



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Geschäftsbericht 2011 | 2012



Inhalt

<i>Vorwort</i>	5
1 Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	11
1.1 Zahlen und Fakten	11
1.1.1 Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland	11
1.1.2 Die Entwicklung im deutschen Bäckerhandwerk	12
1.1.3 Berufsausbildung und Lehrlingszahlen	18
1.1.4 Kostensteigerungen durch die Energiewende	20
1.1.5 Auf den Teller statt in den Tank: Keine Subventionen für Agrokraftstoffe	22
1.2 Initiativen	24
1.2.1 High-Level-Forum	24
1.2.2 Holzofenforum	27
1.2.3 Brotkultur und Brotregister	31
1.2.4 Bäckerwalz	33
1.2.5 Lebensmittelrecht und Praxis	35
1.2.6 Förderer des Bäckerhandwerks	36
1.3 Meisterschaften und Wettbewerbe	39
1.4 iba 2012	43
1.4.1 iba-summit	43
1.4.2 iba 2012	43
1.4.3 iba-Wettbewerbe	44
2 Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	47
2.1 Organisation der Werbegemeinschaft	47
2.2 Kampagnen	47
2.2.1 Frühstückskampagne	47
2.2.2 Nachwuchskampagne	48
2.2.3 Imagekampagne	51
2.3 Relaunch der Homepage	51
2.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	52

3	<i>Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.</i>	55
<hr/>		
4	<i>Dachverbände</i>	63
4.1	CEBP	63
4.2	Das Deutsche Lebensmittelhandwerk	64
4.3	UIB (Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung)	64
4.4	ZDH (Zentralverband des Deutschen Handwerks e. V.)	64
<hr/>		
5	<i>Weitere Organisationen</i>	67
5.1	IQBack	67
5.2	Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG	70
5.3	Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	71
5.4	Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	75
5.5	Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.	75
5.6	Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	76
5.7	Deutscher Bäckersängerbund	77
5.8	Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine	78
<hr/>		
6	<i>Service</i>	83
6.1	Betriebsberatung und -unterstützung	83
	6.1.1 Betriebswirtschaft	83
	6.1.2 Betriebstechnik	84
6.2	Rahmenverträge	86
6.3	Rechtsfragen	87
	6.3.1 Arbeitsrecht	87
	6.3.2 Sozialversicherungsrecht	90
	6.3.3 Steuerrecht	97
	6.3.4 Lebensmittelrecht	98
	6.3.5 Sonstige Rechtsfragen	119
<hr/>		
7	<i>Organisationsstruktur</i>	127
<hr/>		

Vorwort

Peter Becker

Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



WIE SCHON IM VERGANGENEN GESCHÄFTSJAHR GAB ES WIEDER ZAHLREICHE POLITISCHE UND GESELLSCHAFTLICHE ENTWICKLUNGEN, DIE DEN BÄCKERN DAS LEBEN NICHT EINFACHER GEMACHT HABEN. WAS IST IHNEN HAUPTSÄCHLICH IM GEDÄCHTNIS GEBLIEBEN?

Wir hatten auch im letzten Jahr wieder massive Rohstoffpreissteigerungen durch verstärkte Nachfrage, Spekulationen an den Börsen, aber auch ganz wesentlich durch die Umwandlung von Lebensmitteln in alternative Energien. Der zweite Punkt ist natürlich der Atomausstieg, der politisch gewollt ist und von allen bejaht wird. Allerdings ist er zwangsläufig mit Preiserhöhungen oder Kostensteigerungen verbunden – für die Primärenergie in unseren Betrieben wie auch im Bereich Transport.

WIE LIESSE SICH GERADE DIESE ENTWICKLUNG AUF DEM ENERGIESEKTOR FÜR EINE ENERGIEINTENSIVE BRANCHE WIE DAS BÄCKERHANDWERK KOMPENSIEREN?

Die Großindustrie bleibt nahezu von Preiserhöhungen verschont, um sie zu schützen. Die Bürger werden auch weitestgehend wenig belastet. Die Hauptlast der Energiewende trägt damit der Mittelstand, die kleinen und mittleren Betriebe. Hier erwarten wir, dass die Lasten gleichmäßiger verteilt werden. Ein weiterer wichtiger Punkt sind die Rundfunkgebühren. Das neue Rundfunkgebührenmodell wird die Betriebe ab 2013 erheblich belasten.

GAB ES IM VERGANGENEN GESCHÄFTSJAHR AUCH DINGE, DIE SIE DURCHGEHEND POSITIV BEWERTEN, POLITISCHE ERFOLGE, DIE DEM BÄCKERHANDWERK ZUGUTEGEKOMMEN SIND?

Wir konnten erreichen, dass Backwaren bei den Health Claims ausgenommen worden sind. Gleichwohl wird dieses Thema von anderer Seite weitergespielt werden.

DAS BÄCKERHANDWERK VERZEICHNET IMMER MEHR MITARBEITER PRO BETRIEB. KLEINERE BETRIEBE GEBEN AUF. IST DIESE ENTWICKLUNG ÜBERHAUPT NOCH ZU STOPPEN?

Es ist ein Stück Lebensqualität für die deutschen Bürger, dass sie diese Vielfalt an Betrieben und Backwaren haben. Der Wettbewerb ist allerdings durch das verstärkte Auftreten der Supermärkte im Backwarenbereich eminent geworden. Aufgrund der Aktivitäten großer Handelsketten im Bereich Backwaren sind nicht nur kleine Betriebe gefährdet.

Vorwort

Ich glaube allerdings, dass wir den Abschmelzungsprozess schon verlangsamt haben. Gleichwohl müssen wir alle Anstrengungen unternehmen, den kleineren Unternehmen Mut zu machen. Ich denke, dass auch kleinere Betriebe, wenn sie sich auf bestimmte Produkte spezialisieren und exzellent produzieren und vermarkten, eine gute Chance am Markt haben.

OBWOHL DIE NACHWUCHSKAMPAGNE IM VERGANGENEN JAHR ALS „DIE EINZIG WIRKSAME LEHRLINGSKAMPAGNE DES GANZEN HANDWERKS“ BEZEICHNET WURDE, HAT AUCH DAS BÄCKERHANDWERK – WIE HEUTE EIGENTLICH ALLE BRANCHEN, DIE QUALIFIZIERTE LEHRLINGE BENÖTIGEN – MIT SINKENDEN LEHRLINGSZAHLEN ZU KÄMPFEN. MUSS MAN SICH LETZTENDLICH MIT DER ENTWICKLUNG ABFINDEN? WORIN KANN EINE LÖSUNG LIEGEN?

Wir können auf unsere Nachwuchskampagne stolz sein. Das ist eine hervorragende Aktion, die sich sicherlich auch langfristig positiv niederschlagen wird. Ab 2011 kommen einfach weniger Schulabgänger auf den Markt.

Deshalb müssen wir versuchen, den jungen Leuten die Attraktivität der Berufe klarzumachen, dass es Spaß macht und attraktiv ist, im Bäckerhandwerk zu arbeiten und vielfältige Perspektiven bietet. Wir müssen aber auch innerhalb der Betriebe, in der Ausbildung, an uns arbeiten. Die jungen Leute müssen so ausgebildet werden, wie sie es erwarten können, denn die Mundpropaganda untereinander ist doch sehr stark.

Ich glaube, wenn beide Elemente greifen, bekommen wir auch ausreichend junge Leute. Wesentlich wird aber auch sein, dass wir leistungsorientierte Jugendliche begeistern. In diesem Kontext wird es auch interessant, Kooperationen mit anderen Ländern, zum Beispiel mit Spanien, einzugehen. Dort herrscht eine hohe Jugendarbeitslosigkeit von 50%.

DIE DEUTSCHE BROTVIELFALT NIMMT KURS AUF DEN TITEL „IMMATERIELLES WELTKULTURERBE“ IM RAHMEN DES UNESCO-ABKOMMENS. WIE WAHRSCHEINLICH IST ES, DASS ES NOCH 2012 DAZU KOMMT?

Wichtig ist ja erst einmal, dass die deutsche Bundesregierung diesem Abkommen beitrifft. Da stehen die Zeichen sehr positiv. Ich bin zuversichtlich, dass wir noch 2012 mit der Ratifizierung rechnen können. Und dann haben die Anträge von den Bäckern und den Brauern sehr gute Chancen, relativ schnell angenommen zu werden.

***2012 IST EIN IBA-JAHR. NUR NOCH WENIGE MONATE BIS ZUR ERÖFFNUNG.
WAS WIRD AN DIESER IBA BESONDERS?***

Diese iba wird die größte sein, die wir je hatten. Von der Ausstellerseite ist es exzellent. Das große Interesse auf den Präsentationsreisen lässt vermuten, dass wir auch wieder mit einer steigenden Zahl von Besuchern rechnen können.

GIBT ES TRENDS, DIE BESONDERS STARK VERTRETEN SEIN WERDEN?

Wozu viele Aussteller Innovationen anbieten werden, ist das Thema Energie sparen. Ich denke auch, dass Lösungen zum Thema Hygiene speziell für kleinere und mittlere Betriebe eine besondere Rolle spielen werden. Im Bereich Ladenbau vermute ich die Entwicklung in Richtung Bäcker-Gastronomie. Das ist ein weltweiter Trend, den ich immer stärker erkenne. Und dann wird sicherlich weiterhin Prozessoptimierung ein wesentliches Thema sein.

***ERSTMALS GIBT ES IM VORFELD DIESER IBA EIN EXPERTENTREFFEN, DEN IBA-SUMMIT.
WIE KAM ES ZU DIESER IDEE?***

Wir denken immer darüber nach, wie wir die iba noch attraktiver gestalten können. Deshalb haben wir auch 2006 den Wettbewerb „iba-Cup“ eingeführt. Wir haben uns aber auch schon immer Gedanken gemacht, wie man einen Kongress etablieren könnte.

Ich möchte damit eigentlich zwei wesentliche Ziele erreichen: Das eine ist natürlich, dass die Teilnehmer einen Mehrwert für sich generieren. Zweitens aber auch, dass wir durch diesen Kongress öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema Brot und Backwaren schaffen.

WAS KANN DER BESUCHER VOM IBA-SUMMIT ERWARTEN?

Es wird drei große Bereiche geben: Food Safety befasst sich mit der Rohstoffversorgung. Die Konfliktsituationen Teller und Tank, die wachsende Weltbevölkerung, Spekulationen an den Börsen. Wie können wir darauf reagieren? Welche Möglichkeiten gibt es? Das ist der eher politische Teil, der uns alle aber letztlich auch im Bereich Kostensteigerung trifft.

Der zweite Teil wird das Thema Trends betreffen. Trends sind für mich eine ganz spannende Frage. Wo gibt es Mainstreams, weltweite Trends? Worauf müssen sich der Bäcker, der Konditor oder auch die Zulieferindustrie im Maschinenbau einstellen? Wie kann man Trends erkennen und wie kann man rechtzeitig darauf reagieren? Also für mich ist das eigentlich das spannendste Thema.

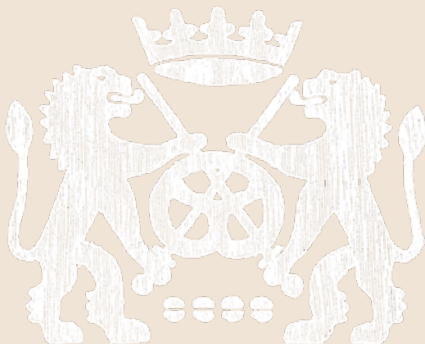
Vorwort

Der dritte Punkt ist dann sehr praktisch orientiert: Da geht es um Marketing. Nur wenn das Marketing-Konzept stimmt, ist auch der Erfolg am Markt vorhanden. Da wollen wir vom Shopping-Center über Supermärkte, über Einzelgeschäfte bis zur Internetvermarktung Best-Practice-Beispiele aus aller Welt darstellen.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH FÜR DAS DEUTSCHE BÄCKERHANDWERK 2013?

Ich wünsche mir, dass meine Kollegen in allen Betriebsgrößen gute Geschäfte machen und eine ordentliche Ertragslage haben. Dass die Kunden erkennen, dass die vielen Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks ihnen ein massives Stück Lebensqualität bieten. Und natürlich, dass wir die Euro-Krise vernünftig bewältigen.

VIELEN DANK FÜR DAS GESPRÄCH!



Kapitel 1

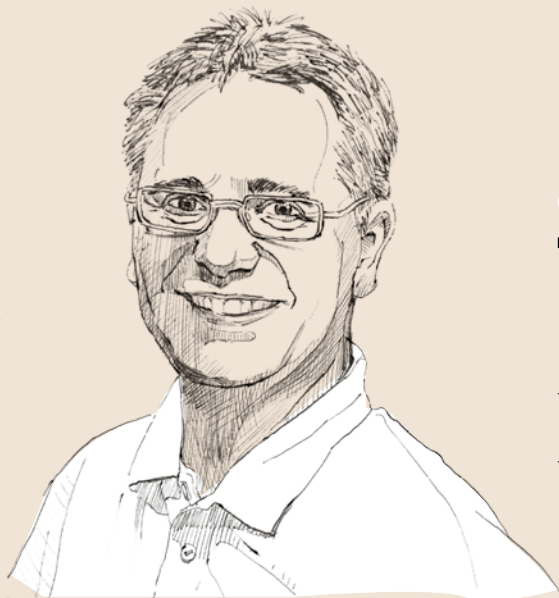


Zentralverband
des Deutschen
Bäckerhandwerks e. V.

Bauernbrot

Baden





Kurz gefragt

Fritz Trefzger

Landesinnungsmeister Baden, seit 2011

SEIT WANN GIBT ES DAS SCHWARZWÄLDER BAUERNBROT?

So lange, wie es Schwarzwälder Bauernhöfe gibt. Es ist ein klassisches Brot mit wenig Roggenanteil, wie es dort schon früher gebacken wurde, meistens in Holzbacköfen. Roggen hat man damals noch nicht so angebaut. Das war schwieriger als Weizen. Es gehört ein Natursauerteig hinein und ein Hebel – so nennen wir den Vorteig. Weicher Teig, lange Teigführung und eine gut ausgebackene Kruste. Das ist für das Brot charakteristisch. Mein Vater war oft unterwegs mit einer Hutte. In seiner Freizeit ist er hinaus zu den Bauernhöfen, hat eigenes Brot mitgenommen und gegen das Bauernbrot auf den Höfen getauscht. Er war ständig auf der Suche nach Brotaromen, Brotgeschmack und Brotgeruch. Daraus ist dann unser spezielles Schwarzwälder Bauernbrot entstanden, wie auch in vielen anderen Bäckereien.

WAS ISST ODER TRINKT MAN DAZU?

Was man natürlich spontan sagen kann ist Schwarzwälder Schinken oder Schwarzwälder Speck. Beim Abendbrot mit Essiggurke und Mostrich, also Senf. Auch zum Frühstück kann man das wunderbar essen, mit Gutzle, Konfitüre. Oder zur Suppe. Egal wie – es passt zu allem. Dazu kann man natürlich ein Bier oder einen Badischen Wein trinken. Oder einen Most. Oder Wasser. Es passt einfach alles.

GIBT ES NOCH WEITERE SPEZIALITÄTEN IN IHRER REGION?

Sehr bekannt ist auch das Basler Brot. Wir liegen hier ja an der Grenze zur Schweiz. Das hat einen ähnlich weichen Teig. Oder unser ortsübliches Schwarzbrot. Früher kannte man eigentlich nur Weißbrot und Dunkles Brot. Eigentlich ist das Schwarzbrot bei uns mit 30 % Roggen ein recht helles Brot, ein Mischbrot. Aber das heißt bei uns nun mal so.

WAS FASZINIERT SIE AM BÄCKERHANDWERK?

Was mich damals schon beeindruckt hat, war der Brotgeruch. Das Brot, das Aroma – das ist einfach was Feines. Die Suche nach dem besonderen Brotaroma hat mich immer in den Bann gezogen. Meine Zeit bei der Bundesforschungsanstalt in Detmold hat das noch verstärkt. Es gibt eine Lebendigkeit in diesem Handwerk, es schafft Ausdauer, es prägt die Kraft und die Kreativität. Es ist schon ein ganz außergewöhnlicher Beruf.

1.1 Zahlen und Fakten

1.1.1 DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG IN DEUTSCHLAND

Die wirtschaftliche Erholung, die 2010 nach der weltweiten Finanzkrise einsetzte, dauerte weiterhin an. In Deutschland nahm das Bruttoinlandsprodukt (BIP) 2011 preis- und kalenderbereinigt um 3,0% gegenüber dem Vorjahr zu. Überproportional stark haben die Beschäftigten von diesem Aufschwung profitiert: Die Arbeitnehmerentgelte stiegen im Schnitt um 4,5%, während die Unternehmens- und Vermögenseinkommen nur um 1,5% wuchsen. Die verfügbaren Einkommen der privaten Haushalte erhöhten sich im gleichen Zeitraum sogar um 3,3%.

2011 stiegen sowohl die Ex- wie auch die Importe: die Ausfuhr verzeichnete einen Zuwachs von 8,2%, bei den Importen lag die Steigerung bei 7,2%. Der Außenbeitrag zum BIP-Wachstum betrug 0,8%, während die inländische Verwendung mit einer Zunahme von 2,1% die wirtschaftliche Entwicklung wesentlich stärker beeinflusste. Die privaten und staatlichen Konsumausgaben trugen mit 1,1%, die Zunahme der Bruttoanlageinvestitionen mit 1,0% zu der BIP-Zunahme bei. Aufholeffekte gab es in allen Wirtschaftsbereichen, insbesondere die Industrieproduktion konnte mit einer Zunahme von 6% im Vergleich zu 2010 vom Aufschwung profitieren. Eine Prognose über die weitere Entwicklung ist allerdings mit einiger Unsicherheit behaftet: Obwohl die volkswirtschaftlichen Kennzahlen eine erfreuliche weitere Entwicklung vermuten lassen, gibt es auch Warnzeichen. So ist der Konsumklimaindex im Mai 2012 zum zweiten Mal in Folge gesunken. Grund hierfür sind die Entwicklungen der Verbraucherpreise und daraus entstehende Inflationserwartungen, die die Verbraucher trotz weiterhin positiver Konjunkturerwartungen zu verunsichern scheinen.

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten erhöhten sich 2011 im Mittel um 3,4%. Nach Abzug der Inflationsrate verbleibt eine mittlere Reallohnsteigerung von 1,1%. Im Vergleich zu 2010 lag die durchschnittliche Inflationsrate 2011 bei 2,3% und damit leicht über dem von der EZB angepeilten Zielwert von 2%. Auch die Nahrungsmittelpreise stiegen im Schnitt um 2,3%. Vergleicht man die Verbraucherpreise des Monats März 2012 mit denen des gleichen Vorjahresmonats, so ergibt sich eine durchschnittliche Teuerung von 2,1%. Die Nahrungsmittelpreise stiegen dabei um 3,1%. Auf Brot und Getreide entfiel eine Preissteigerung von 4,5%. Besonders stark nahmen die Energiepreise zu: sie stiegen im März 2012 um 6,7%. Rechnet man diese Preissteigerung heraus, so betrug die Teuerung im Vergleich zum März 2011 nur noch 1,6%. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg 2011 um 1,3% auf 41,04 Mio. Personen. Die Zahl der erwerbslosen Personen nach international vergleichbarer Definition nahm 2011 im Vergleich zum Vorjahr um 15,1% auf 2,5 Mio. Menschen ab und erreichte damit den niedrigsten Stand seit 1991. Die entsprechende Arbeitslosenquote sank von 6,8% auf 5,7%.

1.1.2 DIE ENTWICKLUNG IM DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERK

Steigende Jahresumsätze in den Betrieben wie auch insgesamt und ein leichter Rückgang bei den Beschäftigtenzahlen – das Jahr 2011 war für das Bäckerhandwerk ein turbulenter und mit Herausforderungen gespickter Zeitraum. Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen stand am Ende ein durchaus positives Gesamtergebnis. Gleichzeitig gingen die Auszubildendenzahlen weiter zurück; auch die Anzahl der Betriebe unterliegt weiterhin einem Konzentrationsprozess.

Entwicklung des Deutschen Bäckerhandwerks 2006 – 2011

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Betriebe ¹	16.280	15.781	15.337	14.993	14.594	14.170
Filialen ²	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
Bäckereifachgeschäfte	47.000	46.000	45.500	45.000	44.500	44.200
Beschäftigte	275.700	283.900	287.800	292.500	293.300	292.400
davon Auszubildende	36.209	36.871	36.241	35.257	32.928	29.808
Gesamtumsatz in Mrd. € ³	11,88	12,34	12,88	12,87	12,93	13,35
Ø Mitarbeiterzahl je Betrieb	16,9	18,0	18,8	19,5	20,1	20,6
Ø Jahresumsatz je Betrieb in €	729.730	781.953	839.799	858.401	885.920	942.131

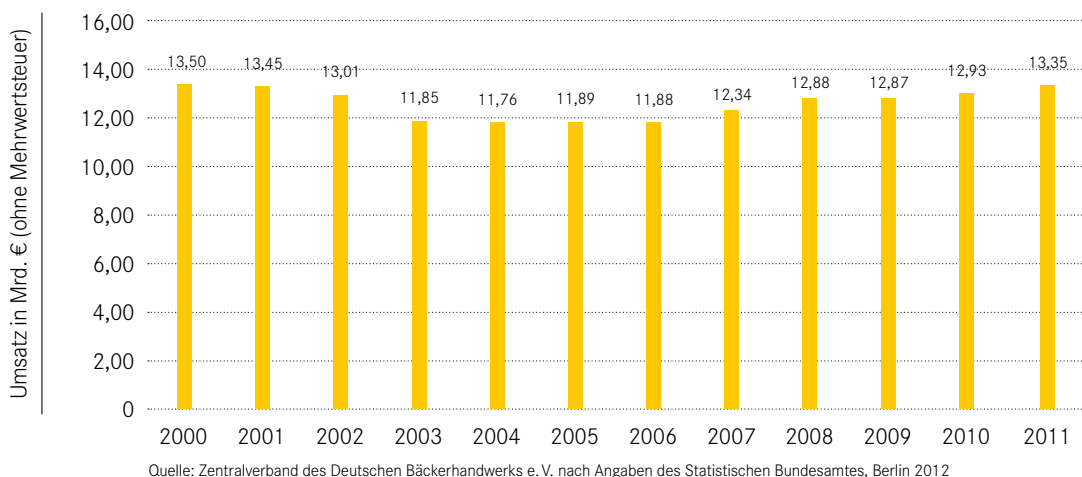
Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2012,
¹ Stand: jeweils zum 31.12. (Handwerksrolle), ² Schätzung, ³ ohne Mehrwertsteuer

UMSÄTZE

Auch im Jahr 2011 konnte sich das Bäckerhandwerk trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen behaupten. Der Jahresumsatz stieg auf 13,35 Mrd. € (+3,2%). Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 886.000€ auf 942.000€. Diese Zahlen dürfen jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass vor allem kleine Bäckereien dem harten Wettbewerb im vergangenen Jahr Tribut zollten und erhebliche Umsatzeinbußen hinnehmen mussten. Der Konkurrenzdruck im Bäckerhandwerk bleibt unvermindert hoch. Viele Bäckereien versuchen, dies mit der Verbesserung der internen Abläufe zu kompensieren. Speziell das Thema Energiemanagement nimmt bei der Entwicklung der Energiepreise, die zu einem großen Teil auf die Energiewende zurückzuführen sind, einen immer größeren Stellenwert ein. Ebenfalls erfolgreich ist die Premium-Strategie. Kunden sind durchaus bereit, für Premium-Produkte entsprechende Preise zu zahlen. Dadurch entziehen sich diese Bäckereien dem Preiswettbewerb mit den Discountern. Als Wachstumsfeld hat sich auch 2011 wieder das Snack-Segment erwiesen, in dem die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile

im Gesamtmarkt nicht nur erhalten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößern konnten. Unter dem Strich bleibt das Marktumfeld jedoch aufgrund der starken Wettbewerbssituation schwierig.

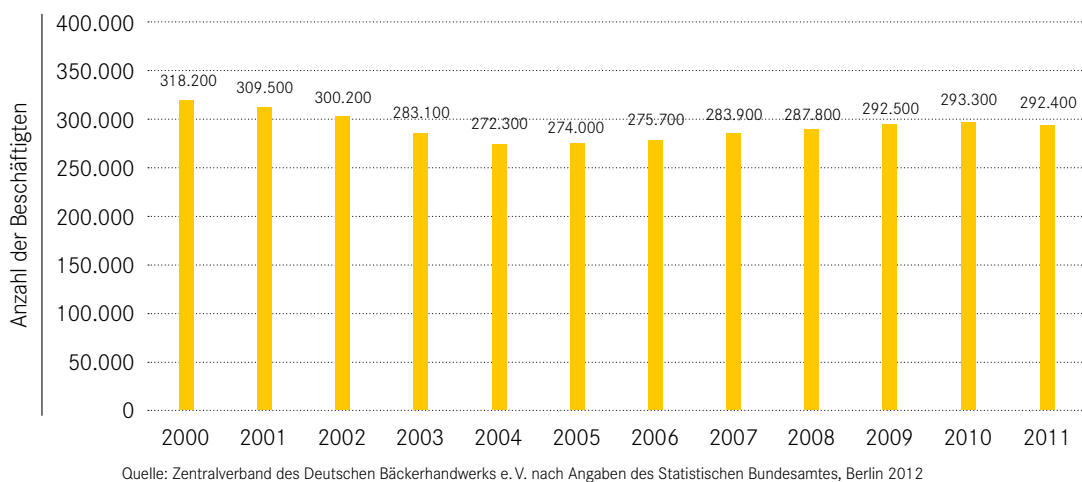
Entwicklung des Umsatzes im Deutschen Bäckerhandwerk 2000 – 2011



BESCHÄFTIGTE

Die Anzahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk fiel 2011 im Jahresdurchschnitt auf 292.400. Damit gab es deutschlandweit rund 700 Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter weniger, als noch im Jahr 2010.

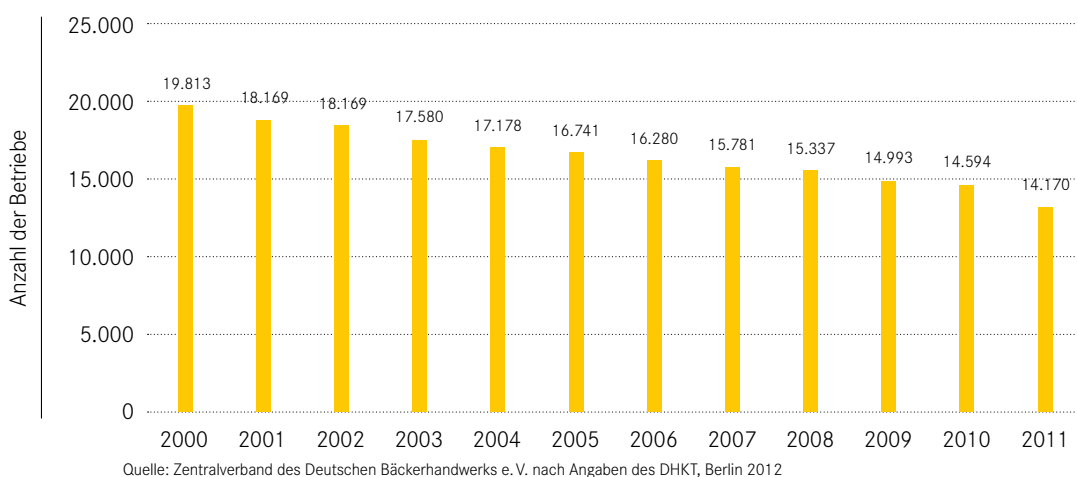
Entwicklung der Beschäftigtenzahlen im Deutschen Bäckerhandwerk 2000 – 2011



BETRIEBSZAHLEN

Trotz positiver Entwicklung der Umsatzzahlen im Bäckerhandwerk ist die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe nach wie vor rückläufig. Sie sank um 2,9 % von 14.594 im Jahre 2010 auf 14.170 im Jahre 2011. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit Langem unterliegt, hielt weiter an. Bei sinkender Zahl der Betriebe und nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen erhöhte sich die Zahl der Filialen pro Betrieb. Dadurch stieg die durchschnittliche Betriebsgröße. Die Mitarbeiteranzahl pro Betrieb liegt mittlerweile bei 20,6.

Entwicklung der Betriebszahlen im Deutschen Bäckerhandwerk 2000 – 2011



BROTVERBRAUCH

Auch für das Jahr 2011 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG wieder Marktdaten für den Brotmarkt ermittelt. Danach kauften die privaten Haushalte in Deutschland zwischen Januar und Dezember rund 1.560 Tsd. Tonnen Brot. Dies entspricht einer Abnahme von 3,5% gegenüber dem Vorjahr. Der erneute Rückgang des Brotverkaufs lässt sich zum Teil mit den 2011 vorgenommenen Preiserhöhungen erklären. Auch die demografische Entwicklung in Deutschland spielt dabei eine Rolle: Wenn die Zahl der Konsumenten abnimmt, sinkt in der Regel auch die abgesetzte Menge. Die Käuferreichweite für Brot lag bei 99,0%, das heißt von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 990 im Jahre 2011 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 39,54 Mio. Haushalten in Deutschland aus, sodass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt im Jahre 2011 bei 39,9 kg lag (2010: 41,3 kg). Die Erhöhung der Zahl der Haushalte bei der grundsätzlich negativen Tendenz der Bevölkerungsentwicklung hängt mit dem gesellschaftlichen Wandel zusammen. Es gibt immer mehr Ein- oder Zweipersonenhaushalte. Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 38,5 (2009: 39,2) Einkäufe statt, bei denen jeweils rund 1,04 kg Brot gekauft wurde.



