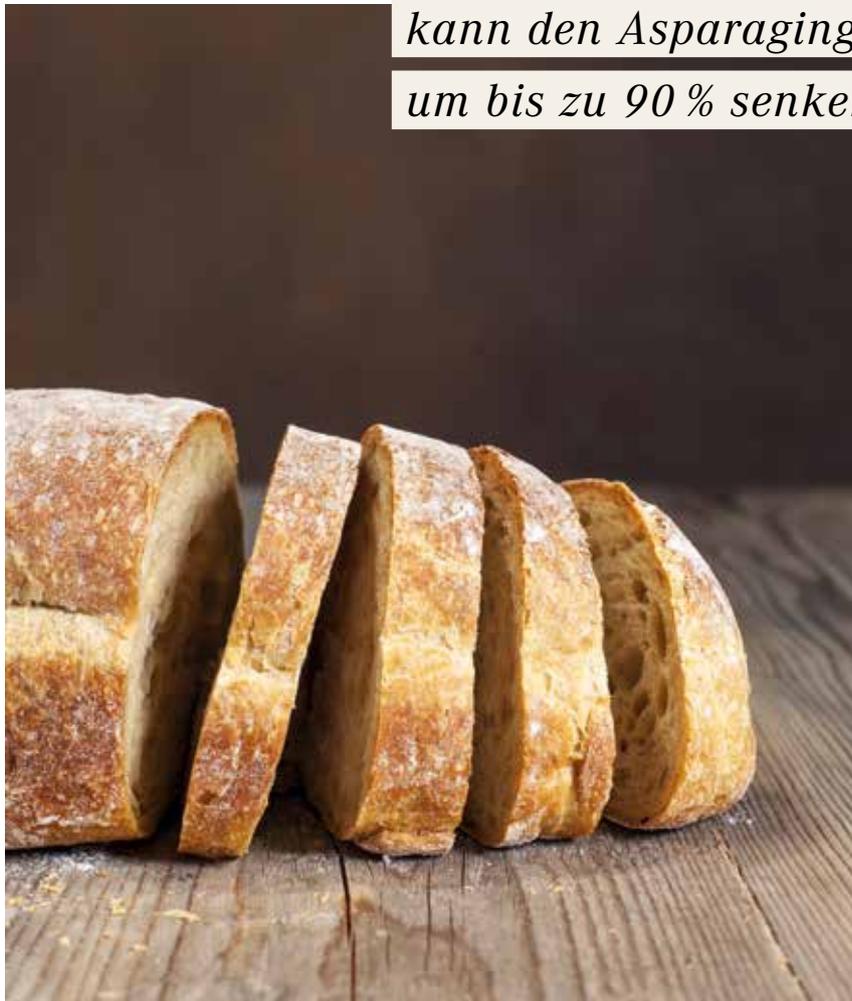
Da beim Backen zeitgleich mit dem Entstehen von Acrylamid auch die „Maillard-Reaktion“ einsetzt, die für Röstaromen und die Bräunung der Brotkruste sorgt, ging man eine Zeit lang davon aus, dass dunkle Brote viel Acrylamid enthalten. Aber Acrylamid mit der Farbe der Kruste zu verbinden, vereinfacht die Thematik in unzulässiger Weise. Das zeigt etwa das Beispiel Pumpernickel: Es wird aus dunklem Teig gebacken, ist also dunkel. Deswegen enthält es aber nicht mehr Acrylamid.

Zentralverband verbessert Acrylamidverordnung der EU-Kommission ...

Der Zentralverband hat im Berichtszeitraum viel erreicht. Denn die EU-Kommission plant eine Verordnung zur Reduktion des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln – trotz fehlender Nachweise für eine Gesundheitsschädigung bei Menschen. Die Kommission sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer bestimmte Änderungen im Produktionsprozess vornehmen müssen, die zu einer Reduktion des Acrylamidgehalts führen.



*Eine ausreichend
lange Teigfermentation
kann den Asparagingehalt
um bis zu 90 % senken*



Ob diese erfolgreich sind, müssen die Unternehmer selbst prüfen, indem sie auf eigene Kosten zu Produktuntersuchungen verpflichtet werden.

Hersteller von Brot sollten dieses bei geringer Hitze, dafür aber länger backen und eine Bräunung der Kruste vermeiden. Keine Rede war vom Faktor Zeit, also der Reduktionswirkung bei der Teigfermentation. Zusätzlich sollte jede Bäckerei Tabellen über den Bräunungsgrad von Toastbroten, sogenannte „Farbtafeln“, aufhängen, um Verbraucher vor der angeblichen Gefahr von zu lange getoastetem Brot zu warnen – eine Maßnahme, die in deutschen Bäckereien keinen Sinn ergibt, denn Toastbrot sucht man dort oft vergeblich.

... und bewahrt Betriebe vor unnötigen Pflichten

Der Zentralverband setzte sich mit Erfolg dafür ein, diese Missstände zu beseitigen. Zunächst hinterfragte er die von der Kommission vorgeschlagenen Maßnahmen mithilfe wissenschaftlicher



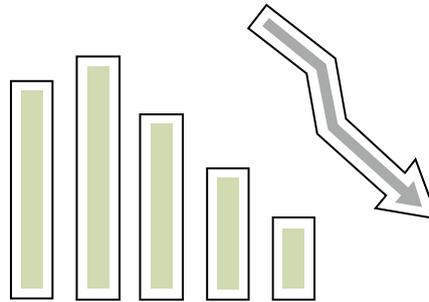
Studien. Danach überzeugte er die Kommission von den verheerenden Konsequenzen und vom fehlenden wissenschaftlichen Nutzen von Farbtafeln und Untersuchungspflichten.

Die Folge: Farbtafeln für Bäckereien wurden aufgegeben, und Untersuchungspflichten sind für die meisten Betriebe entfallen. Ebenfalls konnte erreicht werden, dass im Verordnungstext die positive Wirkung einer ausreichend langen Teigfermentation berücksichtigt wird. Auch wurde der Verordnungstext dergestalt überarbeitet, dass „dunkle“ Brote nicht als ungesünder dargestellt werden als „helle“. Es bleibt nun noch dafür zu sorgen, dass die Öffentlichkeit keinem Trugschluss erliegt.

„Benchmark Values“: Auf dem Weg zu gesetzlichen Höchstwerten?

Ein Teil der „Acrylamid-Verordnung“ könnte für Innungsbäcker ein Thema bleiben: die sogenannten „Benchmark Values“. Das sind bestimmte Werte für Brot und andere Backwaren, mit denen überprüft werden soll, ob ein Betrieb genug getan hat oder weitere Reduktionsmaßnahmen ergreifen muss.

Bedenklich ist, dass sie inmitten einer Verbändeanhörung deutlich herabgesetzt wurden. 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 Übrigen verpflichtend. Das bedeutet, dass die Verordnung einen Wettkampf unter Lebensmittelunternehmern in Gang setzt. Selbst wenn es der Wirtschaft gelingt, die ohnehin niedrigen und nicht auf wissenschaftlichen Studien beruhenden „Benchmark Values“ zu



BENCHMARK VALUES: VORLÄUFER FÜR GESETZLICHE HÖCHSTWERTE?

unterschreiten, werden diese abgesenkt. Wissenschaftliche Grundlagen für ihre „Benchmark Values“ hat die Kommission bisher nicht veröffentlicht.

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 zu verstehen.

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

Deswegen 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. Sie 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. Ebenfalls gehört dazu eine Broschüre, die ausführlich alle aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes und den Anwendungsbereich der nationalen LMHV zeigt.

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.

REFORM DER LEBENSMITTEL- ÜBERWACHUNG VERABSCHIEDET – ABER MIT EINIGEN MÄNGELN

Ein weiteres großes Thema im Berichtszeitraum war die Reform der Lebensmittelüberwachung. Am 15. März 2017 hat das EU-Parlament die Novelle

der entsprechenden europäischen Kontrollverordnung gebilligt. Darin werden die Rechtsgrundlagen zur Durchführung der Lebensmittelüberwachung neu gefasst. Besonders interessant sind die Regelungen zur Veröffentlichung von Kontrolleergebnissen und zu Kontrollgebühren. Sie sehen unter anderem Folgendes vor:



Eine Kontrolle genügt und Betriebe könnten angeprangert werden

Bereits auf Basis einer einzigen Kontrolle dürfen die Mitgliedstaaten ein „Rating“ veröffentlichen, also eine Bewertung und Einstufung eines Lebensmittelunternehmens. Vorgegeben ist lediglich, dass die Bewertungskriterien objektiv, transparent und öffentlich zugänglich sind und die Bewertung gerecht, einheitlich und transparent erfolgt.

Diese Regelung könnte als Rechtsgrundlage für „Smiley-Systeme“ oder ein Hygiene-Kontrollbarometer genutzt werden, wie sie etwa die im Mai 2017 abgewählte rot-grüne Landesregierung Nordrhein-Westfalens einführen wollte. Der Zentralverband ist sich sicher, dass der entsprechende Gesetzentwurf Nordrhein-Westfalens die Vorgaben des europäischen Entwurfs nicht einhielt.

Keine Gebührenbefreiung: Mittelständler müssen zahlen

Außerdem dürfen Mitgliedstaaten weiterhin für die Regelkontrollen auch dann Gebühren erheben, wenn es danach keinerlei Beanstandung gibt. Ursprünglich vorgesehen war jedoch eine Gebührenfreiheit für kleine und mittelständische Unternehmen. Diese ist nicht mehr enthalten. Eine Gebührenfreiheit wird nur noch für solche Kontrollen vorgesehen, die aufgrund einer Beschwerde erfolgen und bei denen kein Verstoß gegen das Lebensmittelrecht festgestellt wird.

Wie hoch die Regelkontrollgebühren ausfallen, können die Mitgliedstaaten weitgehend selbst festlegen. Neu ist allerdings, dass sie über die Bemessung ausführlicher informieren müssen und den betroffenen Wirtschaftsvertretern die Gelegenheit einräumen, dazu Stellung zu nehmen.

Zentralverband will Betriebe schützen

Der Zentralverband hat gegenüber der Politik seine Kritik an beiden Regelungen mehrfach deutlich gemacht: sowohl in Bezug auf Veröffentlichungen, als auch auf die Gebühren. Unternehmer werden öffentlich angeprangert. Zudem enthält die Verordnung keine Regelungen über den Rechtsschutz des betroffenen Lebensmittelunternehmers.

Darüber hinaus dürfen die neuen Regelungen nicht dazu führen, dass die Lebensmittelüberwachungsämter eine Vielzahl von eigenen Bewertungsschemata schaffen. Es fehlen etwa Vorgaben zu Lösungsfristen für die zu veröffentlichenden Informationen und ein Grundkonzept für das Rating, sprich eine Darstellung etwa in Ampelfarben, Punkten oder sonstigen Abstufungen.

Es ist nicht wünschenswert, dass jede Gemeinde ihr eigenes System einführt. Wer auf eine derart verkürzte Information setzt, muss wenigstens bundesweite Standards sicherstellen. Ansonsten könnte es sein, dass ein Betrieb, der in Hamburg „grün“ ist, in Berlin ein „Rot“ erhält – etwa weil die Überwachung in Hamburg bestimmte Kriterien anders gewichtet. Der entsprechende Artikel 11 der Verordnung kann daher nur als Option für den Bundesgesetzgeber gelten, ein einheitliches Ratingsystem mit klaren Regeln einzuführen, sofern er hierfür einen Bedarf sieht.

Gebühren statt Steuern: Eine Bankrotterklärung des Staates

Darüber hinaus machte der Zentralverband klar, was er von den Regelkontrollgebühren für Lebensmittelbetriebe hält: Er sieht sie als Bankrotterklärung des Staates. Statt Betriebe zum Zahlen zu verpflichten, müssten die Regelkontrollen weiterhin aus dem Steueraufkommen finanziert werden. Der Grund ist, dass diese Kontrollen die Aufgabe der staatlichen Daseinsvorsorge sind. Es ist der Staat, der die Gesundheit der Allgemeinheit durch die Versorgung mit sicheren Lebensmitteln schützen muss. Die Kosten auf Unternehmer abzuwälzen bedeutet, dass der Staat nicht mehr bereit ist, Steuergelder für diesen Teil des Verbraucherschutzes einzusetzen.

Auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure spricht sich gegen Regelkontrollgebühren aus. Die Einführung von Gebühren sieht er als ungerecht, da sie die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Betriebe nicht berücksichtigen. Außerdem könnten Gebühren ein erster Schritt sein, die gesamte Lebensmittelüberwachung zu privatisieren. Hinzu kommt, dass das Eintreiben der Gebühren weiter

personelle Kapazitäten in Anspruch nimmt, obwohl der Lebensmittelüberwachung auch so nur die Hälfte des benötigten Personals zur Verfügung steht.

NÄHRWERTPROFILE: ZENTRALVERBAND MACHT SICH STARK DAGEGEN

Im Juli 2016 bat das EU-Parlament die Kommission zu überprüfen, ob die sogenannten Nährwertprofile komplett aufgegeben werden können. Es zweifelt erkennbar an deren Sinn und Zweck. Das veranlasste Verbraucherverbände dazu, die Diskussion erneut aufzugreifen.

Zum Hintergrund: Nährwertprofile sollen für sämtliche Lebensmittelkategorien für einzelne Nährwerte Höchstwerte festlegen. Das soll helfen, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln einzuschränken. Denn vermeintlich „ungesunde“ Lebensmittel sollen keinen „gesunden“ Eindruck machen.

Bereits 2009 sollten Nährwertprofile eingeführt werden, aber bis heute gibt es sie nicht. Denn die Kommission tut sich zu Recht schwer damit, die gesamte Lebensmittelwelt in „gesund“ und „ungesund“ einzuteilen. Vorschläge, etwa von der Weltgesundheitsorganisation (WHO), waren in sich widersprüchlich. Beispiel Obst: Nach Ansicht der WHO ist Obst immer gesund – trotz seines Zuckergehaltes. In der Folge hätte eine Orange als „gesund“ beworben werden dürfen. Aber frisch gepresster Orangensaft würde anders zugeordnet und würde wegen seines Zuckergehalts als „ungesund“ gelten.

REFIT-Programm: Nährwertprofile aufgeben?

Mit der Aufforderung, die Nährwertprofile kritisch zu hinterfragen und gegebenenfalls aufzugeben, stärkte das Parlament seine kritische Haltung gegenüber Nährwertprofilen. Es bat die Kommission, die gesamte „Health-Claims-Verordnung“ (HCVO), zu der auch die Nährwertprofile gehören, unter die Lupe zu nehmen. Die HCVO reglementiert seit 2007 nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben. Die Überprüfung sollte im Rahmen des sogenannten REFIT-Programms geschehen. Das ist eine Art Selbstkontrolle der Kommission, um das EU-Recht zu vereinfachen und Wirtschaft und Verwaltung zu entlasten. Dafür sollen sinnlose Gesetzesvorhaben aufgegeben werden. Die HCVO hatte sich, auch schon ohne Einführung der Nährwertprofile, zu einem echten Bürokratiemonstrum entwickelt. Schon 2015 lieferte der Zentralverband starke Argumente gegen die Nährwertprofile. Beispiele wie das der Orange beeindruckten EU-Parlamentarier nachhaltig. Mit Erfolg: Mitglieder des Europäischen Parlaments beriefen sich auf die Argumente des Zentralverbandes. Zu dieser Kritik kommt noch hinzu, dass Nährwertprofile sogar zu Kommunikationsverboten führen könnten. Das gilt vor allem in Bezug auf traditionelle Lebensmittel wie Brot und Backwaren, denn deren Rezepturen entsprechen vor allem aus geschmacklichen und technologischen Gründen nicht fixen Nährwertprofilen.

Gegen die Forderung der WHO argumentiert die Lebensmittelindustrie, dass Nährwertprofile seit Einführung der Nährwert-Kennzeichnungspflicht ohnehin überflüssig sind. Verbraucher erkennen bereits aufgrund der Nährwertdeklaration nach der LMIV, welche Nährwerte ein Lebensmittel enthält.

Zentralverband: Fehlernährung liegt nicht an einzelnen Lebensmitteln

Hinzu kommt, dass eine mögliche Fehlernährung nicht auf einzelne Lebensmittel zurückgeführt werden kann. Jedes Lebensmittel hat seine Daseinsberechtigung. Auch Brot ist ein wertvolles Lebensmittel, dessen Konsum nicht stigmatisiert werden sollte – weder durch Werbeverbote noch durch sonstige Kommunikationsverbote positiver Eigenschaften.

Der Zentralverband wird auch weiterhin gegen politisch motivierte Kategorisierungen von Lebensmitteln kämpfen – und damit gegen eine unsachliche Diskriminierung bestimmter Nahrungsmittel.