PREISENTWICKLUNG

Die folgende Tabelle dokumentiert die deutschlandweiten Durchschnittspreise für verschiedene Brotsorten und Einkaufsstätten nach dem GfK ConsumerScan, der anhand eines Haushaltspanels von 13.000 Haushalten aufgestellt wird. Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2011 bei 2,11 € pro Kilogramm. Damit hat das durchschnittliche Preisniveau gegenüber dem Jahre 2010 einen enormen Sprung gemacht. Die Steigerungen, die bereits Ende 2010 aufgetreten sind, haben sich mittlerweile als Trend erwiesen und im Markt etabliert. Die zahlreichen Preiserhöhungen (Rohstoffe, Energie, Personal etc.), die sich im Jahr 2011 fortgesetzt haben, konnten nicht dauerhaft von den Betrieben aufgefangen werden und mussten an die

Verbraucher weitergegeben werden. Fest steht aber, dass sich die Preise je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte unterschiedlich entwickeln. Die große Spanne zwischen den Preisen der unterschiedlichen Einkaufsstätten bleibt bestehen. Die Brotpreise in Bäckereien liegen ungefähr doppelt so hoch wie die Preise der Lebensmitteldiscounter. In den Preiswettbewerb mit den Discountern einzusteigen, bleibt auch weiterhin keine Option für Handwerksbäckereien, deren Kostenstruktur sich stark von der industriellen Produktion unterscheidet. Aus diesem Grunde sollten Bäckereien den Wettbewerb über ihre Stärken – Qualität, Service, Verbraucherberatung, Spezialangebote – austragen.

Verbraucherpreise (Ø-Preis pro Kilogramm in €)

D-GESAMT	2007	2008	2009	2010	2011
BROT GESAMT	1,94	2,01	2,01	2,02	2,11
Baguettes gesamt	3,18	3,38	3,44	3,47	3,58
Baguette (Weißbrot)	2,85	3,07	3,09	3,15	3,32
Baguette (Sonstiges)	3,69	3,84	3,96	3,93	3,94
Ciabatta	3,63	3,91	3,89	3,70	3,71
Dinkelbrot	3,48	3,55	3,71	3,69	3,78
Fladenbrot	1,78	1,85	1,96	1,83	2,09
Graubrot	2,30	2,34	2,37	2,35	2,45
Kümmelbrot/sonst. Gewürzbrot	2,66	2,80	2,90	2,91	3,01
Kürbiskernbrot	2,49	2,60	2,60	2,54	2,54
Leinsamenbrot	1,63	1,82	1,91	1,83	1,92
Mehrkornbrot	2,34	2,47	2,45	2,43	2,47
Roggenbrot	2,07	2,07	2,12	2,13	2,31
Roggenmischbrot	1,80	1,86	1,88	1,91	1,98
Schwarzbrot	2,39	2,48	2,52	2,56	2,60
Sonnenblumenbrot	2,23	2,26	2,27	2,23	2,32
Toastbrot/Sandwich	1,26	1,35	1,29	1,30	1,38
Vollkornbrot	2,01	2,11	2,10	2,15	2,25
Weiß-/Weizenbrot	2,20	2,28	2,28	2,26	2,44
Weizenmischbrot	1,91	1,93	1,93	1,89	1,93
Zwiebelbrot	2,33	2,38	2,34	2,39	2,50
Gemischte Brotsorten/-arten	2,60	2,92	2,75	2,82	2,96
sonst. Brotsorten/-arten	2,31	2,40	2,46	2,48	2,63

Quelle: GfK ConsumerScan 2011

Die Durchschnittspreise für Brot nahmen 2011 über den gesamten Markt gesehen zu, allerdings gab es, wenn man die einzelnen Vertriebskanäle betrachtet, durchaus unterschiedlich starke Entwicklungen. Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 3,6 % verzeichneten, stieg der Preis pro Kilogramm bei ALDI um ca. 6,6 % und bei Lidl sogar um durchschnittlich 8,9%. Trotz der größten relativen Preissteigerung zeichnet sich Lidl weiterhin als stärkster Wettbewerber ab.

Preisunterschiede nach Einkaufsstätten 2011 (Ø-Preis pro Kilogramm in €)

D-GESAMT	Gesamt 2011	Traditionelle Bäckereien	SB-Warenhäuser	Aldi	Lidl
BROT GESAMT	2,11	2,91	1,69	1,45	1,23
Baguettes gesamt	3,58	3,85	3,28	2,76	3,20
Baguette (Weißbrot)	3,32	3,63	2,87	2,70	3,16
Baguette (Sonstiges)	3,94	4,13	3,66	2,98	3,56
Ciabatta	3,71	4,22	2,74	3,31	3,24
Dinkelbrot	3,78	3,84	3,69	3,26	2,30
Fladenbrot	2,09	2,56	1,87	1,93	1,61
Graubrot	2,45	2,69	1,45	2,08	1,10
Kümmelbrot/sonst. Gewürzbrot	3,01	3,01	3,71	3,03	1,21
Kürbiskernbrot	2,54	3,47	2,13	2,14	1,64
Leinsamenbrot	1,92	3,27	3,65	1,53	1,23
Mehrkornbrot	2,47	3,20	2,16	1,98	1,44
Roggenbrot	2,31	2,73	1,57	2,00	0,78
Roggenmischbrot	1,98	2,44	1,42	1,31	1,00
Schwarzbrot	2,60	2,88	1,42	1,94	1,27
Sonnenblumenbrot	2,32	3,31	1,81	1,87	1,64
Toastbrot/Sandwich	1,38	2,12	1,44	1,23	1,21
Vollkornbrot	2,25	3,24	2,17	1,56	1,24
Weiß-/Weizenbrot	2,44	3,27	1,77	1,78	1,25
Weizenmischbrot	1,93	2,52	1,74	1,43	1,26
Zwiebelbrot	2,50	2,90	2,24	3,64	N.A.
Gemischte Brotsorten/-arten	2,96	3,98	3,38	2,97	N.A.
sonst. Brotsorten/-arten	2,63	3,49	1,81	1,38	1,20

Quelle: GfK ConsumerScan 2011

1.1.3 BERUFSAUSBILDUNG UND LEHRLINGSZAHLEN

DIE ARBEIT DES BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSSES

Der Berufsbildungsausschuss trifft sich zweimal im Jahr. Er besteht aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände und ist gemeinsam mit den Fachschulen des ADB-Verbundes Ansprechpartner des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. bei aktuellen Fragen zur Berufsbildung für Bäckergehilfen, Bäckermeister, Fachverkäufer/-innen im Nahrungsmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei) und Verkaufsleiter/-innen. Der Ausschuss diskutiert und erarbeitet Empfehlungen und berät das Präsidium zu aktuellen Themen z. B. in den Bereichen gestreckte Gesellenprüfung, Meisterprüfung und nationale und internationale Leistungswettbewerbe.



2011/2012 erörterte der Ausschuss insbesondere die Zusammenlegung des fachtheoretischen Unterrichts an Berufsschulen, den zahlenmäßigen Rückgang der Auszubildenden und Gesellenprüfungen im Bäckerhandwerk sowie Möglichkeiten, diesem zu begegnen. Aber auch Themen wie das Jugendarbeitsschutzgesetz oder die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung standen auf dem Programm.

Da die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend (DMBJ) in der ADB-Fachschule in Weinheim stattfindet und einige der Ausschussmitglieder zugleich Mitglieder der Jury sind, fand die Herbstsitzung vor Beginn der DMBJ in Weinheim statt. Die Frühjahrssitzung wurde im März 2012 in München abgehalten.

LEHRLINGSZAHLEN IM DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERK 2011

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2011 eine Abnahme der Auszubildendenzahl um 3.120 bzw. 9,5 % im Vergleich zum Vorjahr aus. Damit zeigten sich der demografische Wandel und der damit verbundene Rückgang der Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk im letzten Jahr erneut in aller Deutlichkeit. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 29.808 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

BÄCKER/-INNEN

Im Ausbildungsberuf Bäcker/-in nahm die Zahl der Lehrlinge über alle Lehrjahre um 1.607 (-13,3%) im Vergleich zum Vorjahr ab und sank auf 10.445. Die Anzahl der weiblichen und männlichen Auszubildenden war dabei in nahezu gleichem Umfang betroffen: im Jahr 2011 absolvierten noch 2.256 (-12,0%) weibliche und 8.189 (-13,7%) männliche Auszubildende eine Lehre zum Bäcker oder zur Bäckerin. In den alten Bundesländern sanken die Lehrlingszahlen um 12,4%, während sie in den neuen Bundesländern sogar um 19,5% zurückgingen.

FACHVERKÄUFER/-INNEN

Zum zweiten Mal in Folge sank auch die Anzahl der Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Bäckereifachverkäufer/-in um insgesamt 1.498 (-7,2%). Davon entfielen 18 (-1,7%) auf die Fachverkäufer. Die Zahl der Fachverkäuferinnen nahm um 1.480 (-7,5%) ab.

AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/-in betrug zum 31. Dezember 2011 insgesamt 5.383 (Vorjahr: 6.049). Davon befinden sich 4.635 in den alten und 748 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch erreichten die ausbildenden Betriebe eine Quote von 38,0% (Vorjahr: 41,5%). In Westdeutschland betrug sie 41,2% und in Ostdeutschland 25,6%. Zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in bildeten 2011 insgesamt 5.486 Betriebe aus (Vorjahr: 5.891), was einer Abnahme von 405 Betrieben bzw. -6,9% (Vorjahr: -4,3%) entspricht. 4.984 der aus-

bildenden Betriebe befinden sich in den alten, 502 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag dementsprechend bei insgesamt 38,7% (Vorjahr: 40,4%), im Westen bei 44,3% (Vorjahr: 45,6%) und im Osten bei 17,2% (Vorjahr: 20,0%). Der seit Jahren anhaltende Trend einer sinkenden Anzahl ausbildender Betriebe setzt sich weiterhin fort.

1.1.4 KOSTENSTEIGERUNGEN DURCH DIE ENERGIEWENDE

Zu den größten Herausforderungen, die das Bäckerhandwerk in den kommenden Jahren zu meistern hat, gehören neben dem zunehmenden Wettbewerb besonders die Kostensteigerungen durch die Energiewende.

Nachdem die EEG-Umlage bereits in den vergangenen Jahren drastisch erhöht wurde, ist sie auch 2012 erneut leicht gestiegen. Eine weitere Anhebung im Rahmen des Ausbaus der erneuerbaren Energien ist sehr wahrscheinlich. Dies kommt besonders energieintensiven Branchen wie dem Bäckerhandwerk teuer zu stehen. Zwar wurde durch die Novellierung des EEG die Grenze für privilegierte Unternehmen zur Vergütung der EEG-Abgaben auf 1 GWh herabgesetzt. Im Gegensatz zur Brotindustrie können davon allerdings nur sehr wenige Handwerksbäcker profitieren.

Auch der Ausbau der Netze und die daraus resultierenden Erhöhungen von Abgaben und Steuern werden die Betriebe enorm belasten. Seit 2011 wurden die gesetzlichen Voraussetzungen für Vergünstigungen bei der Stromsteuer dahingehend geändert, dass kleinere Betriebe keine oder nur noch geringe Vergütungsansprüche haben. Die genauen Kosten der Netznutzungsentgelte können bislang nur geschätzt werden. Die Deutsche Energie-Agentur (dena) geht von einer Erhöhung von ca. 4 bis 5 Cent/kWh bis 2020 aus. Nach einem Gutachten des Karlsruher Institutes für Technologie (KIT) könnten die Strompreise bis 2025 sogar um 70% ansteigen. Praktische Erfahrungen mit der zum 1. Januar 2012 eingeführten Netzentgeltumlage stehen noch aus.

Kostensteigerungen in dieser Größenordnung schränken die Wettbewerbsfähigkeit der kleinen- und mittelständischen Handwerksbetriebe gegenüber der Industrie unweigerlich ein. Gravierende Mehrausgaben lassen sich nur schwer intern auffangen und müssen vermutlich an den Verbraucher weitergegeben werden.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. appelliert an die Politik – besonders in Bezug auf die Energiewende – klare Richtlinien und Rahmenbedingungen zu schaffen, um kleine und mittelständische Unternehmen zu entlasten und auf ihrem Weg in die Zukunft zu unterstützen. Es darf nicht sein, dass die Industrie durch das EEG befreit wird und das Handwerk bzw. der Mittelstand sowie die Bürger die Mehrkosten der Energiewende tragen müssen.



1.1.5 AUF DEN TELLER STATT IN DEN TANK: KEINE SUBVENTIONEN FÜR AGROKRAFTSTOFFE

Stärkere Nachfrage führt zu höheren Preisen. Das gilt auch für das weltweite Getreideangebot, das zunehmend knapper wird. Da Agrokraftstoffe in der Europäischen Union und in der Bundesrepublik Deutschland weiter auf dem Vormarsch sind und seit Jahren massiv subventioniert werden, stehen immer weniger Agrarflächen für die Nahrungsmittelerzeugung zur Verfügung. Die steigende Nachfrage durch die wachsende Erdbevölkerung und neue Abnehmer wie China, die Getreideprodukte wie Brot als Grundnahrungsmittel gerade erst für sich entdecken, treiben die Entwicklung weiter voran: Rohstoffe, wie Mais und Weizen, werden weltweit zunehmend zu einer knappen Ressource. Die Auswirkungen sind in der regionalen Versorgung mit Agrarrohstoffen für die Lebensmittelproduktion spürbar,



bedrohen aber auch die globale Ernährungssicherheit – und nicht zuletzt auch die Klimaschutzziele, die zu den erklärten Begründungen der Subventionierung zählen.

Wurde bisher angenommen, dass Agrokraftstoffe CO₂-neutral sind, da das ausgestoßene Kohlendioxid von den verarbeiteten Pflanzen im Vorfeld aus der Atmosphäre absorbiert wird, sind daran mittlerweile erhebliche Zweifel aufgetreten. Eine Studie der EU-Kommission kam zu dem Ergebnis, dass Agrokraftstoffe hinsichtlich des CO₂-Ausstoßes teilweise sogar schlechter abschneiden, als konventionelle Kraftstoffe. Nicht genutzte landwirtschaftliche Flächen oder Wälder binden nämlich deutlich mehr CO₂ als Ackerpflanzen. Rodet man diese Flächen oder nimmt die Nutzung wieder auf, kann die CO₂-Belastung durch Agrotreibstoff sogar höher liegen, als die durch konventionellen Diesel oder Benzin.

Gleichzeitig wird Getreide auf dem Weltmarkt teurer. An den Börsen wird mit Rohstoffen spekuliert. Besonders zu spüren bekommt diese Entwicklung die Lebensmittelindustrie, die auf hochwertige Rohstoffe zu bezahlbaren Preisen angewiesen ist. Wird der Anbau von Pflanzen zur Energienutzung belohnt, sinkt dadurch trotz zunehmender Nachfrage nach Lebensmitteln die Fläche für den Anbau von Nahrungsmittelrohstoffen. Die Konkurrenz wächst, Pacht- und Bodenpreise werden steigen. Im Gegenzug plant die EU-Kommission Flächen stillzulegen. Weil Deutschland über keine zusätzlichen Flächen für die Agrarproduktion mehr verfügt, die noch erschlossen werden können, führt der Vorrang anderer Nutzungsinteressen zwangsläufig dazu, dass der Anteil der für die Nahrungsmittelproduktion nutzbaren Flächen schrumpft. Dabei werden bereits heute rund 3% der deutschen Getreideernte zu Bioethanol verarbeitet.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. fordert die Abschaffung der Subventionen für die Produktion von Agrotreibstoffen und die Abschaffung der Festlegung von Beimischquoten und Einspeisevergütungen für Strom, der letztlich aus Lebensmitteln erzeugt wird. Landnutzungsänderungen dieser Art fördern Konflikte mit dem Natur- und Umweltschutz und führen gleichzeitig zu einer Erhöhung der Nahrungsmittelpreise.

1.2 Initiativen

1.2.1 HIGH-LEVEL-FORUM

Die Europäische Kommission hat mit Beschluss vom 30. Juli 2010 ein „High Level Forum for a Better Functioning Food Supply Chain“ eingerichtet. Dieses Hochrangige Forum für eine besser funktionierende Lebensmittelkette – so der deutsche Titel – besteht aus Vertretern ausgewählter Mitgliedstaaten, der Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels sowie Unternehmensverbänden und Nichtregierungsorganisationen als Repräsentanten der Verbrauchererwartungen. Die Leitung hat Antonio Tajani, Vizepräsident der EU-Kommission, zusammen mit den für Binnenmarkt, Gesundheit und Landwirtschaft zuständigen Kommissaren. Das Hochrangige Forum berichtet direkt an die EU-Kommission und erarbeitet Empfehlungen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft sowie Beiträge zur Optimierung der Lebensmittelversorgung in Europa. So hatte es die Kommission in der Mitteilung „A better functioning food supply chain in Europe“ (COM (2009) 591) vorgeschlagen. Im Herbst 2012 wird das High-Level-Forum der Kommission Bericht erstatten. Die Kommission wird diesen bei der weiteren Rechtssetzung berücksichtigen.

MITGLIEDER

Mitglieder des Hochrangigen Forums sind 13 Fachminister aus den Mitgliedstaaten, 16 Vertreter von Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels, zehn Vertreter von Unternehmensverbänden, sechs Vertreter von Nichtregierungsorganisationen und ein Vertreter des Europäischen Parlaments als Beobachter. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, repräsentiert in diesem Gremium die Union Européenne de l'Artisanat et des Petites et Moyennes Entreprises (UEAPME). Sie vertritt die Interessen des Handwerks und der kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) in der Europäischen Union. Er ist damit in diesem Forum mit insgesamt 46 Mitgliedern der einzige Vertreter der mittelständischen und handwerklichen Betriebe, denen nach Schätzung der Kommission 95 % aller Betriebe und rund drei Viertel aller Beschäftigten zuzurechnen sind.

DIE SHERPA-GRUPPE

Die Arbeit des Hochrangigen Forums wird von einer sogenannten Sherpa-Gruppe, einer international zusammengesetzten Gruppe von Chefunterhändlern unterstützt, in die jedes Mitglied einen Vertreter entsendet. Die Fachminister der Mitgliedstaaten werden dabei in der Regel von den zuständigen Abteilungsleitern vertreten, die Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des -handels entsenden Mitglieder des Vorstandes oder Mitarbeiter auf Abteilungsleitererebene. Die UEAPME wird durch Rechtsanwalt Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, vertreten. Die Sherpa-Gruppe, die sich etwa alle sechs Monate trifft, bereitet Diskussionen und Positionspapiere vor und schlägt geeignete Maßnahmen vor. Im November 2011 präsentierte die Sherpa-Gruppe dem High-Level-Forum einen ersten Zwischenbericht über die Arbeit und Ergebnisse der Plattformen.

Bauernlaib

Bayern





Kurz gefragt

Heinrich Traublinger

Landesinnungsmeister Bayern, seit 1990

SIE HABEN SICH SELBST AUF DIE SUCHE NACH DER BELIEBTESTEN BROTSPEZIALITÄT GEMACHT ...

Das Doppelkrustige Bauernbrot ist der Sieger unseres Brot-Castings. Wir fragten unsere Kunden nach ihrem beliebtesten Brot, und das war der Doppelkrustige Bauernlaib. Wie der Name schon sagt, wird es besonders lange gebacken. Das Verhältnis der Kruste zur Krume ist ein besonderes Geschmackserlebnis. Brote dieser Art gibt es allerdings viele. Mit Natursauerteig und Roggenanteilen hergestellte Bauernbrote hat heute fast jeder Bäckermeister in seinem Produktportfolio. Sie sind der ursprünglichen Herstellungsart, wie sie früher auch auf Bauernhöfen stattgefunden hat, nachempfunden und mit hoher Anfangshitze und fallender Temperatur extralang gebacken.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR DAS BÄCKERHANDWERK ENTSCHIEDEN?

Ich bin in diesen Beruf über den elterlichen Betrieb hineingewachsen, aber natürlich auch, weil mir der Beruf Spaß machte und macht. Unser Unternehmen ist mittlerweile 100 Jahre alt und wird in der vierten Generation geführt.

WAS HAT SIE DARAN FASZINIERT?

Faszinierend ist das Arbeiten mit einem „lebenden“ Objekt. Teig ist etwas, das gestaltet werden kann, wo man nicht mit einer leblosen Materie arbeitet. Aber auch die Vielseitigkeit und die Aufgaben, die uns der Wohlstand stellt. Früher haben wir Hungrige satt gemacht und heute machen wir Satte hungrig.

WAS SPRICHT AUS IHRER SICHT BESONDERS FÜR EINE AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK?

Für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk spricht zum einen die relative Krisensicherheit unseres Berufes und zum zweiten die Möglichkeit, in einer großen Bandbreite Karriere machen zu können. Es ist unsere Aufgabe, immer wieder deutlich zu machen, dass die Karrierechancen speziell im Bäckerhandwerk sehr groß sind und dass man sich im wahrsten Sinne des Wortes entwickeln kann.

EXPERTEN-PLATTFORMEN

Unterstützt wird die Sherpa-Gruppe von sogenannten Experten-Plattformen. In ihnen kommen Mitglieder und Vertreter der Sherpa-Gruppe sowie Mitglieder der Lebensmittelkette zusammen, die nicht im Hochrangigen Forum vertreten sind, und werden von den zuständigen Generaldirektionen geleitet.

Ein wesentlicher Schwerpunkt der Tätigkeit des hochrangigen Forums lag – wie auch im vergangenen Berichtszeitraum – in der Arbeit der Expertenplattform Competitiveness of the Agro-Food Industry.

Seitens der Kommission gab es auf allen Ebenen wiederholt Versuche, die Vertreter der Lebensmittelwirtschaft zu einer freiwilligen Selbstverpflichtung zu bringen, verbindliche Standards für die Vertragsbedingungen im B2B-Bereich zu definieren. Eine solche Selbstverpflichtung wurde von der Mehrzahl der Vertreter der Lebensmittelwirtschaft jedoch vehement abgelehnt – insbesondere vom Vertreter des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Es bleibt abzuwarten, ob die Kommission dem Anspruch des High-Level-Forums gerecht wird und die Kritik der Lebensmittelwirtschaft ernst nimmt.

1.2.2 HOLZOFENFORUM

ZWEITES HOLZOFENFORUM DES BÄCKERHANDWERKS

Am 4. und 5. Juni 2012 fand an der ADB-Bäckerfachschule in Olpe das 2. Holzofenforum des Bäckerhandwerks statt. Ziel und Inhalt der Tagung war es, Anpassungsempfehlungen für Holzofenbrote an die Leitsatz-Kommission zu präzisieren. Das Forum wurde vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. durchgeführt und konzeptionell begleitet von der Bundesakademie Weinheim und der ADB-Bäckerfachschule Olpe. Die Moderation übernahm, wie schon beim 1. Holzofenforum, der Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes, Rechtsanwalt Amin Werner.

Heinz-Volker Buchholtz vom Landeslabor Berlin-Brandenburg und Obmann der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der Lebensmittelchemischen Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) vermittelte die Sichtweise der Lebensmittelüberwachung. Es sei nie das Ziel gewesen, einen bestimmten Ofentyp zur Herstellung von Holzofenbroten festzulegen. Wichtig sei jedoch, charakterprägende Besonderheiten der Herstellung zu beschreiben. Darüber hinaus wurden die Leitsätze seit 1954 immer wieder angepasst. Nach Auffassung der Lebensmittelüberwachung erwarte der Verbraucher aktuell unter der Zusatzbezeichnung „Holzofen“ eine traditionell-handwerkliche Herstellungsweise im Gegensatz zur industriellen Massenproduktion. Mit dieser bringe er rustikal-individuelle Produkteigenschaften wie das Erscheinungsbild und sensorische Eigenschaften in Verbindung. Dies greife auch der Änderungsantrag der AG

Lebensmittel auf, der im Rahmen der 30./31. Sitzung 2011 beschlossen wurde und zwei Bezeichnungen vorsehe: „Original Holzofenbrot“ und „Holzofenbrot“. Die Unterteilung erlaube sowohl die traditionelle als auch die moderne Herstellung und Bewerbung entsprechender Produkte. Herr Buchholtz verwies auch auf die Möglichkeit des Bäckerhandwerks, die Leit-satzanpassungen aktiv mitzugestalten.

Michael Gusko von der Kampffmeyer Food Innovation GmbH stellte eine repräsentative Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) zur Verbrauchererwartung an Holzofenbrot vor. Daraus ging hervor, dass nur jeder zweite Verbraucher Holzofenbrot kennt und es ein Nord-Süd und Ost-West Gefälle gibt. Während das Holzofenbrot im Süden und Westen weiter verbreitet ist, kennen es viele Verbraucher im Norden und Osten kaum. Die Verbraucher wünschen sich ein besseres Angebot an Holzofenbroten, die sie unter anderem mit Eigenschaften wie natürlichen Zutaten, einzigartigem Geschmack, langer Knusprigkeit und langer Frischhaltung verbinden. Auch sei der Verbraucher bereit, für ein Holzofenbrot mehr auszugeben, als für ein gewöhnliches Brot aus dem Elektro- oder Stickenofen. Was den Backprozess betrifft, werde von der Mehrheit der Verbraucher ein auf Stein und vollständig im Holzofen gebackenes Produkt erwartet.

Die Hersteller der Holzöfen, die Firmen Heuft und Gerd Zepp (beide Bell), Pasta-Noris (Nürnberg), Backofenbau GmbH (Parchim) und Karl-Heinz Häussler (Heiligkreuztal) sprachen sich in ihren Statements dafür aus, dass Brote aus Brustfeuerungs- und Seitenfeuerungs- und Holzpelletsöfen als Holzofenbrote zu bezeichnen seien, da alle zu den Öfen mit direkter Befeuerung zählten.

Susanne Köppen vom Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH zeigte in ihrer vorgestellten Ökobilanz, dass die Nutzung von Holz als biogener Energieträger in allen Umweltwirkungskategorien besser abschneidet als fossile Brennstoffe. Waldrestholz sei, was den Aufwand für den Anbau anbelangt, in jedem Falle dem Holz aus Kurzumtriebsplantagen vorzuziehen. Interessant sei auch, dass Strom die höchsten Umwandlungsverluste zeige. Darüber hinaus verschlechtere sich die Energiebilanz von Brot alleine durch das Verbraucherverhalten nach Herstellung des Brotes um ein Vielfaches (bis Faktor 4). Dies sei etwa durch lange Anfahrtswege oder Einkäufe mit dem Auto statt zu Fuß bedingt.

Vier Best-Practice-Beispiele spiegelten schließlich die Facetten erfolgreicher Holzofenbäcker wider. Den Anfang machte eine Siegerländer Bäckerei, die nach wie vor ihren historischen Holzbackofen mit Brustfeuerung von 1795 im täglichen Einsatz hat (3 Backvorgänge am Tag). Es folgten Vorstellungen einer Bäckerei mit einem 2008 gemauerten Holzbackofen mit Seitenfeuerung, eines Bäckers mit Backhaus-Café, in dessen Gastraum ein 2-etagiger Holzbackofen steht, und eines Betriebes mit modernstem Holzpelletsverbrennungssystem. Für das leibliche Wohl der Teilnehmer sorgte die ADB-Bäckerfachschule Olpe. Natürlich brannte zu diesem Termin auch der schuleigene Holzofen.



Detaillierte Informationen zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf der Internetseite www.baeckerhandwerk.de

Berliner Landbrot

Berlin-Brandenburg





Kurz gefragt

Hans-Joachim Blauert

Landesinnungsmeister Berlin/Brandenburg, seit 2005

SEIT WANN GIBT ES DAS BERLINER LANDBROT?

Es ist schwierig herauszufinden, seit wann es das Berliner Landbrot gibt. Ich denke, dieses Brot hängt sehr eng mit der Gründung der Berliner Bäcker-Innung zusammen, und die wurde am 18. Juni 1242 bereits 740 Jahre alt. Das Berliner Landbrot ist ein herzhaftes Roggen-Mischbrot und in fast allen Berliner Bäckereien zu haben. Der Berliner Schusterjunge, ein Kleingebäck mit hohem Roggenanteil und Sauerteig, ist eine weitere Berliner Spezialität, oft belegt mit Schmalz und Harzer Käse oder Hackepeter. Das Kommissbrot ist in Berlin ebenfalls seit über 400 Jahren Tradition und hat seinen Ursprung in der Heeresbäckerei. Es ist ein Roggenbrot mit geringem Weizenanteil und wurde als angeschobenes Brot im Backofen gebacken, um die Backfläche voll auszunutzen. Es zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus.

WIE SIND SIE ZUM BÄCKERHANDWERK GEKOMMEN?

Meine Eltern hatten eine Bäckerei. Die Backstube und die Mehlsäcke waren mein Spielplatz. Schon sehr früh habe ich meinen Eltern geholfen. Diese frühen Erfahrungen in der Bäckerei führten zu Verständnis und Liebe zum Bäckerberuf. Es hat auch als Schüler und Lehrling Spaß gemacht zu experimentieren und irgendwelche Gebäcke zu kreieren. Mein Vater war, unter anderem, ein vielseitiger Lebkuchen-Spezialist – da ging es zur Weihnachtszeit so richtig zur Sache!

WARUM LOHNT ES SICH HEUTE BÄCKER ZU WERDEN?

Wer heute Bäcker lernt und im Anschluss daran zuverlässig ist und seinen Beruf beherrscht, der wird dringend gebraucht. Im Ausland besonders in Nord- und Südamerika, Asien und Afrika hat der deutsche Bäcker einen sehr hohen Stellenwert. Selbst in Ländern mit schwierigen Einwanderungsbedingungen ist es für einen deutschen Bäckermeister, der sich selbstständig machen will, leicht möglich, sich ein neues Leben aufzubauen.

WAS WÜRDEN SIE JUNGEN LEUTEN MIT AUF DEN WEG GEBEN?

Sich auf jeden Fall wieder mehr für die traditionelle Bäckerei zu interessieren, jedoch auch innovativ zu sein. Die Abbäckerei von vorgefertigten Backwaren oder das überwiegende Backen mit Convenience führt einen Handwerksbetrieb nicht zum Erfolg. Es gilt, sich auf ursprüngliche Bäckerrohstoffe und Verfahren zu besinnen. Früher waren die Wanderjahre im Handwerk gar nicht so schlecht. Nach der Lehre und vor der Meisterprüfung sollte man in anderen Bereichen oder Betrieben Erfahrungen sammeln, um eine hohe Fachkenntnis zu erreichen.

1.2.3 BROTKULTUR UND BROTREGISTER

DEUTSCHE BROTKULTUR (DEUTSCHES BROTREGISTER)

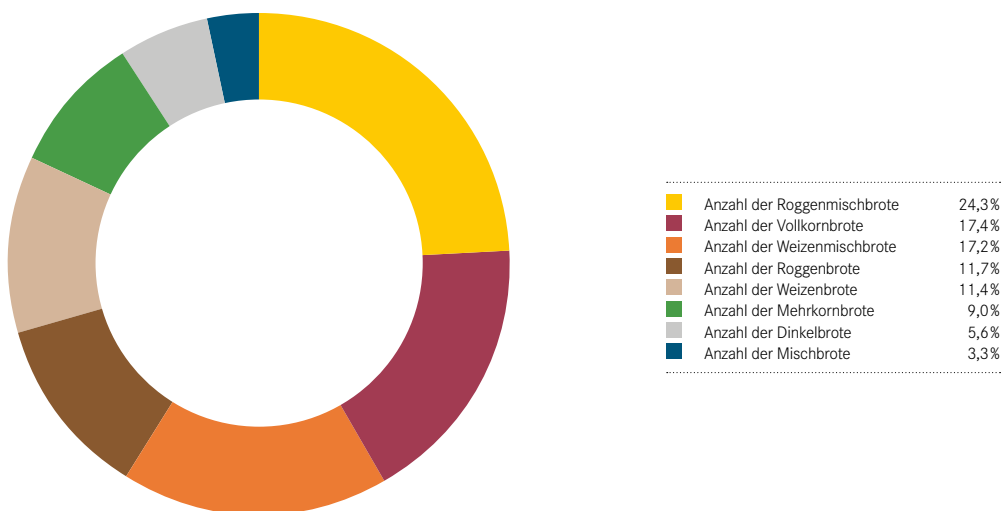
Deutsches Brot ist nicht nur weltweit beliebt, sondern auch in seiner Vielfalt einzigartig. Seit 2011 können Innungsbäcker ihre unterschiedlichen Brotsorten in das weltweit erste Brotregister eintragen und den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks dabei unterstützen, diese Vielfalt zu dokumentieren.

Um die Verschiedenheit der Sorten festzustellen, reichen Angaben über Zutaten, Gewicht, Brotform und Backverfahren aus. Jeder Innungsbäcker, der seine Brotsorte eingibt, bekommt die Einmaligkeit in Form einer Urkunde bestätigt. Das Eingabeformular des Brotregisters wurde gemeinsam mit dem wissenschaftlichen Beirat des Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack), Prof. Dr. Thomas Becker, Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser, Prof. Dr. Meinolf Lindhauer und Bernd Kütscher, Direktor Akademie Weinheim, entwickelt und durch das Präsidium des Zentralverbandes geprüft.

Allerdings ist das Brotregister nur der erste Schritt auf dem Weg zu einem größeren Ziel. Der Zentralverband plant, die Deutsche Brotkultur von der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe schützen zu lassen. Das erste Brotregister seiner Art wird dazu Argumente liefern. Zunächst muss Deutschland allerdings dem internationalen Übereinkommen zum Schutz von immateriellen Kulturgütern beitreten.

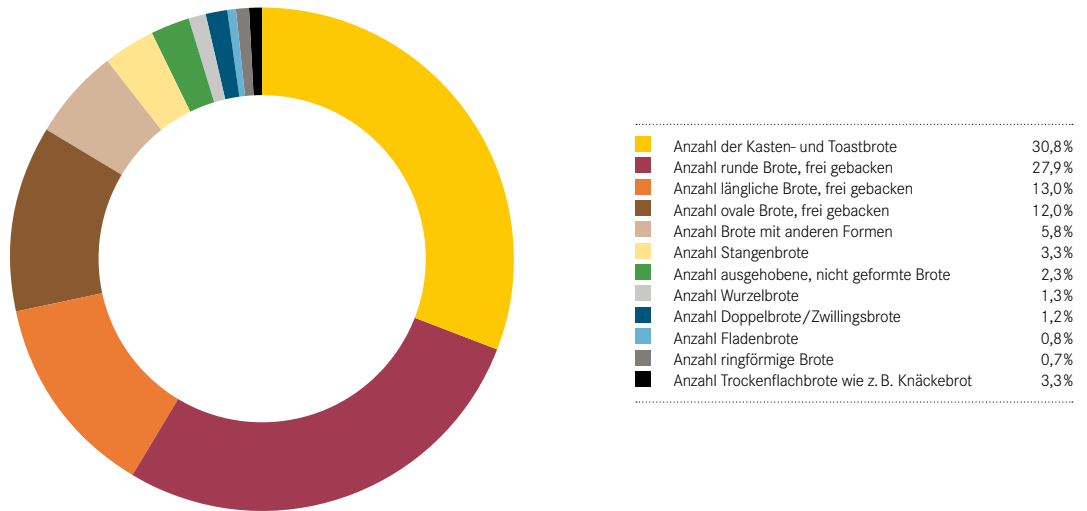
Das Brotregister zählt aktuell 2.753 Brotspezialitäten. Nachfolgend finden Sie einen kleinen Auszug aus den Statistiken der Webseite www.brotregister.de.

Aufteilung der Brotspezialitäten nach Getreidearten



Quelle: www.brotregister.de, 2012

Aufteilung der Brotspezialitäten nach Brotform



Quelle: www.brotregister.de, 2012

Die Internetseite www.brotregister.de

DEUTSCHE BROTKULTUR
Eine Aktion des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Startseite | Brot registrieren | Brote in der Übersicht | Historische Informationen

Bislang erfasste Brotspezialitäten
0 2 7 8 3

Jetzt mitmachen
und Brot registrieren

Zur Geschichte des Brots
Erfahren Sie interessante historische Details rund um das Lebensmittel „Brot“ – ein geschichtliches Apero auf Brotkrumen Gesellschaft.

Deutsche Brotkultur
Deutschland ist das Land mit der einflussreichsten Brotkultur weltweit – und das werden wir garantiert bald sein!
Nehmen Sie mit bei unserem Vortrag, die Brotspezialitäten Deutschlands in unseren Brotregalern zu erleben.
Brotspezialitäten aus der ganzen Welt für den Urlaub sind willkommen und werden im Regal gut aufgehoben. Nach der Eingabe erfolgt eine steuerrechtliche Prüfung, die eine neue Brotspezialität festlegt.

Bislang registrierte Brote
Hier finden Sie Brotspezialitäten der verschiedenen Innungsgebiete.



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

1.2.4 BÄCKERWALZ

Gesellenwanderschaft ist eine alte Tradition, die schon fast in Vergessenheit geraten war. Seit dem Mittelalter verlassen junge Handwerksgesellen ihre Heimat und gehen für mehrere Jahre auf Wanderschaft. Vor und während des Zweiten Weltkrieges verboten, gibt es heute jedes Jahr wieder einige Hundert Wandergesellen – und mittlerweile auch -gesellinnen. Sah man in den 1950er und 60er Jahren fast ausschließlich die schwarze Kluft wandernder Tischler und Zimmerer mit Schlaghosen, breitem Hut oder Zylinder auf den Straßen, waren jedoch schon immer auch andere Handwerker auf der Walz. Und so sieht man auch heute hin und wieder die rote Montur der Schneider, einen Steinmetz in seiner beigefarbenen Zunftkleidung oder blau gewandete Metallhandwerker. Gesellinnen und Gesellen der Lebensmittelhandwerke – wie auch die Bäcker – sind an ihrer Kluft im karierten Pepitamuster zu erkennen.

Ursprünglich wurde von jedem Gesellen, der Meister werden wollte, verlangt, auf die Walz zu gehen. Diese Voraussetzung ist inzwischen weggefallen – heute können sich Gesellen gleich nach der Lehre zur Meisterprüfung anmelden. Allerdings haben Gesellen, die auf der Walz waren, besonders gute Voraussetzungen für die Meisterprüfung: In der Zeit der Wanderschaft können sie Wissen erwerben, das über Ausbildung und Berufsschule weit hinausgeht. Sie arbeiten in vielen verschiedenen Betrieben und lernen so neue Handwerkstechniken und andere Traditionen kennen. Die Gesellenwanderschaft erweitert den Horizont und den Erfahrungsschatz.



Neben seiner Kluft mit Hut, Ohrring und Stenz nimmt der Wandergeselle nur das Nötigste mit. Handy und Laptop bleiben zu Hause. Die Arbeitskleidung, Kleidung zum Wechseln, ein Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände finden Platz im Charlottenburger Platz – einem bunten Tuch, das mit dem Inhalt zu einem Bündel zusammengeschnürt wird. Es gibt keine Stelle, die die Walz plant oder Arbeitsplätze vermittelt. Auf der Wanderschaft entscheiden allein der Geselle und der Zufall, wohin der Weg führt. In dieser Zeit hat der Geselle zwar keinen festen Wohnsitz, findet aber in jeder Stadt Handwerksbetriebe, die sich über Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhält er den üblichen Gesellenlohn und in der Regel bietet ihm der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal nur ein Schlafplatz in einem Lagerraum ist. Auch andere Menschen unterstützen die Wandergesellen gerne mit einer Mahlzeit, einem warmen Bett oder einer Mitfahrgelegenheit. Und falls alle Stricke reißen, gibt es immer noch das Sternenhotel – Übernachten unter freiem Himmel.

Gut 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit auf der Straße unterwegs. Alle Gewerke sind vertreten: Steinmetze, Installateure, Gold- und Silberschmiede, Schneider, Fleischer, Konditoren – und auch Bäcker.

Kaum ein Beruf ist so vielseitig wie der Bäckerberuf und bietet so viele Möglichkeiten, die eigenen Fähigkeiten auszubauen. Deshalb griff der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die Idee der Walz im Jahr 2010 neu auf und gab auf seiner Jahrespressekonferenz 2010 den Startschuss zu einer neuen Initiative: Der Bäckerwalz. Ziel ist es, die Walz wiederzubeleben und junge Leute für das Bäckerhandwerk zu begeistern. Die Internetseite www.baeckerwalz.de informiert Interessenten über diese ungewöhnliche Form der Weiterbildung. Für zusätzlichen Anreiz sorgen die ADB-Fachschulen. Sie gewähren einen Rabatt von 10% auf die Kursgebühr für Gesellinnen und Gesellen, die mindestens drei Jahre und einen Tag auf der Walz waren und dabei insgesamt mindestens 18 Monate in einem backenden Betrieb gearbeitet haben.

Mehrere Gesellen und eine Jungbäckerin wagen zur Zeit das Abenteuer Walz. Ende 2010 starteten zwei Bäcker, im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Drei weitere Gesellen und eine junge Bäckerin aus Leisten bei Uelzen gingen im August 2011 auf die Wanderschaft.

Während ihrer Wanderschaft haben die Bäckergesellen in Betrieben in Skandinavien, der Schweiz, auf der arabischen Halbinsel, Australien, Neuseeland und in Südamerika Station gemacht und sind an Bord von Frachtschiffen um die Welt gereist. Vor diesem Hintergrund ist die „Initiative Bäckerwalz“ schon jetzt ein voller Erfolg, der das Bäckerhandwerk attraktiver und interessanter macht und den Nachwuchs zusätzlich auf den Beruf und auf die Übernahme eines eigenen Betriebes vorbereitet.

1.2.5 LEBENSMITTELRECHT UND PRAXIS

Am 2. und 3. November 2011 veranstaltete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. seine erste Fortbildungsveranstaltung „Lebensmittelrecht und Praxis“ an der Bundesakademie Weinheim. Über 40 Handwerksbäcker und Fachjournalisten nutzten die Gelegenheit, ihr Wissen im Bereich Lebensmittelrecht auf den neuesten Stand zu bringen. Zehn Top-Referenten informierten zwei Tage lang über die neuesten Entwicklungen rund um Allergeninformation, Produkthaftung, Bedarfsgegenständegesetz oder Backtechnologie und standen auch abseits der Vorträge zum Gespräch zur Verfügung.

Die Vorträge des Seminars im Überblick:

- ***Aktueller Stand (Leitsätze, ZZuV, LMKV) und Ausblick (Leitsätze, LMIV)***
- ***Kennzeichnung nach FIA-Paket
(z. B. Aromen, Enzyme, technologische Wirksamkeit von Zusatzstoffen,
Abgrenzung von färbenden Lebensmitteln zu Farbstoffen)***
- ***Sonderprobleme der Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCVO)***
- ***GVO-frei/Clean Label ÖkoVO***
- ***Einführung in die rechtlichen Aspekte der Allergeninformation***
- ***Bedeutung der Allergeninformation für das Bäckerhandwerk***
- ***Sorgfaltspflichten, insbesondere im Sinne des Produkthaftungsgesetzes***
- ***Bedarfsgegenständegesetz und Konformitätserklärung***
- ***Alternativen zu allergenen Produktgruppen; Produkte, die bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten einsetzbar sind***
- ***Bedeutung von trans-Fettsäuren in der Ernährung und in der Produktion; richtiges Frittieren***
- ***Best Practice: Erfolgreiche Herstellung glutenfreier Backwaren***

Innungsmitglieder finden das Programm und alle Vorträge auf der Homepage des Zentralverbandes zum Download. Aufgrund des großen Interesses findet bereits Ende Oktober 2012 erneut in Weinheim eine Folgeveranstaltung statt. Geplante Themenschwerpunkte sind die Lebensmittelkennzeichnungen nach der neuen LMIV, die ab 2014 gilt. Dabei werden insbesondere die für Fertigpackungen verbundene Pflicht zur Kennzeichnung von Nährwerten, die ab Dezember 2016 in Kraft tritt, sowie deren Berechnung mit Nährwerttabellen im Mittelpunkt stehen. Seminare an den anderen Fachschulen des ADB-Verbandes sind ebenfalls geplant. Auch wird das wichtige Thema der Hygiene aufgegriffen und Konsequenzen der Ereignisse um Müller-Brot diskutiert werden.

1.2.6 FÖRDERER DES BÄCKERHANDWERKS

Der Fachkräftemangel aufgrund der demografischen Entwicklung in Deutschland verschärft den Wettbewerb um geeignete Lehrlinge. Um beim Kampf um die besten Köpfe vorne dabei zu sein, den Stand der Auszubildenden von knapp 30.000 zu halten und den Bedarf an Lehrlingen für das Bäckerhandwerk zu decken, führen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und die Werbegemeinschaft seit Jahren eine effektive und zielgruppengerechte Nachwuchskampagne durch. Mitte 2011 trafen sich Vertreter des Bäckerhandwerks und Vertreter der Zulieferindustrie zum offiziellen Start des Projekts „Förderer des Bäckerhandwerks“ im Büro des Zentralverbandes. Die Strategien für die Nachwuchsgewinnung erweisen sich schon jetzt als überaus erfolgreich. Weitere sind im Zuge einer nachhaltigen Arbeit geplant.

Zum Kreis der Förderer zählen aktuell:

- *backaldrin*
- *IREKS GmbH*
- *Martin Braun-Gruppe*

Für die Zukunft ist geplant, noch weitere interessierte Förderer zu gewinnen.



Heidebrot

Bremen/Niedersachsen





Kurz gefragt

Karl-Heinz Wohlgemuth

Landesinnungsmeister Bremen/Niedersachsen, seit 2008

WAS SPRICHT AUS IHRER SICHT BESONDERS FÜR EINE AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK?

Die Vielfalt, die wir im Bäckerhandwerk anbieten, kann man nur erreichen, wenn man eine Top-Ausbildung hat. Selbstständig arbeiten kann nur einer, der es auch wirklich gelernt hat. Bin ich in der Lage, Blätterteig oder Plunderteig herzustellen? Bin ich in der Lage, Berliner zu backen? Heute kann man überall auch Tiefkühl-Croissants oder Berliner kaufen. Durch Qualität sichern wir Bäcker uns unsere Chance am Markt.

WAS IST DAS BESONDERE AM GERSTERBROT?

Das Gersterbrot ist ein Roggenmischbrot, das sehr häufig oder hauptsächlich in unserer Landeshauptstadt Hannover und im Braunschweiger Raum verbreitet ist. Das Besondere daran ist, dass es abgeflämmt wird. Das Oberteil, die Kruste wird wie mit einem Gasbrenner für ca. 15 bis 20 Sekunden gebläht. Dadurch entstehen kleine, braune Flecken. Dann wird das Brot eingeschnitten und steht noch ca. eine halbe Stunde auf Gare und wird anschließend gebacken. Meistens in der Form. Das Gersterbrot ist eine Mischung aus 70 % Roggen und 30% Weizen, teilweise auch 60% zu 40% – je nachdem, was für eine Krume man haben möchte. Wenn ich die ein bisschen gröber haben möchte, nehme ich mehr Weizen rein.

GIBT ES NOCH WEITERE SPEZIALITÄTEN IN IHRER REGION?

Das Oldenburger Schwarzbrot ist ein reines Vollkornbrot, zu 100% aus Roggenvollkornmehlen und kräftig im Geschmack. Ich persönlich mache das mit 70% gebrochenem und 30% feinem Vollkornmehl. Das Oldenburger Schwarzbrot gibt es im ganzen Land Niedersachsen. Das Gersterbrot bewegt sich hauptsächlich in den Gebieten Braunschweig und Hannover, in der südlichen Region Niedersachsen.

STEHEN SIE NOCH SELBST IN DER BACKSTUBE?

Oh, ja! Das ist mein Leben. Das kann ich mir nicht vorstellen, wenn ich da gar nicht mehr wäre. Am Wochenende, da back ich die Brötchen. Das gehört dazu.

WAS MÖCHTEN SIE JUNGEN LEUTEN MIT AUF DEN WEG GEBEN?

Wenn sie ganz gezielt etwas erreichen wollen, dann ist es unheimlich wichtig, dass man sich am Markt richtig positioniert. Betriebe, die sich ständig fortbilden und auf Qualität setzen, haben gute Chancen, sich dauerhaft zu halten. Man muss das Handwerk von der Pike auf lernen, Seiteneinsteiger aus der Produktion haben keine Chance.

1.3 Meisterschaften und Wettbewerbe

41. INTERNATIONALER LEISTUNGSWETTBEWERB DER BÄCKERJUGEND

Vom 19. bis zum 22. September 2011 fand an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim der 41. Internationale Leistungswettbewerb der Bäckerjugend (ILWB) statt. In einem hochkarätigen Teilnehmerfeld von sechzehn Bäcker/-innen aus acht Nationen belegten die beiden deutschen Teilnehmer die beiden ersten Plätze. Sieger wurde Marc Mundri aus Everswinkel, Zweitplatzierte Felix Remmele aus Ludwigsburg, Aurélien Pinault aus Frankreich belegte den dritten Platz. Für das deutsche Team bedeutete der Erfolg auch gleichzeitig den Sieg in der Teamwertung. Die deutschen Teilnehmer konnten außerdem Sonderpreise für das beste Schaustück und das beste Weizenkleingebäck entgegennehmen.

Die „Europameisterschaft“ des Bäckerhandwerks wird von der Union International de la Boulangerie et de la Pâtisserie (UIB) getragen. 2011 fand sie unter dem Motto „Zirkus“ zum siebten Mal in Deutschland statt. Teilnahmeberechtigt waren pro Land jeweils zwei Bäcker/-innen oder Konditor/-innen, die im letzten Jahr ihre Lehrabschlussprüfung absolviert haben, nach dem 1. Juli 1988 geboren sind und sich vorab auf nationaler Ebene qualifiziert hatten. Insgesamt 16 Teilnehmer aus Dänemark, Deutschland, Frankreich, Italien, den Niederlanden, Österreich, Schweden und der Schweiz nahmen daran teil. Remmele und Mundri hatten sich bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend 2010 qualifiziert, wo sie die Plätze eins und zwei belegten. Anschließend bereitete sie das Team der Bundesakademie Weinheim drei Monate lang sehr intensiv auf den Wettbewerb vor. Unter anderem durften sie Trainingseinheiten mit Mitgliedern der Bäcker-Nationalmannschaft absolvieren.

Präsident Peter Becker, Vizepräsident Michael Wippler und Jurypräsident Wolfgang Schäfer lobten bei der Siegerehrung das außerordentlich hohe Niveau aller Teilnehmer, den ehrenamtlichen Einsatz der Jurymitglieder aus acht Nationen und die professionelle Organisation des Wettbewerbs durch die Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim.

Die Europameisterschaft wurde von fünf Fernsehsendern, drei Radiosendern und zahlreichen Printmedien begleitet, darunter WDR, SWR und die Deutsche Welle. Unter anderem gab es mehrere Live-Schaltungen aus den Lehrbackstuben der Akademie live ins ZDF-Morgenmagazin. Kabel 1 strahlte im Rahmen des Formats „Abenteuer Leben“ eine zwanzigminütige Dokumentation über die Europameisterschaft aus. Ein Videoclip mit vielen Impressionen vom Wettbewerb kann auf Youtube angesehen werden.



Hier finden Sie den Videoclip „Best of Bäcker-Europameisterschaft 2011“:
<http://www.youtube.com/watch?v=fTWVJDKNAVA>

Die Platzierungen der Europameisterschaft 2011:

• **Hauptpreise:**

1. Sieger Marc Mundri, Deutschland

3. Sieger Aurélien Pinault, Frankreich

2. Sieger Felix Remmele, Deutschland

- **Sonderpreise:**

Bestes Brot: Aurélien Pinault, Frankreich

Bestes Weizenkleingebäck: Felix Remmele, Deutschland

Bestes Hefesüßteiggebäck: Jean-Baptiste Grangé, Frankreich

Bestes Plundergebäck: Therese Vesterholm, Schweden

Bestes Schaustück: Marc Mundri, Deutschland

Innovationspreis: Madeleine Thell, Schweden

Mannschaftspreis: Team Deutschland/Marc Mundri und Felix Remmele

DIE BÄCKER-NATIONALMANNSCHAFT

Die seit 2008 bestehende Nationalmannschaft repräsentiert das Deutsche Bäckerhandwerk national und international. Auch im abgelaufenen Geschäftsjahr konnten die Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft wieder Erfolge im Wettkampf verbuchen. Thérésé Lehnart, Alexander Schellenberger, Georg Schneider und Jochen Baier als Kapitän sicherten sich im Januar 2012 beim Sige Bread Cup in Rimini die Silbermedaille und den Sonderpreis für das beste Brot. Team-Kapitän Siegfried Brenneis war außerdem als Jurymitglied beim 41. Internationalen Leistungswettbewerb der Bäckerjugend gefordert. Hinzu kamen viel beachtete Demonstrations-Auftritte – unter anderem bei der Messe UKBA in Budapest und der Internationalen Grünen Woche in Berlin.

Unter der Leitung von Team-Chef Landesinnungsmeister Wolfgang Schäfer (Hessen) und Team-Kapitän Siegfried Brenneis wird die Nationalmannschaft von der Bundesakademie Weinheim betreut. Im abgelaufenen Geschäftsjahr trainierten sie auch unter der Leitung von Claude Hammer, einem ausgewiesenen Experten der französischen Brotkultur. Neben den Teammitgliedern nahmen daran auch die Deutschen Meister der Bäckerjugend, Marc Mundri und Felix Remmele, im Rahmen ihrer Vorbereitung auf die Europameisterschaft der Bäckerjugend teil.

Die aktuellen Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft:

- **Wolfgang Schäfer, Rodgau**
(Team-Chef)
 - **Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßbau**
(Team-Kapitän)
 - **Eva-Maria Kientz, Heubach-Lautern**
 - **Thérésé Lehnart, Dresden**
 - **Alexander Schellenberger, Aue**
 - **Gerhard Gröber, Aalen**
 - **Georg Schneider, Neusäß**
 - **Jochen Baier, Herrenberg**
 - **René Krause, Dresden**
 - **Bernd Kütscher, Weinheim**
(Team-Manager)
 - **Heino Scharfscheer, Weinheim**
(Team-Manager)
-



DIE DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER BÄCKERJUGEND

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks veranstaltet seit 1954 im November jedes Jahres die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend (DMBJ) als nationalen Leistungswettbewerb für die besten Absolventen des Abschlussjahrgangs. Der Wettkampf wurde vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) ins Leben gerufen, der auch die Schirmherrschaft trägt, und findet im Rahmen des Praktischen Leistungswettbewerbs des Deutschen Handwerks (PLW) statt. Den Gewinnern der DMBJ winkt ein Stipendium für den Meistervorbereitungs- bzw. den Verkaufsleiterlehrgang im Wert von ca. 5.000 €. Die Zweitplatzierten erhalten einen Gutschein über 50%, die Drittplatzierten über 30% der Kosten für die genannten Vorbereitungslehrgänge. Der Sieg berechtigt außerdem zur Teilnahme am Internationalen Leistungswettbewerb der Bäckerjugend (ILWB), der „Europameisterschaft“ im Bäckerhandwerk.

Teilnehmen können Gesellen und Gesellinnen und Bäckereifachverkäufer/-innen, die ihre Ausbildung im selben Jahr abgeschlossen haben. Die Gesellenprüfung bzw. Prüfung zum/ zur Fachverkäufer/-in Lebensmittelhandwerk muss dabei mindestens mit der Note „gut“ bewertet worden sein (mindestens 81 von 100 Punkten). Weitere Voraussetzung ist der Sieg bei einem Landes- bzw. Kammerentscheid. Die Altersgrenze liegt bei 25 Jahren, wobei Mutterschutz, Elternzeit, Grundwehr- oder Zivildienst oder Freiwilliges Soziales Jahr angerechnet werden. Unter Umständen ist die Teilnahme am Wettbewerb also auch noch nach dem 25. Lebensjahr möglich.

Im November 2011 setzten sich Annabell Geiling und Georg Josef Hermann aus Bayern gegen starke Konkurrenten und Konkurrentinnen aus den anderen Bundesländern durch. Die Bäckereifachverkäuferin und der Bäcker Geselle konnten die Jury im entscheidenden Wettbewerb vom 12. bis zum 15. November 2011 überzeugen und sind nun Deutsche Meister der Bäckerjugend 2011. Zweitbeste Bäckerin wurde Marion Wurst aus Baden-Württemberg, die sich damit ebenfalls die Teilnahme am ILWB im kommenden Jahr sichern konnte. Austragungsort der Wettkämpfe war wie in jedem Jahr die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim.

Die Platzierungen der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend 2011:

• *Bäckereifachverkäufer/-innen:*

- 1. Platz** Annabell Geiling, Landessiegerin Bayern
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Anton Eicher jun. aus 84513 Erharting
- 2. Platz** Madeleine Mayerhöfer, Landessiegerin Baden-Württemberg
Ausbildungsbetrieb: Peter's gute Backstube GmbH aus 77815 Bühl
- 3. Platz** Nina Brand-Kruth, Landessiegerin Hessen
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Happ GmbH aus 36119 Neuhof

• *Bäckergesellen/-gesellinnen:*

- 1. Platz** Georg Josef Hermann, Landessieger Bayern
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Karl-Heinz Hoffmann aus 80687 München
- 2. Platz** Marion Wurst, Landessieger Baden-Württemberg
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Ehmann GmbH, 74670 Forchtenberg
- 3. Platz** Niklas Dwenger, Landessieger Schleswig-Holstein
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Jörn Dwenger aus 25421 Pinneberg

1.4 iba 2012

1.4.1 iba-SUMMIT

Den Auftakt zur iba 2012 bildet zum ersten Mal ein internationaler Kongress für Bäcker und Konditoren, der iba-summit. Er steht unter der Schirmherrschaft der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Ilse Aigner. Einen Tag vor Messebeginn, am 15. September 2012, bietet der iba-summit Ausstellern, Entscheidern, Politikern und Wissenschaftlern ein neues Forum für zukunftsweisende Ideen, für den Dialog über künftige Herausforderungen und Risiken sowie für grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch.

Im Mittelpunkt der Vorträge stehen die aktuellen Herausforderungen für den weltweiten Bäcker- und Konditorenmarkt. Experten aus aller Welt beziehen zu aktuellen Fragen Stellung, wie beispielsweise zu den neuesten Entwicklungen auf dem Feld der Lebensmittelsicherheit, zu innovativen Geschäftsmodellen und erfolversprechenden Marketingstrategien. Der Vizepräsident der Welthungerhilfe und ehemalige Leiter des UN-Umweltprogramms (UNEP), Prof. Dr. Klaus Töpfer, wird über die Perspektiven der Welternährung sprechen. Der „iba-summit“ ist als neuer, starker Baustein im Rahmenprogramm und als Treffpunkt der Bäcker und Konditoren gedacht und bietet auf vielfältige Weise Gelegenheit zum Austausch unter Kollegen. Er ermöglicht:

- *den sprichwörtlichen Blick über den eigenen Tellerrand.*
- *das gesicherte Abschätzen künftiger Herausforderungen und Risiken.*
- *das Aufspüren globaler Trends und regionaler Marktchancen.*
- *den Austausch über intelligente technologiebetriebene Geschäftsmodelle.*
- *den Austausch über ungewöhnliche Marketing-Ideen mit Pepp und Potenzial.*
- *das Netzwerken mit einfluss- und einfallsreichen (Gesprächs-)Partnern.*
- *den grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch der Entscheider.*

Zum iba-summit werden zahlreiche renommierte Gastredner mit spannenden Vorträgen erwartet. Konferenzsprachen sind Englisch und Deutsch, alle Vorträge werden simultan übersetzt. Im Anschluss sind alle Kongressteilnehmer zum Eröffnungsabend eingeladen.

1.4.2 iba 2012

DIE WELTLEITMESSE DES BACKENS

Mehr als 1.100 Aussteller aus über 55 Ländern präsentieren sich auf der iba 2012 einem internationalen Publikum. Vom 16. bis zum 21. September 2012 geben sie auf einer Bruttofläche von 132.000 m² einen lückenlosen Überblick über aktuelle Entwicklungen bei Produkten und Dienstleistungen für die Bäcker- und Konditorenbranche. Sie stellen die Trends vor, die für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich sind. Die Messebesucher – darunter rund 40

internationale Besuchergruppen – erhalten so in München die Möglichkeiten, Investitionsentscheidungen gezielt vorzubereiten und zu treffen: Das Spektrum reicht von Backöfen und -zubehör, Bäckerei- und Konditorenmaschinen, Kälte-, Gär- und Klimatechnik, Heizung, Beleuchtung und Warmwasser, Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen bis hin zu Neuheiten bei Backmitteln, Zutaten, EDV, Hard- und Software. Auch dem Thema Energieeffizienz werden sich einige Aussteller aus dem Bereich Backen und Kühlen widmen. Die iba bietet damit einen weltweit einmaligen, lückenlosen Überblick über das internationale Angebot im gesamten Investitionsgüterbereich für das backende Gewerbe. Informationen und Lösungen rund um das Marketing, die für jeden Betrieb – völlig unabhängig von seiner Größe – von Nutzen sind, runden das Angebot ab. Dadurch wird die iba 2012 zum weltweiten Forum vom Bäcker für den Bäcker.