REFORMULIERUNG: NEIN ZU BEVORMUNDUNG UND REZEPTURDIKTAT

Eine Begleiterscheinung der Nährwertprofile 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 sie das BMEL vorsieht, sind fünf 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 ...

Hinzu kommt, dass der BMEL-Strategie keine ganzheitliche Studie über das Ernährungsverhalten zugrunde liegt. Die Rechtfertigung der Strategie erfolgte mit Bezug auf einzelne Aussagen verschiedener Studien. Anderslautende Aussagen wurden nicht erwähnt. Diese wären insbesondere in der „Nationalen Verzehrsstudie II“ (NVS II) zu finden, die als einzig ganzheitliche Studie die Natriumversorgung in Deutschland untersucht. Alle anderen Untersuchungen arbeiten lediglich mit reinen Berechnungen oder sogar Schätzungen.

... ohne verlässliche Zahlen

Konkret stützt sich das BMEL auf eine Studie des Max-Rubner-Instituts (MRI), obwohl die Studie eindeutig bekennt, dass keine aktuellen Daten zum Brotkonsum vorliegen. Es fehlen daher auch verläss-

liche, auf Untersuchungen basierende Angaben über den Beitrag von Brot zum Salzkonsum. Zudem bezieht sich das BMEL auf Daten über abgepacktes Brot aus dem Supermarkt anstatt auf frische Produkte aus Handwerksbäckereien und verwendet Zahlen des Robert-Koch-Instituts in der „Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland“ (DEGS1). Darin wird die tägliche mediane Salzzufuhr für Frauen mit 8,4 g und für Männer mit 10 g angegeben. Diese Daten beruhen aber lediglich auf Schätzungen, ohne dass die Quellen für die Zufuhr bekannt werden. Welchen Beitrag Brot dabei leistet, kann also gar nicht nachvollzogen werden.

Zudem bleibt unklar, ob und inwieweit neben Salz auch andere Natriumquellen berücksichtigt worden sind (etwa Geschmacksverstärker, Backtriebmittel, Konservierungsstoffe oder Säureregulatoren). Es wird nicht in Erwägung gezogen, dass dies die Differenz zu den medianen Werten der NVS II erklären könnte.

Der Zentralverband geht – wie auch das MRI – davon aus, dass die Daten der NVS II zum Salzkonsum korrekt sind. Hieraus ergibt sich kein besorgniserregend überhöhter Salzkonsum.

Zentralverband fordert: Aufklären statt bevormunden

Der Zentralverband hat die Bundesregierung dazu aufgefordert, Verbraucher besser über Zusammenhänge für eine gesunde Ernährung aufzuklären, anstatt sie zu bevormunden. Ihnen wird nicht zugetraut, selbst für eine gesunde Lebensweise sorgen zu können. Außerdem schränken staatliche Rezepturvorgaben die unternehmerische Freiheit der Betriebe ein.

Zentralverband

fordert:

Aufklären statt

befvormunden

und Freiheit im

Wettbewerb

statt künstliche

Abwärtsspirale

Der Zentralverband lehnt eine politisch auferlegte Reformulierung von Lebensmitteln aus vielen guten Gründen ab. Staatliche Vorgaben für die Rezepturen hätten das Potenzial, traditionelle Rezepturen zu beeinträchtigen und wären ein erheblicher Eingriff in die Grundrechte der Bäcker und Unternehmer. Brot würde seinen herzhaften Geschmack verlieren – und Deutschland ein großes Stück Backkultur.

Warum Salz unerlässlich ist

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Reformulierung problematisch. Sie bewertet nämlich nur das Produkt, aber nicht die Ernährung über den gesamten Tag. Ernährungsexperten lehnen diese isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab. Außerdem 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 denkt trotzdem längst an alle Konsumenten, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen. Die Bundesakademie Weinheim hat deshalb eine Rezeptur für Brote entwickelt, die 25 % weniger Salz enthalten, das „SALZminusBROT“. Diese Bezeichnung wurde bereits als Marke angemeldet und wird Innungsbetrieben inklusive Rezeptur und Werbematerialien angeboten.



NEUE LEITSÄTZE FÜR SPEISEEIS: EISINDUSTRIE WIRD BEVORZUGT

Die Neufassung der „Leitsätze für Speiseeis“ wurden am 19. Dezember 2016 im Bundesanzeiger veröffentlicht. Für den Zentralverband ist neben vielen Detailänderungen und einer Zubereitungsempfehlung vor allem ein Umstand relevant: die Bevorzugung der Eisindustrie. In den Leitsätzen ist neben den grundsätzlichen Vorgaben zur Herstellung insbesondere die Begrenzung des „Aufschlags“ interessant. Das ist die Menge an Luft, die beim Gefrieren der flüssigen Ausgangsmasse untergeschlagen wird. Berechnet wird sie anhand eines Vergleichs von Gewicht mit Volumen. Für verpackte Ware wird der Aufschlag auf 150 % begrenzt. Bei handwerklicher Produktion (außer bei Softeis) liegt der Grenzwert hingegen bei nur 40 %.

Ebenfalls neu sind Spezialregelungen für Vanille-, Schokoladen-, Nuss-, Stracciatella- und Fürst-Pückler-Eis. Ärgerlich für Handwerk und Verbraucher: Bei Vanilleeis, Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Nusseis (bzw. bei Angabe der verwendeten Nuss, etwa im Haselnusseis) darf die Industrie Pflanzenfett verwenden anstatt hochwertiges Milchfett. Im Handwerk dagegen ist das verboten.

Erfolg: Zentralverband erreicht Änderungen

Der Zentralverband hat daher im Rahmen der Verbändeanhörung deutlich Stellung bezogen. Er kritisierte gegenüber der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission die unterschiedlichen Höchstmengen des Aufschlags und die unterschiedlich erlaubten Fettarten. Mit Erfolg: Die Bestimmungen wurden geändert. In der handwerklichen Produktion darf der Aufschlag nun „in der Regel“ nicht über 40 % liegen. Bei den genannten Eissorten soll „überwiegend nur Milchfett“ eingesetzt werden.

Zwar mildern diese Änderungen die ursprüngliche Fehlentwicklung, die für das Handwerk keinerlei Ausnahmen vorsah. Trotzdem bleibt es dabei, dass die Leitsätze erstmals unterschiedliche Vorgaben für Industrie und Handwerk enthalten.

COFFEE-TO-GO-BECHER: INITIATIVEN FÜR MEHRWEG STATT EINWEG

Im Berichtszeitraum setzten sich Initiativen vermehrt für die Verringerung des Verbrauchs an Coffee-to-go-Bechern ein. Grund dafür sind die großen Abfallmengen durch die Verwendung dieser Becher. Auch in der Öffentlichkeit wird dies zunehmend kritisch gesehen, zumal Becher schlimmstenfalls in der Umwelt entsorgt werden.

Viele Initiativen sind privater Natur und werden durch die Politik unterstützt. Darüber hinaus hat das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) die Initiative „BecherBonus“ ins Leben gerufen. Sie soll Café- und Bäckereibesitzer dazu bewegen, Kunden einen Preisnachlass zu gewähren, wenn sie selbst Kaffeebecher mitbringen.

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 Hilfestellung zu bieten. Sie erweckten den Eindruck, eine Umsetzung von Mehrwegkonzepten sei kompliziert und rechtlich grenzwertig.

Bisher ist die Befüllung von Mehrwegbechern nicht Gegenstand richterlicher Entscheidungen gewesen. Zu vielen Detailfragen schweigt zudem das Hygienerecht. Schließlich war dem Gesetzgeber ein solches Prozedere vor mehr als zehn Jahren unbekannt. Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StUMV) hat daher die Lebensmittelwirtschaft gebeten, eine Leitlinie zu entwerfen, die durch eine staatliche Anerkennung Rechtssicherheit schaffen könnte. Darin sollen auch Verantwortungsbereiche festgelegt werden, insbesondere, wer für die Eignung und Sauberkeit des Kundengefäßes sorgen muss.



Rechtliches Neuland: Wer ist verantwortlich?

Dennoch betritt die Initiative rechtliches Neuland. Darf ein Bäcker jedes Gefäß, das der Kunde mitbringt, befüllen – egal, ob es dreckig, beschädigt oder generell ungeeignet ist? Durch die geplante Leitlinie des StUMV sollten diese und andere offene Fragen beantwortet werden. Aber bis zu deren Fertigstellung kann noch viel Zeit vergehen. Bäckereien brauchen jedoch zeitnah eine Antwort. Zudem ist ungewiss, ob das StUMV Unternehmer von jeglicher Verantwortung befreien würde.

MEHRWEG
STATT EINWEG



Zentralverband hilft mit Verfahrensanweisung

Bis es zu einer rechtlich bindenden Bewertung durch die Rechtsprechung kommt, hilft der Zentralverband. Er hat Betrieben eine eigene Empfehlung zur Verfügung gestellt. Danach ist eine Befüllung kundeneigener Gefäße in jedem Betrieb möglich.

2.7.2 WETTBEWERBSRECHT: ZENTRALVERBAND STÄRKT FAIRNESS UND ANERKENNUNG

Im Berichtszeitraum war der Zentralverband in mehreren Gebieten aktiv, um die deutschen Innungsbäcker im Wettbewerb zu stärken – sei es wegen der zunehmenden Konkurrenz durch Discount-Backshops oder wegen markenrechtlicher Streitigkeiten.

ZENTRALVERBAND UNTERSTÜTZT BETRIEBE BEI DER MARKENNUTZUNG

Bäckereien erhalten regelmäßig markenrechtliche Abmahnungen. Der Grund dafür ist, dass sie eine Produktbezeichnung verwenden, die gegen das Markenrecht eines anderen Unternehmens

verstößt. 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 € sein.

Das Markenrecht soll das „geistige Eigentum“ des Herstellers schützen. Wer einen innovativen Namen für ein Produkt gefunden hat, kann durch einen Markenschutz verhindern, das Dritte diesen übernehmen und so vom guten Ruf der Erzeugnisse profitieren. Übliche Beschreibungen eines Produktes sind hingegen nicht schutzfähig. Beispielsweise kann niemand den Begriff „Pumpnickel“ schützen lassen, da es sich um eine lediglich das Produkt beschreibende Angabe handelt.

Ob es sich bei einer angemeldeten Marke um eine reine Produktbeschreibung handelt, wird vom Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) nur sehr eingeschränkt geprüft. Eine Folge ist, dass Unternehmen, wenn sie abgemahnt werden, die Rechtslage selbst umfassend überprüfen müssen. Sollte dem DPMA eine unzulässige Markenmeldung nicht aufgefallen sein, kann jedermann binnen zehn Jahren die Löschung der Marke verlangen – sofern er regelmäßig die Markenneuansmeldungen studiert.

Kein Betrieb kann einen solchen Rechercheaufwand bewältigen, wenn es darum geht, eigenen Produkten Namen zu geben. Jede Woche werden beim DPMA bis zu 300 Marken für die Warenklasse 30 angemeldet, zu der auch die Waren „Brot und Backwaren“ gehören. Zirka 70 davon erlangen den angestrebten Schutz. Daher beobachtet der Zentralverband regelmäßig Anmeldungen, um Betriebe rechtzeitig über problematische Marken-

anmeldungen zu informieren und bei Bedarf eine Löschung zu beantragen. Im Berichtszeitraum informierte der Zentralverband beispielsweise über die Anmeldung der Wortmarken „Dreikönig Stollen“, „Cronut“ und „Broissant“.

Bäcker vor Schnäppchenmentalität schützen

Darüber hinaus beobachtete der Zentralverband im Berichtszeitraum mit großer Sorge die Entwicklungen im Backwarenmarkt. Zahlreiche Billiganbieter von (Auf-)Backwaren, wie etwa der Lebensmitteleinzelhandel, Discounter, Tankstellen oder Kioske, setzen die handwerklich produzierenden Mitgliedsbetriebe unter einen enormen Kostendruck. Handwerksbäckereien ist es kaum möglich, den Preisen etwas entgegenzusetzen, die auf die Schnäppchenmentalität vieler Verbraucher abzielen. Das personal- und energieintensive Bäckerhandwerk muss die eigenen Produktionskosten sowie die Kosten für qualitativ hochwertige Rohstoffe in aller Regel an die Verbraucher weitergeben.

Eine noch größere Herausforderung liegt in täuschender Werbung, die zu Eingriffen in den Markt führt. Viele Anbieter werben damit, „frisch“ zu backen – jedoch ohne mitzuteilen, dass sie vorgebackene oder tiefgefrorene Erzeugnisse aufbacken. Zudem werben sie in Verkaufsstellen mit der Aufschrift „Bäckerei“ oder gar „Backstube“.

Anfang 2014 ergab eine repräsentative Befragung durch das Institut Allensbach von mehr als 1.500 Personen eindeutig, dass über 80 % der Bundesbürger davon ausgehen, dass in Bäckereien handwerklich gearbeitet und nicht nur aufbacken wird. Für zwei Drittel ist es sogar besonders wichtig, in Bäckereien gerade keine Aufbackwaren zu erhalten.

Zentralverband fordert: Können und Qualität der Handwerksmeister anerkennen

Als Vertreter des Bäckerhandwerks ist es dem Zentralverband ein großes Anliegen, dem Handwerksmeister die ihm gebührende Anerkennung zuteilwerden zu lassen und die hohen Qualitätsanforderungen im Lebensmittelhandwerk zu bewahren. Daraus resultiert die klare Position, dass die Berufsbezeichnungen der Anlage A zur Handwerksordnung (HwO) wie auch die entsprechenden Betriebsbezeichnungen mit einer Zugehörigkeit zur Handwerkskammer verbunden sind. Anders ausgedrückt: Der Inhaber oder Betriebsleiter einer als Bäckerei bezeichneten Betriebs- oder Verkaufsstätte muss als Bäckermeister oder Altgeselle in die Handwerksrolle eingetragen sein.

„Zuger Kirschtorte“ als geografische Angabe in der Schweiz angemeldet

Auch die „Zuger Kirschtorte“ als geografische Angabe war Thema im Berichtszeitraum. Zum Hintergrund: Seit März 2015 ist die Bezeichnung „Zuger Kirschtorte“ in der Schweiz eine „geschützte

geografische Angabe (g. g. A.)“. Das bedeutet, dass eine in der Schweiz vertriebene Zuger Kirschtorte im Kanton Zug unter Beachtung weiterer Vorgaben hergestellt worden sein muss. Da der schweizerische Schutz aber nur national und nicht in der Europäischen Union (EU) gilt, muss die Bezeichnung in ein Abkommen zwischen der EU und der Schweiz aufgenommen werden. Daraufhin teilte die EU-Kommission in einer Veröffentlichung im Amtsblatt vom 21. November 2016 mit, dass sie die Aufnahme der „Zuger Kirschtorte“ in das Abkommen beabsichtigte.

Wenn diese sogenannte „Schutzerstreckung“ gewährt würde, dürfte der Begriff für in Deutschland hergestellte Torten nicht verwendet werden. Dies gilt auch für ähnlich klingende Bezeichnungen wie etwa „Kirschtorte nach Zuger Art“ oder „Kirschtorte nach traditioneller Zuger Rezeptur“. Dagegen hat der Zentralverband im Januar 2017 Einspruch erhoben. Er geht davon aus, dass es sich bei der Bezeichnung „Zuger Kirschtorte“ in Deutschland um eine Gattungsbezeichnung handelt, die zur Abgrenzung von der deutlich abweichenden „Schwarzwälder Kirschtorte“ verwendet wird, ohne auf eine konkrete geografische Herkunft hinzuweisen. Zudem haben sich auch die Landesinnungsverbände aus Württemberg und Baden engagiert und sind gegen die Ausweitung des Schutzes vorgegangen. Gerade in diesen Regionen hätte ein Verbot der Verwendung der Bezeichnung „Zuger Kirschtorte“ erhebliche Auswirkungen.

Da Schutzerstreckungen in der Praxis sehr selten vorkommen, sind die Erfolgsaussichten des Einspruchs gegenwärtig nicht abzuschätzen. Zu Redaktionsschluss lag lediglich die Bestätigung der EU-Kommission vor, dass der Einspruch bearbeitet werde.

Zentralverband

fordert:

**Können und Qualität
der Handwerksmeister
anerkennen**

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 wirtschaftsnaher 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.

DIE BÄCKER FORDERN: 50-KM-RADIUS AUFHEBEN

Aufgrund des 50-km-Kriteriums kommen viele kleinst-, klein- und mittelständische Handwerksbäckereien nicht in den Genuss der Förderung. Die Bäcker fordern, entweder den Radius von 50 km aufzuheben, damit auch KMU profitieren können, oder die Förderung ganz zu streichen, um Benachteiligungen von KMU zu vermeiden. Der Zentralverband hat sich im Berichtszeitraum für diese Forderung eingesetzt.

***Die Bäcker
fordern:
50-km-Radius
aufheben***

2.7.4 ENERGIE: DIE SCHMERZGRENZE IST ÜBERSCHRITTEN

Der Umbau der Energieversorgung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die alle gleichermaßen tragen müssen. Das Bäckerhandwerk ist sich seiner Verantwortung bewusst und bereit, seinen Anteil zu tragen. Aber die Kosten für die Energiewende werden unfair verteilt. Mittelständler, also auch die Bäcker, werden seit Jahren einseitig und immer stärker belastet.

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

Wegen des starken Ausbaus 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 Verbraucher enorm: 2003 betrug die EEG-Umlage noch 0,41 Cent/kWh. 2016 waren es bereits 6,35 Cent/kWh, 2017 liegt sie bei 6,88 Cent/kWh.

Aus Sicht des Zentralverbandes ist die Schmerzgrenze für Betriebe überschritten. Denn Beträge, die Unternehmen für steigende Stromkosten



*Bislang galt, dass nur der
in die Handwerksrolle eingetragene
Bäckermeister eine „Bäckerei“ betreiben
darf und ein echter „Bäcker“ ist*





ausgeben müssen, fehlen für notwendige Investitionen. Experten rechnen jedoch für die kommenden Jahre mit einem weiteren Anstieg, 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: Denn energieintensive Großverbraucher sind teilweise von der EEG-Umlage befreit. Dazu zählen auch große industrielle Teiglingswerke, die den Lebensmitteleinzelhandel, also die direkte Konkurrenz des Bäckerhandwerks, mit Tiefkühlbackwaren beliefern. Diese befreien Unternehmen können ihre Produkte günstiger auf dem deutschen Markt anbieten. Handwerksbäckereien dagegen müssen die EEG-Umlage vollständig zahlen und finanzieren die teilweise Befreiung der Teiglingswerke mit.

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

DIE BÄCKER FORDERN: SPÜRBARE ENTLASTUNG UND KEINE VERZERRUNGEN

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 Berichtszeitraum wandte sich der Zentralverband an die Bundesregierung und an zahlreiche Abgeordnete des Deutschen Bundestages sowie im Vorfeld der Bundestagswahl 2017 an die Parteien, um auf die Probleme hinzuweisen. Zudem brachte er sich schon im Jahr zuvor aktiv in das Gesetzgebungsverfahren zur Reform des EEG 2016 ein.

Die Bäcker

fordern:

spürbare Entlastung

und keine

Verzerrungen

EEG 2016 IST EINE HERBE ENTTÄUSCHUNG

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 ist eine herbe Enttäuschung für die Innungsbäcker in Deutschland. Denn die neuen Maßnahmen gehen nicht weit genug. Die Umstellung der Förderung schwächt den Kostenanstieg für Subventionen bestenfalls ab, aber 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, die nach wie vor anhält.

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 im Berichtszeitraum 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 neuen Gesetz 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 ZURÜCKNEHMEN

Das Bäckerhandwerk fordert die Politik auf, die Privilegien für Großverbraucher zulasten der Privathaushalte und des Mittelstands umgehend zurückzunehmen und endlich bei der Finanzierung der Energiewende eine Kostenwende herbeizuführen.

Die Bäcker fordern: Befreiungen zurücknehmen

ren. Es gilt, für alle Unternehmen und privaten Stromkunden einen weiteren Anstieg der Energieverwendekosten wirksam und dauerhaft zu verhindern, die Unternehmen spürbar zu entlasten und auf weitere Belastungen der Wirtschaft durch neue Steuern, Abgaben oder Umlagen zu verzichten.

EIN SCHLÜSSEL: MEHR ENERGIEEFFIZIENZ – DER ZENTRALVERBAND HILFT

Für den Zentralverband ist klar: Einerseits muss das EEG im Sinne des mittelständischen Handwerks überarbeitet werden. Andererseits muss die Energieeffizienz der Betriebe steigen, 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 Landesinnungsverbände, auf ein Netzwerk aus externen Fachberatern, auf Informationen und Hinweise zur Energieeffizienz in Bäckereien sowie auf die Zusammenarbeit mit Zertifizierern.

2.7.5 STEUERRECHT: MEHR SICHERHEIT, ABER AUCH MEHR BELASTUNG

Bundestag und Bundesrat haben im Dezember 2016 das Gesetz zur Einführung manipulations-sicherer Registrierkassen verabschiedet. Seine Regelungen sind Ende 2016 in Kraft getreten. In das Gesetzgebungsverfahren hatte sich der Zentralverband intensiv eingebracht.

NACHTEIL: MEHR BELASTUNGEN FÜR DIE BETRIEBE

Das Gesetz sieht vor, dass elektronische Kassensysteme ab dem Jahr 2020 grundsätzlich durch eine zertifizierte Sicherheitseinrichtung geschützt werden müssen. Das führt für die Mitgliedsbetriebe zu bürokratischen Mehrbelastungen und zu Investitionen in die Kassen. Erfreulicherweise wurden im Gesetz aber mehrere wichtige Forderungen des Zentralverbandes aufgegriffen, die er zusammen mit dem ZDH, den Landesinnungsverbänden und anderen Wirtschaftsverbänden an das Bundesminis-



terium der Finanzen (BMF), die Bundestagsfraktionen von SPD und CDU/CSU sowie ausgewählte Bundestagsabgeordnete adressiert hatte.

WICHTIGE FORDERUNGEN DES ZENTRALVERBANDES WURDEN JEDOCH AUFGEGRIFFEN

Mehrere Verschärfungen, die Teile der Politik gefordert hatten, konnten während des parlamentarischen Verfahrens abgewendet werden:

- So konnte neben einer technikkoffenen Lösung beim Manipulationsschutz und einer erweiterten Übergangsfrist als Investitionsschutz erreicht werden, dass keine allgemeine Registrierkassenpflicht eingeführt wird.
- Außerdem sind Ausnahmen vorgesehen, die einer ausufernden Belastung der Betriebe entgegenwirken können, so z. B. Ausnahmen von der Einzelaufzeichnungs- und der Bon-Ausgabepflicht.
- Des Weiteren wurde eine Klarstellung in die Gesetzesbegründung aufgenommen, dass im Fall des Einsatzes einer zertifizierten Sicherheitseinrichtung eine Vermutung der Richtigkeit der Kassenaufzeichnung besteht, was den Betrieben bei künftigen Betriebsprüfungen mehr Rechtssicherheit bieten wird.

FÜR INVESTITIONEN IST DRINGEND KLARHEIT NÖTIG

Die künftigen technischen Anforderungen an Kassen müssen allerdings nach dem Gesetz noch durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI) und eine Rechtsverordnung konkretisiert werden. Diese sollten zügigst vorgelegt werden. Die Mitgliedsbetriebe benötigen für Investitionen dringend Klarheit über die zukünftigen technischen Anforderungen an die Kassen. Die Spitzenverbände der Deutschen Wirtschaft haben – in Abstimmung mit dem

Zentralverband – gegenüber dem BMF zum Verordnungsentwurf und zu erwarteten Anwendungsschreiben Stellung genommen. In die Stellungnahmen wurden auch bäckerhandwerksspezifische Punkte aufgenommen, die einer Klärung bedürfen.

2.7.6 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 zu bestücken. Ein Grund sind die gestiegenen Filialzahlen. Hinzu kommt, dass die Behörden das Gesetz sehr eng auslegen.

BACKSHOPS, TANKSTELLEN, LEBENSMITTELEINZELHANDEL 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 lediglich vorproduzierte

(Tiefkühl-)Teiglinge aufgebacken werden. Hierin liegt aus Sicht des Zentralverbandes eine ganz erhebliche Wettbewerbsverzerrung und Ungleichbehandlung.

HÖCHSTE ZEIT FÜR NEUE REGELN

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 Lebensmitteleinzelhandel 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 ZENTRALVERBAND – 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, herzustellen.

Im Mai 2017 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 hat das Bäckerhandwerk als nicht weitgehend genug abgelehnt. Die fünf Stunden sollten nach Vorstellung der Politik pro Betrieb gelten und nicht pro Mitarbeiter. Sie hätten zudem nur per Tarifvertrag eingeführt werden können.

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



Es besteht dringender Handlungsbedarf, das ArbZG zu ändern und ein Moratorium zu erlassen

unmittelbar kraft Gesetzes, unabhängig von einem Tarifvertrag. Denn ansonsten käme es für die Betriebe nicht wirklich zu einer Verbesserung.

WEISSBUCH „ARBEITEN 4.0“: EXPERIMENTIERRÄUME ZUM ARBEITSZEITGESETZ VERSCHOBEN

Ende 2016 stellte das BMAS ein Weißbuch „Arbeiten 4.0“ vor, in dem Experimentierräume zur Arbeitszeitgestaltung angekündigt wurden. Demnach hätte es möglich sein sollen, mithilfe von zeitlich begrenzten gesetzlichen Öffnungsklauseln von Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes, etwa zu Ruhezeiten, abzuweichen. Voraussetzungen wären ein entsprechender Tarifvertrag, eine Vereinbarung auf betrieblicher Ebene sowie die individuelle Zustimmung der Beschäftigten gewesen. Gegen Ende des Berichtszeitraums wurde jedoch bekanntgegeben, dass die Experimentierräume in dieser Legislaturperiode nicht mehr eingerichtet werden.

VERBÄNDE ERREICHEN WICHTIGE ENTSCHÄRFUNGEN DER NEUREGELUNGEN ZUM MUTTERSCHUTZ

Am 29. Mai 2017 wurde eine Neuregelung des Mutterschutzrechts im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Das Gesetz tritt stufenweise in Kraft, die Neufassung des Gesetzes mit den wesentlichen Neuregelungen zum 1. Januar 2018.

Der ursprüngliche Entwurf sah die Einführung einer weiteren, anlassunabhängigen Gefährdungsbeurteilung vor, die für jeden Arbeitsplatz durchzuführen ist, unabhängig davon, ob auf diesem Arbeitsplatz eine Schwangere oder überhaupt eine Frau beschäftigt ist bzw. in Zukunft beschäftigt sein wird. Diese Neuregelung hätte zu erheblichen zusätzlichen bürokratischen Belastungen der Betriebe geführt, ohne dass der Schutz werdender Mütter hierdurch verbessert worden wäre.

Der Zentralverband und die Landesinnungsverbände des Bäckerhandwerks brachten sich daher flankierend zur Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) und dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) intensiv in das Gesetzgebungsverfahren ein. In Abstimmung mit BDA und ZDH nahm der Zentralverband gegenüber den Berichterstattern von CDU/CSU und SPD sowie weiteren ausgewählten Bundestagsabgeordneten zu dem Vorhaben Stellung.

Durch den konsequenten Einsatz der Verbände konnten während des parlamentarischen Verfahrens wichtige Entschärfungen erreicht werden. Das gilt vor allem für die Verhinderung einer zweiten umfangreichen Gefährdungsbeurteilung, die Vermeidung weiterer Beschäftigungsverbote oder die Aufnahme einer Übergangsvorschrift: Es konnte erreicht werden, dass den Betrieben für die

Erstellung der neuen Gefährdungsbeurteilungen eine Übergangsfrist bis 1. Januar 2019 gewährt wird. Unternehmen bekommen so mehr Zeit, sich mit den Neuregelungen auseinanderzusetzen und ihre Praxis anzupassen. Dennoch ist aufgrund neuer unbestimmter Rechtsbegriffe mit Rechtsunsicherheit bei der praktischen Umsetzung zu rechnen.

WEITERE BÜROKRATIE DURCH ENTGELTTRANSPARENZVORSCHRIFTEN VERMEIDEN

Am 12. Mai 2017 wurde ein Entgelttransparenzgesetz vom Bundesrat gebilligt. Es ist am 1. Juli 2017 in Kraft getreten. BDA und ZDH hatten im Vorfeld in Abstimmung mit dem Zentralverband kritisch zu dem Gesetzesvorhaben Stellung genommen. Der Zentralverband selbst hatte begleitend gegenüber ausgewählten Bundestagsabgeordneten Stellung bezogen – mit Erfolg auf mehreren Gebieten:

- Der ursprüngliche Gesetzesentwurf hatte eine Verpflichtung vorgesehen, dass Betriebe in Stellenausschreibungen künftig das Mindestentgelt angeben müssen. Die Verbände konnten erreichen, dass diese Verpflichtung gestrichen wurde.
- Zudem hatte der ursprüngliche Gesetzesentwurf für Arbeitnehmer einen Anspruch auf Auskunft über die Kriterien und Verfahren der Entgeltfestlegung und über die Entgelthöhe vergleichbarer Kollegen vorgesehen. Dies hätte bereits in Betrieben mit mehr als fünf vergleichbaren Beschäftigten greifen sollen. Die Verbände konnten erreichen, dass dieser Auskunftsanspruch erst sechs Monate nach Inkrafttreten des Gesetzes geltend gemacht werden kann und nur in Betrieben mit in der Regel mehr als 200 Beschäftigten gilt.

- Außerdem hatte der ursprüngliche Gesetzesentwurf aufwändige Berichtspflichten und Entgeltprüfverfahren vorgesehen. Die Verbände konnten erreichen, dass die Berichtspflichten erst in Unternehmen ab 500 Beschäftigten gelten und die Entgelt-Prüfverfahren freiwillig ausgestaltet wurden.

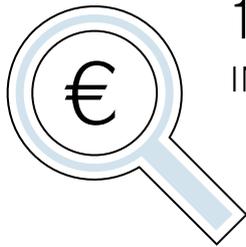
Obwohl somit erhebliche Verbesserungen erreicht werden konnten und mehrere Forderungen auch des Bäckerhandwerks umgesetzt wurden, stellt das Gesetz für betroffene, größere Mitgliedsbetriebe eine außerordentliche Belastung dar und bringt für diese einen unverhältnismäßigen zusätzlichen Aufwand mit sich. Es besteht also weiterhin Vereinfachungsbedarf.

BETRIEBSFERNE ÄNDERUNG DES TEILZEITRECHTS GESTOPPT

Das BMAS legte im Januar 2017 einen Referentenentwurf zur Weiterentwicklung des Teilzeitrechts vor, der verhindert werden konnte. Er wird in dieser Legislaturperiode nicht weiterverfolgt.

Der Entwurf sah die Einführung eines Rechtsanspruchs auf befristete Teilzeit mit Rückkehrrecht zum ursprünglichen Arbeitsvolumen vor. Das hätte die Betriebe vor erhebliche Probleme gestellt, einen vorübergehend teilweise frei werdenden Arbeitsplatz neu zu besetzen. Vor allem kleinere und mittlere Betriebe hätte dies überfordert. ZDH und BDA hatten in Abstimmung mit dem Zentralverband Kritik an dem Gesetzesvorhaben gegenüber der Politik vorgetragen. Diese Kritik war mit ausschlaggebend dafür, dass die Union sich ebenfalls kritisch dazu positionierte. Es folgten Gespräche zwischen BMAS, Bundeskanzleramt, BDA und DGB, um eine Kompromisslösung zu finden. Doch diese wurden ergebnislos beendet.

ENTGELTTRANSPARENZGESETZ SEIT



1. JULI 2017
IN KRAFT

Damit bleibt zumindest in dieser Legislaturperiode den Betrieben des Bäckerhandwerks eine weitere arbeitsrechtliche Belastung erspart.

2.7.7 DEUTSCHER DATENSCHUTZ WIRD KOMPLEXER

Der Bundestag hat Ende April 2016 eine Anpassung des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) an die europäische Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) beschlossen. Der Bundesrat hat der Anpassung am 12. Mai 2017 zugestimmt.

Das neugeregelt BDSG soll zeitgleich mit dem Wirksamwerden der DSGVO in Kraft treten, also am 25. Mai 2018.

UNKLARE VORGABEN

Bedenklich sind unter anderem neue, unklare Vorgaben wie zur Einwilligung, die Arbeitgeber und Arbeitnehmer überfordern. So soll zum Beispiel die Einwilligung dann freiwillig erfolgen, wenn Arbeitgeber und beschäftigte Person gleich gelagerte Interessen verfolgen. Wann das der Fall ist, bleibt weitgehend ungeklärt.

FORDERUNG DES HANDWERKS NICHT BERÜCKSICHTIGT

Überdies ist aus Sicht des Zentralverbandes bedauerlich, dass die Reform des BDSG vom Gesetzgeber nicht genutzt wurde, die Anforderungen an die Bestellung eines betrieblichen Datenschutzbeauftragten zu modernisieren. Die Forderung des Handwerks, den Schwellen-

wert von 10 auf 20 Beschäftigte, die ständig mit der automatisierten Verarbeitung von Daten betraut sind, anzuheben, fand seitens der Politik keine Berücksichtigung.