Informationsangebot und Handhabung der Webseite www.iba.de bieten ein Höchstmaß an Benutzerfreundlichkeit. Aussteller, Besucher und Journalisten aus aller Welt finden Informationen und Antworten auf ihre Fragen auf Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch. Termine, Anmeldeunterlagen, Presseinformationen, Verzeichnisse, Hoteladressen und Anreisebeschreibungen stehen mit einem Klick zur Verfügung. Damit stehen Ausstellern und Besuchern ab sofort die Türen weit offen, ihre iba-Teilnahme vorzubereiten.

DER INFORMATIONS- UND BERATUNGSSTAND DES ZENTRALVERBANDES

Auf der iba 2012 in der Halle B3 hält der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wieder ein umfangreiches Informationsangebot für die Besucher bereit. Auch die Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks präsentieren auf dieser Fläche ihre neuesten Weiterbildungsmöglichkeiten. Abgerundet wird das Angebot mit praktischen Vorführungen, den Präsentationen der Wettbewerbe und der Verlosung eines Backofens.

1.4.3 iba-WETTBEWERBE

Auch auf der iba 2012 finden – nun zum dritten Mal – internationale Wettkämpfe für Bäcker und Konditoren statt. In nebeneinander angeordneten, modernen Backstuben treten jeweils vier Teams gleichzeitig gegeneinander an. Während der sechs Messetage finden drei verschiedene Wettbewerbe statt. An den ersten drei Tagen wird der iba-Cup-Bäcker unter dem Motto „Musik“ ausgetragen. Teilnehmer sind Teams aus Australien, Chile, China, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Japan, Luxemburg, den Niederlanden, Polen, USA und Ungarn. Die deutschen Teilnehmer sind die Nationalmannschaftsmitglieder Siegfried Brenneis und René Krause. Am 19. September messen sich die deutschen Bäcker in einem eigenen Wettstreit, den „2. Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister“. Vier Teams, die sich im Vorfeld qualifizieren müssen, stellen hier ihre handwerklichen Fähigkeiten zum Thema „Deutsche Brotkultur“ unter Beweis. Beendet werden die Wettbewerbe am 20. und 21. September mit dem iba-Cup-Konditoren. Vier Konditorenteams werden nach vorgegebenen Wettbewerbskriterien Spezialitäten aus ihrem Land herstellen und für einen harmonischen Abschluss der Wettbewerbe sorgen.



Aktuelle Informationen
zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf der Internetseite
www.iba.de

Kapitel 2



Werbegemeinschaft
des Deutschen
Bäckerhandwerks e. V.

Hamburger Schwarzbrot

Hamburg





Kurz gefragt

Jan-Henning Körner

Landesinnungsmeister Hamburg, seit 2002

GIBT ES EIN TYPISCHES HAMBURGER BROT?

Ein typisches regionales Brot ist hier das Hamburger Schwarzbrot. 1892 hat mein Uropa angefangen zu lernen, da gab es das schon. Ich weiß auch, dass dieses Brot in beiden Kriegen haufenweise gebacken wurde. Es ist sehr nahrhaft mit dem ganzen Korn drin und war Grundernährung für die Bevölkerung. Das Hamburger Schwarzbrot ist ein im Kasten gebackenes, urtypisches Vollkornbrot, das es übrigens auch in hell gibt. Früher wurde es dann mit Melasse Couleur gedunkelt. Heute nehmen wir dafür Roggenmalz. Das Mehl ist ein Roggenvollkorn 1800, das meist gemischt wird mit einem Teil Schrot und einem Teil Feinmehl. Darüber hinaus ist es ein reines Vollkornprodukt mit null Gewürzen. Das gab es hier früher in Hamburg nicht. Gewürze kamen erst später mit dem Tourismus aus Süddeutschland. Dort ist ja in fast jedem Brot Kümmel mit drin, aber nicht in Hamburg.

WAS BACKEN SIE AM LIEBSTEN?

Meine Vorlieben sind zu jeder Tageszeit unterschiedlich: morgens um fünf mache ich am liebsten Franzbrötchen. Das ist auch eine uralte Hamburger Spezialität. Man weiß noch nicht einmal, wo die herkommt. Ob die Franzosen die mitgebracht haben? Das ist ein Brötchen – kein Brot – aus Hefeteig mit eingezogener Butter. Es sieht ein bisschen aus wie eine beidseitig gedrückte Schnecke. Mit Zimt und Zucker ist das morgens super lecker, wenn es warm aus dem Ofen kommt. Die ganze Backstube duftet nach Zimt und Zucker. Und dann muss ich erst mal eins essen.

WARUM SIND SIE BÄCKER GEWORDEN?

Als ich mit sechs zur Schule kam, habe ich den Lehrern schon gesagt, dass ich Bäcker werde. Mein Vater hatte ja eine Bäckerei und der Uropa war auch schon Bäcker. Ich bin also die vierte Generation und die fünfte fängt nächstes Jahr an zu lernen. Die Lehrerin hat damals gesagt: Wenn es im Unterricht um Landwirtschaft oder Bäckerei ging, dann habe ich aufgepasst.

WAS GEBEN SIE IHREN LEHRLINGEN MIT AUF DEN WEG?

„Geh überall hin, nimm alle Lehrgänge mit, nutze alle Chancen, die du hast.“ Jetzt im September gehen unsere Lehrlinge im dritten Lehrjahr für drei Wochen nach Spanien, Frankreich oder England. Die Schule organisiert das. Sie gucken sich dort andere Betriebe an und haben an fünf Tagen pro Woche Unterricht. Mein Lehrling geht drei Wochen nach Marseille. Eine Woche gibt die Schule frei, eine Woche muss er Urlaub nehmen und eine Woche gebe ich dazu. Abgesehen davon ist das Bäckerhandwerk ein ziemlich krisensicherer Job und bringt unheimlich viel Spaß.

2.1 Organisation der Werbegemeinschaft

Die 1971 gegründete Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. fördert und verstärkt das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher. Mit nachhaltigen Werbe- und Marketingmaßnahmen unterstützt sie die Aktivitäten der handwerklichen Bäckereibetriebe vor Ort. Sie wird getragen von den Landesinnungsverbänden, dem des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und den BÄKO. Der Vorstand der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks setzt sich wie folgt zusammen:

- **Michael Wippler (Vorsitzender)**

Vizepräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks,
Bundesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit

- **Lutz Henning**

Direktor der BÄKO-Zentrale Nord eG

- **RA Amin Werner**

Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks

2.2 Kampagnen

2.2.1 FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE

Die jährlich fortgesetzte Frühstückskampagne informiert die Verbraucher nachhaltig über die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks. Indem sie die besondere Relevanz von Brot und Backwaren hervorhebt, stärkt sie die Frühstückskompetenz des Bäckers und unterstützt ihn dabei, seine Stellung im stark umworbene Segment Frühstücksmarkt langfristig zu sichern. Mit der Teilnahme an der Frühstückskampagne nutzen Innungsbäcker die Gelegenheit, in der Schule Präsenz zu zeigen, aktiv einen Beitrag zum Unterricht zu leisten und der künftigen Kundschaft mit ihren Backwaren die Prinzipien einer ausgewogenen Ernährung aus erster Hand zu vermitteln. Dazu werden sie von der Werbegemeinschaft mit individualisierbaren Werbemitteln unterstützt und profitieren zusätzlich von der deutschlandweiten Gesamtkampagne. Teilnehmende Lehrer erhalten lehrplangemäß aufbereitete Unterrichtsmaterialien.

Die Aktionen der Kampagne ziehen sich nach und nach durch alle Bevölkerungsgruppen und Altersklassen: Waren die Zielgruppe 2010 Kinder im Vorschulalter, ging die Frühstückskampagne der deutschen Bäcker 2011 unter dem Slogan „Unser Frühstücksbäcker“ in die zweite Runde – diesmal an Grundschulen.



Detaillierte Informationen zu dieser Kampagne finden Sie auf der Internetseite www.frühstücksbäcker.de

Im Jahr 2012 steht die Sekundarstufe an Haupt- und Realschulen im Mittelpunkt der Aktivitäten. Damit bündeln Frühstücks- und Nachwuchskampagne ihre Kräfte und schaffen zusätzliche Synergien. Unter dem Motto „Back dem Land das Brot“ informiert sie die Schüler über die Berufe Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in. Als „Helden der Nacht, Retter des Morgens“ tragen die Mitarbeiter der Bäckereibetriebe mit ihren Produkten wesentlich zu einem gelungenen Start in den Tag bei. Gleichzeitig bietet das Bäckerhandwerk attraktive Arbeitsplätze mit besten Karriere-Chancen und hervorragenden Berufsaussichten. Seit September 2011 können alle bisherigen Kampagnen auf der Internetplattform www.frühstücksbäcker.de abgerufen werden.

FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE TEIL II – 2011

Nach der Zielgruppe der Kindergartenkinder kamen 2011 die Schüler der Klassen eins bis vier in den Genuss interessanter Projektwochen zum Thema Frühstück. Kampagnenmaskottchen Bäckman sorgte dafür, dass auch Spaß und Spiel nicht zu kurz kamen. Über 1.705 Bäckermeister und -meisterinnen mit mehr als 7.126 Verkaufsstellen nahmen aktiv daran teil und ergriffen die Gelegenheit, ihrer künftigen Kundschaft die Prinzipien einer ausgewogenen Ernährung aus erster Hand zu vermitteln. Beim abschließenden Plakatwettbewerb konnten die Schulklassen bis zum 30. März selbst gestaltete Plakate einreichen. Dabei gab es attraktive Preise zu gewinnen. Auf die Gewinnerklasse in jedem Bundesland wartet ein Preisgeld von 250 € für die Klassenkasse. Die Preisträger werden in den kommenden Monaten bekannt gegeben.

FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE TEIL III – 2012

„Back dem Land das Brot“ ist – wie von der Nachwuchswerbung des Bäckerhandwerks gewohnt – in allen bevorzugten Medien der jugendlichen Nutzer aktiv und nutzt die bekannten Plattformen www.frühstücksbäcker.de und www.back-dir-deine-zukunft.de als Ausgangsbasis. Zusätzlich wird sie durch zahlreiche weitere Aktivitäten begleitet. Bei der großen Schulaktion präsentieren lokale Bäcker die Ausbildungsberufe des Bäckerhandwerks, beim Bäckerhymnen-Songcontest können die Schüler ihre Kreativität spielen lassen. E-Card-Aktionen, Image-Filme kostenloses Unterrichtsmaterial für Lehrer und Werbemittel für die teilnehmenden Bäcker runden das Kommunikationspaket ab. Für den Auftritt der Bäcker vor der Klasse wurde außerdem eigens ein Aktionsleitfaden konzipiert.

2.2.2 NACHWUCHSKAMPAGNE

Seit dem Jahr 2008 betreibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gemeinsam mit der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“. Sie zielt darauf ab, dem Nachwuchsmangel wirksam zu begegnen und junge Menschen für die attraktiven Berufe im Bäckerhandwerk zu begeistern. Von

Beginn an als ganzheitliches Instrument konzipiert, vereint sie klassische PR-Maßnahmen mit Online-Marketing und Werbung. Im Februar 2011 wurde die Nachwuchskampagne vollständig überarbeitet und um innovative und moderne Kommunikationsinstrumente im Internet und auf den relevanten Social-Media-Plattformen wie Facebook erweitert. Mit diesem Schritt passte sich die Kampagne der Mediennutzung der potenziellen Nachwuchsbäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen an, die immer mehr Zeit in digitalen sozialen Netzwerken verbringen und dort effektiver angesprochen werden können.

Auf dem eigenen Youtube-Channel entstand eine Mediathek rund um das Bäckerhandwerk. Die Clips informieren zu den Berufsbildern Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in oder unterhalten, wie etwa in Form eines coolen Hip-Hop-Spots über das Bäckerhandwerk. Die Info-Website www.back-dir-deine-zukunft.de bietet den Jugendlichen neben einer Ausbildungsplatzbörse und umfangreichen Informationen auch Tests, Erfahrungsberichte und Tipps zum Auslandsaufenthalt. Arbeitsmaterialien für Lehrer, Informationsflyer und Broschüren stellen das Bäckerhandwerk und dessen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten vor.

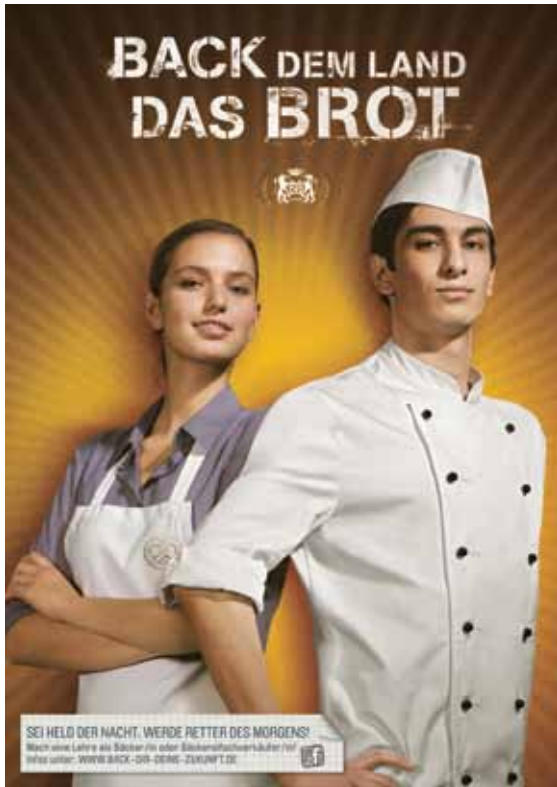
NACHWUCHSKAMPAGNE 2012

Die multimediale Ansprache kommt bei Zielgruppe und Fachleuten gleichermaßen gut an: Das Fachmagazin Werben und Verkaufen (W&V), das auflagenstärkste deutsche Wochenmagazin der Kommunikations- und Medienbranche, nannte den neuen Image-Film zu „Back dem Land das Brot“ einen „lecker Spot“ und urteilte: „Stimmig und überraschend.“ Nur zwei Monate nach der Veröffentlichung auf Youtube wurde der Spot bereits rund 150.000 angesehen.

Anfang Februar 2012 lag die Nachwuchskampagne deutschlandweit auf Platz 3 der Karriere-Pages auf Facebook und belegte bei der Fanzahlen-Entwicklung auf Facebook Platz 2. Am 3. April 2012 konnte sie die Marke von 30.000 Fans knacken. Zum Vergleich: am 23. Juni 2011 waren es erst 10.000. Aktuell beträgt die Zuwachsrate rund 1.000 Fans pro Monat.

Das Blog [personalmarketing2plus](http://personalmarketing2plus.com) nannte die Kampagne „Die einzig wirklich funktionierende Azubi-Kampagne des gesamten Handwerks“. Nur BMW und die Bundeswehr schnitten im direkten Vergleich ähnlich gut ab.

Die Beliebtheit von „Back dir deine Zukunft“ wird auch durch die Besucherzahlen aus der relevanten Zielgruppe auf der Homepage deutlich, die im Schnitt bei weit über 10.000 Aufrufen im Monat liegen. Nach dem Launch des „Virtuellen Praktikums“ im März stiegen sie gar auf rund 11.000 an. Die Unterseite „Tag in der Bäckerei“ belegte dabei auf Anhieb Platz vier der am häufigsten besuchten Seiten von „Back dir deine Zukunft“. Sie begegnet auf optimale Weise den Medienvorlieben der Jugendlichen: Infos werden häppchenweise präsentiert und interaktiv aufbereitet. Die Seitenarchitektur ist bereits von Formaten wie der Facebook-Chronik bekannt.



Kampagnenelemente: Nachwuchs

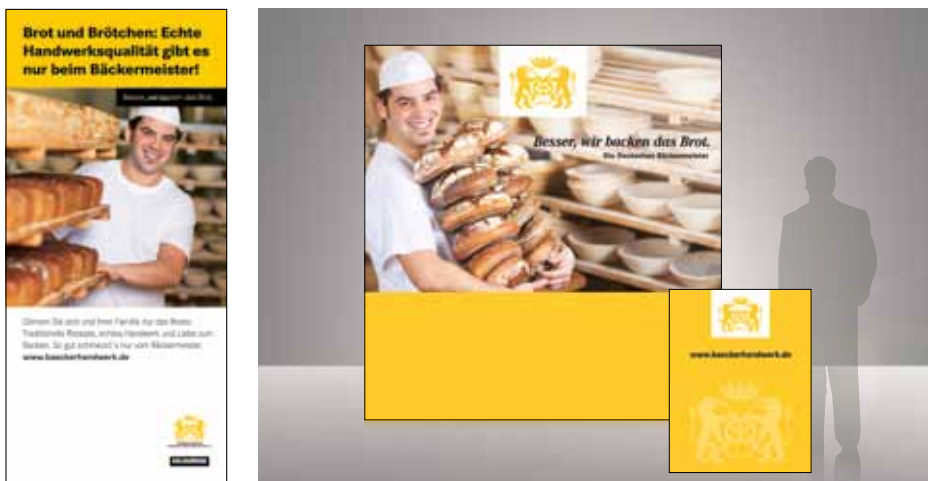
Die Zahlen zeigen, dass der Schwerpunkt auf Social Media und Online-Medien genau richtig gewählt ist: Communitys im Netz sind heute wegweisend, wenn es darum geht, Jugendliche zu erreichen. Das Bäckerhandwerk verbucht über diese Kanäle so viel Resonanz bei der Zielgruppe wie mit keinem anderen Medium und erhält direktes Feedback zu Aktionen und Wettbewerben. Auch anderen Gewerken und Unternehmen wird der Handlungsbedarf zunehmend bewusst. Allerdings nutzen nur wenige die sozialen Netzwerke so effektiv, wie es das Bäckerhandwerk mit „Back dir deine Zukunft“ tut. Um neue Trends und Entwicklungen frühzeitig und professionell für die Nachwuchskommunikation zu nutzen, beobachtet die Werbegemeinschaft die weitere Entwicklung sehr genau. Mit diesem Wissen lassen sich Werbemaßnahmen künftig noch präziser platzieren und die Reichweite zusätzlich steigern.

Maßgeschneidert für die Zielgruppe, überzeugt die Kampagne gleichermaßen auf Fachebene. Hier zeigen sich starke Synergieeffekte mit der Frühstückskampagne, die seit Beginn Schulen und Erzieher mit einbezieht. Die Lehrmittel für fächerübergreifende und lehrplanorientierte Projektwochen werden von Expertenteams entwickelt. Für die Multiplikatorengruppen der Eltern und Lehrer stehen umfangreiche Informationen bereit. Wichtigster Aktivposten sind jedoch die Handwerksbäcker, die der Kampagne ihr sympathisches Gesicht verleihen und dabei auf vielfältige Unterstützung zählen können: vom Aktionsleitfaden für den Unterricht über Kundengeschenke bis zur Brottüte im Kampagnendesign.

2.2.3 IMAGEKAMPAGNE

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt die Innungsbäcker mit professionellen Marketinginstrumenten bei der Entfaltung eigener Werbeaktivitäten. Mit individuellen Großplakaten werben sie für die eigene Bäckerei und das Bäckerhandwerk insgesamt. Im Mitgliederbereich der Homepage steht ihnen eine Bilddatenbank mit kostenlosem Bildmaterial für das eigene Marketing zur Verfügung. Die Bandbreite der Bestellmöglichkeiten reicht von Werbemitteln bis hin zum mobilen Messestand.

Im vergangenen Oktober neu hinzugekommen ist ein umfangreiches Web-to-Print-Portal mit zahlreichen, individualisierbaren Kampagnen-Motiven. Die Auswahl reicht von Großflächenplakaten, Handzetteln, Thekenaufstellern bis zu Postern, die mit wenigen Klicks individuell mit Logo und Anschrift des eigenen Betriebs personalisiert werden können. Das Portal ist auf der Seite www.baeckerhandwerk.de im Bereich „Service“ zu finden.



Flyermotiv des Web-to-Print-Portals und Messestand

2.3 Relaunch der Homepage

Im Februar 2012 bekam auch der Online-Auftritt des Deutschen Bäckerhandwerks ein modernes und frisches Gesicht. Die neue Seite ist übersichtlicher, informativer und bietet den Handwerksbäckern einen umfangreichen Service an. Außerdem bietet sie Hintergrundinformationen für Verbraucher rund um Backwaren und das Bäckerhandwerk sowie einen umfangreichen Pressebereich. Im Zuge des Launches konnte die Seite www.baeckerhandwerk.de einen enormen Anstieg von 1.400 Besuchern im Februar auf 8.000 Besucher im März verbuchen.

2.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mit wirkungsvoll eingesetzten Instrumenten der Öffentlichkeitsarbeit unterstützt, berät und koordiniert die Werbegemeinschaft die Kommunikation des Dachverbandes nach innen und nach außen. Im Pressebereich des Internetauftritts finden interessierte Journalisten aktuelle Meldungen, umfangreichen Presseservice und Publikationen und informieren sich über kommende Veranstaltungen.

Seit Herausgabe des letzten Geschäftsberichtes 2011 fanden zwei Pressekonferenzen im Herbst und Frühjahr statt, an denen zahlreiche Journalisten renommierter Medien teilnahmen.

DIE THEMENSCHWERPUNKTE UNSERER PRESSEKONFERENZEN:

Jahrespressekonferenz am 1. September 2011:

- Zahlen und Fakten: Entwicklungen und Trends im Deutschen Bäckerhandwerk
- Frühstückskampagne: Im Schuljahr 2011/12 bringt der Bäcker die Backstube ins Klassenzimmer
- Nährwertprofile: Zu viel Salz im Brot? „Europäisches Einheitsbrot“ contra traditionelle Rezeptfreiheit
- Backautomaten bei ALDI und LIDL: Abmahnungen, Beweisaufnahme und die Suche nach neuen Fakten
- Immaterielles Weltkulturerbe: Bundestag fordert schnellen Beitritt zum UNESCO-Übereinkommen
- Lebensmittelhygieneverordnung: Aufklärung statt Auszeichnung – EU-LMIV endgültig verabschiedet
- Farbbarometer: transparenter Verbraucherschutz oder Mehraufwand ohne Mehrwert?

Frühjahrespressekonferenz am 28. März 2012:

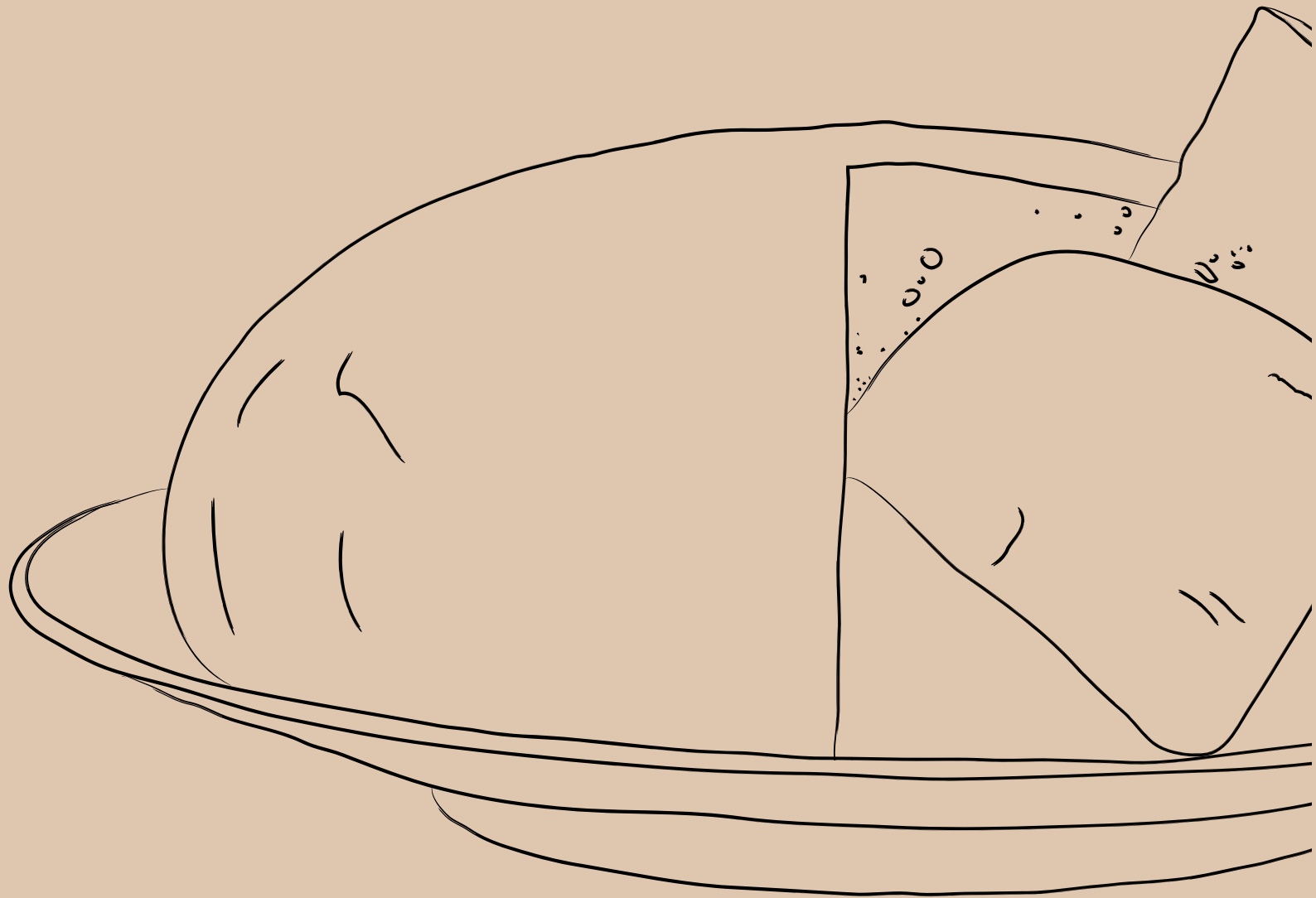
- Die deutsch-französischen Beziehungen im Bäckerhandwerk als Beispiel für die Bedeutung des Mittelstandes als europäische Wirtschaftsstabilisatoren
- Vorstellung des französischen Schwester-Verbandes Confédération Nationale de la Boulangerie durch dessen Präsidenten Jean-Pierre Crouzet
- Das deutsche Handwerk – „Die Wirtschaftsmacht von nebenan“ – Entwicklungen und Perspektiven im Bereich der dualen Ausbildung
- Vorstellung aktueller Kampagnen
- Herausforderungen für das Bäckerhandwerk durch steigende Rohstoff- und Energiepreise
- Deutsches Brot als Weltkulturerbe: Status-Quo und Perspektiven

Beim Parlamentarischen Abend am 22. März 2012 kam es in den Büroräumen des Zentralverbandes in Berlin zum Interessenaustausch und konstruktiven Dialog zwischen Vertretern des Bäckerhandwerks und namhaften Parlamentariern. Als Gastredner war der Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion des Bundestages, Volker Kauder, geladen.



Alle Pressemitteilungen finden Sie im Internet unter:
www.baeckerhandwerk.de

Kapitel 3



Akademie
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim e.V.

Klosterbrot

Hessen





Kurz gefragt

Wolfgang Schäfer

Landesinnungsmeister Hessen, seit 2008

WAS MACHT DAS MODERNE BÄCKERHANDWERK AUS?

Faszinierend ist auf jeden Fall das Unternehmertum und das freie Gestalten innerhalb des Betriebes. Die Sortimentsgestaltung ist heute vielfältiger geworden. Wir stehen nicht irgendwo am Fließband und machen acht Stunden lang die gleiche Arbeit. Es geht vom Brot und Brötchen über Feingebäck zu Konditoreiwaren und Kuchen. Es ist also sehr vielfältig, sehr vielseitig und sehr kreativ.

WÄRE DA NICHT DAS THEMA „ARBEITSZEITEN“ ...

In vielen Bäckereibetrieben besteht die Möglichkeit, zu verschiedenen Tageszeiten zu arbeiten. Wir haben Mitarbeiter, die beginnen in der Früh um eins, aber wir haben auch Mitarbeiter, die beginnen morgens um sechs oder sieben und arbeiten dann bis in den Mittag rein. Junge Frauen haben die Möglichkeit, im Anschluss an die Babypause wieder zu uns zurückzukommen. Als Bäckerin ist es leicht möglich, in Teilzeit zu arbeiten, also drei Tage in der Woche oder einfach mal nur fünf Stunden als Aushilfe in der Produktion. Bei uns wird das häufig genutzt: ehemalige Mitarbeiterinnen kommen als Bäckerinnen in Teilzeit wieder zurück.

HAT ROGGENBROT IN HESSEN TRADITION?

Traditionell war in der Region Hessen das Roggen-Mischbrot zu Hause. Der Favorit aus unserem Haus ist jedoch die Schäferkruste, ein 100%iges Roggenbrot, das seinen Namen von meinem Urgroßvater hat. Dieses Brot gibt es schon knapp hundert Jahre, denn unsere Bäckerei wird jetzt in der vierten Generation geführt. Die Schäferkruste besteht aus 100% Roggenmehl, Sauerteig, Wasser und Salz. Das Brot wird ohne Hefe gelockert, die Sauerteigführung reicht aus.

HABEN SIE AUCH SELBER BROTSORTEN KREIERT?

Nein, im praktischen Bereich bin ich eher der traditionelle Typ. Mein Sohn hat jedoch schon eigene Brottypen kreiert, zum Beispiel einen Hainhäuser Urlaub. Der wird in Buchenrauch gebacken. Anlass war das Jubiläum 800 Jahre Hainhausen.

WAS IST AN DIESEM BROT DAS BESONDERE?

Während des Backens wird eine Blechwanne mit Buchenholzspänen in den Backofen gegeben. Diese Holzspäne fangen an zu glimmen und bilden den Rauch. Das ist, wenn man so will, fast wie ein Räuchern. Der Buchenrauch zieht über das Brot und im Geruch und Geschmack spürt man ganz leicht diesen angenehmen Buchenrauch.

3 Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

DER ADB-VERBUND

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks. Gemeinsam mit den sieben ADB-Fachschulen und den Verbänden im ADB-Verbund bietet sie Fortbildungen in höchster Qualität an, die von Bäckereien und Mitgliedern im Jahr 2011 stärker angenommen wurden als je zuvor. Nach der Generalsanierung konnte die Akademie ihr Angebot über die bewährten Fortbildungen hinaus erweitern – zum Beispiel durch eine mit 120 Teilnehmern besetzte Informationsveranstaltung, die in den alten Räumen so nicht möglich gewesen wäre. Dazu kommen neue Nutzungsmöglichkeiten im Bereich der Bäcker-Gastronomie, der Holzofenbäckerei, der Kaffeekompetenz und des Frontbaking. Die entsprechenden Fortbildungsangebote sind so gefragt, dass manche Wartelisten trotz Zusatzterminen bis ins Folgejahr reichen. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk betreut auch die deutsche Bäcker-Nationalmannschaft und organisiert alljährlich die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend.