2.7.8 BÜROKRATIEABBAU BEHERZTER ANGEHEN

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 Lebensmittelinformationsverordnung und immer komplizierter werdende Deklarationspflichten sind nur einige Beispiele.

FORTSCHRITTE, ABER AUCH ERHEBLICHE RÜCKSCHRITTE

Der Bundesrat hat am 12. Mai 2017 dem Zweiten Bürokratieentlastungsgesetz zugestimmt, das der Zentralverband grundsätzlich begrüßt. Das im Gesetz vorgesehene vereinfachte Verfahren bei der Fälligkeit der Sozialversicherungsbeiträge ist eine echte Entlastung für das Bäckerhandwerk: Es entbindet Arbeitgeber von einer monatlichen Schätzung bei noch nicht feststehenden Einkommen. Die beschlossenen Entlastungen bleiben jedoch hinter dem tatsächlich Notwendigen zurück. In der zu Ende gehenden Legislaturperiode stehen Fortschritten beim Bürokratieabbau erhebliche Rückschritte gegenüber.

Der Zentralverband erwartet von der Politik in der kommenden Legislaturperiode die konsequente Fortsetzung der Bestrebungen zum Bürokratieabbau – das heißt konsequente Identifizierung vorhandener Entlastungspotenziale, spürbare Reduzierung vorhandener und strikte Vermeidung neuer bürokratischer Belastungen.

3/

GENUSS NUTZT

WISSEN

Mit einem Lächeln

Aufgebacken wird woanders. Nur die Bäckerei ist der Ort, an dem hochwertige und von Meisterhand gefertigte Produkte angeboten werden. Fachpersonal berät an der Verkaufstheke und sorgt mit einem Lächeln für ein gutes Gefühl. Wo echtes Bäckerhandwerk zu finden ist, zeigt das Bäcker-Wappen.





KAPITEL III

DIE WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Die deutschen Innungsbäcker stehen für Backqualität aus Meisterhand. Dass sich Verbraucher auf dieses Können verlassen können, kommuniziert die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. gezielt in der Öffentlichkeit.



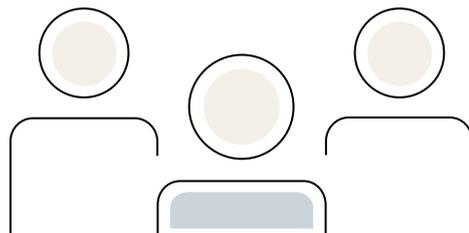
Zu ihren Kernaufgaben gehört es, das positive Bild des Bäckerhandwerks und der Betriebe im ganzen Land weiter zu festigen und zu fördern. Das schafft sie mit gezielten Werbe- und Marketingstrategien – bewusst authentisch und immer mit einer liebenswerten Note.

Träger der Werbegemeinschaft sind die Landesinnungsverbände, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die Bäcker- und Konditorenengenossenschaft (BÄKO). Gegründet wurde die Werbegemeinschaft im 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

Seit 1. Januar 2017 ist Susanne Fauck Geschäftsführerin der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks. Zuvor hatte sie die Funktion der Leiterin.



3.1 BÄCKMAN: DER SUPERHELD DES BÄCKERHANDWERKS

Dieser Held macht Kinder fit – mit einem ausgewogenen Frühstück, bevor es in die Kita oder Grundschule geht. „Bäckman“, der Comicheld aus der Backstube, ist seit 2010 der Protagonist der Frühstückskampagne der Werbegemeinschaft. Seine Mission: auch den jüngsten Verbrauchern das Bäckerhandwerk nahebringen und zeigen, wann ein Frühstück wirklich gut ist und warum handwerklich hergestellte Backwaren dafür so wichtig sind.

AUF TOUR DURCH DIE BUNDESLÄNDER – ERSTMALS MIT SCHIRMHERRN SIMON LICHT

Bäckman wurde als Bäcker-Maskottchen speziell für Kinder entworfen und tourte 2016 und 2017 zum dritten Mal durch Deutschland. Am 23. Mai 2016 startete er in Niedersachsen. Bis Juli ging es weiter durch insgesamt 13 Bundesländer und direkt zu seinen kleinen Fans in ausgewählte Grundschulen und Kitas. Erstmals stand der Botschafter des Deutschen Brotes Pate für die Aktion. Im Jahr 2016 war dies der Schauspieler Simon Licht. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. dankt Simon Licht für sein außerordentliches Engagement und seine zahlreichen Einsätze in seiner Botschafterfunktion.

BÄCKMAN AUF SONDEREINSÄTZEN

Gemeinsam mit der Vorstandsvorsitzenden der Werbegemeinschaft, Maren Andresen, sowie Bäckman persönlich begleitete Simon Licht sogar den Rosenmontagsumzug in Mainz. Das war nur eine von vier öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen, die der Superheld des Bäckerhandwerks

im Berichtszeitraum zusätzlich zu seiner eigentlichen Tour besuchte. Auf diesen Sondereinsätzen war Bäckman gefragt:

- **Internationale Grüne Woche** in Berlin vom 20. bis 29. Januar 2017
- **Karnevalsumzug** in Mainz am 27. Februar 2017
- **Tag des Deutschen Brotes** in Berlin am 16. Mai 2017
- **3. Kids Climate Conference** im Center Park, Hochsauerland, vom 23. bis 25. Juni 2017

Bei allen Sondereinsätzen wurde Bäckman vor Ort von engagierten Innungsbäckern unterstützt.

NEUER AUFTRITT, MODERNER BACKBUS

Wer so gefragt ist wie Bäckman, muss auch für den richtigen Auftritt sorgen. Deswegen wurde sein Internetauftritt rundum überarbeitet und erscheint nun im neuen Gewand unter **www.bäckman.de**. Dort erleben Besucher die schmackhafte Welt des Bäckers: Sie erfahren Wissenswertes über ausgewogene Frühstück und erhalten Tipps zum Backen und Spielen. Zudem finden Pädagogen speziell aufbereitete und spannende Arbeitsmaterialien für Grundschulen und Kitas und auch Eltern können sich inspirieren lassen.

Darüber hinaus haben Innungsbäcker die Möglichkeit, den neuen „Backbus“ zu mieten: Der Doppeldeckerbus tourt seit 2015 exklusiv zu Innungsbäckern, Innungen und Landesinnungsverbänden im ganzen Land – ausgestattet mit allem, was es zum Backen braucht. Unter Anleitung können Kinder darin selbst zu Bäckern werden. Im Berichtszeitraum wurde der bisherige gegen einen moderneren Bus ausgetauscht, erneut in Kooperation mit der Firma „Menü Partner“.

*Mit „Back dir deine Zukunft“
hat das Bäckerhandwerk die
erfolgreichste Nachwuchskampagne
eines Handwerks in Deutschland
ins Leben gerufen*



3.2 NACHWUCHSKAMPAGNE: BACK DIR DEINE ZUKUNFT

Mehr als 175.000 Facebook-Fans und täglich bis zu 30.000 Besucher auf der Internetseite: Mit „Back dir deine Zukunft“ hat das Bäckerhandwerk die erfolgreichste Nachwuchskampagne eines Handwerks in Deutschland ins Leben gerufen. Sie begeistert fürs Bäckerhandwerk – sowohl Lehrlinge als auch solche, die es werden wollen.

SEIT 2017:

NEUE STRATEGIE, MEHR ZIELGRUPPEN

Mit „Back dir deine Zukunft“ sind die Innungsbäcker auf einem guten Weg, neue Arbeitskräfte anzusprechen, zu gewinnen und zu halten. Um die Anforderungen auf dem Arbeitsmarkt zu meistern, ist die richtige, nachhaltige Strategie das A und O. Deswegen wurde die Kampagne 2017 von Grund auf überarbeitet.

„Back dir deine Zukunft“ spricht nun auch den internationalen Nachwuchs sowie die Betriebe selbst an. Zudem geht die Internetseite www.bddz.de mit der Zeit und passt sich ans Nutzerverhalten junger Menschen an. Zum Beispiel passen sich Inhalte grafisch an alle Endgeräte an, egal ob man die Seite auf dem Computerbildschirm oder dem Smartphone öffnet. Zudem ist sie nun

teilweise auch auf Englisch verfügbar und richtet sich an Jugendliche in Deutschland und der gesamten EU sowie zusätzlich an Geflüchtete und Quereinsteiger. Best-Practice-Beispiele, eine Stellenbörse und Tipps rund um die Ausbildung machen den Ein- und Aufstieg im Bäckerhandwerk schmackhaft.

Die zukunftsweisende Kampagnenstrategie ist auf die kommenden drei Jahre angelegt. Möglich wurde sie dank der Unterstützung der Landesinnungsverbände, Innungen, Innungsbäcker und BÄKO und der Firmen backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH, IREKS GmbH, MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen KG sowie der Lesaffre.

SCHIRMHERR DER NACHWUCHS- KAMPAGNE: CEM ÖZDEMİR

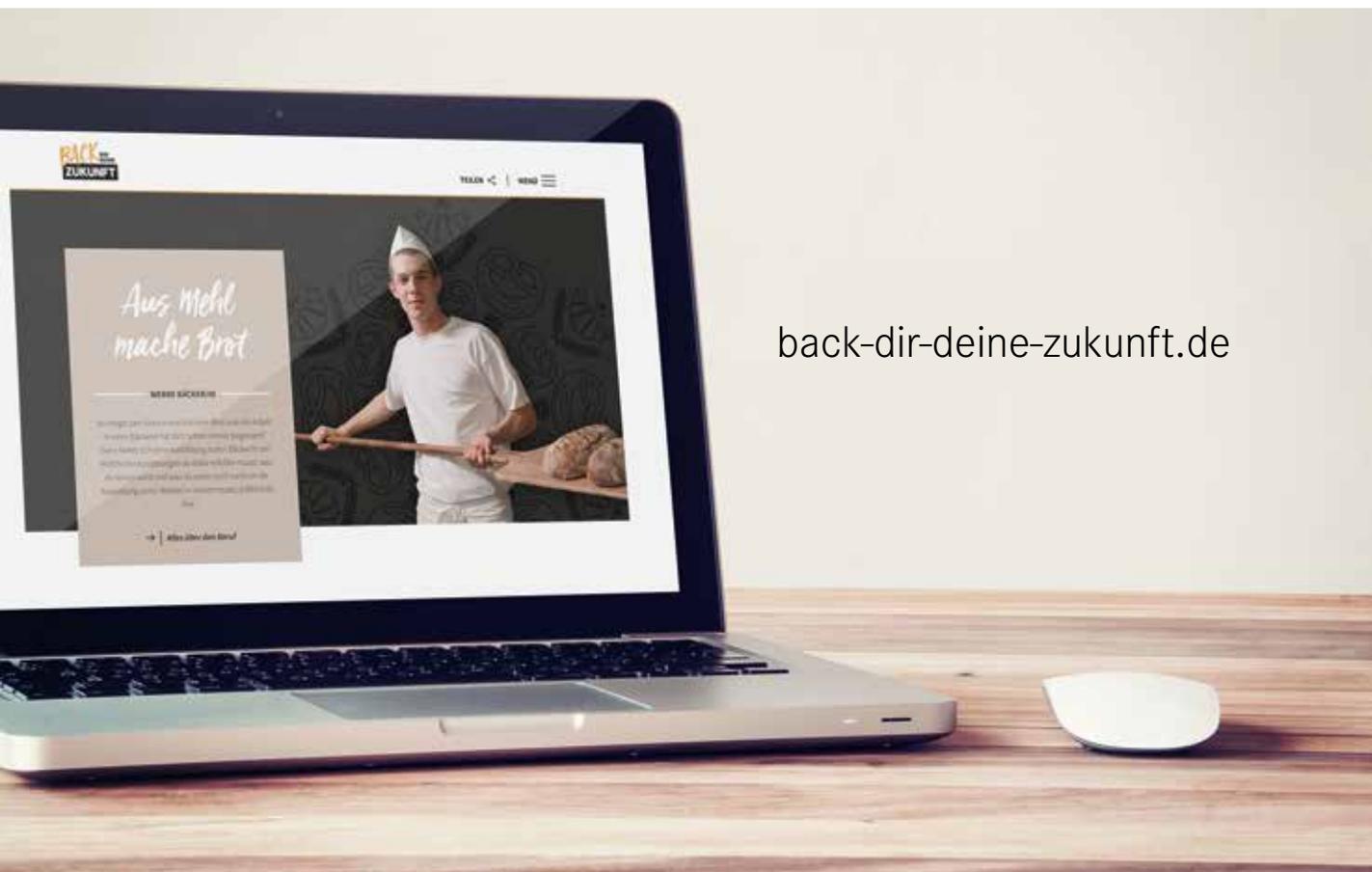
Zum Schirmherren der Nachwuchskampagne wurde beim Tag des Deutschen Brotes 2017 Cem Özdemir ernannt. Sein Engagement für die Integration von Jugendlichen prädestiniert ihn dafür. Özdemir übernimmt diese Funktion zusätzlich zu seiner Aufgabe als Botschafter des Deutschen Brotes.

3.3 IMAGEKAMPAGNE: AUS TRADITION. MIT LIEBE.

Beste Qualität, sonst nichts. Das ist das Versprechen der Innungsbäcker an die Verbraucher in Deutschland. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks macht sich dafür stark, dass dieses Versprechen wirksam angenommen wird. Mit der Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“ setzt sie Zeichen für meisterliches Handwerk und gelebte Tradition im Verbraucherdschungel. Das ist sowohl im Sinne des Konsumenten als auch im Interesse der Innungsbetriebe.

„WIR SIND INNUNGSBÄCKER“: BESTES ZEIGEN UND EINFACH FINDEN

Die Kampagne macht es Verbrauchern einfach, zwischen all den Discountern, Back-Shops und SB-Bäckern den Weg zu den besten Erzeugnissen zu finden. Dafür werben Betriebe mit dem traditionellen Bäcker-Wappen und der klaren Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“. So setzen sich die Innungsbäcker gezielt und selbstbewusst von der Konkurrenz ab, denn immer öfter verwenden Wettbewerber den Begriff „Bäcker“, obwohl sie nicht selbst produzieren. Mit dem Bäcker-Wappen bekennen sich die Innungsbäcker gleichzeitig auch nach innen zu ihrem Anspruch an höchste Produktqualität.



WWW.INNUNGSBÄCKER.DE



Deutscher Innungsbacker

WEIL ECHTES
HANDWERK
SCHMECKT!

Wir feiern unser Brot.

AUS TRADITION. MIT LIEBE.

30.000
BESUCHE IM
MONAT



Mit dem Internetauftritt **www.innungsbäcker.de** können sich Brotfans, Ernährungsinteressierte, Eltern und Familien unterhaltsam über das Bäckerhandwerk informieren. 2016 zählte der Auftritt im Schnitt 30.000 Besuche im Monat. Besonders beliebt sind die Rezepttipps sowie der „Bäckerfinder“. Im Berichtszeitraum hat sich gezeigt, dass www.innungsbaecker.de besonders bei haushaltführenden Frauen im Alter zwischen 28 und 55 gut ankommt.

28.000 FACEBOOK-FANS: REICHWEITE MEHR ALS VERDOPPELT

Sehr erfolgreich mit Kunden in Kontakt sind die Innungsbäcker auf Facebook: Die Zahl der Fans hat sich im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt, von 13.000 auf nun mehr als 28.000 Fans.

Die strategischen Werbemittel, die die Werbegemeinschaft den Betrieben zur Verfügung stellt, tragen die zentrale Botschaft „Deutsche Innungsbäcker. Aus Tradition. Mit Liebe“. Diese Aussage trägt vor Ort in den Bäckereien das Qualitätsversprechen immer wieder an Verbraucher heran. Die Werbegemeinschaft hilft Innungsbäckern auch

mit persönlicher Beratung dabei, die Kampagne auf sich maßzuschneidern und eine eigene Handschrift zu entwickeln.

FAST 52 PROZENT PLUS: WERBEMITTEL IMMER STÄRKER NACHGEFRAGT

Dass die Werbegemeinschaft den Bäckerbetrieben wirksam unter die Arme greift, zeigt die immer stärkere Nachfrage nach Werbemitteln. Von Juli 2016 bis Juni 2017 wurden 1.327 Werbemittel bestellt, im Vorjahreszeitraum waren es 876. Dies entspricht einer Steigerung von ca. 51,5%.

Auch der Aktionskatalog, ein Rundumservice des Aktionsbüros, hat sich bei vielen Bäckern etabliert, wenn es um die eigene Marketingstrategie geht. Zweimal pro Jahr fasst er zum Beispiel saisonale und besondere Marketinganlässe zusammen und zeigt, wie Innungsbäcker diese nutzen können, um auf sich und ihre Produkte aufmerksam zu machen. Anlässe sind etwa der Tag des Deutschen Brotes oder der Schulanfang. Das zeigt: Das Qualitätsversprechen der Innungsbäcker kommt an. Je strategischer geplant, desto nachhaltiger für die Zukunft des Handwerks.

3.4 PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT: INFORMIEREN UND VERTRAUEN STÄRKEN

Mit professioneller Kommunikation nach innen und außen gelingt es der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks, das Vertrauen der Öffentlichkeit in die Deutschen Innungsbäcker zu stärken und auszubauen. Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit hält Journalisten auf dem Laufenden, beantwortet Fragen und unterstützt sie bei ihrer Arbeit. Aktuelles, Ansprechpartner und Publikationen finden Journalisten unter www.baeckerhandwerk.de



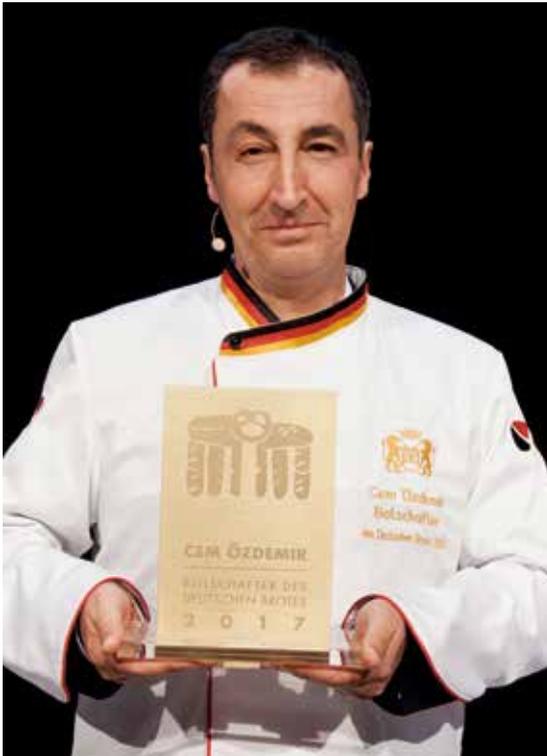
POLITISCHE INFORMATIONEN UND STELLUNGNAHMEN DES ZENTRALVERBANDES WERDEN VON DER WERBEGEMEINSCHAFT MEDIENWIRKSAM AUFBEREITET

Gezielte Pressearbeit und klassische Werbung flankieren die Aktivitäten rund um das Image des Bäckerhandwerks. Ein Beispiel hierfür ist die Verbraucheroffensive „Wir sind Innungsbäcker“.

Zudem hat die Werbegemeinschaft weitere Anlässe gezielt für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit genutzt: etwa den Tag des Deutschen Brotes oder die Grüne Woche. Die Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“ wurde Medienvertretern nahegebracht, zum Beispiel in Pressemitteilungen, Interviews, Fotos, Zitaten oder im direkten Kontakt mit den Redaktionen. Dieses Vorgehen steigert die Chancen, dass Innungsbäcker nicht nur auf Plakaten, sondern auch in der Berichterstattung so beschrieben werden, wie sie sind: als verlässliche Qualitätsanbieter mit Herz.

Ein besonderer Anlass war im März 2017 die Verleihung des Hanns-Lilje-Stiftungspreises an die Aktion „5.000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“, an der sich die Innungsbäcker beteiligen. Mit dem Preis ehrten kirchliche Stiftungen die Aktion, bei der Konfirmandengruppen in lokalen Bäckereien Brote backen und diese gegen Spenden abgeben. Auf diese Weise konnten bereits mehrere Bildungsprojekte für Kinder und Jugendliche unterstützt werden.

Für das kommende Jahr wirft ein weiterer Anlass seine Schatten voraus: die iba 2018 in München. Sie soll ebenfalls für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Innungsbäcker genutzt werden.



5. Tag des Deutschen Brotes am 16. Mai 2017 in Berlin



PRESSEARBEIT AUCH IN DEN BETRIEBEN

Damit die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit auch auf lokaler Ebene und durch die Betriebe selbst vorangetrieben werden kann, inspiriert die Werbegemeinschaft Innungsbäcker zu immer neuen Ideen und liefert dazu auch gleich professionell konzipierte Kommunikationsinstrumente.

Dazu gehören etwa der Aktionskatalog mit sehr unterschiedlichen Werbeideen sowie Aktionskonzepte mit den passenden Werbemitteln. Das können zum Beispiel professionell gestaltete Plakate sein, die individuell auf den eigenen Betrieb angepasst werden können. Darüber hinaus bietet die Werbegemeinschaft Imagefilme rund um die Backbranche, stellt eine Stellenbörse zur Verfügung und unter-

stützt Betriebe mit dem Messeservice bei der Darstellung auf Branchentreffen. Hinzu kommt, dass sich Betriebe online auf Facebook an Kampagnen beteiligen können, beispielsweise an der Kampagne „Back dir deine Zukunft“.

Kurzum: Die Werbegemeinschaft unterstützt Betriebe überall in Deutschland bei der Eigenwerbung und beim Auftritt in den Medien und will Kunden fürs Bäckerhandwerk begeistern. Darüber hinaus informiert die Werbegemeinschaft Medien und Verbraucher im Internetportal **www.innungsbäcker.de**: Die Website setzt sich im Magazin-Stil mit spannenden, relevanten und kritischen Themen rund um das Bäckerhandwerk auseinander.

4/ **GENUSS BRAUCHT KÖNNEN** *Aus Meisterhand*

Für die deutschen Innungsbäcker hört Qualifizierung niemals auf. Deswegen investieren sie in die Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks und in den ADB-Verbund. Diese bieten Fachseminare, Aufstiegsfortbildungen, Studiengänge – und bei der einzigartigen Fortbildung zum Brot-Sommelier trainieren sogar Meister weiter auf allerhöchstem Niveau.





KAPITEL IV

FORTBILDUNG: GEMEINSAM FÜR QUALITÄT – HEUTE UND MORGEN

Die deutschen Innungsbäcker sorgen dafür, dass höchste Ansprüche an die Qualität ihrer Erzeugnisse erfüllt werden – heute und auch in Zukunft. Gezielte Fortbildung ist dafür das A und O. Gut, dass das Deutsche Bäckerhandwerk auf ein optimales Qualifizierungs-Netzwerk zurückgreifen kann: mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, der Bundesakademie aller Bäckerverbände und vielen weiteren Akademien und Fachschulen im ADB-Verbund. In diesem Netzwerk haben die Innungsbäcker 2016 erneut gemeinsam Akzente gesetzt.



4.1 DIE AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

Koordinator der Bildung im Bäckerhandwerk ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks, eine gemeinsame Bildungseinrichtung der Landesinnungsverbände. Sie hat ihren Sitz im Weinheimer Waldschloss in der Metropolregion Rhein-Neckar.

WEITERBILDUNGEN 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/-innen im Lebensmittelhandwerk“ ausgebildet. 2016 erfolgte dies erstmalig nach der neuen und bundesweit einheitlichen Prüfungsverordnung, die vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und vom ADB-Verbund initiiert und begleitet wurde.

Fachbezogene, berufsbegleitende ADB-Studiengänge ergänzen das Bildungsangebot: etwa zum Ernährungsberater im Bäckerhandwerk, zur Verkaufstrainerin oder zur Filialmanagerin ADB. Ebenfalls zum Angebot gehören zahlreiche Tages- und Mehrtagesseminare.



Großen Anklang im Berichtszeitraum fanden die fachpraktischen Seminare über den Einsatz von Crémekochern in der Bäckerei, die Besonderheiten französischer Mehle, die Herstellung und Verwendung von Weizensauerteigen, die Herstellung von glutenfreien Backwaren, die traditionelle Herstellung von Berlinern, Käsekuchen und Stollen sowie die Produktion besonderer Hochzeitstorten. Sehr beliebt waren auch die Veranstaltungen zum Hygienemanagement und die Spezialfortbildungen für Teigmacher und Ofenführer.

Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare waren die Warenpräsentation, die effiziente Herstellung von Bäckersnacks und die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten. Führungskräfte konnten in Weinheim ihre Kompetenzen in Neurowissenschaften im Verkauf, Konfliktmanagement, Körpersprache, Kassen- und Bezahlssystemen, Zukunftsstrategien oder Vertriebschancen im Internet weiterentwickeln.

IN WEINHEIM LERNEN: VON DEN BESTEN BÄCKERN UND KONDITOREN DER WELT

Auch Spezialseminare gehören 2016 zum Angebot in Weinheim. Dazu zählten zum Beispiel die Seminare mit dem Kultbäcker **Peter Kapp** und das Seminar „Cake Decoration“ mit **Bettina Schliephake-Burchardt**, bekannt als Jurymitglied der Sendung „Das große Backen“. Ebenfalls zum

Angebot zählten das Seminar mit „Deutschlands bestem Weihnachtsbäcker“, der Bäckerei Klingelhöfer, und das Schokoladenseminar mit **Eveline Wild**, bekannt als Jurorin der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“.

Ein Highlight war die ausgebuchte Seminarreihe „Die besten Bäcker der Welt“. Mit Stolz und Leidenschaft teilten internationale Profis ihr Wissen. Zu ihnen zählten: der königliche Hofkonditor **Günther Koerffer** aus Schweden, die russische Pâtissière **Nina Tarasova** aus St. Petersburg, der Weltkonditor des Jahres 2015, **Bernd Siefert** aus Deutschland, der Brotkünstler **Josep Pascual Aguilera** aus Spanien, der Plunderweltmeister **Peter Yuen** aus den USA, Starbäcker **Jimmy Griffin** aus Irland sowie die französischen Backwarenkünstler **Dominique Genty**, **Philippe Hermenier** und **Daniel Rebert**.

SOMMELIERS FÜR BROT – UND NEU FÜR SCHOKOLADE

Sehr erfolgreich ist auch die einzigartige Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier bzw. zur geprüften Brot-Sommelière. Sie wurde 2015 mit dem Ziel ins Leben gerufen, absolute Brotexperten auszubilden und sie in die Lage zu versetzen, ihr Wissen gegenüber Kunden und Medien professionell darzustellen. Konzipiert wurde der Kurs als berufsbegleitendes Modul-Seminar auf



Sehr erfolgreich ist auch die einzigartige Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier bzw. zur geprüften Brot-Sommelière

allerhöchstem Niveau. Er richtet sich ausschließlich an Bäckermeister. 2016 konnten 15 Absolventen nach erfolgreicher Prüfung ihre Diplome der Handwerkskammer entgegennehmen.

Aufgrund der hohen Nachfrage wurde Anfang 2017 eine ähnlich hochwertige Fortbildung für Konditoren gestartet. Gemeinsam mit der Chocolate Academy Köln werden erstmals Schokoladen-Sommeliers ausgebildet.

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. Schon seit 2010 können Bäcker aus aller Welt ein vierwöchiges Programm in englischer Sprache belegen, in dem die wichtigsten Bäckerei- und Konditoreiprodukte des Landes vermittelt werden. So auch 2016. Highlight war ein Seminar in Japan, das Anfang 2017 vom Weinheimer Team an einer Partnerschule in Tokio gegeben wurde. Die Resonanz hätte besser nicht sein können.

AUSGEBUCHTE NEUAUFLAGE DES WEINHEIMER BROTFORUMS

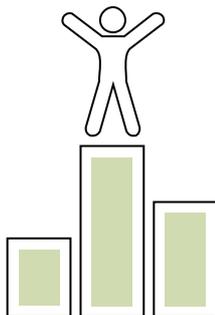
Auch das restlos ausgebuchte „2. Weinheimer Brotforum“ begeisterte im März 2017 insgesamt 120 Gäste aus Deutschland und angrenzenden Ländern. Zu ihnen gehörten überwiegend Inhaber namhafter Bäckereien mit hoher Brotkompetenz. Ihnen wurde die „Zukunft des Brotes“ in allen Facetten aufgezeigt. Zu den Referenten gehörten **Prof. Dr. Thomas Becker** (Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München), **Klaus Fritsch** (Fritsch Holding AG), **Prof. Michael Kleinert** (ZHAW, Wädenswil/Schweiz), **Peter Kapp** (Artisan Boulanger), **Prof. Dr. Thomas Vilgis** (Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz), **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder** (Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur in Regensburg), **Prof. Dr. Peter Stehle** (Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften in Bonn), **Sebastian Däuwel** (Die Brotpuristen in Speyer), **Heiner Kamps**, der seinerzeit die bekannte Bäckereikette aufgebaut und später verkauft hat, sowie der Direktor der Akademie, **Bernd Kütscher**.

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, die seit mehr als 50 Jahren in Weinheim ausgetragen wird – mit dem Ziel, die Elite des Handwerks zu fördern.

Die beiden Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft werden im Anschluss vom Weinheimer Team intensiv auf die Europameisterschaft der Bäckerjugend vorbereitet: die UIBC International Championship of Young Bakers, die vom Bäcker- und Konditorenweltverband UIBC ausgeschrieben wird. 2017 fand der Wettbewerb in Lyon statt. Den Erfolg des deutschen Teams belegten die Sonderpreise in den Kategorien „Bestes Kleingebäck“, „Bestes Sandwich“ und „Bestes Schaustück“ für die deutsche Teilnehmerin Jacqueline Derichs sowie für das „Beste Hefeteiggebäck“ für ihren Teamkollegen Florian Siegel.

Der Wettbewerb zeigte erneut die Stärke des deutschen Bäckernachwuchses. Zur Erinnerung: 2016 gewann die Deutsche Teilnehmerin Tanja Angstenberger den Gesamtwettbewerb, während ihr Teamkollege Stavros Evangelou zahlreiche Sonderpreise abräumte. Austragungsort war Weinheim.



4.2 DIE ADB-PARTNER

Die deutschen Innungsbäcker sind in Sachen Aus- und Fortbildung bestens aufgestellt. Denn die Bundesakademie Weinheim ist – zusätzlich zu ihren eigenen Aktivitäten – gleichzeitig das Zentrum des ADB-Verbundes, des Verbundes der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Dieser setzt sich aus den Akademien, Fachschulen und weiteren Bildungsaktivitäten der Landesinnungsverbände zusammen. Im Berichtszeitraum engagierte sich der ADB-Verbund wie folgt:

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 Geflüchteten sowie deren Ausbildung. Zudem unterstützt es Betriebe dabei, Geflüchtete auszubilden und als Azubis einzustellen. Die Bäckerfachschule Hannover hat ihr Seminargeschäft weiter ausgebaut und führte zudem zwei Meisterkurse pro Jahr durch. 2017 startete erstmalig ein Verkaufsleiter-Lehrgang. Hamburg und Hannover gemeinsam veranstalteten überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen mit rund 700 Auszubildenden.

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** betreute 14 Erfahrungsaustausch-Kreise, kurz ERFA-Kreise. Das macht ihn erneut zu einem der größten ERFA-Kreis-Betreiber Deutschlands, sei es für Großbetriebe, Produktionsleiter, Verkaufsleiter oder das Marketing. Im vergangenen Jahr veranstaltete der Verband praxisorientierte Fachseminare für insgesamt bis zu 200 Teilnehmer.

Ein Highlight war die Verleihung des Zacharias-Kommunikationspreises für seine Öffentlichkeitsarbeit.



Bei zwei Großveranstaltungen zu Betriebswirtschaft und Öffentlichkeitsarbeit war die Resonanz mit mehr als 130 Teilnehmern überaus groß. Der Verband hat den Anspruch, auch zukünftig für alle Innungsmitglieder in allen Bereichen rund um das Bäckerhandwerk kompetenter Ansprechpartner zu sein.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** veranstaltete 2016 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 XXL-Seminar statt. Zudem lag ein Fokus auf Umschulungslehrgängen, die Fachverkäufer auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten. Eine Umschulung zum Bäcker ist in Vorbereitung.

Seit Januar 2016 fördert das „Trainingscenter Bäckerhandwerk“ Lehrgangsteilnehmer individuell. Zudem startete 2017 eine Berufsorientierung für Geflüchtete, um dem Bäckerhandwerk junge Fachkräfte mit Grundkenntnissen zu vermitteln. Im Sommer 2017 werden neue Unterrichtsräume, ein Snackschulungsraum und eine Innovationsbackstube in Betrieb genommen.

An der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen** wurden erneut alle Auszubildenden des Bäckerhandwerks aus Sachsen und Sachsen-Anhalt im Rahmen der überbetrieblichen Lehrunterweisung geschult. Sehr gute Ergebnisse erzielten sie insbesondere im Meisterstudienkurs. 2016 war die Prüfungsbeste des gesamten sächsischen Handwerks eine Bäckermeisterin.