INTERNATIONALE AKTIVITÄTEN

In keinem anderen Land der Welt gibt es eine Backkultur und -vielfalt wie in Deutschland. Trotzdem findet man typisch deutsche Backwaren im Ausland nach wie vor vergleichsweise selten. Um die deutsche Backkultur international stärker zu verbreiten, lud die Bundesakademie Weinheim auch 2011 wieder Gruppen von Bäckerschulen aus Japan, Südamerika und sogar dem Iran ein. Neben einwöchigen Programmen für organisierte Gruppen bietet sie darüber hinaus ein sechswöchiges Fortbildungsprogramm in englischer Sprache an, das von ausländischen Bäckern einzeln gebucht werden kann: die „International Baking Academy (iba)“. Das Kürzel „iba“ ist dabei nicht zufällig gewählt, da der Kurs auch die wichtigste internationale Bäckermesse iba bewerben soll, die im Herbst 2012 wieder in München stattfindet. An der mittlerweile zweiten Auflage des Kurses nehmen aktuell 15 Bäcker von fünf Kontinenten teil, darunter Teilnehmer aus Südafrika, Venezuela, Abu Dhabi, den USA, Finnland, Brasilien und Korea.

BEAUFTRAGTER FÜR INNOVATION UND TECHNOLOGIE (BIT)

Im Jahre 2010 wurde an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk die Stelle eines Beauftragten für Innovation und Technologie (BIT) geschaffen, die vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie gefördert wird. Die Stelle dient der Verbesserung des Wissensaustauschs zwischen Wissenschaft und Praxis durch Beratung und Training von Bäckerei-Unternehmer/-innen, Führungskräften und Nachwuchs-Führungskräften zu innovativen Technologien im Bäckerhandwerk. Im vergangenen Jahr lag der Schwerpunkt auf der Erarbeitung und Weitergabe von Wissen aus dem Bereich der Bäcker-Gastronomie. Zudem wurden Beratungsanfragen von Betrieben zu den unterschiedlichsten Themen bearbeitet, etwa zur Herstellung glutenfreier Backwaren, zum Wissensmanagement im Verkauf oder zu neuen Ofentechnologien.

AKTIVITÄTEN IM ADB-VERBUND

Bei der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham, die sich als Akademie für Kernkompetenzen versteht, standen im Berichtszeitraum Meisterkurse, überbetriebliche Unterweisungen, fachspezifische Seminare – auch für ausländische Fachgruppen – und Verkaufskurse inklusive Zertifikatslehrgängen auf dem Programm. Neben dem selbst entwickelten Kombikurs waren besonders die fachpraktischen Seminare sehr gefragt, z. B. das Seminar „Back to the roots – Backen mit Urgetreidearten“. Gerne und häufig gebucht wurde auch die Fortbildung „Ernährungsberater/-in im Bäckerhandwerk“. Die Akademie Lochham verfügt über drei Backstuben, ein Labor und mehrere Theorieräume.

Der Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks und sein Beraterstab aus drei fest angestellten und zwei freien Mitarbeitern führten im Berichtszeitraum zahlreiche Seminare zu Themen wie Backstubentechnik, Arbeitsrecht, Marketing oder Verkaufstraining durch. In neun ERFA-Kreisen griff der Verband vielen Betrieben begleitend und unterstützend unter die Arme.

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule e.V. in Stuttgart führte im Berichtszeitraum aktuelle Fachseminare in der Bäckerfachschule und in Betrieben durch, darunter Vollzeitmeisterkurse mit anschließender Möglichkeit zur Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks. Darüber hinaus standen Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung für alle Bäcker und Bäckereifachverkäuferinnen im württembergischen Verbandsgebiet auf dem Programm. Dazu verfügt die Akademie über zwei Backstuben, eine Konditorei, einen modern ausgestatteten Computerraum, eine Snack-Küche, einen Seminar- und Unterrichtsraum sowie ein Verkaufsstudio.

Die ADB Berlin-Brandenburg bietet nach dem erfolgreichen Pilotprojekt im vergangenen Jahr nunmehr jedes Jahr einen berufsbegleitenden Vorbereitungskurs auf die Bäckermeisterprüfung in den Teilen I – IV an. Der Vollzeit-Vorbereitungskurs findet von Juli bis September statt. In den neuen Räumen in Berlin-Lankwitz führt die ADB berufsbegleitende Vorbereitungslehrgänge zum Bäckermeister und Fachseminare durch. Daneben bietet sie einen Fortbildungskurs zur Verkaufsleiterin im Nahrungsmittelhandwerk, Bereich Bäckerei, mit einer Dauer von zehn Monaten an. Die neuen Räume mit der neu dazugekommenen Küche, Konditorei und einem zweiten Laden sind durch die ÜLU und alle anderen Fortbildungsmaßnahmen gut ausgelastet.

Die Badische Bäckerfachschule in Karlsruhe-Durlach als Schulungsstätte des BIV Baden hat den Anspruch, berufsbegleitendes Lernen zu ermöglichen, und bot dazu im Berichtszeitraum sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche Seminare und EDV-Kurse an. Die Teile I und II der Meisterausbildung fanden in Nachmittagskursen in Teilzeit statt. Neu hinzu kam die Seminarreihe „In drei Schritten zum Verkaufsprofi“. Die Lehrbackstube wurde in den letzten Jahren modernisiert und mit Notebooks ausgestattet.

Roggenmischbrot

Mecklenburg-Vorpommern





Kurz gefragt

Thomas Müller

Landesinnungsmeister Mecklenburg-Vorpommern, seit 2007

WAS SPRICHT AUS IHRER SICHT FÜR DIE AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK?

Für das Bäckerhandwerk sprechen die Aufstiegs-Chancen und die große Produktvielfalt. Was uns bei den Jugendlichen immer ein bisschen hinterherläuft, ist die Nachtarbeit, das ist unser großes Problem. Sie können das in der traditionellen Herstellung nicht ändern, auch nicht mit Technik. Wir sind ja schon hochtechnisiert, aber trotzdem werden wir immer Nachtarbeit haben. Man darf den Jugendlichen nicht nur die Nachteile aufzeigen, sondern muss ihnen sagen: Wenn du um Mitternacht anfängst und morgens um neun oder zehn Feierabend machst, dann hast du den Tag noch vor dir.

SEIT WANN GIBT ES DAS ZINGSTER URBROT?

2007 haben wir in Zingst eine Museumsbäckerei aufgemacht mit einem kleinen Café darüber und für diesen Anlass haben wir das Brot entwickelt. Es ist ein reines Natursauerteigbrot und besteht – das ist das Besondere – zu 99 % aus reinem Roggenmehl. Eine bis zu 1%ige Beimischung von Weizen kann durch die Bedingungen in der Backstube vorkommen, aber das Zingster Urbrot ist im Grunde ein reines Roggenbrot, das als Bauernbrot rund gebacken ist. Wir haben das Brot deshalb so genannt, weil es nach ganz altem Rezept gebacken wird mit unserem Haus-Sauerteig, Wasser und Salz – fertig.

SIE WURDEN ALSO BÄCKER AUS FAMILIENTRADITION?

Ich habe mich erst später für das Bäcker-Handwerk entschieden. Erst mal habe ich Koch gelernt, habe meinen Küchenmeister gemacht und bin dann 10 Jahre zur See gefahren. Als ich von der See zurückkam, habe ich meinen Bäckergehilfen gemacht, danach den Bäckermeister, und dann habe ich den Betrieb übernommen.

WAS MACHT FÜR SIE DIE FASZINATION AM BÄCKERHANDWERK AUS?

Fasziniert hat mich, nachdem wir ein Deutschland geworden sind, die ganze Vielfalt im Bäckerhandwerk. All die Möglichkeiten, was man herstellen kann und wie man sich geschäftlich entwickeln kann. Zu Ostzeiten waren wir in der Produktion der Sortenvielfalt eingeschränkt. Es gab ein klassisches Mischbrot – das Mecklenburger Landbrot – ein Vollkornbrot, ein Schwarzbrot, ein Weizenbrot, und dann hörte es auf. Bei den Brötchen haben wir meistens helle Brötchen gebacken und hatten im Körnerbereich überhaupt nur sehr wenig Auswahl. Mehr gab es bei uns nicht. Nach dem Mauerfall wurde das alles natürlich weitaus interessanter.

Beim Bäckerinnungsverband des Saarlandes fanden im Jahr 2010 verschiedene Hygieneschulungen und Brotprüfungen statt. Dazu kamen in Saarbrücken ein Seminar „Richtig frühstücken - kinderleicht“, ein Seminar „Gesund und fit im Job“ sowie eines über Grundsätze des Corporate Design und Grundlagen zur Preiskalkulation.

An der Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf wurde im Berichtszeitraum vor allem die traditionelle Backkunst großgeschrieben. Dreistufige Sauerteigführungen, Brötchenherstellung ohne Backmittel und das Backen ohne Hefezugabe waren Schwerpunkte. Dazu führten die Ausbilder neben vielfältigen Kursen (Meister, Verkaufsleiter, Ausbilder, Betriebswirt, Ernährungsberater) auch rund 40 zielgruppenorientierte Seminare durch. In den drei großen Backstuben mit Verkaufsräumen, dem Computerkabinett, dem Labor und fünf weiteren Schulungsräumen realisierte die Schule die gesamte überbetriebliche Ausbildung für Sachsen und Sachsen-Anhalt.

Die Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe führte im Berichtszeitraum überbetriebliche Unterweisungen und Meisterkurse durch. Ergänzend dazu veranstaltete sie Zertifikatslehrgänge für Produktionsleiter, Filialmanager und Ernährungsberater. Eine große Bandbreite an Praxisseminaren, z. B. zur Holzofenbäckerei, stand ebenso auf dem Programm wie auch die Vorbereitungen auf die Lehrabschlussprüfung für Fachverkäufer/-innen im Bäckerhandwerk („Schwiegertöchterseminare“) und auf die Ausbildereignungsprüfung.



Fachpraktisches Seminar zu innovativen Grillgebäcken an der Bundesakademie Weinheim

An der Bäckerfachschule Hannover, als Bildungseinrichtung des Bäckerinnungs-Verbandes Niedersachsen/Bremen im Herzen der Landeshauptstadt Hannover gelegen, stand auch im Berichtszeitraum die qualitativ hochwertige Aus- und Weiterbildung für Auszubildende und Fachkräfte des Bäckerhandwerks im Mittelpunkt. Die Ausbilder führten unter anderem Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung, überbetriebliche Kurse für Bäcker- und Verkaufslehrlinge, Verkaufsseminare, betriebswirtschaftliche Seminare, internationale fachliche Austausch sowie diverse fachpraktische Kurse durch.

Das Kompetenzzentrum des Norddeutschen Bäckerhandwerks in Hamburg diente schwerpunktmäßig der überbetrieblichen Unterweisung. Daneben wurden verschiedene Bildungsmaßnahmen zur beruflichen Orientierung und zur außerbetrieblichen Berufsausbildung für Jugendliche sowie Qualifizierungskurse für Erwachsene im Auftrag der Arbeitsagentur durchgeführt. Im Rahmen der Weiterbildung bot das Kompetenzzentrum praktische Backseminare und verschiedene Theorieseminare sowie spezielle Unternehmer/-innen-Seminare und eine betriebswirtschaftliche Fachtagung an.

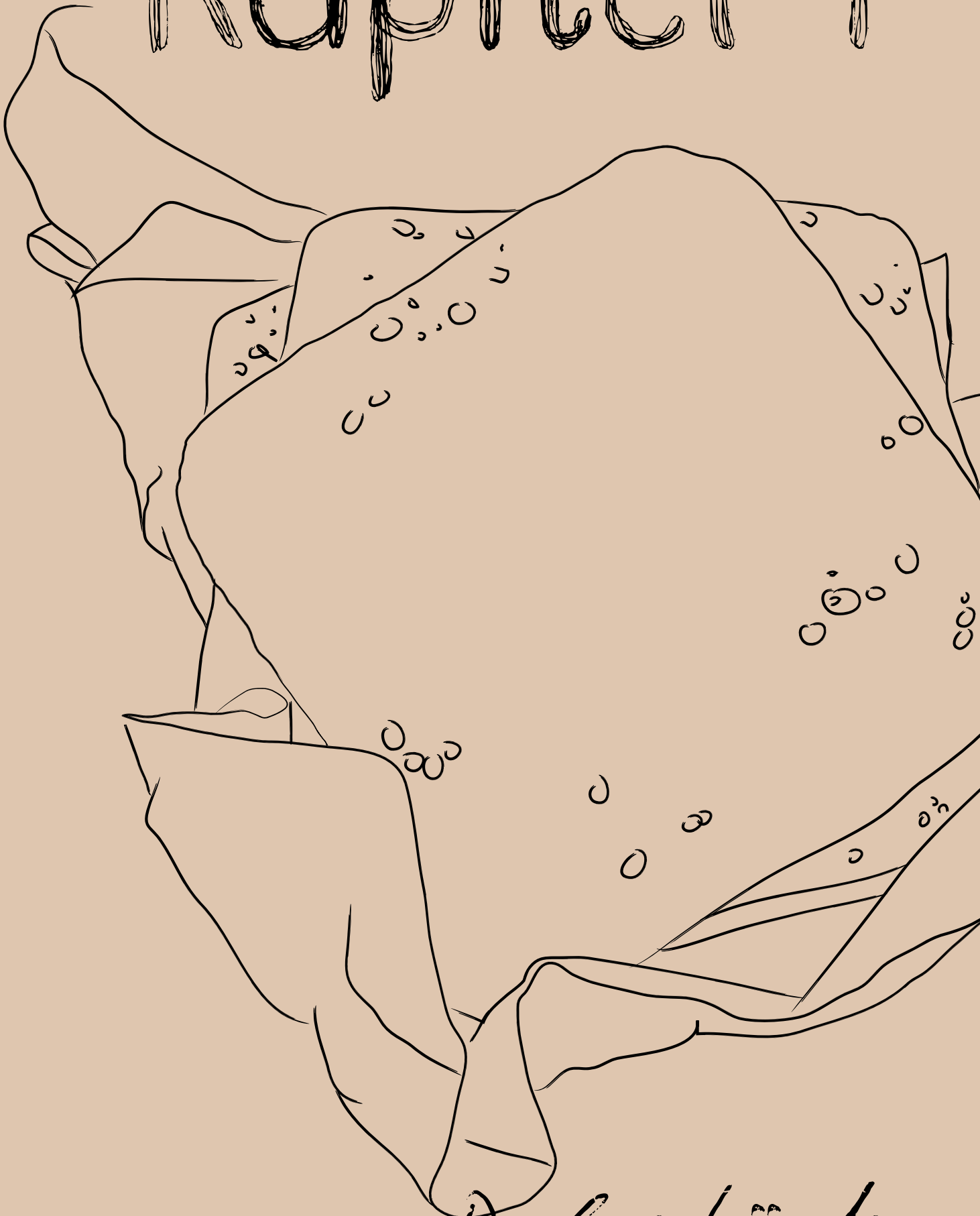
Der Förderring des Hessischen Bäckerhandwerks e.V. hat im Jahr 2010 in seinen Schulungsstätten in Weiterstadt und Kassel 1.267 Auszubildende in insgesamt 109 Kurswochen in der überbetrieblichen Ausbildung beschult. In modern eingerichteten Backstuben und Lehrräumen findet die gesamte überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen statt. Dazu kommen die Betriebsberatung und die Betreuung von sieben ERFA-Kreisen über den Förderring des Hessischen Bäckerhandwerks.

Die Zentrale Aufgabenkommission der ADB, deren Geschäftsführung beim BIV Hessen liegt, übermittelte den beteiligten Verbänden im Berichtszeitraum 7.532 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk sowie 4.190 Aufgabensätze für die Zwischenprüfungen. Derzeit beteiligen sich die Verbände Baden, Berlin-Brandenburg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Westfalen-Lippe und Württemberg an der Zentralen Aufgabenkommission.

FAZIT

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesakademie), die Landesakademien und die ADB-Verbundpartner aus den Verbänden haben die Betriebe der Branche im Berichtszeitraum im Rahmen ihrer satzungsgemäßen Bildungsaufgaben hervorragend unterstützt. Durch fortlaufenden fachlichen Austausch innerhalb des ADB-Verbunds sowie die Vereinheitlichung der Angebote und deren Qualitätsstandards wurde die Qualität der Angebote weiter optimiert. Der Zentralverband und die Landesverbände des Bäckerhandwerks als Eigentümer der Bundesakademie Weinheim begleiten nach dem baulichen Wandel auch die inhaltlichen Veränderungen, sodass die vielfältigen Fortbildungs- und Repräsentationsaufgaben innerhalb des Bäckerhandwerks auch in Zukunft bestmöglich wahrgenommen werden können.

Kapitel 4



Dachverbände

Rheinisches Vollkornbrot

Rheinland





Kurz gefragt

Bernd Siebers

Landesinnungsmeister Rheinland, seit 2001

STEHEN SIE SELBST NOCH IN DER BACKSTUBE?

Aufgrund der Betriebsgröße kann ich nicht mehr den ganzen Tag an der Front stehen. Aber ich habe meine weißen Sachen noch an. Vor fünf Jahren haben wir hier in Essen einen neuen Betrieb gebaut und fertigen auch sehr viele Hochzeitstorten. Da muss man immer noch so ein bisschen mithelfen.

WIE SIND SIE ZUM BÄCKERHANDWERK GEKOMMEN?

Wir sind eine Traditionsbäckerei. Gegründet wurden wir 1914, werden also bald hundert. Mein Sohn ist die vierte Generation. Ich bin vor meiner Ausbildung nie in der Backstube gewesen, nie! Ich habe höchstens mal zu Sankt Martin Bänder um die Brezeln gewickelt. Eigentlich war es mir in der Backstube immer viel zu warm, das war gar nicht meine Welt. Dann sagte mein Vater: Ich habe eine Ausbildung für dich, in einer Konditorei in Essen. Und ich antwortete: Ja, eigentlich könnte ich die machen. Ich werde das nie vergessen: Am ersten Tag bin ich pfeifend nach Hause gekommen, da war alles klar. Am Ende habe ich beide Berufe gelernt, Bäcker und Konditor und habe es bis heute nicht bereut.

WAS HAT SIE DAMALS AM BÄCKERHANDWERK FASZINIERT UND WAS FASZINIERT SIE HEUTE?

Die Freude an den Ergebnissen, das war damals so wie heute. Egal, ob ich jetzt ein schönes Brot backe oder eine schöne Torte mache. Für einen persönlich ist das immer sehr befriedigend, wenn man sagen kann: Mensch, das ist gut gelungen, das ist prima! Es gibt viele Berufe, die das gar nicht widerspiegeln können. In Dienstleistungsberufen habe ich solch ein Ergebnis nicht. Und dieses Argument mit dem frühen Anfangen ist für mich eigentlich gar kein Thema. Wir haben heute eine 24-Stunden-Gesellschaft. Man muss ja fast schon aufzählen, wo man nicht mehr rund um die Uhr präsent sein muss. Bäcker ist ein schöner Beruf und sehr kreativ. Man kann sich richtig ausleben, seinen Ideen freien Lauf lassen. In welchem Beruf kann man das denn noch?

WAS IST DAS BESONDERE AM MÜRBEWEISSBROT?

Das Mürbeweißbrot ist ein gesüßter Stuten, ein 100%iger Weizenteig mit Fettanteil – entweder Butter oder Margarine – und Zucker. Den gesüßten Stuten kenne ich, solange ich denken kann. Das ist ein relativ schönes Frühstücksgebäck. Sie können es gut mit Marmelade essen, obwohl auch Käse sehr gut darauf schmeckt. Das Mürbeweißbrot ist ja nur leicht gesüßt, nicht auffällig. Früher haben wir den Kindern eine Scheibe Stuten mit Kakao gemacht, zum Tunken. Das Wort Stuten dafür ist hier im Ruhrgebiet übrigens gängig und verbreitet. Wir sagen ja auch zum Weckmann Stutenkerl.

4 Dachverbände

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







4.1 CEBP

Als Spitzenverband des Europäischen Bäckerhandwerks repräsentiert die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) über 190.000 kleine und mittelständische Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen Mitgliedsstaaten der EU. Sie sorgt dafür, dass die Stimme kleinerer und mittlerer Handwerksbetriebe der Bäcker- und Konditoren-Branche bei Gesetzgebungsverfahren auf nationaler oder EU-Ebene gehört wird und vertritt deren Belange in der Kommission und im Parlament gegen die Interessen der Lebensmittelkonzerne.

Bei der Vorstandswahl im Oktober 2010 wurde Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., einstimmig zum Vizepräsidenten gewählt. Seit dem 1. Januar 2011 ist RA Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes, Generalsekretär der CEBP.

DER GESAMTE VORSTAND IM ÜBERBLICK:

Das Organigramm zeigt die hierarchische Struktur des CEBP-Vorstandes. Henri Wagener ist der Präsident und steht an der Spitze. Darunter befinden sich zwei Vizepräsidenten: Peter Becker und Jean-Pierre Crouzet. Ein zentraler vertikaler gestrichelter Balken verbindet die Vizepräsidenten mit dem Vorstand. Der Vorstand besteht aus J. M. Fernandez del Vallado und Carsten Wickmann. Unter dem Vorstand steht der Generalsekretär Amin Werner.

	Henri Wagener Präsident
	Peter Becker Vizepräsident
	Jean-Pierre Crouzet Vizepräsident
	J. M. Fernandez del Vallado Vorstand
	Carsten Wickmann Vorstand
	Amin Werner Generalsekretär

CEBP, NCI Business Center, 38-40 Square de Meeûs, B - 1000 Bruxelles,
Präsident: Henri Wagener,
31 Rue de L'Église, L -4552 Niederkorn, G.D. LUXEMBOURG, Telefon: +352 58 84 41, E-Mail: waghenni@pt.lu

4.2 Das Deutsche Lebensmittelhandwerk

Die Fachverbände des Lebensmittelhandwerks vereinbarten im März 2012 auf der Internationalen Handwerksmesse in München eine engere Zusammenarbeit, um ihre Bedeutung als wichtige Akteure der Lebensmittelkette und Ernährungswirtschaft zu stärken. Sie bündeln künftig ihre Interessen als „Das Deutsche Lebensmittelhandwerk“. Mit dem Zusammenschluss soll den handwerklichen Interessen ein größeres Gewicht in Politik und Öffentlichkeit verliehen werden, gerade im Bereich des Verbraucherschutzes und des Lebensmittelrechts. Zur Arbeitsgemeinschaft zählen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., der Deutsche Konditorenbund, der Deutsche Fleischer-Verband, die Privaten Brauereien Deutschland, der Bundesverband der italienischen Speiseeishersteller (UNITEIS) und der Verband Deutscher Mühlen. Zum Sprecher wurde Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes, ernannt.

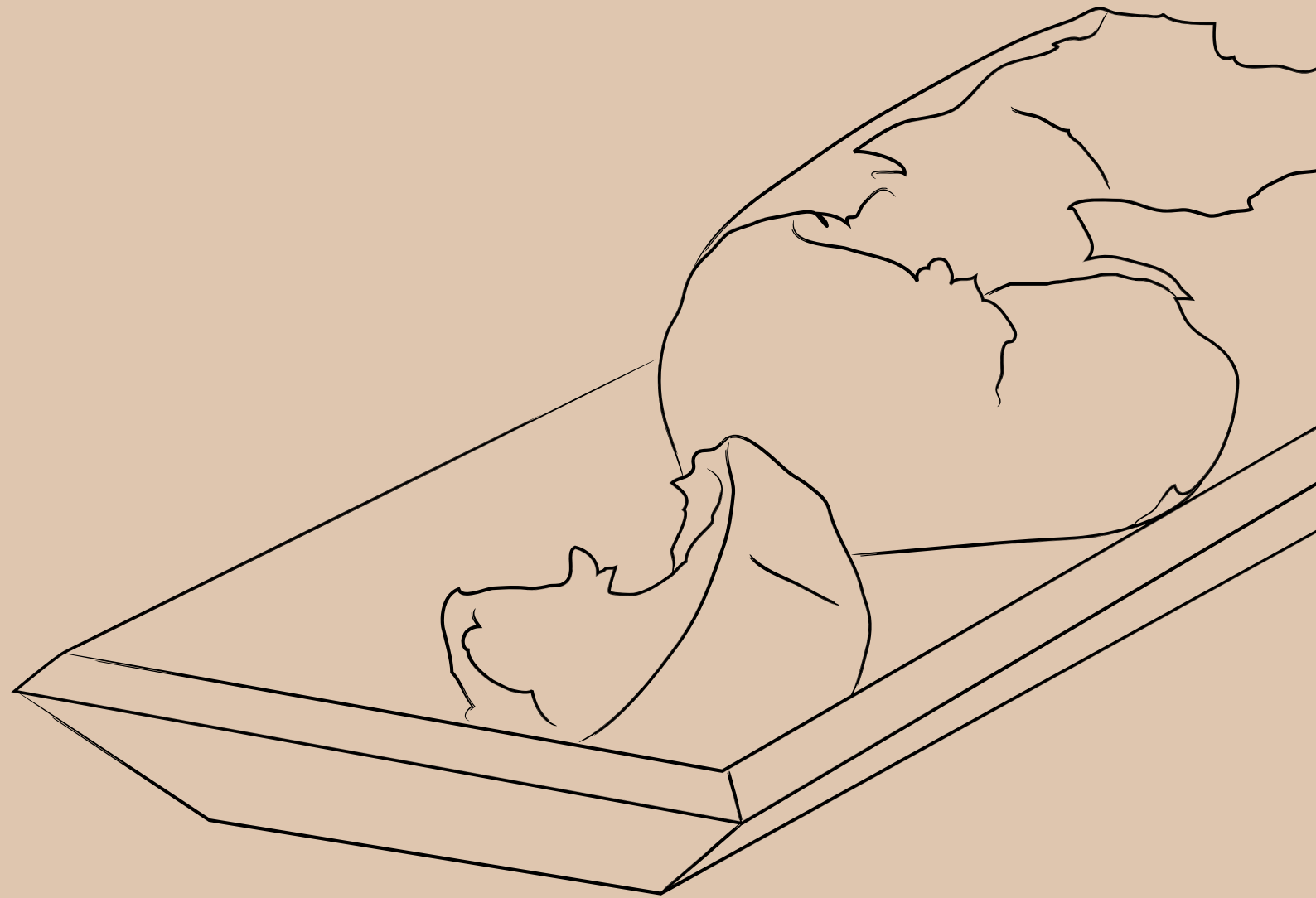
4.3 UIB

Die International Union of Bakers and Bakers-Confectioners (UIB) mit Generalsekretariat in Madrid ist der Zusammenschluss der Berufsverbände der Bäcker- und Bäcker-Konditoren von 29 Staaten weltweit - 18 aus Europa, 10 aus Amerika sowie Russland. Zu ihren Aufgaben gehört die Mitgliederberatung, die Vertretung gegenüber internationalen Behörden und Organisationen und die Verteidigung der gemeinsamen kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Interessen. Außerdem stehen Fragen zu Berufsausbildung, Technik, Qualität, Verkauf und Steuerwesen im Fokus, die UIB bietet eine Informationsplattform und unterstützt und veranstaltet Berufswettkämpfe für die Bäckerjugend. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. ist seit 2008 auch UIB-Präsident.

4.4 ZDH/UDH

Im ZDH sind die 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbände des Handwerks sowie bedeutende wirtschaftliche und wissenschaftliche Einrichtungen des deutschen Handwerks zusammengeschlossen. Er dient der einheitlichen Willensbildung in grundsätzlichen Fragen der Handwerkspolitik und vertritt die Interessen des Handwerks gegenüber Bundestag, Bundesregierung, der Europäischen Union (EU) und internationalen Organisationen. Im Präsidium des ZDH sind mit Peter Becker, Heinrich Traublinger und Peter Dreißig drei Mitglieder des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. vertreten. Der Zentralverband bildet mit den anderen Zentralfachverbänden des deutschen Handwerks gemeinsam den Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH), der die fachlichen, beruflichen, wirtschaftspolitischen, sozialpolitischen und kulturellen Belange der ihm angehörenden Mitgliedsverbände vertritt.

Kapitel 5



Weitere Organisationen

Halbweißbrot

Saarland





Kurz gefragt

Roland Schaefer

Landesinnungsmeister Saarland, im 16. Jahr

WARUM IST WEIZENMISCHBROT SO TYPISCH FÜR DAS SAARLAND?

Im Saarland sind wir sehr französisch beeinflusst. Unsere gesamte Ess- und Brotkultur ist auf Weißwaren getrimmt. Wir essen ja das Brot zum Essen wie der Franzose. In anderen Regionen muss man es bestellen. Bei uns kommt es automatisch als Erstes auf den Tisch, denn es ist das Wichtigste beim Essen.

GIBT ES NOCH ANDERE WEIT VERBREITETE BROTSPEZIALITÄTEN IM SAARLAND?

Das Brötchen, das Doppelweck, ist das Nationalesse unserer Bergleute. Das isst man aus der Hand mit einem Stück Lyoner Fleischwurst. Es ist ein ganz einfaches Wassergebäck mit Mehl, Salz, Hefe und ein bisschen Malz. Weil immer zwei Stück zusammengesetzt werden, heißt es Doppelweck. Wo das Wort herkommt, weiß ich gar nicht. Der Saarländer sagt zu allem Brotartigen Weck.

WAS IST DARAN SO SPEZIELL?

Das Schöne daran ist: man kann das Weck nur sehr schwer industriell herstellen. Bei der Schrippe ist das anders: Heute können Sie mit der Brötchenanlage in einer Stunde eine Million und noch mehr produzieren, wenn Sie wollen. Aber dieser Doppelweck, der muss einfach anders behandelt werden, sonst wird das nichts. Er wird noch auf der Tellermaschine geschliffen, von Hand zusammengesetzt und auf der Ofenplatte gebacken.

SIE SIND BÄCKER AUS FAMILIENTRADITION?