Zudem engagierte sich die Akademie Sachsen stark in der Arbeit mit Geflüchteten. Sie veranstaltete Kurse und Tests, um Geflüchtete reibungslos ins Bäckerhandwerk zu integrieren. Diese Programme werden 2017 weitergeführt. Das Seminarprogramm stand 2016 unter dem Trendthema „Bäcker-Gastronomie“: Dazu fanden Seminare statt, angefangen von einfachen Kursen zu belegten Broten bis hin zu einem Seminar mit Starkoch Johann Lafer.

Die **ADB Württembergische Bäckerfachschule** veranstaltete ebenfalls 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 die Produktionsseminare, die das Getreide

und dessen Verarbeitung in den Mittelpunkt stellten. 32 Teilnehmer besuchten den Vollzeitmeisterkurs und hatten so die Möglichkeit, eine Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks anzuschließen. Darüber hinaus wurden aus dem gesamten Verbandsgebiet 970 Bäcker bzw. Bäckereifachverkäufer im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung geschult.

Die **ADB Berlin-Brandenburg** veranstaltete überbetriebliche Unterweisungen für Bäcker und Bäckereifachverkäufer. Zu den Teilnehmern gehörten auch Insassen der JVA Tegel. Hinzu kamen ein Verkaufsleiterkurs, zwei Vorbereitungslehrgänge zur Bäckermeisterprüfung sowie 38 Seminare und Workshops zur Weiterbildung und zur Integration von Geflüchteten. Besonders rege wurde die Vorbereitung auf die Gesellen- und Abschlussprüfungen genutzt.

2016 wurde nach zwei Jahren erfolgreich das Projekt zur Erwachsenengerechten Ausbildung (EGA-Projekt) mit der Bundesagentur für Arbeit beendet. Außerdem bot die Akademie gemeinsam mit dem „Berliner Netzwerk Berufspraxis“ Workshops für Jugendliche an und nahm für die Nachwuchswerbung an Messen teil. Erstmals gab sie im September 2016 beim „Willkommenstag für neue Azubis“ Einblicke in die überbetriebliche Unterweisung, Seminar- und Weiterbildungsangebote sowie Chancen im Bäckerhandwerk.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach ist die Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden und setzt ihren Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang fanden 2016 sowohl praktische Back-, Verkaufs- und Hygieneseminare sowie 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.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest** veranstaltete die gesamte betriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen in ihren modernen Backstuben und Lehrräumen in Weiterstadt und Kassel. Zudem übernahm sie die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Insassen der Justizvollzugsanstalt Kassel I. Hinzu kamen Betriebsberatungen, Fachseminare und die Betreuung von



ERFA-Kreisen. Die ADB Südwest betreute darüber hinaus 48 hessische Bäckereien in Sachen Sicherheitstechnik. Die Leistungswettbewerbe der Hessischen Bäckerjugend fanden in den Lehrbackstuben in Kassel und 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 2016 waren es 4.535 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen sowie 2.680 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 2016 in Weinheim die Sitzung der Delegierten statt.



In der **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham fanden Kombikurse sowie 52 Lehrgänge der überbetrieblichen Unterweisung für Bäcker und Fachverkäufer statt. In den Kombikursen wurden insgesamt 47 Teilnehmer geschult. In den überbetrieblichen Unterweisungen waren es 649 Lehrlinge. Aufgrund der baulichen Erweiterung und Modernisierung fanden im Akademiegebäude nur die Seminare Verkauf und Mitarbeiterführung statt. 16 Schulungen für Fachverkäufer wurden direkt in Betrieben veranstaltet. 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. Zudem setzte sie ihr Engagement fort und betreute erneut Lehrlingsaustausche zwischen der Bretagne und Bayern.



Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West** setzt sich aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim zusammen. Sie veranstaltete am 8. und 9. Mai 2016 in Wiesloch die jährliche betriebswirtschaftliche Tagung.

Der **Bäckerinnungsverband Saarland** veranstaltete im Jahr 2016 Fachseminare für Mitarbeiter zur konstruktiven Konfliktlösung, zum professionellen Vertrieb und zu Kundengesprächen sowie zur Führung und Zusammenarbeit im Team. Im Fokus standen neben praxisorientierten Lehrgängen die Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und Kundenansprache.

*Mit der Bundesakademie Weinheim
und den weiteren Bildungseinrichtungen
im ADB-Verbund ist das Deutsche
Bäckerhandwerk glänzend aufgestellt*



5/ GENUSS ZEIGT HERZ *Und Ideen*

Für die deutschen Innungsbäcker ist das Backen mehr als ein Beruf. Es ist eine Berufung. Die Handwerkstradition und das „Wir“ werden seit Jahrhunderten in Vereinen gepflegt – und diese Leidenschaft inspiriert zu immer neuen Back-Kreationen. Kein Wunder, dass deutsches Brot rund um den Globus so beliebt ist.





KAPITEL V

WEITERE ORGANISATIONEN

**Miteinander und füreinander:
Die deutschen Innungsbäcker machen
sich stark für die Tradition und
die Zukunft ihres Handwerks.
Das geschieht in unterschiedlichen
Organisationen.**

5.1 DAS DEUTSCHE BROTIINSTITUT: BESTES IN ALLER MUNDE

Aus IQBack wurde das Deutsche Brotinstitut:
Seit dem 18. Oktober 2016 sorgt das Deutsche
Brotinstitut e. V. für die Qualitätssicherung von
Backwaren. Neben der Qualitätsprüfung von
Produkten wird es künftig auch weitere Projekte



und Initiativen rund um das Brot anstoßen und begleiten. Das Deutsche Brotinstitut will damit eine Brücke zu allen schlagen, denen an der Deutschen Brotkultur gelegen ist – und daran, Brot wieder in alle Munde zu bringen. Rund um das Deutsche Brotinstitut informiert seit Mai 2017 der Internetauftritt www.brotinstitut.de

Im Berichtszeitraum lief die Arbeit jedoch auch noch unter dem Namen IQBack. Es bewertete für die Bäckerinnungen Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Teilnehmende Innungsmitglieder nutzten IQBack zur freiwilligen Selbstkontrolle und als Qualitätssiegel.

20.000 PRODUKTE UNTER DER LUPE

Im Jahr 2016 begutachtete das IQBack knapp 20.000 Produkte. Die Kriterien waren wie immer streng: Ein Produkt wurde 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 „sehr gut“ sein.

Um das Niveau konsequent hochzuhalten, wurden Abweichungen in der Qualität aber nicht nur festgestellt, sondern es wurden auch Verbesserungsvorschläge gemacht – mithilfe einer Prüfsoftware, die speziell für das IQBack entwickelt wurde.



SERIOSITÄT DANK WISSENSCHAFTLICHER BEGLEITUNG UNTERSTRICHEN

Auch 2016 begleitete ein wissenschaftlicher Beirat die Arbeit des IQBack. Er verantwortete die Qualität der Prüfergebnisse, und die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden bestätigt nach wie vor die Qualität auf jedem Zertifikat. Der wissenschaftliche Beirat tagte im Jahr 2016 dreimal. Ihm gehören an (Stand Mai 2017):

- **Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser**, TU Berlin
- **Prof. Dr. Thomas Becker**,
TU München, Vorsitzender des Beirates
- **Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer**,
Max Rubner-Institut, Detmold
- **Prof. Michael Kleinert**,
ZHAW Wädenswil/Schweiz
- **Prof. Dr. Peter Stehle**,
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
- Präsident **Michael Wippler**, Zentralverband
- Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider**,
Zentralverband
- Direktor **Bernd Kütscher**,
Bundesakademie Weinheim/IQBack

ERGEBNISSE DER BROT-PRÜFUNGEN 2016

Brote gesamt	12.583	100%
Sehr gut	6.106	48,5%
Gut	5.013	39,8%
Nicht prämiert	1.464	11,7%

Von den 6.106 als „sehr gut“ bewerteten Broten schafften dies 876 Brotsorten zum dritten Mal in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

ERGEBNISSE DER KLEINGEBÄCK-PRÜFUNGEN 2016

Kleingebäcke gesamt	4.322	100%
Sehr gut	2.363	54,7%
Gut	1.593	36,9%
Nicht prämiert	366	8,4%

Von den 2.363 als „sehr gut“ bewerteten Kleingebäcken schafften dies 387 zum dritten Mal in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

ERGEBNISSE DER STOLLEN-PRÜFUNGEN 2016

Stollen gesamt	2.946	100%
Sehr gut	1.579	53,6%
Gut	1.090	37%
Nicht prämiert	277	9,4%

Von den 1.579 als „sehr gut“ bewerteten Stollen schafften dies 270 zum dritten Mal in Folge. Sie wurden deshalb mit „Gold“ ausgezeichnet.

BROT-TEST-APP: BESTE BROTE EINFACH FINDEN

Kunden finden Backwaren, die als „sehr gut“ und „gut“ beurteilt wurden, in der kostenfreien Brot-Test-App (Suchbegriff in den App-Stores ist „brot-test“). Einen weiteren Nutzwert bietet der Bäckerei-Finder auf der Internetseite **www.brotinstitut.de**: Er hilft Kunden bei der Suche nach geprüftem Brot. Für die ausgezeichneten Bäckereien lohnt es sich also, die Adressen ihrer Filialen einzugeben, bei denen das Brot erhältlich ist.

TESTS STÄRKEN WAHRNEHMUNG DER BETRIEBE

Mehr als 70% aller Tests im Jahr 2016 fanden öffentlich statt – etwa in Einkaufszentren, Banken oder auf Marktplätzen. Fast immer berichten regionale Medien darüber und leisten dadurch wertvolle Öffentlichkeitsarbeit für die Betriebe. Die Ergebnisse sind auch auf **www.brotinstitut.de** nachzulesen. Dies verstärkt den positiven Effekt der Prüfung für die Teilnehmer zusätzlich.



5.2 ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

DIE ZUSATZRENTE FÜR BÄCKER – DAMALS UND HEUTE

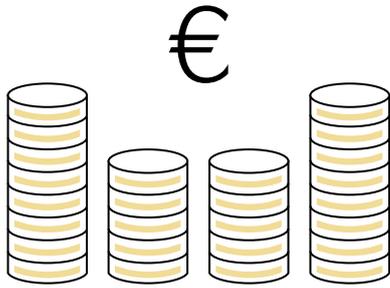
Die Zusatzversorgungskasse (ZVK), die 1970 gegründet wurde, hat die Aufgabe, bestehende Ansprüche auf eine Zusatzrente für Beschäftigte des Deutschen Bäckerhandwerks zu erfüllen. Sie befindet sich heute in Abwicklung, weil im Jahr 2002 der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) die betriebliche Altersvorsorge neu geregelt haben. Anlass dafür war das neue Altersvermögensgesetz. Die Betriebe des Bäckerhandwerks sind seither von der Beitragspflicht an die ZVK befreit. Neue Ansprüche können daher nicht mehr geltend gemacht werden.

Die notwendigen Voraussetzungen sind in der von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigten Satzung sowie den gleichfalls genehmigten Allgemeinen Versicherungsbedingungen (AVB) geregelt.

ANSPRÜCHE VON MEHR ALS 16.000 RENTNERN

Insgesamt wurden im Jahr 2016 Rentenzahlungen in Höhe von mehr als 6 Mio. € geleistet. Zum 31. Dezember 2016 hatten 16.254 Personen Rentenansprüche gegenüber der ZVK. Davon waren 11.065 Frauen und 5.189 Männer.

Insgesamt sank die Zahl der Rentempfänger im Jahresverlauf. Zu Jahresbeginn 2016 hatten noch 16.790 Personen Ansprüche. Bis Jahresende fielen 746 weg, weil sie entweder verstarben oder



sich die Rechtsgrundlage änderte. Dafür kamen 364 neue Rentempfänger hinzu. Weitere 154 Rentempfänger nutzten die Möglichkeit, Beihilfen zur Altersrente in Höhe von bis zu 15 € monatlich abzufinden. 15.848 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 406 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung.

SATZUNG GEÄNDERT UND GUIDO ZEITLER NEUER AUFSICHTSRAT

Am 3. Mai 2017 fand in Köln die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der geprüfte Jahresabschluss 2016 mit Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung wurde einstimmig genehmigt. Darüber hinaus wurde dem Vorschlag des Aktuars zugestimmt, keine Zuteilung der Bewertungsreserven an die Versicherten vorzunehmen. Außerdem wurde Guido Zeitler neu in den Aufsichtsrat gewählt. Er folgte auf Burkhard Siebert.

Des Weiteren beschlossen die Delegierten eine Änderung der Satzung. Diese war aufgrund einer Prüfung der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht vom 30. Januar bis zum 1. Februar 2017 notwendig geworden. Konkret wurde § 11 Nr. 6 dahingehend geändert, dass der Vorstand zwar berechtigt ist, an Sitzungen der Mitgliederversammlung teilzunehmen, aber nur auf Anforderung des Aufsichtsrates an den Aufsichtsratssitzungen. Der Grund für diese Änderung war, dass der Aufsichtsrat die Möglichkeit haben muss, uneingeschränkt Entscheidungen zu treffen. Außerdem wurde § 16 Nr. 3 geändert. Dabei handelt es sich jedoch um nicht mehr als eine redaktionelle Verdeutlichung.

STABILITÄT SICHERN, VERBINDLICHKEITEN ERFÜLLEN

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 2,3%. Die erforderliche Änderung des technischen Geschäftsplanes wurde von der BaFin genehmigt.

Auch künftig wird die Kasse Herausforderungen im Markt souverän meistern. Dazu zählen 2017 etwa wichtige Wahlen und weitere Ereignisse, die sich auf die Kapitalmärkte auswirken könnten. Die größten Risiken liegen in geopolitischen Faktoren (Naher Osten, Ukraine, Flüchtlingsproblematik und Nordkorea) sowie in politischen und ökonomischen Spannungen in Europa und den unwägbareren Auswirkungen der US-Präsidentenwahlen. Besonders der Fortbestand der europäischen Währungsunion wird das Geschehen an den Renten-, Währungs- und Aktienmärkten bestimmen. Es ist also mit ansteigenden Volatilitäten zu rechnen.

Auch wenn die konjunkturelle Stimmung so gut ist wie seit Jahren nicht mehr und die Märkte – anders als früher – mit großen Kurvenauschlägen auf politische oder wirtschaftliche Vorfälle reagieren, muss vorsichtig agiert werden. Die Kasse hält daher an ihrem bewährten Modell fest: Handeln und investieren mit Augenmaß ohne hektisches Überreagieren.

Die finanzielle Leistungsfähigkeit der ZVK ist jedenfalls nicht gefährdet. Die Ergebnisse der Prognoserechnung 2016 sowie der Stresstest 2017 zeigen, dass die ZVK über eine solide Finanzausstattung, Liquidität und Solvabilität verfügt.



Der Verkauf vor Ort sowie die Qualität der Backprodukte sind wesentliche Alleinstellungsmerkmale

5.3 FÖRDERUNGSWERK FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Qualifizierte Mitarbeiter im Bäckerhandwerk fördern – das ist die Aufgabe des Förderungswerks für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Insbesondere für die Aus- und Weiterbildung macht sich das Förderungswerk stark. Gegründet wurde es im Jahr 1970. Seit 2003 ist das Förderungswerk in allen 16 Bundesländern aktiv.

HOHE STANDARDS HALTEN, INDIVIDUELLE ENTWICKLUNG FÖRDERN

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

Im Zentrum ihrer Arbeit stehen die fachlich ausgebildeten Mitarbeiter. Denn 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 mit Billigketten.

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

UNTERSTÜTZT VON ALLEN BETRIEBEN

Alle Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks werden zur Beitragsleistung herangezogen – unabhängig von ihrer 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.

MEHR ALS 5 MIO. EURO FÜR DIE BILDUNG

Im Jahr 2016 betragen die Beitragseinnahmen 5.270.930,76 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 16.653,60 € und weitere Erträge in Höhe von 386,88 €.

Wie die eingegangenen Beiträge aufgeteilt werden, entscheidet jährlich die Mitgliederversammlung. Sie fand am 3. Mai 2017 in Köln statt. Auf ihren Beschluss hin wurden im Jahr 2017 521.862,03 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e. V. Hamburg ausgeschüttet. 4.355.353,23 € gingen an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände.

5.4 KARL-GRÜSSER- UNTERSTÜTZUNGSVEREIN E. V.: FÜREINANDER EINSTEHEN.

Solidarität wird unter den Innungsbäckern großgeschrieben. Aus diesem Grunde unterstützt der gemeinnützige Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V. Menschen, die dem Bäckerhandwerk nahestehen und die Hilfe gut gebrauchen können. Das sind zum Beispiel aktive Bäcker und deren Ehepartner, Bäcker im Ruhestand und alle, die sich für die Tradition des Handwerks starkmachen. Ihnen bietet der Verein finanzielle Unterstützung, sei es einmalig oder mehrmals.

Ende Mai 2016 konnte der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein vier Betrieben helfen, die vom Hochwasser betroffen waren. Ihnen wurde die Auszahlung von Spendengeldern für den Wiederaufbau zuteil. Am 5. Juni 2016 fand in Münster die Mitgliederversammlung statt. Außerdem engagierte sich der Verein auch im vergangenen Jahr, wie schon in den Jahren zuvor, für zwei Rentner, die als sogenannte „Härtefälle“ gelten, weil sie keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse haben. Sie erhielten insgesamt 368,14 €.

5.5 DEUTSCHER BÄCKERKEGLERBUND

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



AKTIV IN BUND, LÄNDERN UND REGIONEN

Im Berichtszeitraum hat sich die Anzahl der Landesverbände von drei auf zwei reduziert. Der Landesverband Hessen wurde zum Jahresende 2016 aufgelöst. Jedoch kegeln regionale Clubs aus Hessen, Württemberg und Rheinland-Pfalz auch ohne Landesdach weiter, angesiedelt beim DBKB.

61. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT

Die 61. Deutsche Meisterschaft fand vom 2. bis 3. Juli 2016 in Ettlingen statt und wurde vom DBKB ausgerichtet. Es nahmen 10 Herren- und 3 Seniorenmannschaften teil. Im Einzel traten 64 Herren und 8 Damen gegeneinander an. Die Ergebnisse fielen wie folgt aus:

Herrenmannschaft

1. Heidelberg
2. Ettlingen Albtal
3. Viernheim

Seniorenmannschaft

1. Kempten
2. Heidenheim
3. Grünstadt

Herreneinzel

1. Dieter Ockert, Ettlingen Albtal
2. Andreas Tippl, Heidelberg
3. Tobias Lacher, Heidelberg

Senioren A

1. Heinrich Pivec, Spremberg
2. Dudas Erne, Viernheim
3. Ewald Heinle, Kempten

Senioren B

1. Hans Peter Wössner, Ettlingen Albtal
2. Ulf Daxkobler, Wolfach
3. Willi Stroh, Grünstadt

Dameneinzel

1. Etel Babutzky, Viernheim
 2. Silke Walter, Bensheim
 3. Karin Kruse, Weiden
-

Parallel zur Deutschen Meisterschaft fand auch ein Ländervergleich statt. Dabei wurden die sechs besten Spieler jedes Landes ausgewählt.

Die Ergebnisse:

1. Baden: 2.929 Leistungspunkte (LP)

2. Bayern: 2.712 LP

3. Hessen: 2.700 LP

4. Württemberg: 2.541 LP

5. Rheinland-Pfalz: 2.432 LP

WOLFGANG NUSSBAUMER UND DIETER LACHMANN IN FUNKTIONEN BESTÄTIGT

Die Jahreshauptversammlung des DBKB fand am 2. April 2017 in Bensheim statt. Bei den Wahlen wurden Schriftführer Wolfgang Nußbaumer sowie Dieter Lachmann als stellvertretender Schriftführer und stellvertretender Sportwart wiedergewählt. Zudem gedachte Präsident Helmut König gemeinsam mit allen Teilnehmern dem verstorbenen DBKB-Ehrenmitglied Bernd Gralla aus Berlin.

5.6 DEUTSCHER BÄCKER-SÄNGERBUND: DIE STIMMEN DES HANDWERKS

Wenn Bäcker gemeinsam im Chor auf der Bühne singen, berühren sie nicht nur die Zuhörenden. Mit jedem Auftritt pflegen sie ihre fast 140 Jahre alte Tradition und leben mit Engagement die Sangeskultur des Bäckerhandwerks im ganzen Land.

SINGEN, BACKEN, TRADITION LEBEN

1925 haben sich die Chöre zum Deutschen Bäckersängerbund zusammengetan. 2017 gehörten dazu insgesamt 40 Bäckerchöre. Ihre Zahl ist im Vergleich zum Vorjahr um fünf Mitgliedschöre

gesunken, da die Traditionssänger aus Dortmund, Duisburg, Erlangen, Hamburg und Hildesheim ihr Engagement beendet haben – teils aus Altersgründen, teils weil Innungsbezirke zusammengelegt wurden.

Vier Bäckerchöre feierten im Berichtszeitraum besondere Jubiläen: Seit 125 Jahren bestehen der Bäckergesangsverein Fürth (gegründet 1891), der Chor der Bäckerinnung Braunschweig (gegründet 1892) sowie der Bäckermeister-Gesangsverein Bremen (gegründet 1892). Der Chor der Bamberger Bäcker beging sein 115-jähriges Bestehen (gegründet 1902).

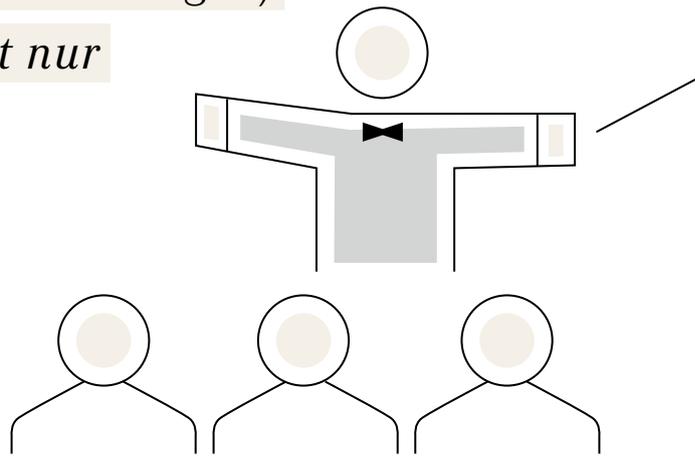
40 CHÖRE FÜR 5.000 BROTE

Zudem unterstützten die deutschen Bäckersänger 2016 die Aktion „5.000 Brote“. Dabei backen Konfirmanden der Evangelischen Landeskirchen in ganz Deutschland Brote für gute Zwecke – und Bäckerbetriebe öffnen ihre Backstuben. Für die Bäckerchöre, die Bäckerinnungen und die Kirchen ist die Aktion ein Glücksfall: Sie stärkt das soziale Engagement bei Jugendlichen, das Bäckerhandwerk kann sich positiv darstellen, Eltern und Angehörige sind stolz auf den Nachwuchs und auch Gottesdienste werden wieder besucht. Die Spendensumme und das Engagement fanden Anklang in der Presse und wurden bei einer Preisverleihung der EKD besonders gewürdigt. Daher plädieren die Bäckersänger dafür, die Aktion ökumenisch auszubauen.

AUSTAUSCH MIT DEN SÄNGERN DER DIENSTLEISTUNGSBETRIEBE

Im Berichtszeitraum fand ein reger Austausch mit dem Sängerbund der Dienstleistungsbetriebe statt, um Wege für eine mögliche Zusammenarbeit auszuloten und gemeinsame Aktionen zu planen.

*Wenn Bäcker gemeinsam
im Chor auf der Bühne singen,
berühren sie nicht nur
die Zuhörenden.*



2017 wurden die Kontakte auf Geschäftsführungsebene intensiviert, etwa beim Bundessängertreffen der Dienstleistungsbetriebe in Fulda und bei der Bundesvorstandssitzung des Deutschen Bäckersängerbundes in Ulm.

Bereits der Berichtszeitraum 2016 war geprägt vom Jubiläum der Freiburger Bäckersänger und dem dortigen Badischen Bäckersängertag sowie 2017 vom Bamberger Jubiläum und dem Bayrischen Bäckersängertag, der ebenfalls vor Ort bei den Jubilaren stattfand.

HIGHLIGHT IN SICHT: DIE IBA 2018

Um neue Fans sowohl für das Bäckerhandwerk als auch die Bäckerchöre zu gewinnen, macht der Bäckersängerbund auf das Kulturerbe Brot und die Sangestradiation im Bäckerhandwerk aufmerksam. Eine gute Möglichkeit dafür wirft bereits ihren Schatten voraus: die iba 2018 in München.

Die Bäckersänger planen, gemeinsam mit dem Bundesverband der Bäckerfachvereine auf dem Gemeinschaftsstand des Zentralverbandes vertreten zu sein. Das Highlight: Erneut werden die

Bäckersänger ein Konzert geben. Schon der Auftritt auf der iba 2015 war ein großer Moment, auf den sich die Bäckersänger monatelang vorbereitet hatten. 2018 soll das Konzert erneut länderübergreifend inszeniert werden, um dem internationalen Charakter der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks Rechnung zu tragen. Voraussichtlich werden die Auftritte mehrerer Landesängerbünde zusammengelegt. Zusätzlich planen die Bäckersänger Auftritte in der Stadt München. Gemeinsam mit Münchener Chören wollen sie am Samstag, den 15. September 2018, auf Plätzen, vor Cafés und in Kirchen auftreten. Das Motto lautet „München singt“.

Damit die Bäckerchöre darüber hinaus das Liederbuch zur Bäckerwalz stärker nutzen, ist zur iba 2018 ein Kompositionswettbewerb in Vorbereitung. Die Preisverleihung soll auf der Messe stattfinden. Parallel läuft das Projekt „Schallerfleppe“ mit eigenen Texten und Melodien.

Mehr über die deutschen Bäckersänger gibt es unter **www.deutscher-baecker-saengerbund.de**

5.7 DIE BÄCKERFACHVEREINE: BERUF? BERUFUNG

Mehr als 1.000 Bäcker pflegen die Leidenschaft für ihr Handwerk und dessen Werte in organisierter Form: in den deutschen Bäckerfachvereinen. Ihre Tradition ist älter als 600 Jahre – und auch heute sind die Fachvereinler mit ganzem Herzen dabei.



GEMEINSAM FÜR TRADITION UND WERTE

Im Wesentlichen lassen sich die Aufgaben der Bäckerfachvereine in folgende Bereiche gliedern:

• **Wissen vermitteln**

Die Fachvereinler geben untereinander Wissen weiter und unterstützen sich bei der Weiterbildung. Erfahrene Mitglieder helfen Lehrlingen, sich auf die Zwischen- und Gesellenprüfung vorzubereiten. Auch für die Meisterprüfung bieten einige Bäckerfachvereine Vorbereitungskurse an. Fortbildungsveranstaltungen werden durch Lehrfahrten und Fachvorträge ergänzt. Zudem wird der Sprung in die Selbstständigkeit mit Kursen unterstützt.

• **Interessen vertreten**

Den Bäckerfachvereinen ist die Mitarbeit in Gremien ein großes Anliegen. Sie bereiten Mitglieder in Kursen und Diskussionen auf verschiedene Aufgaben vor: etwa auf die Benennung zur Vollversammlung oder als Handwerkskammervorstand sowie für Kammerausschüsse. Viele Mitglieder des Vorstands und des Präsidiums des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sind selbst Fachvereinler.

• **Das Miteinander pflegen**

Sport und Geselligkeit werden ebenfalls großgeschrieben. Regelmäßig veranstalten die Bäckerfachvereine Feste, Grillpartys, Stammtische, Kegelveranstaltungen oder Wanderungen mit Freunden und Familien. Bei Freundschaftsspielen treten Fußballmannschaften gegeneinander an – manchmal auch gegen andere, befreundete Handwerke. Diese Aktivitäten finden großen Anklang und fördern den Zusammenhalt und das Zusammengehörigkeitsgefühl.

REGIONAL VERWURZELT

Die Bäckerfachvereine zeigen, dass sie sich zu ihrer Region bekennen. Regelmäßig beteiligen sie sich an Aktivitäten und Festen vor Ort: Zum Beispiel dekoriert jedes Jahr der Fachverein Untermain einen Altar zu Erntedank, in Nürnberg beteiligen sich die Bäcker am Altstadtfest und in Dresden gestalten sie das traditionelle Stollenfest mit. Andere Vereine richten etwa Pokalbacken aus.

ENGAGIERT FÜR DEN NACHWUCHS – MITHILFE VON „BACK DIR DEINE ZUKUNFT“

Um den Nachwuchs für das Bäckerhandwerk zu begeistern, nehmen Bäckerfachvereine kostenlos Azubis als Mitglieder auf – unterstützt vom Zentralverband im Rahmen seiner Nachwuchsinitiative „Back dir deine Zukunft“. Die Initiative fördert es, dass Azubis erfahrenen Kollegen über die Schulter schauen und davon profitieren. Außerdem erhalten die Jahrgangsbesten einer Gesellenprüfung eine kostenlose Jahresmitgliedschaft im Bäckerfachverein. Die drei Besten bei den Deutschen Meisterschaften erhalten Gutscheine für die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in den Bereichen Produktion und Verkauf.

OFFEN FÜR DIE WELT

Wie schon 2015 werden die Deutschen Bäckerfachvereine voraussichtlich auch bei der iba 2018 in München mit einem eigenen Stand vertreten sein. Damit würden sie sich ein weiteres Mal Interessierten aus der ganzen Welt präsentieren, unter anderem mit kunstvollen Schaustücken. 2015 waren dies etwa das historische Rathaus von Karlstadt am Main, ein Segelschiff, ein verzierter Schwibbogen und ein Bauernhaus mit Backstube. Zudem hatten die Fachvereiner im ganzen Bundesgebiet Saisongebäcke gesammelt und sie während der Messe gezeigt.

Weitere Informationen bietet auch die Internetseite www.deutsche-baeckerfachvereine.de

5.8 DACHVERBÄNDE

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. ist Mitglied in verschiedenen nationalen und internationalen Verbänden. Die wichtigsten davon sind die folgenden.

5.8.1 NATIONAL

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks e. V. (ZDH) besteht aus 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbänden sowie wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Einrichtungen des deutschen Handwerks. 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 mit Michael Wippler und Thomas Zimmer zwei Präsidiumsmitglieder im ZDH.

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

LUST AUF'S HANDWERK MACHEN

Seit 2010 wirbt der ZDH bundesweit für „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht. Von nebenan“. Die Kampagne wendet sich an potenzielle Handwerksmeister und informiert über zugehörige Berufsgruppen. Sie wirbt für Bäcker mit Slogans wie



Seit 2010 wirbt der ZDH bundesweit mit der Kampagne „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht. Von nebenan.“

„Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen“ und 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 es kostenfrei nutzen. Hilfe bietet zudem der Leitfaden „In fünf Schritten zum Kampagnenmeister“: Er ist erhältlich unter www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html. So kann die Kampagne im eigenen Betrieb reibungslos starten.

DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

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

Das „Deutsche 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 des „Deutschen Lebensmittelhandwerks“ zählen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Deutsche Konditorenbund, der Deutsche Fleischer-Verband, die Privaten Brauereien Deutschland, der Bundesverband der italienischen Speiseeishersteller (UNITEIS) und der Verband Deutscher Mühlen.

BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Zu seinen Mitgliedern zählen rund 500 Verbände und Unter-

nehmen entlang der gesamten Lebensmittelkette (Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft sowie angrenzende Bereiche) sowie viele Einzelmitglieder. In Büros in Berlin und Brüssel arbeiten Juristen und Naturwissenschaftler interdisziplinär zusammen, um den komplexen Fragen rund um 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 Ausschüssen sowie im Rechtsausschuss vertreten.



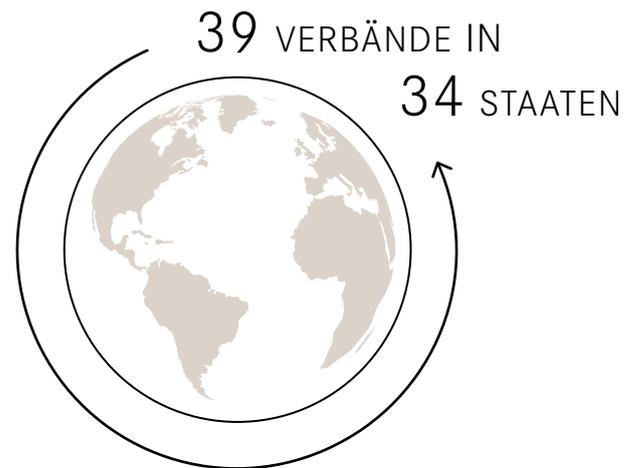
5.8.2 INTERNATIONAL

UIBC: DIE INTERNATIONALE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG

Die UIBC (International Union of Bakers and Confectioniers) 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 des UIBC befindet sich in Madrid und wird seit 1. Januar 2016 von **José María Fernandez del Vallado** geführt. UIBC-Präsident ist seit 14. September 2015 **Antonio Arias** aus Mexiko.