Ja, wir sind ein absoluter Familienbetrieb. Meine Frau macht die gesamte Geschäftsleitung im Bereich Verkauf. Wir haben einen Sohn, der die praktische Betriebsleitung macht, und eine Tochter, die Betriebswirtin ist und mich mit kaufmännischem Kopf im Büro sehr unterstützt. Schon mein Urgroßvater hatte eine Bäckerei. Wir waren zwei Söhne, mein Vater war noch fit, und dann bin ich halt ausgewandert. Nicht, wie es üblich ist, dass der zweite geht und der erste im Betrieb bleibt. Jetzt sind wir im 29. Jahr selbstständig. Wir haben einen Betrieb mit 15 Filialen und 125 Mitarbeitern und sind sehr zufrieden.

WARUM HAT DEUTSCHES BROT DEN TITEL WELTKULTURERBE VERDIENT?

Fahren Sie einfach mal vier Wochen ins Ausland und die Frage ist beantwortet. Selbst regional sind die Unterschiede sehr groß, auch im Geschmack. Die Industrie macht zwar satt, aber die produziert keine tolle Rhabarber- oder Erdbeerschnitte oder eine Bratapfelschnitte im Winter und diese Vielfalt im Allgemeinen. Das geht nur übers Handwerk. Und dann ist man einfach auch das Essverhalten gewohnt mit Abendbrot und Frühstück. Kein Land der Welt hat diese Dinge. Warum sollten wir es also nicht als Einmaligkeit darstellen?

5.1 IQBack

QUALITÄTSPRÜF- UND BERATUNGSDIENST

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) bewertet als Dienstleister für alle Bäckerinnungen in Deutschland softwareunterstützt Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Die teilnehmenden Innungsmitglieder nutzen die Leistungen des IQBack als freiwillige Selbstkontrolle und als Möglichkeit, für die eigene Qualität zu werben: Mit „Sehr gut“ und „gut“ prämierte Backwaren werden auf der Internetseite des IQBack unter www.brot-test.de öffentlich empfohlen.

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT DER IQBACK

Der wissenschaftliche Beirat hat die Aufgabe, die Arbeit des IQBack-Instituts fachlich zu begleiten und weiter zu entwickeln. Er steht auch für die Qualität der Prüfergebnisse, die durch die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden auf jedem Zertifikat unterstrichen wird. Im wissenschaftlichen Beirat sitzen Prof. Dr. Thomas Becker (TU München, Vorsitzender des Beirates), Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer (Max Rubner-Institut, Detmold), Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser (TU Berlin), Prof. Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil/Schweiz), Präsident Peter Becker (Zentralverband), Hauptgeschäftsführer Amin Werner (Zentralverband) und Direktor Bernd Kütscher (Bundesakademie Weinheim/IQBack). Im Jahr 2011 hat der wissenschaftliche Beirat dreimal getagt.



ERGEBNISSE 2011

Immer mehr Bäckereien nutzen die Chance, ihre Qualität für einen geringen Kostenanteil bei der Innungsbrotprüfung professionell bewerten zu lassen. Drei hauptberufliche Qualitätsprüfer und zahlreiche nebenberufliche Sachverständige begutachten vor Ort rund 20.000 Produkte aus ca. 4.000 Handwerksbäckereien pro Jahr. Bei ihren Tests achten sie auf sechs Kriterien: Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität, Geruch sowie Geschmack und Aroma. Die Prüfsoftware des IQBack stellte den Obermeistern unmittelbar nach der Prüfung eine professionelle Pressemitteilung inklusive aller Prüfergebnisse zur Verfügung. 2011 lieferten die Backwarenprüfungen und Beratungen, die die Sachverständigen nach einem festen Einsatzplan in den Gebieten der Mitgliedsverbände durchführten, folgende Ergebnisse:

Brot-Prüfungen 2011 (205 Innungen/2.174 Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
12.746	5.569	5.177	1.722	178
100,00%	43,69%	40,62%	13,51%	1,40%

Brötchen-Prüfungen 2011 (151 Innungen/967 Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
3.607	1.831	1.381	356	39
100,00%	50,76%	38,29%	9,87%	1,08%

Stollen-Prüfungen 2011 (87 Innungen/1.033 Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
2.820	1.349	1.096	337	38
100,00%	47,84%	38,87%	11,95%	1,35%

Die Ergebnisse in einem Satz: Das Qualitätsniveau ist bei den Betrieben, die sich freiwillig einer Qualitätsprüfung ihrer Innung unterziehen, erfreulich hoch.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Der Wegweiser zu richtig gutem Brot: die Internetseite www.brot-test.de. Alleine im Februar 2012 wurde die Seite mehr als 70.000 mal von Verbrauchern und Medien genutzt, um sich über Bäcker und Konditoren in ihrer Nähe zu informieren.



Für die teilnehmenden Betriebe bedeutet das einen echten Mehrwert. Große Medien wie die BILD Deutschlandausgabe, aber auch unzählige regionale Medien berichteten bereits über das IQBack und den Bäckereifinder. Für Aufmerksamkeit sorgt auch die Zusammenarbeit des IQBack mit dem Magazin „Der Feinschmecker“. Bei der Auswahl der Teilnehmer zur Wahl der „500 besten Bäcker Deutschlands“, die im Dezember 2012 zum dritten Mal durchgeführt wurde, vertrauen die Redakteure auf die IQBack-Prüfdaten. In Bayern erhalten die besten Betriebe der IQBack-Innungsbrotprüfungen den Bayerischen Staatsehrenpreis von der Landesregierung. Entscheidend ist dabei nicht nur das Ergebnis der aktuellen Prüfungen, sondern auch die Regelmäßigkeit der Teilnahme in den letzten 5 Jahren.

AUSBLICK

Einen richtigen guten Bäcker können Kunden ab dem Sommer 2012 auch mobil finden. Das IQBack wird dann den Bäckereifinder als kostenfreie „App“ für Smartphones wie beispielsweise das iPhone vorstellen. Bereits 30 % der Bevölkerung besitzen ein Smartphone, in der Altersgruppe der unter 30-Jährigen sind es sogar mehr als die Hälfte. IQBack bietet damit allen teilnehmenden Betrieben eine weitere attraktive Möglichkeit für sich zu werben. Neben der Adresse, den Öffnungszeiten und den Filialen bieten App und Homepage dem Nutzer auch noch weitere nützliche Informationen – zum Beispiel, ob ein Betrieb ein angeschlossenes Café betreibt. Davon profitieren besonders ortsfremde Besucher, die ein gemütliches Ambiente für Frühstück und Imbiss suchen. Alle teilnehmenden Betriebe sind aufgefordert, hierzu zeitnah ihre Filialen unter www.brot-test.de einzugeben, damit nicht nur die dem IQBack bekannte Hauptadresse, sondern auch alle Filialen gefunden werden können.



Detaillierte Informationen
finden Sie auf der Internetseite
www.brot-test.de

5.2 Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG

Im Jahr 2002 verständigten sich die Tarifvertragsparteien Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) auf die Einrichtung einer veränderten betrieblichen Altersvorsorge im Bäckerhandwerk anstelle der seit 1970 bestehenden Zusatzversorgungskasse (ZVK). Auslöser dafür war das neu in Kraft getretene Altersvermögensgesetz. Seit dem 1. Januar 2003 sind die Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks von ihrer bis dahin bestehenden Beitragspflicht an die ZVK befreit. Die Zusatzversorgungskasse befindet sich seit dem 1. Januar 2003 in Abwicklung, steht aber in der gesetzlichen Verpflichtung, alle bis zu diesem Zeitpunkt erworbenen unverfallbaren Anwartschaften zu bedienen. Die dafür notwendigen Voraussetzungen sind in der von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigten Satzung sowie den gleichfalls genehmigten Allgemeinen Versicherungsbedingungen (AVB) geregelt.

BESTANDSENTWICKLUNG

Im Januar 2011 hatten 22.486 Personen Rentenansprüche an die ZVK, zu denen im Laufe des Jahres 507 hinzukamen, während 667 verstarben oder durch Änderungen der Rechtsgrundlage wegfielen. Die Zahl der Rentner am 31. Dezember 2011 belief sich demnach auf 22.326, davon 15.242 Frauen und 7.084 Männer. 21.727 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 599 bezogen eine Erwerbsunfähigkeitsrente. Insgesamt wurden im Jahre 2011 Rentenzahlungen in Höhe von 7.252.959,97 € geleistet. Von der ab Januar 2012 möglichen Abfindungsleistung an Leistungsempfänger, deren monatlicher Rentenbezug 15,00 € oder weniger beträgt, haben 3.858 Rentenempfänger bis zum 1. April 2012 Gebrauch gemacht.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2012

Am 31. Mai 2012 fand in Berlin die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz zum 31. Dezember 2011 sowie Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1. Januar - 31. Dezember 2011 lag der Mitgliederversammlung zum Beschluss vor und wurde einstimmig genehmigt.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Seit nunmehr vier Jahren darf der Hinweis auf die unübersichtliche Lage an den Finanzmärkten an dieser Stelle nicht fehlen. Als Beitrag zur Stabilisierung der Finanzmarktlage wie auch der Wirtschaftsentwicklung in Europa hat die Europäische Zentralbank (EZB) den Banken für den ungewöhnlich langen Zeitraum von drei Jahren Geld zum niedrigen Zinssatz von 1 % geliehen. Infolgedessen kauften vor allem Banken aus den EU-Peripherieländern höher verzinsliche Anleihen ihrer Staaten mit kurzer Laufzeit. Die entsprechenden Renditen spanischer und italienischer Staatsanleihen sind hingegen deutlich gesunken. Es steht zu erwarten, dass die Banken in absehbarer Zeit beginnen, ihre in Staatsanleihen „geparkten“ Mittel abzuziehen, um eigene fällig werdende Anleihen zu tilgen. Deshalb zeichnet sich für die kommenden Monate ab, dass die nach wie vor ungelösten Fragen der Staatsschuldenkrise im EU-Raum wieder deutlicher sichtbar werden. Sie belastet insbesondere die Wirtschaft in den Peripherieländern.

Vor diesem Hintergrund wird die ZVK auch 2012 in gemeinsamer Verantwortung der Entscheidungsgremien eine Anlagepolitik weiterbetreiben, die bei aller Notwendigkeit, kostendeckende Erträge zu erzielen, den Erhalt des Anlagevermögens nicht vernachlässigt.

5.3 Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wurde 1970 mit Zustimmung der damaligen Landesinnungsverbände gegründet, um sich bei der Heranbildung qualifizierter Mitarbeiter und eines kompetenten Unternehmensnachwuchses nicht allein auf staatliche Institutionen verlassen zu müssen. Diese Sichtweise setzte sich nach der Wende auch in den neuen Bundesländern durch, obwohl die wirtschaftliche Situation dort auch heute noch in vielen Bereichen angespannter ist als im alten Bundesgebiet, und der von den Landesinnungsverbänden geforderte Beitrag zum Förderungswerk von 1,1 Promille der gesamten Lohnsumme eines Betriebes stärker ins Gewicht fällt. Seit dem 1. Januar 2003 ist das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks in ganz Deutschland tätig.

Neben seinem zentralen Aufgabenbereich, der Erhaltung der bäckerhandwerkseigenen Fachschulen, unterstützt das Förderungswerk zahlreiche Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen insbesondere im Bereich der überbetrieblichen Ausbildung und stellt den Landesinnungsverbänden entsprechende Mittel zur Verfügung. Über die Aufteilung der eingegangenen Beitragsleistungen entscheidet die jährliche Mitgliederversammlung.

In einer Zeit, in der die Meisterprüfung als Nachweis zur Führungsberechtigung eines selbstständigen Handwerksbetriebes infrage gestellt wird, ist es besonders wichtig, dass das Handwerk seine hohen Standards aufrechterhält und weiter ausbaut. Der immer härtere Wettbewerb durch Billigangebote, Tiefkühlangebote und von Einzelhandelsketten betriebene Filialbäckereien zwingt das Bäckerhandwerk dazu, sich auf seine Kernkompetenzen zu besinnen: Stärkung des Qualitätsbewusstseins, solide Qualifikation der Mitarbeiter und Förderung des Fortbestands der Betriebe. Sowohl die Landesfachschulen als auch die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim bieten dabei weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinausgehende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die den jeweiligen Programmbroschüren zu entnehmen und auch im Internet abzurufen sind.

Der für die Arbeit des Förderungswerkes maßgebliche Tarifvertrag ist vom zuständigen Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit mit ausdrücklicher Anerkennung der wichtigen Förderungsarbeit für die Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk für allgemeinverbindlich erklärt worden. Dies hat zur Folge, dass alle Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks – völlig unabhängig von ihrer Mitgliedschaft in einer Innung oder einem Verband – zur Beitragsleistung herangezogen werden. Dadurch wird die Wettbewerbsverzerrung durch einseitige Belastung der Innungsbetriebe vermieden. Damit die Gelder in voller Höhe den Zielsetzungen zugutekommen, verzichtet das Förderungswerk auf einen aufwendigen Verwaltungsapparat. Die Geschäftsführung wird in Personalunion durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wahrgenommen.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2012

Die Mitgliederversammlung des Förderungswerkes fand am 31. Mai 2012 in Berlin statt. Nach dem Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2011 auf insgesamt 4.425.906,41 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 78.569,26 € und sonstige Einnahmen in Höhe von 4.602,14 €. Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 309.813,45 € und Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 41.740,00 € konnte die Betriebsmittelreserve um 49.896,66 € auf 219.974,54 € aufgestockt werden.

Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand ein Betrag von 4.157.524,36 € zur Ausschüttung zur Verfügung. Nach Beschluss der Mitgliederversammlung wurden davon 444.855,11 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e. V., Hamburg sowie 3.712.669,25 € an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim und die Landesinnungsverbände ausgeschüttet. Das Förderungswerk leistet damit auch im Jahr 2012 wieder einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk.

Malfabrot

Sachsen





Kurz gefragt

Roland Ermer

Landesinnungsmeister Sachsen, seit einem Jahr

WAS MACHT DAS MALFABROT SO BESONDERS?

Das Malfabrot ist ein kräftiges Roggenmischbrot mit einem enzymatisch aufgeschlossenen Gerstenschrot-Anteil. Deswegen ist es so dunkel. Eine alte DDR-Mischung, eines der wenigen Spezialbrote. Damals war es schwer, dieses spezielle Gerstenmehl zu bekommen. Es gab bloß eine kleine Mühle. Man nimmt einen normalen Mischbrot-Teig. Unter den wird dann der aufgeschlossene Gerstenschrotbrei, dieses Quellstück, untergeknetet. Da bekommt man so einen ganz arteigenen Brotgeschmack. Malfabrot ist hier im Osten eigentlich überall ein Begriff.

AUCH DAS REFORMATIONSBROT IST IN SACHSEN SEHR BEKANNT ...

Das Reformationsbrot wird nur um den Reformationstag herum gebacken. Es erinnert ein bisschen an einen Stollen, ist aber nicht so gehaltvoll und hat die eckige Form einer Bischofs- oder Priestermitze. Die Bäcker haben es ja immer verstanden, zu irgendwelchen Anlässen typische Gebäcke herzustellen. Reformationsbrot ist ein süßes Kuchenbrot. Die Teigmischung hat sich nie verändert: Butter, Zucker und Rosinen. Das gab es auch zu DDR-Zeiten.

STEHEN SIE NOCH SELBST IN DER BACKSTUBE?

Wenn es geht, jeden Tag. Von der Früh bis zum Frühstück. Danach geht es meistens mit etwas anderem weiter. Mein Lieblingsposten ist am Ofen. Das Backen ist letzten Endes das Entscheidende für die Qualität. Hier kann ich selber bestimmen, wie dunkel ich das Brot ausbacke. Ein Geselle denkt vielleicht: „Fünf Minuten eher Feierabend ist besser!“ – und lässt es nicht lange genug stehen. Als Meister hat man da die größte Kompetenz. Es braucht viel Berufserfahrung, damit man das so hinkriegt.

WARUM HAT GERADE DEUTSCHLAND EINE SO GROSSE BROTVIELFALT?

Dass die Brotvielfalt sich so entwickelt hat, liegt an der geografischen Lage. Wir haben hier viele Sorten Getreide: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Mais und so weiter. Aus diesen vielfältigen Rohstoffen konnten wir schon früher viele verschiedene Brote herstellen. Dazu kommt, dass die Deutschen ein sehr kreatives Völkchen sind und immer wieder einen draufsetzen wollen. Perfektionisten sind wir ja alle.

5.4 Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.

Der gemeinnützige Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V. hilft in Not geratenen Berufsangehörigen und ihren Ehefrauen. Zu den Berufsangehörigen zählen laut Definition alle Personen, die im Bäckerhandwerk tätig sind, tätig waren oder sich darum verdient gemacht haben. Die Unterstützung besteht aus einmaligen oder regelmäßigen finanziellen Zuwendungen.

EINMALIGE UND MONATLICHE ZAHLUNGEN

Im Jahr 2011 erhielt die bedürftige Witwe eines Kollegen eine monatliche Beihilfe von 30,68 €. Sie verstarb am 9. Dezember 2011. Damit wurden 2011 insgesamt 368,16 € an sie ausgezahlt. Aufgrund besonderer Härtefälle erhielten außerdem drei Rentner, die keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse hatten, einen Betrag von insgesamt 368,14 €.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. fand am 12. September 2011 in Lübeck statt.

5.5 Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.

MITGLIEDER

Im Jahr 2011 gab es keine Kündigung, der Mitgliederbestand bleibt damit unverändert bei 6.132. Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 12. September 2011 in Lübeck statt.

DARLEHEN 2011

Von 1953 bis zum 31. Dezember 2011 wurden 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.223.685,04 € gewährt. Im Jahre 2011 kam kein neues Darlehen dazu. Die folgende Statistik bietet eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

Landesinnungsverband	Darlehen 2011		Darlehen insgesamt 1953 - 31.12.2011	
	Anzahl	in €	Anzahl	in €
Baden	0	0,00	153	4.926.480,78
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin-Brandenburg	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	0	0,00	1.525	46.223.684,71

5.6 Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.

GESCHICHTE UND STRUKTUR

Am 6. Juni 1955 schlossen sich die Bäckerkeglervereine BKV Norden, Bäckerkegler Hamburg, BKV Westfalen-Lippe, Rheinischer BKV, Bäckerkegel-Sportklub Berlin-Neukölln und BKV Niedersachsen anlässlich der Bäckerei-Fachausstellung in Hamburg zum Deutschen Bäckerkeglerbund e. V. (DBKB) zusammen. Die Bäckerkegler aus Bayern nahmen an der Gründungsversammlung als Beobachter teil.

Während sich der DBKB anfänglich in die drei Sektionen Bohle, Schere und Asphalt (Classic) unterteilte, die jeweils eigene Meisterschaften austrugen, besteht der DBKB seit dem Austritt der Sektion Schere im Jahr 2006 nur noch aus der Sektion Asphalt. Die Sektion Bohle hatte sich bereits 2001 aus den Reihen der Bäckerkegler verabschiedet.

Derzeit setzt sich der Verband unter Vorsitz von Präsident Helmut König aus den fünf Landesverbänden Baden, Bayern, Hessen, Pfalz/Rheinhessen und Württemberg zusammen. Der

Deutscher Bäckerkeglerbund ist zuständig für die Ausrichtung der Deutschen Meisterschaften und veranstaltet alljährlich einen Ländervergleich der Verbände. Am 27.03.2011 fand in Eschental die jährliche Jahreshauptversammlung statt.

WETTKÄMPFE UND ERGEBNISSE

Beim Ländervergleichskampf am 3. Oktober 2011 in Viernheim siegte der BKV Baden mit 5.510 Holz vor dem BKV Hessen mit 5.311 Holz und dem BKV Rheinland/Pfalz mit 5.266 Holz. Den vierten und fünften Platz belegten der BKV Württemberg mit 5.206 Holz und der BKV Bayern mit 5.164 Holz. Deutsche Meister und Deutsche Meisterin der Bäckerkegler am 26.06.2011 in Eppelheim wurden Tobias Lacher aus Grünstadt und Martina Raab aus Heidelberg. Bei den Senioren A und B setzte sich Karl-Heinz Schwarz aus Heidenheim gegen die Konkurrenz durch. Die Mannschaftswettbewerbe der Damen, Herren und Senioren gewannen die Teams Ansbach, Grünstadt 1 und Heidenheim.

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT 2012

Im Jahr 2012 fand die Deutsche Meisterschaft am 7. und 8. Juli in Ettlingen statt. Neben der Organisation der Meisterschaften und vielen Treffen in geselliger Runde liegt der Fokus des DBKB in den kommenden Jahren auf der Mitgliederwerbung.

5.7 Deutscher Bäckersängerbund

Am 16. Februar 1925 offiziell gegründet, zählt der Deutsche Bäckersängerbund mit Konzerten und Auftritten zu den positiven Imageträgern des Deutschen Bäckerhandwerks. Heute sind dem Deutschen Bäckersängerbund zehn Landessängerbünde und ein Gesamtfrauenchor angeschlossen. In 57 Bäckerchören – die ältesten bestehen seit 1878 – singen 1.050 Sänger und rund 250 Sängerinnen, viele davon in gemischten Chören. Den Vorstand bilden Präsident Hartmut Körner, Vizepräsident Willi Maeckler, Bundeschorleiter Paul Groß und Bundesschatzmeister Harald Luther.

IBA-CHORKONZERTE

Am Sonntag, den 16. September 2012 wird in München die 22. Internationale Bäckerei- Fachausstellung (iba) eröffnet. Seit 1949 ist es Tradition des Deutschen Bäckersängerbundes, jede iba mit einem großen Chorkonzert zu eröffnen. Deutschlandweit wird in allen Sängerbünden für dieses große Ereignis geplant und geprobt. Vizepräsident Willi Maeckler und 2. Vizepräsident Willi Sroka haben in den letzten Monaten alle Vorbereitungen und Planungen mit der Messegesellschaft in München abgeschlossen. Das Chorkonzert mit rund 500 Sängerinnen

und Sängern findet im Konzertsaal des Messegeländes statt. Als Höhepunkt wird das neue Bäckerlied der Imagekampagne des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. „Back dem Land das Brot“ vorgestellt. Der Eintritt ist frei. Saalöffnung ist um 13.30 Uhr.

JUBILÄEN

Im Jahre 2012 feiern drei Chöre ihr 100-jähriges Bestehen: Herzlichen Glückwunsch an die Bäckerchöre aus Kaiserslautern, den Männerchor der Kölner Bäcker und den Hildesheimer Bäckermeister Gesangsverein.

AUSBLICK

Getreu seiner Grundidee will der Deutsche Bäckersängerbund auch künftig das deutsche Liedgut und den Gesang im Allgemeinen pflegen, gemeinsam mit Berufskollegen den Handwerksstand in der Öffentlichkeit vertreten und die Kollegialität stärken.

5.8 Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine

GESCHICHTE, IDEE UND AUFGABEN

Die Bäckerfachvereine mit ihren über 1.000 Mitgliedern sehen sich als Bindeglied zwischen Auszubildenden, Gesellen und Meistern. Die ältesten bestehen schon seit 400 bis 600 Jahren. Ihre Aufgaben gliedern sich in

- ***einen fachlichen,***
- ***einen geselligen und***
- ***einen berufs- und gesellschaftspolitischen Bereich.***

Für die Bäckerfachvereine gehört es zu den wichtigsten Anliegen, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Handwerksbetriebe bei der Weiterbildung zu unterstützen. Erfahrene Mitglieder bieten den Lehrlingen ergänzende Unterweisung zur Vorbereitung auf die Zwischen- und Gesellenprüfung, bei einigen Bäckerfachvereinen auch Vorbereitungskurse auf den fachpraktischen und fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung. Ergänzt werden die Fortbildungsveranstaltungen der Bäckerfachvereine durch berufskundliche Lehrfahrten und Fachvorträge. Betriebswirtschaftliche Kurse über Kalkulationen, Rationalisierungs- und Technisierungsmaßnahmen erleichtern den Jungmeistern den Sprung in die Selbstständigkeit.



Der Delegiertentag der Deutschen Bäckerfachvereine fand im Oktober 2011 in Bensheim-Auerbach statt. Dabei wurde auch der Vorstand gewählt. Von links: W. Augenstein, W. Härer, R. Berendes, J. Sager, E. Sklanny, H. Krauß, B. Kempf, M. Wagner, D. Ecker, S. Schiewe.

In diesem Jahr unterstützen die Mitglieder der Deutschen Bäckerfachvereine insbesondere die Aktion „Back dem Land das Brot“, mit dem der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. junge Leute für Berufe im Bäckerhandwerk begeistern möchte.

Der gesellige Bereich mit Festabenden, Grillfesten, Stammtischen, Kegelveranstaltungen oder Wanderungen mit Freunden und Familien soll Zusammenhalt und Zusammengehörigkeitsgefühl fördern. Zahlreiche Fußballmannschaften der Bäckerfachvereine treten bei Freundschaftsspielen gegeneinander oder gegen die Mannschaften befreundeter Handwerke an.

Neben dem wichtigen Thema der Weiterbildung im Bäckerhandwerk steht für die Deutschen Bäckerfachvereine die Mitarbeit in gesellschaftlichen Gremien und die Darstellung des traditionellen Bäckerhandwerks im Fokus der Arbeit. Mitglieder, die an einer Benennung für die Vollversammlung, den Handwerkskammervorstand und verschiedene Kammerausschüsse interessiert sind, bereiten die Bäckerfachvereine durch Veranstaltungen, Kurse und Diskussionen unter Kolleginnen und Kollegen auf diese Aufgabe vor. Um bei Vorträgen und Diskussionen bezüglich berufsstands- und gesellschaftspolitischer Fragen mitreden und mitdiskutieren zu können, werden die Interessenten darüber hinaus in Rhetorikkursen geschult. Zudem bemühen sich die Bäckerfachvereine, auch Fachvereinsmitglieder in die Selbstverwaltungsorgane der Krankenkassen zu delegieren.

EXTRAS FÜR AUSZUBILDENDE

Alle Auszubildenden im Bäckerhandwerk können während ihrer Ausbildung kostenlos Mitglied im lokalen Bäckerfachverein werden und vom Erfahrungsaustausch mit erfahrenen Kollegen profitieren. Die drei Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaften der Bäckerjugend lädt der

Bundesverband jedes Jahr zusätzlich zum Seminar nach Weinheim ein. Bei Gesellenprüfungen von Innungen mit lokalen Bäckerfachvereinen erhalten die Jahrgangsbesten seit einigen Jahren einen Gutschein über die kostenlose Jahresmitgliedschaft im Bäckerfachverein vor Ort.

AUSBLICK

2012 steht auch für den Vorstand des Bundesverbandes der Deutschen Bäckerfachvereine ganz im Zeichen der iba. Gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und dem Museum für Brotkultur vertreten die Bäckerfachvereine das Bäckerhandwerk unter dem Motto „Weltkulturerbe Brot“ mit kreativen Schaugebäcken und schmackhaften Broten.

Altmärker Apenburger

Sachsen-Anhalt





Kurz gefragt

Manfred Stelmecke

Landesinnungsmeister Sachsen-Anhalt, seit 2009

WARUM IST DAS ROGGENMISCHBROT BEI IHNEN SO BELIEBT?

Das rührt hauptsächlich daher, dass wir zu DDR-Zeiten in der Brotauswahl recht eingeschränkt waren mit Einheitspreisen und Einheitssorten. Das Roggenmischbrot hat sich bei den drei oder vier Sorten, die üblich waren, durchgesetzt. Der Roggen wächst auf sandigen Böden sehr gut und der Weizen eher auf Löss- oder Bördeboden. Beide Bodenarten gibt es in Sachsen-Anhalt in unterschiedlichen Regionen, die nicht sehr weit auseinanderliegen. Heide und Altmark im Norden haben eher sandige Böden, während die Börde und auch das südliche Sachsen-Anhalt eher die Lössböden hat.

SEIT WANN GIBT ES DIESES BROT?

Unser Familienbetrieb besteht seit 1900, da gab es das Roggenmischbrot schon. Es besteht aus Sauerteig, zwei Sorten Mehl – Roggen und Weizen in bestimmtem Verhältnis – Wasser und Salz. Die Herstellungsweise ist schon Jahrhunderte alt. Im Prinzip gibt es dieses Brot sicherlich schon seit dem Mittelalter.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR DAS BÄCKERHANDWERK ENTSCHIEDEN?

Ich bin ja praktisch in der Backstube groß geworden. Ich durfte sogar samstags manchmal die Schule schwänzen, wenn zu wenige Leute in der Backstube waren. Außerdem konnte ich dadurch die sozialistischen Parolen meiden, die normalerweise üblich waren, wenn man eine Laufbahn mit Aufstiegs-Chance einschlagen wollte. Ich hatte keine Lust auf den Eintritt in die Partei, auf das Abdreschen der Parolen und aufs Mitlügen bei den Planfällen. Ich wollte lieber meiner eigenen Überzeugung treu bleiben und als Selbstständiger konnte man dem politischen System zu DDR-Zeiten ein bisschen entgegen und sein Ding machen.

WAS HAT SIE AM BÄCKERHANDWERK FASZINIERT?

Mein Vorbild war mein Vater. Obwohl es zu DDR-Zeiten kaum Betriebsmaterialien oder Maschinen zu kaufen gab, hat er versucht, eine relativ moderne Backstube zu haben. Da wurde viel improvisiert und an Maschinen gewerkelt und gleichzeitig lief der Betrieb weiter. Das Werkeln war auch fast täglich nötig, denn wenn man Maschinen jenseits der 40 Betriebsjahre täglich betreibt, muss man da immer wieder Pflege, Wartung und Reparatur reinstecken, damit es weitergeht. Das hat aber auch Spaß gemacht. Nach 1990 haben wir neue Maschinen angeschafft. Angefangen mit einer Sauerteiganlage, dann kamen die Knetter dazu und so weiter. Wir mussten in die Filialen investieren, in die Computertechnik und so weiter. Und so gibt es immer wieder etwas zu lernen, zu integrieren, zu reparieren oder zu optimieren. Das macht die Arbeit interessant und abwechslungsreich.

6.1 Betriebsberatung und -unterstützung

6.1.1 BETRIEBSWIRTSCHAFT

ALLGEMEINE AUFGABEN

Die Informationsstelle Betriebswirtschaft beantwortet in großem Umfang fachspezifische Anfragen von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben zu finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen, steuerlichen oder organisatorischen Themen. Sie gibt Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftlichen Institutionen, aber auch Privatpersonen Auskunft über Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. ermuntert angehende Wissenschaftler, ihre Seminar- und Diplomarbeiten zur Förderung des Wissenstransfers einzureichen. Sämtliche zur Verfügung gestellten Arbeiten werden auf ihre Verwertbarkeit überprüft und gegebenenfalls sinnvoll eingesetzt. Die intensive Kooperation mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände steigert die Leistungsfähigkeit der Bäckerhandwerksorganisation. Neben dem regelmäßig stattfindenden allgemeinen und fachspezifischen Austausch steht die wechselseitige konkrete Unterstützung im Mittelpunkt. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Berater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, initiiert die Informationsstelle außerdem Betriebsberatungen und besucht Innungsversammlungen.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

Der Betriebswirtschaftliche Ausschuss des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. tagt zweimal im Jahr unter Leitung eines Ausschussvorsitzenden. Das Gremium aus gewählten ordentlichen und stellvertretenden Mitgliedern beschäftigt sich mit aktuellen Trends, thematisiert Probleme und erarbeitet Lösungsansätze für das Bäckerhandwerk. Die Schwerpunkte im letzten Jahr lagen im Bereich Energiemanagement und Personalführung.

ONLINE-BERATUNGSDIENST

Das Anfang 1999 eingerichtete Serviceangebot des Zentralverbandes an die Betriebe, fachliche Fragen jeder Art per E-Mail an eine zentrale Stelle zu richten, wird nach wie vor gern und häufig in Anspruch genommen. Neben den Betrieben nutzen Verbraucher, Studenten, Wissenschaftler, Banken und die Presse die Gelegenheit, nähere Informationen zum Deutschen Bäckerhandwerk zu erhalten. Der Zentralverband legt Wert darauf, möglichst viele Fragen selbst zu beantworten, greift aber – abhängig vom Inhalt der Fragen – auch auf das spezielle Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurück. Mitunter werden Anfragen aus formalen Gründen an die Geschäftsführung der Landesinnungsverbände weitergeleitet.

BETRIEBSBÖRSE

Die Betriebsbörse ist ein Projekt des Zentralverbandes in Zusammenarbeit mit den Landesinnungsverbänden und deren Betriebsberatern. Sie soll dabei helfen, die wachsende Zahl an Übergaben und Nachfolgeregelungen, die für die nächsten Jahre zu erwarten ist, mit professioneller



Detaillierte Informationen zur Betriebsbörse finden Sie auf der Internetseite www.baeckerhandwerk.de

oneller Hilfe der Betriebsberater zu meistern. Dazu bietet die Betriebsbörse vorrangig Innungsbetrieben die Möglichkeit, kostenlos Verkaufsangebote oder Kaufgesuche zu veröffentlichen.

MARKTBEOBACHTUNG UND KENNZAHLEN

Die Marktforschungsgemeinschaft Brot erhält von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) aktuelle Zahlen zum Brot- und Backwarenmarkt, die sie aufbereitet und dem Zentralverband als fertige Präsentation zur Verfügung stellt. Die jeweils zum Quartal gelieferten Datensätze vermitteln einen umfassenden Überblick über den Markt. Darüber hinaus erstellt die GfK monatliche Zusammenfassungen über den Brot- und Backwarenmarkt für die Landesinnungsverbände sowie seit 2011 detaillierte Daten über den Außer-Haus-Markt. Aus den aktuellen Zahlen geht hervor, dass der Gesamtumsatz des Bäckerhandwerks im Jahre 2011 gestiegen ist. Die Anzahl der Mitarbeiter sank im gleichen Zeitraum leicht. Gleichzeitig sank die Zahl der Betriebe weiter. Der seit Jahren anhaltende Konzentrationsprozess setzte sich fort. Zentrales Thema des Jahres waren wieder die zahlreichen Preissteigerungen in Sektoren wie Energie, Personal oder Rohstoffe, die besonders für kleine Bäckereien ins Gewicht fielen. Insgesamt lässt sich jedoch festhalten, dass das Bäckerhandwerk 2011 ein durchaus zufriedenstellendes Ergebnis erzielen konnte.

6.1.2 BETRIEBSTECHNIK

BETRIEBSBERATUNG

Die betriebstechnische Informationsstelle für Unternehmensführung unterstützt die Berater der Landesinnungsverbände bei der Betreuung der Mitgliedsbetriebe und bearbeitet Anfragen der Innungen. Das umfangreiche, exklusive Dienstleistungsangebot wird oft und gern genutzt. Die Auslastung ist daher gleichbleibend hoch. Zu den Aufgaben der Informationsstelle gehören außerdem die Beobachtung der Backtechnik und des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für Betriebsberater, Mitgliedsbetriebe und die Verbandsorganisation im Allgemeinen. Verändert sich durch die Gesetzgebung die Marktsituation, erarbeitet die Informationsstelle schon im Vorfeld Stellungnahmen, die in die Argumentation gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließen. Von den Mitgliedsbetrieben an die Informationsstelle Betriebstechnik gerichtete Fragen, die mittlerweile vermehrt per E-Mail eingehen, werden je nach Falllage schriftlich oder telefonisch beantwortet. Die technische Beratung umfasst die Bereiche allgemeine Betriebsführung, Umwelt- und Qualitätsmanagement, Hygiene sowie Fragen zum Maschineneinsatz im Bäckerhandwerk.

UMWELTSCHUTZ

Auch 2011 diskutierten die Institutionen des Handwerks weitere Grundlagen für Umweltschutzmaßnahmen im Bäckerhandwerk. Die Mitgliedsbetriebe äußerten Anfragen zu den steigenden Kosten für Abfallentsorgung, Wasser, Abwasser und Energie, Verpackungsmaterial und mehr.

ENERGIE

Aufgrund steigender Energiekosten im Bäckerhandwerk setzte sich die Informationsstelle Technik verstärkt mit dem Thema auseinander. Sie erarbeitete Maßnahmen zur Energieeinsparung sowie zu technischen und wirtschaftlichen Energieeinsparungspotenzialen, die den Landesinnungsverbänden, Innungen und Betrieben zur Verfügung gestellt wurden.

QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEME

Das vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2008 liefert Anregungen zur Verbesserung von Struktur, Organisation und Qualität von der Produktion über die Expedition bis hin zum Verkauf. Die Norm zeigt Wege zur Steigerung der betrieblichen Leistung und zur Erhöhung der Kundenzufriedenheit auf. Neben der DIN EN ISO 9001:2008 gibt es zwei weitere Möglichkeiten, nach denen die Mitgliedsbetriebe Qualitätsmanagement-Systeme aufbauen können. Die ISO 22000 ist ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Die Alternative ist der International Food Standard (IFS), der von Einzelhandelsunternehmen zur Auditierung von Eigenmarken entwickelt wurde. Wie die eingegangenen Anfragen zeigen, sind die Mitgliedsbetriebe an allen Systemen interessiert.

NORMUNG

Die Informationsstelle beteiligt sich an der Erarbeitung und Überarbeitung verschiedener DIN-Normen. Die Arbeit umfasst die Überprüfung der Texte im Bereich Bäckereimaschinen und -anlagen und die Mitarbeit in folgenden Normenausschüssen:

- *DIN 10514 Personalhygiene und Schulung*
- *DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel*
- *DIN 10516 Lebensmittelhygiene (Reinigung und Desinfektion)*
- *DIN 10535 Bake-off-Stationen*

ARBEITSKREISE

In diesen Arbeitskreisen ist die Informationsstelle tätig:

- *Aromabildung und -wahrnehmung*
- *Normung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung*
- *Lüftung*
- *Spiegelgremium Bäckereimaschinen*
- *Strukturbildungseigenschaften von Roggenteigen*
- *DGUV-Fachbereich Nahrungsmittel*

6.2 Rahmenverträge

Innungsmitglieder des Bäckerhandwerks profitieren beim Kauf, Leasing und bei der Finanzierung eines Autos sowie beim Mieten eines Leihwagens von Preisnachlässen von bis zu 36%. Mit diesen Autoherstellern und Dienstleistern hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. interessante Vergünstigungen vereinbart:

- **CarFleet24:** Rabatte bis 36% auf 37 Fahrzeugmarken
- **Citroën:** Rabatte von 12-36%
- **Nissan:** Rabatte von 10-32%
- **Opel:** Rabatte von 15-28%
- **Peugeot:** Rabatte von 22-39%
- **Renault:** Rabatte von 19-29,5%
- **VW Nutzfahrzeuge:** Herstellerprämien für Innungsmitglieder



6.3 Rechtsfragen

6.3.1 ARBEITSRECHT

6.3.1.1 ANGLEICHUNG DER VERGÜTUNG DER AUSZUBILDENDEN IN OST UND WEST

Der Tarifvertrag „Vereinbarung über Ausbildungsvergütungen für Auszubildende (Lehrlinge) des Bäckerhandwerks der Bundesrepublik Deutschland“ vom 28. Mai 2010 schafft in drei Schritten bis September 2012 die unterschiedliche Vergütung in Ost- und Westdeutschland ab. Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) stimmte dem gemeinsam mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) gestellten Antrag auf Allgemeinverbindlichkeitserklärung des Tarifvertrages zu.

Einheitliche Vergütung Ost und West

Der Tarifvertrag sieht vor, die unterschiedliche Vergütung der Auszubildenden in Ost und West schrittweise abzuschaffen. Schon seit September 2010 bekommen Lehrlinge im ehemaligen Ost-Berlin das gleiche Entgelt wie ihre Kollegen im ehemaligen Westteil der Stadt. Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen passen ihre Vergütung in zwei Schritten bis September 2012 an. Auch die Auszubildenden in Westdeutschland bekommen seit September 2010 eine deutlich höhere Vergütung.

Rückwirkend gültig

Die Erklärung der Allgemeinverbindlichkeit gilt rückwirkend zum 1. September 2010. Sofern bisher nach dem alten Tarifvertrag vergütet wurde, besteht die gesetzliche Verpflichtung, Nachzahlungen auf die Auszubildendenvergütung zu leisten. Außerdem weisen wir darauf hin, dass die angehobenen Vergütungen auch für Lehrlinge gelten, die bereits vor dem 1. September 2010 in der Ausbildung waren.

Vergütung der Auszubildenden in Ost und West

	West bisher	West neu	Ost bisher	Ost 2010	Ost 2011	Ost 2012
1. Lehrjahr	385 €	400 €	345 €	360 €	380 €	400 €
2. Lehrjahr	470 €	500 €	375 €	420 €	460 €	500 €
3. Lehrjahr	580 €	600 €	450 €	500 €	550 €	600 €

6.3.1.2 AUS DER RECHTSPRECHUNG DER ARBEITSGERICHTE

BEFRISTUNG

Das BAG hat mit Urteil vom 06. April 2011, Az. 7 AZR 716/09, entschieden, dass eine sachgrundlose Befristung von Arbeitsverträgen von bis zu zwei Jahren auch dann zulässig ist, wenn eine frühere Beschäftigung des Arbeitnehmers beim Arbeitgeber mehr als drei Jahre zurückliegt.

Wichtige Änderung des Befristungsrechts

Dieses Urteil hat eine wesentliche Änderung des Befristungsrechts mit sich gebracht. Denn nach bisheriger Rechtslage hatte ein vorheriges befristetes oder unbefristetes Arbeitsverhältnis zu demselben Mitarbeiter stets zur Folge, dass eine spätere sachgrundlose Befristung unzulässig war. Dies wurde aus § 14 Abs. 2 S. 2 TzBfG abgeleitet, wonach eine sachgrundlose Befristung nicht zulässig ist, wenn mit demselben Arbeitgeber bereits zuvor ein befristetes oder unbefristetes Arbeitsverhältnis bestanden hat. Mit dieser Regelung wollte der Gesetzgeber den Missbrauch von befristeten Arbeitsverträgen verhindern. Nach der vom BAG mit Urteil vom 06. April 2011 nunmehr vertretenen Ansicht besteht jedoch keine Missbrauchsgefahr, wenn zwischen dem Ende des früheren Arbeitsverhältnisses und dem sachgrundlos befristeten neuen Arbeitsvertrag mehr als drei Jahre liegen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert, die Befristungsmöglichkeiten für die Betriebe noch weiter auszudehnen. Es sollte eine grundlegende Reform des Befristungsrechts erfolgen, die den Abschluss befristeter Arbeitsverträge erleichtert und sich aus dem TzBfG ergebende rechtliche und bürokratische Hürden beseitigt.

URLAUBSRECHT

Der EuGH und ihm folgend das BAG hatten im Jahr 2009 entschieden, dass gesetzliche Mindesturlaubsansprüche und entsprechende Urlaubsabgeltungsansprüche nicht erlöschen, wenn Beschäftigte bis zum Ende des Übertragungszeitraumes (= 31. März des Folgejahres) durchgehend arbeitsunfähig sind und ihren Urlaub krankheitsbedingt nicht nehmen konnten. Die Quintessenz dieser Rechtsprechung war, dass Arbeitnehmer/-innen während einer mehrjährigen Arbeitsunfähigkeit Ansprüche auf bezahlten Jahresurlaub für mehrere Jahre ansammeln und dann (bei Genesung) gewährt bzw. (bei anschließendem Ausscheiden) finanziell abgegolten verlangen konnten. Betriebe haben auf diese Entscheidungen des EuGH und des BAG im Jahr 2009 reagiert, indem sie früh prüfen, ob Arbeitsverhältnisse mit langanhaltend erkrankten Mitarbeitern aufgelöst werden und Rückstellungen bilden.

Das BAG hat nun mit Urteil vom 9. August 2011 (Az.: 9 AZR 352/10) entschieden, dass Urlaubsabgeltungsansprüche langjährig erkrankter Arbeitnehmer/-innen einzel- und tarifvertraglichen Ausschlussfristen unterliegen. Der Urlaubsabgeltungsanspruch ist danach ein

reiner Geldanspruch, der wie andere Ansprüche aus dem Arbeitsverhältnis einzel- und tarifvertraglichen Ausschlussfristen unterliegt. Er kann daher aufgrund einzel- und tarifvertraglicher Ausschlussfristen entfallen, sofern solche auf das Arbeitsverhältnis anwendbar sind. Des Weiteren hat das LAG Baden-Württemberg mit Urteil vom 21. Dezember 2011 (Az.: 10 Sa 19/11) entschieden, dass Urlaubsansprüche bei durchgehender Arbeitsunfähigkeit spätestens 15 Monate nach Ende des Urlaubsjahres untergehen und bei einer späteren Beendigung des Arbeitsverhältnisses nicht abzugelten sind. Nach einem Urteil des LAG Hamm vom 12. Januar 2012 (Az.: 16 Sa 1352/11) verfallen Urlaubsansprüche langjährig arbeitsunfähig erkrankter Arbeitnehmer spätestens 18 Monate nach dem Ablauf des Urlaubsjahres, wenn sie bis dahin nicht genommen werden können. Ob sich andere Arbeitsgerichte der Rechtsauffassung der Landesarbeitsgerichte Baden-Württemberg und Hamm anschließen, bleibt abzuwarten. Betriebe haben jedoch die Möglichkeit, sich Mitarbeiter/-innen gegenüber, die ihren Urlaub wegen lang anhaltender Krankheit nicht nehmen und dann für einen längeren Zeitraum geltend machen bzw. abgegolten verlangen, auf diese Urteile des BAG und der beiden vorgenannten Landesarbeitsgerichte berufen.

Die oben genannte Rechtsprechung des EuGH gefährdet Beschäftigung. Sie hat zu sozialpolitisch unerwünschten Ergebnissen und erheblichen finanziellen Mehrbelastungen für Betriebe geführt. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. fordert eine Korrektur dieser Rechtsprechung durch den Gesetzgeber.

6.3.1.3 DISKUSSION UM DIE EINFÜHRUNG EINES TARIFLICHEN MINDESTLOHNS

Anfang Oktober 2011 wurde in Politik und Medien eine Debatte über die Einführung eines gesetzlichen Mindestlohns geführt. Der Bundesparteitag der CDU hat schließlich am 14. November 2011 beschlossen, dass die CDU sich für die Einführung einer allgemeinen und verbindlichen Lohnuntergrenze in den Bereichen einsetzt, in denen ein tarifvertraglich festgelegter Lohn nicht existiert. Diese soll sich an bestimmten Branchenlöhnen orientieren, die – laut einer Aussage des CDU-Politikers Karl-Josef Laumann – mehrheitlich zwischen 7 und 9 € liegen. Auf Grundlage dieses Parteitagsbeschlusses hat sich eine Arbeitsgruppe der CDU/CSU-Bundestagsfraktion am 25. April 2012 auf Eckpunkte zur Regelung einer allgemeinen verbindlichen Lohnuntergrenze geeinigt. Die Höhe dieser Lohnuntergrenze soll von einer Kommission von weisungsfreien Vertretern der Arbeitnehmer- und der Arbeitgeberseite festgesetzt werden. Die Kommission soll nicht in bereits geschlossene und gültige Tarifverträge eingreifen dürfen. Bei Tarifverträgen, die geendet haben und sich in der sogenannten Nachwirkung befinden, sollen die Tarifvertragsparteien nach derzeitigem Stand 18 Monate Zeit haben, einen neuen Tarifvertrag zu schließen – tun sie dies nicht, wird die Kommission tätig. Ob die vereinbarten Eckpunkte noch in dieser Legislaturperiode in einem Gesetzgebungsverfahren umgesetzt werden, war bei Drucklegung dieses Geschäftsberichtes offen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. lehnt jegliche Einmischung der Politik in die Tariffindung ab. Die Tarifautonomie ist ein hohes Gut, das nicht zur Disposition

gestellt werden darf. Jegliche Mindestlohnvorgabe durch gesetzliche Regelung wäre ein unzulässiger Eingriff in die verfassungsrechtlich geschützte Tarifautonomie.

6.3.2 SOZIALVERSICHERUNGSRECHT

6.3.2.1 MUSTERPROZESSE MIT DER BERUFGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)

Die BGN hatte zum 1. Januar 2008 die Gefahrklassen für Vertrieb und Produktion zusammengelegt. Erste Auswirkungen zeigten sich in den im Frühjahr 2009 festgesetzten Beitragsbescheiden der BGN für das Jahr 2008. Der gemeinsame Gefahrтарif betrug einheitlich 5,2 statt wie bisher 6,0 für die Produktion und 3,0 für den Vertrieb. Betriebe, die bisher keine Aufteilung vornehmen konnten, wurden insofern im Vergleich zum bisherigen Produktionsgefahrтарif geringfügig entlastet. Der Bürogefahrтарif von 0,5 beschränkt sich auf diejenigen Mitarbeiter, die ausschließlich im Büro tätig sind, und hat damit für das Bäckerhandwerk nur geringe praktische Bedeutung.

Hohe Mehrbelastung für das Bäckerhandwerk

Die Zusammenlegung der Gefahrтарife für Vertrieb und Produktion bedeutet nach offiziellen Berechnungen der BGN für die Betriebe des Bäckerhandwerks eine durchschnittliche Mehrbelastung von 15%. Nach Berichten vieler Mitgliedsbetriebe kann man davon ausgehen, dass die Zusammenlegung eine Mehrbelastung für den größten Teil der Betriebe von mehr als 20 bis 25% bedeutet.

Musterverfahren gegen den Gefahrтарif

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hatte daraufhin im Jahr 2009 gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und dem vom Zentralverband beauftragten Rechtsanwalt Prof. Dr. Hermann Plagemann, einem anerkannten Experten für Fragen zur gesetzlichen Unfallversicherung, vier Bäckereibetriebe mit unterschiedlicher Größe und Vertriebsstruktur ausgewählt, um Musterverfahren gegen den Gefahrтарif 2008 und die Veranlagung der Betriebe des Bäckerhandwerks zu führen. Nachdem Widersprüche der Betriebe gegen die Veranlagungsbescheide wie erwartet vom zuständigen Ausschuss der BGN zurückgewiesen worden waren, wurden insgesamt fünf Musterverfahren bei den zuständigen Sozialgerichten anhängig gemacht.

Von den ursprünglich fünf Verfahren haben sich zwei Verfahren mittlerweile erledigt: In diesen beiden Verfahren hat die BGN die Klage anerkannt – allerdings nur aufgrund der besonderen Umstände der Einzelfälle. Hieraus konnten und können keine Schlussfolgerungen für die übrigen drei Verfahren abgeleitet werden.

Die übrigen drei Verfahren sind derzeit nach wie vor anhängig.

Rosenbrot

Schleswig-Holstein





Kurz gefragt

Holger Rathjen

Landesinnungsmeister Schleswig-Holstein, im 10. Jahr

WAS BACKEN SIE AM LIEBSTEN?

Am liebsten backe ich Brot und Brötchen. Brot und Brötchen sind das Herzblut des Bäckers. Durch kleine Nuancen im Temperaturbereich kriegt man ein ganz anderes Brot. Man kann durch Sauerteige viel verändern und man hat so viele Spiel- und Variationsmöglichkeiten im Brot- und Brötchenbereich, das ist enorm. Für den Feinbackbereich, den Kuchen- und Konditoreibereich muss man geboren sein. Die meisten Bäcker sind es nicht. Die mögen lieber das Grobe. Ich stehe auch heute noch regelmäßig in der Backstube: samstags und sonntags immer, und wenn der Ofengeselle einmal in der Woche frei hat.

WIE IST DAS LAUENBURGER LANDBROT ENTSTANDEN?

Vor 40 Jahren hatten Innungsoberrmeister und Kreispräsident die Idee, dem Herzogtum Lauenburg ein typisches Brot zu schenken. Dafür suchte man aus alten Überlieferungen und Urkunden Rezepte heraus. Nach mehreren Backversuchen und Rezeptanpassungen wurde es dann „geboren“, das Lauenburger Landbrot. Auch heute noch wird es nach alter Handwerkskunst hergestellt und von fast allen Innungsbäckereien im Kreis Herzogtum Lauenburg gebacken und verkauft.

WAS IST DER UNTERSCHIED ZU ANDEREN BROTEN?

Es ist ein Roggenmischbrot mit Sauerprodukten, mit Buttermilch. Die bringt zusätzlich zum Sauerteig noch ein bisschen Säure rein. Natürlich gibt es keine chemischen Zusätze, das ist alles selber hergestellt. Kräftig gebacken, hat es eine starke Kruste und eine sehr elastische Krume. Es ist sehr bekömmlich, gut verdaulich und hält sich lange frisch. Jedes Brot ist mit einer Brotbanderole mit dem Kreiszeichen gekennzeichnet.

WAS SPRICHT IN DER HEUTIGEN ZEIT FÜR EINE AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK?

Bäcker ist ein toller Beruf. Ich komme selbst aus einer traditionsreichen Bäckereifamilie und bin die fünfte Generation, insofern war das bei mir schon ein bisschen vorgegeben. Aber ich werde wohl die letzte Generation bleiben. Die Jungs, die bei mir in der Backstube sind, habe ich alle selbst ausgebildet. Und die sagen, sie möchten heutzutage nicht mehr tauschen. Das frühe Aufstehen, was immer ein gewichtiges Argument gegen den Bäckerberuf ist, das stört die überhaupt nicht. Man sieht, was man herstellt und man sieht, wie glücklich die Kunden sind, wenn die was selbst Hergestelltes bekommen.

Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist entschlossen, die verbliebenen gerichtlichen Verfahren durch alle notwendigen Instanzen zu führen, um die Fehlerhaftigkeit des Gefahrtarifs 2008 und der Veranlagungspraxis der BGN rechtskräftig feststellen zu lassen. Da die BGN Ähnliches erklärt hat, muss davon ausgegangen werden, dass erst das Bundessozialgericht abschließend entscheiden wird. Das Verfahren bis dahin kann sich über mehrere Jahre hinziehen.

Bis zur rechtskräftigen Entscheidung in den verbliebenen Verfahren gilt Folgendes: Die im Frühjahr 2008 erlassenen Veranlagungsbescheide bleiben bis zum Abschluss der Musterverfahren rechtskräftig. Sie werden als Grundlage für die Festsetzung der Beiträge der folgenden Jahre herangezogen. Dementsprechend besteht auch weiter vorläufige Zahlungspflicht. Die BGN hat jedoch schriftlich zugesichert, dass bei Feststellung der Rechtswidrigkeit der bisherigen Veranlagungsbescheide zu viel gezahlte Beiträge zurückerstattet werden. Dies gilt auch für Betriebe, die keinen Widerspruch gegen den Veranlagungsbescheid für 2008 und die darauf basierenden Beitragsbescheide für die Folgejahre eingelegt haben. Weitere Widersprüche gegen Beitragsbescheide wegen der Zusammenlegung des Gefahrtarifs sind nicht erforderlich.

6.3.2.2 GESPRÄCHE MIT DER BGN ÜBER VERBESSERUNGEN ZUGUNSTEN DES BÄCKERHANDWERKS

Unabhängig von den oben angesprochenen Musterverfahren hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. im Berichtszeitraum Gespräche mit Vertretern der BGN geführt, in denen er sich für Verbesserungen für die Betriebe des Bäckerhandwerks eingesetzt hat. Die Vertreter der BGN sagten dabei zu, Änderungen im Regelwerk zugunsten der Betriebe des Bäckerhandwerks zu prüfen. Das Ergebnis dieser Prüfung bleibt abzuwarten.

6.3.2.3 WEGFALL DER PFLICHTVERSICHERUNG FÜR UNTERNEHMER UND MITARBEITENDE EHEGATTEN

Bis zum 31. Dezember 2007 waren Unternehmer kraft Satzung bei der BGN pflichtversichert. Zum 1. Januar 2008 trat bei der BGN eine neue Satzungsregelung in Kraft. Damit wurde die grundsätzliche Versicherungspflicht für Unternehmer abgeschafft. Alle Unternehmer, die am 31. Dezember 2007 versichert waren und nicht widersprochen hatten, wurden von der BGN in eine freiwillige Versicherung überführt. Die Kündigung war jeden Monat mit Wirkung ab dem Folgemonat möglich.

Das Bundessozialgericht (BSG) hat jedoch am 17. Mai 2011, Az. B 2 U 18/10, entschieden, dass die Überführung der bis zum 31. Dezember 2007 pflichtversicherten Unternehmer in eine freiwillige Versicherung rechtswidrig war.

Die BGN hat sich Ende November 2011 zu wesentlichen Rechtsfolgen des BSG-Urteils vom 17. Mai 2011 und zu anstehenden Aktionen der BGN in diesem Zusammenhang geäußert. Da-

rüber hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. mit Rundschreiben vom 6. Dezember 2011 unterrichtet.

In der Zusammenfassung:

1. Unternehmer, die keine Kündigung der freiwilligen Versicherung erklärt haben, genießen weiterhin den Versicherungsschutz der BGN, wenn und solange sie Beiträge für die freiwillige Versicherung bezahlen. Das Modell der freiwilligen Unternehmensversicherung als solches wurde durch das Urteil des BSG nicht infrage gestellt.
2. Aus dem BSG-Urteil ergibt sich aber, dass sämtliche Zuständigkeits-/Veranlagungs-/Vorauszahlungs- und Beitragsbescheide an überführte Unternehmer rechtswidrig sind.
3. Diese Rechtswidrigkeit führt jedoch nicht „automatisch“ zur Aufhebung der vorgenannten Bescheide durch die BGN. Vielmehr muss der Unternehmer, der von ihm gezahlte Beiträge erstattet haben möchte, der BGN gegenüber eine entsprechende schriftliche Erklärung abgeben. Anschließend ist noch ein weiterer Rechtsakt der BGN – eine förmliche Entscheidung der BGN – erforderlich.
4. Der betroffene Unternehmer kann bis zur Grenze der Verjährung grundsätzlich jederzeit Beitragsrückerstattung von der BGN fordern. Er erhält dann seine gezahlten Beiträge zurück. Gleiches gilt für die mittlerweile aus dem Bestand der BGN ausgeschiedenen, ehemals überführten Unternehmer. Eine Ausnahme von diesem Grundsatz gilt nach Auffassung der BGN allerdings dann, wenn die BGN bereits Leistungen an den betroffenen Unternehmer erbracht und ihn zwischenzeitlich für einen eingetretenen Unfall entschädigt hat: In diesem Fall kommt nach Auffassung der BGN lediglich die Rückerstattung der Beiträge in Betracht, die der Unternehmer für die Zeit nach dem Tag des Unfalls erbracht hat.
5. Die Ansprüche auf Beitragsrückerstattung verjähren nach § 27 SGB IV in vier Jahren nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem die Beiträge entrichtet worden sind. Danach droht ab dem 01.01.2013 eine Verjährung der Ansprüche auf Rückerstattung von Beiträgen, die im Jahr 2008 gezahlt worden sind. Es ist danach ausreichend, einen Antrag auf Rückerstattung der Beiträge im Jahr 2012 bei der BGN einzureichen.
6. Die BGN hat in Fällen, in denen Unternehmer Beiträge nicht geleistet hatten, Mahnverfahren gestoppt und Zwangsvollstreckungen eingestellt. Von ihr anhängig gemachte Klagen und Widersprüche gegen die Überführung wurden rückabgewickelt.
7. Die BGN hat Ende November 2011 angekündigt, alle aktuell in ihrem Bestand befindlichen Unternehmer anzuschreiben und sie um schriftliche Erklärung zu bitten, ob sie weiter versichert sein oder rückwirkend zum 1. Januar 2008 auf ihren Versicherungsschutz verzichten wollen.

In der Praxis stellt sich die Frage, wie Unternehmer sich zu dem Thema positionieren sollen. Insbesondere stellt sich die Frage, ob Unternehmer nun stets

- die freiwillige Unternehmensversicherung kündigen, rückwirkend zum 1. Januar 2008 auf ihren Versicherungsschutz verzichten und eine Beitragsrückerstattung beantragen sollten,
- oder umgekehrt der BGN mitteilen sollten, dass sie ihren Versicherungsschutz im Rahmen der freiwilligen Versicherung bei der BGN behalten und somit in der freiwilligen Unternehmensversicherung verbleiben wollen.

Diese Fragen können nicht generell beantwortet werden, sondern sollten von jedem Unternehmer individuell im jeweiligen Einzelfall nach sorgfältiger Prüfung und Abwägung der Vor- und Nachteile entsprechender Erklärungen entschieden werden.