CEBP: DER EUROPÄISCHE DACH- VERBAND DES BÄCKER- UND KONDITORENHANDWERKS

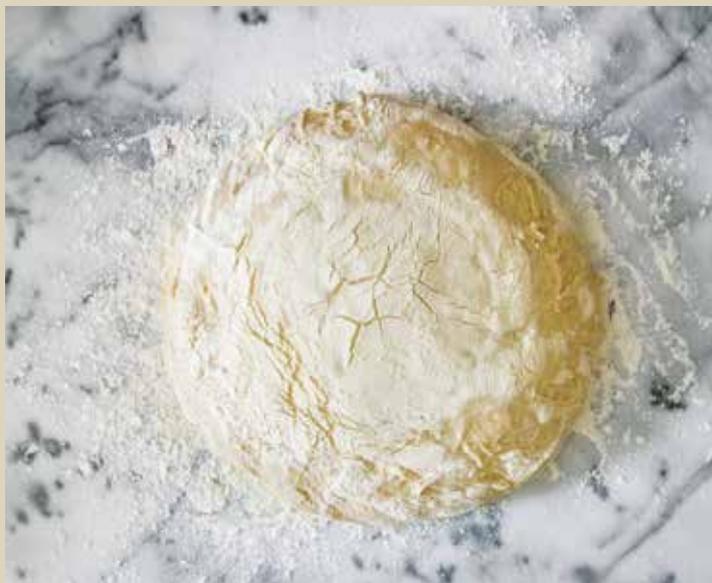
Die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) ist der Spitzenverband des Europäischen Bäckerhandwerks. Sie wurde 1987 in London gegründet und repräsentiert mehr als 190.000 kleine und mittlere Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen EU-Staaten. Die CEBP ist gemeinnützig und vertritt die Interessen der nationalen Organisationen des Bäcker- und Konditorgewerbes – 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. Präsident der CEBP ist seit 27. Mai 2016 **Christian Vabret** aus Frankreich. Generalsekretär ist **José María Fernandez del Vallado**.

6/ GENUSS ÖFFNET PERSPEKTIVEN *Für Talente*

Ob für Bäcker oder Bäckereifachverkäufer: Die deutschen Innungsbäcker ebnen Karrierewege und legen Wert auf eine fundierte Ausbildung. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. informiert die Azubis von morgen, setzt sich dafür ein, die Nachfrage nach einer Ausbildung im Bäckerhandwerk zu stärken und hilft Betrieben dabei, Nachwuchs zu finden.





KAPITEL VI

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 Herdizin

Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister

Klaus Hottum

Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister

Heinrich Kolls

Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister

Wolfgang Miehle

Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister

Wolfgang Sautter

Enningen, † 12.07.2016

Ehrenlandesinnungsmeister

Walter Augenstein

Keltern-Dietlingen

Ehrenlandesinnungsmeister

Roland Schaefer

Ottweiler

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

Villingen-Schwenningen

Obermeister

Alfred Wenz

Bundenbach

Bäckermeister

Raphael Besser

Nalbach-Körprich

6.2 GESCHÄFTSSTELLE

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

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

Dienstsitz: Weinheim

Gewerbespezifische

Informationstransferstelle

(Betriebstechnik)*

Diplom-Oecotrophologe (FH)

Heino Scharfscheer

Dienstsitz: Weinheim

Gewerbespezifische

Informationstransferstelle

(Betriebswirtschaft)*

Diplom-Kaufmann (FH)

Mathias Meinke

WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Geschäftsführerin

Susanne Fauck

* 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

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0,

Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

Vizepräsident/

Landesinnungsmeister

Wolfgang Schäfer

August-Neuhäusel-Str. 13

63110 Rodgau

Tel.: +49 (0)6106 · 36 40

Fax: +49 (0)6106 · 31 33

Vizepräsident und Schatzmeister

Heribert Kamm

Feldmühlenstr. 29

58099 Hagen

Tel.: +49 (0)2331 · 69 25-10

Fax: +49 (0)2331 · 69 25-11

Mitglied d. Präsidiums/

Landesinnungsmeister

Karl-Heinz Hoffmann

Reutterstr. 42

80687 München

Tel.: +49 (0)89 · 58 00 80-0

Fax: +49 (0)89 · 58 00 80-20

Mitglied d. Präsidiums/

Landesinnungsmeister

Maren Andresen

Haberstr. 30

24537 Neumünster

Tel.: +49 (0)4321 · 56 96-90

Fax: +49 (0)4321 · 56 96-922

Landesinnungsmeister
Hans-Joachim Blauert
Bäckerei Walf GmbH
Lankwitzer Str. 2-3
12209 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 7 72 70 93
Fax: +49 (0)30 · 7 72 21 11

Landesobermeister
Roland Ermer
Am Schmelzteich 4
02994 Bernsdorf
Tel.: +49 (0)35723 · 2 02 80
Fax: +49 (0)35723 · 2 51 38

Obermeister
Jan-Henning Körner
Müggenburg 5
21129 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 · 7 42 81 82
Fax: +49 (0)40 · 7 42 62 34

Landesinnungsmeister
Lutz Koscielsky
Markt 23
99817 Eisenach
Tel.: +49 (0)36923 · 8 03 70
Fax: +49 (0)36923 · 82 34 54

Landesinnungsmeister
Thomas Müller
Lange Str. 7
18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: +49 (0)3821 · 25 15
Fax: +49 (0)3821 · 89 52 81

Landesinnungsmeister
bis 07.05.2017
Willi Renner
Dr.-Schierbel-Str. 3
67063 Ludwigshafen
Tel.: +49 (0)621 · 6 35 10-0
Fax: +49 (0)621 · 6 35 10-44

Landesinnungsmeister
ab 07.05.2017
Hermann Paul
Bahnhofstr. 45
76889 Steinfeld
Tel.: +49 (0)6340 · 50 89 155
Fax: +49 (0)6340 · 58 35

Landesinnungsmeister
Hans-Jörg Kleinbauer
Kaiserstr. 150
66133 Saarbrücken-Scheidt
Tel.: +49 (0)681 · 81 43 76
Fax: +49 (0)681 · 84 24 03

Landesinnungsmeister
bis 31.12.2016
Johannes Schultheiß
Felix-Wankel-Str. 15
73760 Ostfildern-Nellingen
Tel.: +49 (0)711 · 34 29 29-0
Fax: +49 (0)711 · 34 29 29-10

Landesinnungsmeister
seit 01.01.2017
Martin Reinhardt
Brettener Str. 15
75438 Knittlingen
Tel.: +49 (0)7043 · 3 29 33
Fax: +49 (0)7043 · 9 50 69 96

Landesinnungsmeister
Bernd Siebers
Econova-Allee 20
45356 Essen
Tel.: +49 (0)201 · 86 75 65-0
Fax: +49 (0)201 · 86 75 65-15

Landesinnungsmeister
Manfred Stelmecke
Atzendorfer Str. 10
39435 Borne
Tel.: +49 (0)39263 · 9 50-0
Fax: +49 (0)39263 · 9 50-47

Landesinnungsmeister
bis 08.05.2017
Karl-Heinz Wohlgemuth
Bremer Str. 52
21224 Rosengarten
Tel.: +49 (0)4108 · 71 44
Fax: +49 (0)4108 · 41 69 27

Landesinnungsmeister
ab 08.05.2017
Dietmar Baalk
Max-Planck-Str. 5
27283 Verden
Tel.: +49 (0)4231 · 89 99 8-1
Fax: +49 (0)4231 · 89 99 8 50

Landesinnungsmeister
Fritz Trefzger
Pflughof 21
79650 Schopfheim
Tel.: +49 (0)7622 · 66 82-03
Fax: +49 (0)7622 · 66 82-04

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

Bäckermeisterin
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

BETRIEBSWIRT- SCHAFTLICHER 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

LEBENSMITTEL- RECHTSAUSSCHUSS

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Landesinnungsmeister
Lutz Koscielsky
Eisenach

Ass. jur.
Alexander Rau
Rellingen

Geschäftsführer
Walter Dohr
Duisburg

Dipl.-Ing.
Annerose Thiede
Hannover

Geschäftsführerin
Ute Sagebiel-Hannich
Karlsruhe

Geschäftsführer
Dr. Wolfgang Filter
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
KONDITOREN-
VEREINIGUNG (CEBP)*

Michael Wippler

*ZENTRALVERBAND
DES DEUTSCHEN
HANDWERKS (ZDH)*

PRÄSIDIUM

Peter Becker bis 09.12.2016
Michael Wippler ab 09.12.2016

**GESCHÄFTSFÜHRENDES
PRÄSIDIUM**

Thomas Zimmer

**VOLLVERSAMMLUNG
ZDH/UDH**

Daniel Schneider

**AUSSCHUSS STEUERN
UND FINANZEN**

Michael Wippler

**SOZIALPOLITISCHER
AUSSCHUSS**

Dr. Friedemann Berg

**AUSSCHUSS
SOZIALVERSICHERUNG**

Dr. Friedemann Berg

**PLANUNGSGRUPPEN
STEUERLICHE
GRUNDSATZFRAGEN
UMSATZSTEUERRECHT,
EINKOMMENSSTEUER-
STRUKTURREFORM/
GEMEINDEFINANZREFORM**

Dr. Friedemann Berg

*DEUTSCHER
HANDWERKS-
KAMMERTAG (DHKT)*

**AUSSCHUSS
GEWERBEFÖRDERUNG**

Anna Markowski
Mathias Meinke

**AUSSCHUSS
LEISTUNGSWETTBEWERB**

Dr. Friedemann Berg

**PLANUNGSGRUPPE
KULTUR**

Dr. Friedemann Berg

**UNTERNEHMER-
VERBAND DEUTSCHES
HANDWERK (UDH)**

VORSTAND

Peter Becker bis 09.12.2016
Michael Wippler ab 09.12.2016

**AUSSCHUSS
SOZIAL- U. TARIFPOLITIK**

Dr. Friedemann Berg

**ARBEITS-
GEMEINSCHAFT
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

FACHBEIRAT ZUCKER

Heino Scharfscheer

FACHBEIRAT GETREIDE

Daniel Schneider

**BUND FÜR
LEBENSMITTELRECHT
UND LEBENSMITTEL-
KUNDE (BLL)**

**KURATORIUM UND
VORSTAND**

Michael Wippler

RECHTSAUSSCHUSS

Daniel Schneider

**BERUFSGENOSSEN-
SCHAFT NAHRUNGS-
MITTEL UND
GASTGEWERBE (BGN)**

VORSTAND

Michael Wippler
Hans-Joachim Blauert

**VERTRETER-
VERSAMMLUNG**

Josef Magerl
Kurt Held
Hans-Hermann Schröer
Jürgen Hinkelmann
Stefan Körber

**VEREIN ZUR
FÖRDERUNG DER
FORSCHUNGSSTELLE
FÜR LEBENSMITTEL-
UND FUTTERMITTEL-
RECHT**

Daniel Schneider

IBA-BEIRAT

Michael Wippler
Daniel Schneider

**FORSCHUNGSKREIS
DER ERNÄHRUNGS-
INDUSTRIE (FEI)**

Daniel Schneider

**HEINZ-PIEST-INSTITUT
(HPI)**

Michael Wippler
Daniel Schneider

**ARBEITS-
GEMEINSCHAFT
LEBENSMITTEL-
HANDWERK**

**Michael Wippler
Daniel Schneider**

**BERLIN-BRANDEN-
BURGISCHE
GESELLSCHAFT FÜR
GETREIDEFORSCHUNG**

Daniel Schneider

**DAS DEUTSCHE
LEBENSMITTEL-
HANDWERK**

**Michael Wippler
Daniel Schneider**

**ARBEITSKREIS
DATENSCHUTZ UND
ARBEITSRECHT DER
BUNDESVEREINIGUNG
DER DEUTSCHEN
ARBEITGEBER-
VERBÄNDE (BDA)**

Dr. Friedemann Berg

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

Dr. Friedemann Berg

**ABSATZFÖRDERUNGS-
FONDS DER
DEUTSCHEN LAND-
UND ERNÄHRUNGS-
WIRTSCHAFT**

*Anstalt des öffentlichen Rechts
(Absatzfonds)*

**MITGLIED IM
VERWALTUNGSRAT
Daniel Schneider**

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



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



Anna Schwarzkopf
Sekretariat Präsident
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de

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



Doris Tetzlaff

Assistenz/Sekretariat
Hauptgeschäftsführung
zv@baeckerhandwerk.de



Jacqueline Augat

Sekretariat
augat@baeckerhandwerk.de



Beate Gatermann

Kundenberaterin
aktionsbuero@innungsbaecker.de



Susanne Fauck

Geschäftsführerin
Werbegemeinschaft des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
fauck@baeckerhandwerk.de



Benina Schurzmann

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

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.

Designkonzept und Umsetzung: Anja Teßmann Art Direction & Design Studio

Text: Bernd-Oliver Käter/bok.berlin

Bildnachweise: Titel, Titel Wahlspezial, Seite 7, 8, 10, 11, 27, 29, 34, 36, 40, 42, 46, 56, 57, 58, 66, 67, 72, 73, 76, 77, 82, 84, 86, 90, 92, 93: istockphoto.com: artJazz, Olha_Afanasieva, fotografixx, Malekas85, Duncan_Andison, Shaiith, Wavebreakmedia, OlgaKriger, Claudiad, alexkich, wakila, fermate, JazzIRT, pidjoe, filipfoto, naikon, hxdbzxy, muratkoc, Anna Yu, gerenme, THEPALMER, KucherAV / Seite 4: Bundesmühlenkontor GmbH/Steffen Höft / Seite 6, 32, 33, 38, 47, 50, 74, 79, 80: Fotolia: Stasique Photography, VASILIS KARAFILLIDIS, Mara Zemgaliete, Milkos / Seite 14, 15, 17, 20, 52, 53, 60, 61, 62, 63, 68, 69, 74, 75, 102: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. / Seite 19, 65: Wolfgang Reiher / Seite 22: Bäckernationalmanschaft / Seite 70: Daniel Probst

© Copyright 2017 – 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.

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 / Roland Ermer / Jan-Henning Körner /
Thomas Müller / Willi Renner bis 07.05.2017 / Hermann Paul ab 07.05.2017 /
Hans-Jörg Kleinbauer / Johannes Schultheiß bis 31.12.2016 / Martin Reinhardt ab 01.01.2017 /
Bernd Siebers / Manfred Stelmecke / Karl-Heinz Wohlgemuth bis 08.05.2017 /
Dietmar Baalk ab 08.05.2017 / Fritz Trefzger / Lutz Koscielsky**

Klaus Tritschler / Alfred Wenz / Raphael Besser Rechnungsprüfer

GESCHÄFTS- STELLE

Daniel Schneider Hauptgeschäftsführer

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

Beratung Volkswirtschaft und
Betriebswirtschaft, Kooperations-
vereinbarunge, 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 Gewerbeamt,
Recht der Aus- und Weiterbildung

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 Herdün/Klaus Hottum/Heinrich Kolls/Wolfgang Miehle/Wolfgang Sautter † 12.07.2016/Walter Augenstein/Roland Schaefer/Hartmut Körner/
Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer/Ernst Hinsken

WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

VORSTAND

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

Susanne Fauck Leitung; Geschäftsführerin *ab 01.01.2017*

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 *ab 01.01.2017*

Senior Marketing Manager
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-39
meinke@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

Esther Ullmann *bis 31.10.2016*

Kathrin Gattinger

Danka Ubiparipovic *bis 31.01.2017*

Tina Beyer *ab 01.07.2016*

Christina Steuerwald *ab 01.02.2017*

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

Bernd Cüppers

Robert Schorp *bis 31.05.2017*

Katharina Regele

Felix Rommel

Johnny Altmann *ab 15.02.2017*

Holger Schüren *ab 12.06.2017*

Fachlehrer

Thomas Muschelknautz

Beauftragter für Innovation und
Technologie (BIT) *bis 31.08.2016*

Referent für Seminarorganisation *ab 01.09.2016*

Christian Bergfeld *ab 01.09.2016*

Beauftragter für Innovation und
Technologie (BIT)

Ingo Belling

Susanne Belling

Gastrobereich. Gästehaus

DEUTSCHES BROTIINSTITUT 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** / **Karl-Heinz-Hoffmann**

+ _____

Daniel Schneider
Geschäftsführer

+ _____

Angelika Buchmüller

ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS VVAG

VORSTAND

Daniel Schneider

AUFSICHTSRAT

Wolfgang Schäfer / **Maren Andresen** / **Klaus Borchers**

+ _____

Daniel Schneider
Vorstand

+ _____

Angelika Buchmüller
Geschäftsführerin



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