Bei der Entscheidung sollte Folgendes berücksichtigt werden:

1. Sofern eine Kündigungserklärung in Erwägung gezogen wird, sollte berücksichtigt werden, dass die Erklärung einer Kündigung der freiwilligen Unternehmensversicherung ohne irgendwelche weiteren Zusätze dazu führt, dass die freiwillige Unternehmensversicherung am letzten Tag des Monats endet, in dem das Kündigungsschreiben bei der BGN eingeht. Für Unternehmer, die zurzeit zwar kein Versicherungsfall der BGN sind, aber z. B. aufgrund beruflicher Atemwegsbeschwerden Leistungen des BGN-Präventionsprogramms in Anspruch nehmen, endet mit dem durch die Kündigung herbeigeführten Versicherungsende zugleich auch der Leistungsbezug – sie erhalten ab diesem Zeitpunkt keine weiteren Leistungen von der BGN.
2. Sofern in Erwägung gezogen wird, der BGN gegenüber schriftlich mitzuteilen, dass rückwirkend zum 1. Januar 2008 auf den Versicherungsschutz verzichtet wird oder die Erstattung aller Beiträge seit dem 1. Januar 2008 zu beantragen, sollte berücksichtigt werden, dass eine solche Erklärung dazu führt, dass
 - die für die freiwillige Versicherung gezahlten Beiträge erstattet werden,
 - der Unternehmer rückwirkend zum 1. Januar 2008 als nicht mehr bei der BGN versichert gilt. Stellt sich später heraus, dass sich in den Jahren 2008 bis heute die medizinischen Voraussetzungen einer Berufskrankheit erfüllt hatten oder sollte sich in dieser Zeit ein noch nicht gemeldeter Arbeitsunfall ereignet haben, darf die BGN weder rückwirkend noch für die Zukunft Leistungen erbringen.
3. Sofern in Erwägung gezogen wird, der BGN gegenüber zu erklären, dass man seinen Versicherungsschutz im Rahmen der freiwilligen Versicherung bei der BGN behalten will, hat eine solche Erklärung zur Folge, dass man in der freiwilligen Unternehmensversicherung verbleibt und der Versicherungsschutz weiterhin bestehen bleibt.

Bei der Entscheidung, ob der Verbleib in der freiwilligen Unternehmensversicherung notwendig und sinnvoll ist, sollte jeder Unternehmer

- nicht nur die Möglichkeit der Kostenersparnis betrachten,
- auch die Leistungen abwägen und beurteilen, auf die im Fall eines Verbleibs in der freiwilligen Unternehmensversicherung im Versicherungsfall Anspruch besteht; diese Leistungen sind in einem Informationsblatt der BGN aufgeführt, das von der BGN an alle im Bestand der BGN befindlichen Unternehmer versandt wurde,
- abwägen und beurteilen, ob und inwieweit im Einzelfall eine Absicherung durch alternative Versicherungen privater Versicherungsgesellschaften gegen die Risiken besteht, die von der freiwilligen Unternehmensversicherung abgedeckt sind oder ob eine solche überhaupt möglich ist - z. B. gegen Berufskrankheiten wie z. B. Bäckerasthma,
- gegebenenfalls die Vertretbarkeit eines Verzichts auf eine weitere Gesundheitsabsicherung abwägen und beurteilen,



Weitere Informationen zum Thema „Freiwillige Unternehmensversicherung“ finden Sie im Internetportal der BGN:
www.fv-bgn.de

- berücksichtigen, dass derzeit unklar ist, wie viele Unternehmer von der Kündigungsmöglichkeit Gebrauch machen. Sollte eine große Zahl von Unternehmern eine Beitragsrückerstattung beantragen, könnten für die BGN Rückzahlungen in Höhe eines mehrstelligen Millionenbetrages notwendig werden. Diese könnten dann aufgrund des Umlageprinzips zu einer Beitragserhöhung für alle Mitglieder der BGN führen.

Das Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. empfiehlt den Verbleib in der freiwilligen Unternehmensversicherung.

6.3.2.4 NEUES UNTERNEHMERMODELL DER BGN: ALTERNATIVE BETREUUNGSMÖGLICHKEIT FÜR BETRIEBE DES BACKGEWERBES MIT MEHR ALS 10 UND BIS ZU 50 BESCHÄFTIGTEN

Unternehmer von Backbetrieben mit mehr als 10 und bis zu 50 Beschäftigten können seit 1. Januar 2012 für die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung ihres Betriebes anstelle der Regelbetreuung eine alternative Betreuungsform wählen: das sogenannte „Unternehmermodell“. Unternehmer von Betrieben mit bis zu 10 Beschäftigten müssen hingegen weiterhin die Betreuung über die Teilnahme am sogenannten „BGN-Branchenmodell“ sicherstellen. Hierüber hat der Zentralverband mit Rundschreiben vom Januar 2012 berichtet.

Änderung im Regelwerk der BGN

Die Wahlmöglichkeit geht auf eine Änderung im Regelwerk der BGN zurück, die Mitte Dezember vom Bundesministerium für Arbeit- und Soziales (BMAS) genehmigt wurde, am 28. Dezember 2011 im Bundesanzeiger veröffentlicht und von der BGN über das Internet (www.bgn.de) bekanntgegeben wurde. Bis zur Genehmigung durch das BMAS war dabei unklar, wann die Änderung in Kraft tritt und mit welchen Details.

Der Wechsel ins Unternehmermodell kann für den Unternehmer zu einer Kostenersparnis führen. Unternehmer, die am Unternehmermodell der BGN teilnehmen möchten, müssen bestimmte Teilnahmebedingungen erfüllen. Wenn sie die Bedingungen für eine Teilnahme am Unternehmermodell erfüllen und kurzfristig in dieses umsteigen wollen, müssen sie einen Studienbrief durcharbeiten und darin enthaltene Kontrollfragen beantworten. Außerdem müssen sie eine Erklärung abgeben, aus der hervorgeht, dass sie sich für das Unternehmermodell entschieden haben. Dazu muss ein Antragsvordruck verwendet werden. Nach Eingang des richtig und vollständig ausgefüllten Antragsvordrucks befreit die BGN den Unternehmer vorläufig und befristet von der Regelbetreuung zum 1. des folgenden Monats. Eine dauerhafte Befreiung setzt den anschließenden erfolgreichen Abschluss eines Basisseminars voraus.

6.3.3 STEUERRECHT

UMSATZSTEUERLICHE BEHANDLUNG DER ABGABE VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Geänderte Rechtsprechung zum Mehrwertsteuersatz

Infolge eines EuGH-Urteils (Urteil vom 10. März 2011, C-497/09, C-499/09, C-502/09, RS. Bog u. a.) hat der Bundesfinanzhof (BFH) im Jahr 2011 seine Rechtsprechung zur umsatzsteuerlichen Behandlung der Abgabe von Speisen und Getränken geändert. Im Unterschied zur früheren Rechtsprechung und Verwaltungsauffassung unterscheidet der BFH nunmehr zwischen „Standardspeisen“, die dem ermäßigten Steuersatz (7%) unterliegen können, und aufwendiger zubereiteten Speisen, die mit dem Regelsteuersatz (19%) zu besteuern sein sollen.

Am 30. Juni 2011 äußerte sich der Bundesfinanzhof in zwei Urteilen (Az.: V R 35/08 und V R 18/10) zur Abgabe von Speisen und Getränken an Imbissständen und Kinofoyers: Das höchste Finanzgericht entschied, dass der ermäßigte Steuersatz (7%) gilt, wenn der Unternehmer lediglich einfach zubereitete Standardspeisen abgibt und seinen Kunden keine Sitzgelegenheiten zur Verfügung stellt. Stehen dagegen Sitzplätze bereit, soll der Regelsteuersatz (19%) anzuwenden sein.

In einem weiteren, am 25. Januar 2012 veröffentlichten Urteil (Az.: XI R 6/08) urteilte der Bundesfinanzhof, dass die Leistungen eines Party-Service im Regelfall dem Regelsteuersatz (19%) unterliegen. Hierüber wurde mit Rundschreiben vom 3. Februar 2012 berichtet.

Diese Entscheidungen haben in vielen Betrieben zu erheblicher Verunsicherung geführt.



Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks dafür ein, möglichst handhabbare Lösungen und materielle Verbesserungen für die Betriebe des Bäckerhandwerks zu erreichen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat das Bundesfinanzministerium (BMF) nach Veröffentlichung der oben genannten Entscheidungen aufgefordert, für Klarheit zu sorgen und eindeutige Anwendungsrichtlinien herauszugeben, die die bestehende Verunsicherung beenden. Er hat gefordert, den Betrieben praxistaugliche und handhabbare Vorgaben an die Hand zu geben, was wie zu besteuern ist und die rechtliche Auseinandersetzungen vermeiden helfen.

Das BMF plant nun, ein neues Schreiben zur Frage der umsatzsteuerlichen Behandlung von Speisen und Getränken zu erarbeiten, das die im letzten Jahr hierzu ergangene Rechtsprechung des EuGH und des BFH berücksichtigt. Das neue BMF-Schreiben lag zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes noch nicht vor.

6.3.4 LEBENSMITTELRECHT

6.3.4.1 NATIONALE ENTWICKLUNGEN

6.3.4.1.1 VERBRAUCHERSCHUTZPOLITIK

DAS GEÄNDERTE VERBRAUCHERINFORMATIONSGESETZ (VIG)

Im Jahre 2008 trat erstmals ein Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in Kraft. Nach dem Willen des Gesetzgebers hatte es die Funktion, dass jeder bei den zuständigen Behörden Informationen zu Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Gegenständen des täglichen Bedarfs abfragen und erhalten konnte. Schon damals wurde das Gesetz stark kritisiert, da es einen Wandel in der Verbraucherpolitik und der Verwaltung einläutete: Galt früher das Aktengeheimnis, das Betroffenen während der Dauer eines Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahrens Schutz gewährleistete, wurden die Behördenakten nun auf Wunsch geöffnet.

Nach entsprechenden Beschlüssen des Deutschen Bundestages und des Bundesrates sollte das VIG innerhalb von zwei Jahren evaluiert werden. Dazu gab es zwei umfangreiche wissenschaftliche Studien und den Evaluierungsbericht des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) auf insgesamt 1.500 Seiten. Auf der Internet-Seite www.vig-wirkt.de stehen diese Dokumente unter der Rubrik „VIG im Dialog“ zur Verfügung. Ohne jedoch einen wirklichen Dialog zu führen und an den betroffenen Interessenvertretern vorbei, wurde Anfang 2011 – unter dem Eindruck des Dioxin-Skandals – ein Referentenentwurf veröffentlicht, der das VIG reformieren sollte. Dieser sah ungeachtet des Einsatzes des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhand-

werks e.V. und vieler anderer Interessenverbände vor, das VIG zu Lasten der Wirtschaft weiter zu verschärfen. Das Bundeskabinett beschloss im Juli 2011 nach längerer Diskussion zwischen BMELV und Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie (BMWi) ohne die beantragte mündliche Anhörung der beteiligten Kreise den Entwurf eines Änderungsgesetzes (Gesetz zur Änderung des Rechts auf Verbraucherinformation) und leitete das parlamentarische Beratungsverfahren ein. Die Kritikpunkte der Wirtschaft blieben weitestgehend unberücksichtigt. Das Änderungsgesetz wurde am 21. März 2012 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Damit wird das neue Verbraucherinformationsgesetz (VIG) am 1. September 2012 rechtswirksam. Infolgedessen könnte es schon bald Praxis werden, „Abweichungen“ von Grenzwerten unerwünschter Stoffe bei amtlichen Lebensmittelkontrollen zu veröffentlichen – selbst wenn von ihnen keine gesundheitlichen Risiken ausgehen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks lehnt die Gesetzesänderungen in aller Deutlichkeit ab. In seiner von Bundestag und Bundesrat gebilligten Form beschneidet das Gesetz sowohl das verfassungsrechtlich garantierte, rechtliche Gehör als auch den effektiven Rechtsschutz zugunsten der Verfahrensbeschleunigung. Die vorschnelle Anprangerung lässt die Unschuldsvermutung gemäß Art. 6 Abs. 2 EMRK außer Acht. Stellt sich im Nachhinein im Gerichtsverfahren heraus, dass der Verdacht des Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften unbegründet war, ist es zu spät: Der Ruf des Unternehmens ist unter Umständen bereits irreparabel geschädigt. Gleiches gilt für die verfassungsrechtlich geschützten Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse nach Art. 12 und 14 GG.

Generell lässt sich sagen, dass die Behörden bei der Umgestaltung des VIG ihr eigentliches Ziel aus den Augen verloren haben. Vorbeugende und schnelle Information der Öffentlichkeit war nicht der ursprüngliche Gesetzeszweck. Es geht nicht um die Abwehr akuter Gesundheitsgefahren, sondern um Auskunftsansprüche von Seiten interessierter Verbraucher ohne Verfahrensdruck. Durch die Ausweitung des Anwendungsbereichs ist außerdem zu befürchten, dass Informationen in noch größerem Ausmaß und in erster Linie von Journalisten, Verbraucherverbänden und NGOs abgefragt werden. Die eigentlich adressierten Verbraucher nutzen oftmals andere Wege der Informationsbeschaffung.

Für Irritationen zu sorgen, verspricht auch der neu eingeführte Terminus der „Abweichung“ von Richtwerten, die den aktuell gebräuchlichen „Rechtsverstoß“ ablöst. Schon jetzt fehlt es an einer Legaldefinition dieses Begriffes. „Abweichung“ lässt offen, was konkret gemeint ist. Hier muss gewährleistet sein, dass der Begriff äußerst restriktiv ausgelegt wird und stets die verfassungsrechtlich geschützten Rechte des Unternehmens – allen voran die Unschuldsvermutung – beachtet werden. Vor dem Hintergrund der landesspezifischen Aufgabenzuweisung zwischen Untersuchungsämtern und Vollzugsbehörden muss außerdem darauf hingewirkt werden, dass eine einheitliche Anwendung gewährleistet ist.

EINFÜHRUNG EINES FARB- ODER KONTROLLBAROMETERS

Bekannt geworden als „Pankower Ekelliste“ in Berlin hat das ursprünglich aus Dänemark stammende Smiley-System in einigen Bundesländern auf politischer Ebene schnell an Sympathie gewonnen. Mittlerweile ist geplant, deutschlandweit die Ergebnisse der letzten drei Lebensmittelkontrollen auf einem Farbbarmeter darzustellen: Grün steht für keine oder geringfügige Mängel, Gelb für mittlere und Rot für schwerwiegende Mängel. In der Veröffentlichung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Internet und als Aushang im Betrieb glaubt man, eine moderne Möglichkeit des Verbraucherschutzes gefunden zu haben. Da das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) dafür jedoch keine rechtmäßige Grundlage bietet, arbeitet die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) seit Ende 2010 an einem Gesetzentwurf für ein bundesweites Modell. Am 19. Mai 2011 einigten sich die Verbraucherschutzminister in Bremen auf die deutschlandweite Einführung eines solchen Systems – vorerst nur für die Gastronomie. Nicht jedoch ohne kritische Gegenstimmen: Im Juni 2011 schloss sich die Wirtschaftsministerkonferenz von Bund und Ländern mehrheitlich der Position des Deutschen Bäckerhandwerks an und stellte sich damit gegen den Beschluss. Aktuell (Stand Juni 2012) sieht es so aus, als wäre die Einführung eines solchen Systems vom Tisch: Verbraucher- und Wirtschaftsministerien der Länder konnten keine Einigung erzielen. Doch einige Bundesländer wollen eigene Wege beschreiten und Kontrollergebnisse veröffentlichen. Daher bleibt unsere Kritik bestehen:

Pranger ohne Rechtsschutz

Die Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse im Lebensmittelhandwerk in Form eines Farbbarmeters kommt einer Betriebsoffenbarung gleich und kann Existenzen bedrohen. Das belegen einige Fälle in der Vergangenheit, in denen vorschnell Informationen an die Öffentlichkeit gegeben wurden, die sich im Nachhinein als nicht haltbar erwiesen. Betroffene Betriebe haben weder Gelegenheit, ihre Kunden vorab zu informieren, noch können sie sich vor der öffentlichen Bekanntmachung gegen den Vorwurf wehren. Besonders kritisch wird es also dann, wenn das Ergebnis einer Probe oder dessen Beurteilung falsch ist. Auch der ordentliche Rechtsweg hilft in dieser Situation nicht weiter, weil weder Widerspruch noch Klage aufschiebende Wirkung haben sollen.

Zwischen Personalmangel und veralteten Ergebnissen

Um flächendeckende Erstkontrollen zu vermeiden, sollen die Ergebnisse der letzten drei Überprüfungen übernommen werden. Das spart Geld, vermittelt jedoch keinen aktuellen Hygiene-Stand. Denn: Etliche Kontrollen liegen mehr als drei Jahre zurück. Um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden, müssten alle Betriebe die Chance zu zeitgleichen Erstkontrollen bekommen. Da jedoch schon für die heutige, weniger zeitaufwendige Praxis der risikobasierten Überwachung nicht genügend Personal zur Verfügung steht, ließe sich dieses Problem nur durch die Einstellung zusätzlicher Lebensmittelkontrolleure lösen, für die es jedoch an finanziellen Mitteln fehlen dürfte.

Pfälzer Krustenbrot

Südwest





Kurz gefragt

Willi Renner

Landesinnungsmeister Südwest, seit 2007

WAS SPRICHT AUS IHRER SICHT BESONDERS FÜR EINE AUSBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK?

Sie kriegen im Bäckerhandwerk richtig fundiertes Fachwissen mit. Sie lernen nicht nur Brot und Brötchen backen, sie bekommen auch den Grundkurs zur Ernährung schlechthin. In unserer Ausbildung wird schon sehr früh über Nährstoffe, über Kohlenhydrate, über Eiweiße und alles gesprochen. Wenn Sie zum Beispiel auf Nahrungsmitteln die Analyse sehen: soundsoviel Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß – 80% der Leute können damit nichts anfangen. Aber ein Bäcker weiß, wie er das einzuschätzen hat.

WAS IST DAS BESONDERE AM PFÄLZER LANDBROT?

Das Pfälzer Landbrot ist ein typisches Brot für unsere Gegend, den pfälzischen Bereich des Gebietes Südwest. Das Besondere daran ist seine Einfachheit. Es ist ein Roggenmischbrot mit mindestens 80% Roggenmehlanteilen und mit einem Natursauerteig gelockert. In runder Form oder auch lang, ein bisschen bemehlt und lang gebacken für eine gute Kruste. Aber natürlich kann man es auch verfeinern. Es gibt viele Leute in unserer Region, die da gern einen Touch Kümmel oder Koriander drinhaben, seltener auch Fenchel oder andere Brotgewürze.

WO SAGT MAN, SCHMECKT DIESES BROT AM BESTEN?

Bei einer Weinprobe. Die Winzermeister werden nie ganz frisches Brot zum Neutralisieren reichen, sondern richtig gut gebackenes, dünn geschnittenes oftmals neben dem Wein im Weinkeller gelagertes nehmen. Das macht hier das Aroma aus. Das Brot reift nach dem Backen im Weinkeller noch nach. Ich hab mir schon lange angewöhnt, meinen Kunden zu sagen, dass so ein Roggenmischbrot nicht frisch verzehrt werden soll. Da haben Sie keine Chance. Die jungen Leute wollen das frisch haben. Aber wenn Sie sich mit Leuten unterhalten, die sagen: „Menschenskind, da hab ich ein gutes Brot gegessen auf der Weinprobe, sowas kriegt man sonst gar nicht.“ Denen antworte ich: „Achten Sie mal drauf, was da anders war. Das stammt vielleicht sogar von Ihrem Bäcker. Das ist nur anders behandelt nach dem Backen. Nicht am gleichen Tag verzehrt. Auch nicht in der Plastiktüte aufgehoben, sondern irgendwo im Leinensack oder im Korb in einem kühlen Raum. Nicht kalt, sondern kühl. Es darf sogar ein bisschen feucht sein.“

Keine konkreten Pläne zur Ergebniskorrektur

In der bisherigen Diskussion bleibt die Möglichkeit einer zeitnahen Rehabilitation außen vor. Es ist unklar, ob und wie der betroffene Betrieb die Veröffentlichung durch eine Nachkontrolle rückgängig machen kann. Aus rechtsstaatlichen Aspekten müsste jedoch eine Möglichkeit gegeben sein, eine Negativbewertung durch eine Nachkontrolle und Ergebniskorrektur zu revidieren.

Durchführungsverordnung statt konkreter Richtlinien

Statt eines detaillierten, bundeseinheitlichen Kontrollmaßstabes (wie etwa im Bereich der Straßenverkehrsverstöße) ist lediglich eine Durchführungsverordnung geplant. Nach derzeitigem Sachstand bleibt die Auslegung dem Lebensmittelkontrolleur vor Ort überlassen.

Vorbeugung durch solide Handwerksstandards

Das Bäckerhandwerk greift bei der Lebensmittelsicherheit auf solide Handwerksstandards zurück. Das Thema steht schon zu Beginn der Ausbildung auf dem Lehrplan und ist fester Bestandteil der Gesellen- und Meisterprüfung. Solange die Meisterpflicht Grundvoraussetzung zur Führung eines eigenen Betriebes ist, kann sich der Verbraucher darauf verlassen, dass sich die Betriebe ihrer Verantwortung für Hygiene-Management (HACCP) und funktionierende Überwachungs- und Eigenkontrollsysteme bewusst sind. Darüber hinausgehende, regelmäßige Lebensmittelkontrollen sind wichtig – und gewährleisten durch die bestehenden Sanktionsmaßnahmen bereits ausreichenden Verbraucherschutz.

Beharrlich hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. selbst und über seine Dach- und Landesverbände versucht, seinen Standpunkt auf allen politischen Ebenen zu artikulieren. Zumindest konnte erreicht werden, dass es einen bundeseinheitlichen Vorstoß gibt. Doch selbstverständlich gilt für einzelne Landespläne das Gleiche: Der Zentralverband wird sich auch künftig mit aller Kraft gegen das Farb- bzw. Kontrollbarometer einsetzen, da es kein sachgerechtes Modell zur Verbraucherinformation ist. Es verletzt die Lebensmittelwirtschaft in nicht zu rechtfertigender Weise in ihren Grundrechten und kann Betriebe in den wirtschaftlichen Ruin treiben.

INFORMATION DER ÖFFENTLICHKEIT NACH DEM NEUEN § 40 LFGB

Durch das Ende 2011 beschlossene Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation, das in erster Linie das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) betraf, wurde auch die Regelung des § 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) reformiert. Die Forderungen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wie auch der gesamten Lebensmittelwirtschaft wurden dabei nicht berücksichtigt. Infolgedessen kann es künftig zu erheblichen Belastungen der Unternehmen kommen. Die Neufassung des § 40 LFGB schränkt die Rechte der Betroffenen ein, weil nunmehr auch für die Fälle des § 40 Abs. 1 Nr. 2 LFGB auf eine Abwägung der Belange der Betriebe mit dem Veröffentlichungsinteresse der Behörde verzichtet wird (siehe § 40 Abs. 1 Satz 3 LFGB-neu). Dies ist ein klarer Verstoß gegen

das Verhältnismäßigkeitsprinzip. Zudem werden die Behörden in Zukunft – unabhängig von der Abwehr gesundheitlicher Gefahren – nach § 40 Abs. 1 a LFGB-neu verpflichtet, Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitung zwingend zu veröffentlichen. Dazu soll bereits der „Verdacht“ eines solchen Verstoßes genügen. Ist ein Bußgeld von über 350 € zu erwarten, gilt diese Veröffentlichungspflicht sogar bei Verstößen gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz. Allerdings muss der betroffene Unternehmer – sofern keine Gefahr in Verzug vorliegt – zuvor angehört werden (vgl. § 40 Ab. 3 LFGB-neu). Einzige Hürde für die Behörde: Die Höchstwertüberschreitung muss durch zwei unabhängige Analyseergebnisse von akkreditierten Laboren abgesichert sein.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. tritt im Zusammenschluss mit anderen betroffenen Branchen mit aller Kraft für eine Außervollzugsetzung der neuen Norm ein. Erste Abstimmungsgespräche sind bereits im Juni 2012 in Gang gesetzt worden. Zu dem aktuell geltenden, „alten“ § 40 LFGB läuft zurzeit ein Vorabentscheidungsverfahren vor dem Europäischen Gerichtshof. Das Landgericht München I äußerte in einem nationalen Verfahren Zweifel an der Europarechtskonformität der deutschen Regelung und legte dem EuGH Fragen der Auslegung des ähnlich lautenden Art. 10 der Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002 vor. Das Verfahren vor dem Straßburger Gericht könnte eine richtungsweisende Wirkung haben und die Auffassung des Zentralverbandes bestätigen. Sollte bereits die jetzt anwendbare Regelung mit der europäischen Norm unvereinbar sein, muss dies für die reformierten, strengeren Vorgaben erst recht gelten.

KLARHEIT UND WAHRHEIT

Auf die zahlreichen Vorwürfe von Verbraucherverbänden wegen vermeintlicher Verbrauchertäuschung bei der Aufmachung, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln reagierte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) 2010 mit der Gründung der Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln“.

Die vier Hauptkomponenten der Initiative sind:

- *Förderung eines durch die Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) betriebenen Internet-Portals „Lebensmittel-klarheit.de“ inklusive eines produktbezogenen Teils unter Trägerschaft des vzbv und der Landesverbraucherzentralen und finanziert durch das BMELV*
- *Impulse an die Lebensmittelwirtschaft zu Selbstverpflichtungen bezüglich eigens entwickelter Verhaltensregeln*
- *Überarbeitung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches einschließlich der Ausarbeitung eines allgemeingültigen horizontalen Leitsatzes*
- *Organisation und Durchführung juristischer Fachtagungen*

Kritik an der Initiative

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt uneingeschränkt die Verbesserung der Verbraucherinformation. Allerdings müssen dabei die bestehenden Gesetze respektiert werden. Es muss zu einer fairen Information kommen, keinesfalls dürfen bestimmte Unternehmen oder Produkte als „schwarze Schafe“ für eine gesamte Branche an den Pranger gestellt werden. Besonders der sogenannte „produktbezogene Teil“ des Internet-Portals „Lebensmittel-klarheit.de“ stößt von allen Seiten auf vehemente Kritik. Eine „gefühlte Verbrauchertäuschung“ darf nicht der Auslöser dafür sein, dass im Internet Produkte kritisiert werden, die alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllen und richtig gekennzeichnet sind. Dieses Vorgehen erscheint umso einschneidender, weil bekannte Produkte bildlich dargestellt werden, ohne für produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften sogenannte Dummies zu verwenden. Der Verbraucher erhält so den Eindruck, dass insbesondere das abgebildete Produkt zu beanstanden sei.

„Gefühlte Verbrauchertäuschung“ als juristische Tatsache

Hinzu kommt, dass es verfassungsrechtlich äußerst bedenklich erscheint, dass Verbrauchere Meinungen – und mehr ist es zumeist nicht – in Gestalt eines durch das Bundesministerium finanzierten Internetportals vermittelt werden. Die öffentliche Hand kann sich hier nämlich gerade nicht auf die grundgesetzlich garantierte Meinungsäußerungsfreiheit berufen.

Auch gibt die Beteiligung des BMELV den Stellungnahmen und Meinungsäußerungen der Verbraucherzentrale Hessen den Anstrich juristischer Bewertungen, ohne auf die rein subjektiv empfundene „Täuschung“ ausreichend hinzuweisen. Auch wenn sich der produktbezogene Bereich vollständig auf Fertigpackungen und nicht auf lose Waren bezieht, sieht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. eine gefährliche Entwicklung und eine Tendenz hin zur Subjektivierung von Lebensmittelbeanstandungen. Ohne gerichtliche Kontrolle werden vermeintliche Verbrauchertäuschungen veröffentlicht, wodurch einzelnen Betrieben ein verheerender Imageschaden entstehen kann. Lebensmittelkontrollen sind aber weder Aufgabe von Verbrauchern noch fallen sie in den Zuständigkeitsbereich des BMELV und können deshalb auch nicht an Dritte – wie die Verbraucherzentrale Hessen – übertragen werden.

6.3.4.1.2 HYGIENE

Das europaweit einheitliche Lebensmittelhygiene-Recht gilt seit 2006. Unter den insgesamt vier Verordnungen des sogenannten „Hygiene-Pakets“ findet sich auch die für das Bäckerhandwerk relevante Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie hat weitestgehend die alte Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) des Bundes ersetzt. Aus ihr geht hervor, dass der Lebensmittelunternehmer auf allen seiner Kontrolle unterliegenden Stufen der Lebensmittelkette für die Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich ist. Er muss ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren einrichten und sich an die allgemeinen Vorgaben halten, die sich insbesondere in Anhang II der Verordnung finden.

DAS HACCP-KONZEPT: GEFAHRENPOENZIALE ERKENNEN UND VERMEIDEN

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Übersetzt spricht man von „Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten“. Gefahrenpotenzial verbirgt sich an bestimmten Schlüsselpunkten, den sogenannten „kritischen Kontrollpunkten“, die in jedem Bäckereibetrieb vorkommen. Identifiziert man diese Punkte, lässt sich die potenzielle Gesundheitsgefährdung für Verbraucher verhindern, beseitigen oder auf ein annehmbares Maß reduzieren. Daher muss jeder Betrieb ein HACCP-Konzept erstellen, in dem er die kritischen Kontrollpunkte und Gefahrvermeidungsstrategien selbst festlegt. Für einheitliche Betriebsstrukturen wie die des Bäcker- oder Konditorenhandwerks lassen sich kritische Lenkungs- punkte in einer notifizierten Leitlinie standardisiert darstellen.

DIE LEITLINIE „GUTE LEBENSMITTELHYGIENE-PRAXIS“

Da die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sehr abstrakt und allgemein gehalten sind, stellt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. seinen Mitgliedern die Leitlinie für die „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk zur Verfügung. Sie dient dazu, die Durchführung des betrieblichen Hygiene-Konzepts (HACCP) zu erleichtern. Die Leitlinie ist nach dem offiziellen Verfahren in Deutschland geprüft und von der Europäischen Kommission notifiziert. Wer sich an ihre Inhalte hält, erfüllt die europäischen und deutschen Hygiene-Vorschriften. Die Leitlinie bietet damit sowohl Bäckereien und Konditoreien als auch den Aufsichtsbehörden eine praxisingerechte Hilfestellung. Sie eignet sich außerdem für die Schulung der Mitarbeiter in Hygiene-Fragen und Schulungen zum Infektionsschutzgesetz. In der aktuellen Auflage (2012) sind Verordnungstexte mit Erläuterungen, umfangreiche Informationen zur Lebensmittelhygiene, Empfehlungen und Checklisten für die Hygiene-Schulung sowie Hinweise zu den Maßnahmen der betrieblichen Eigenkontrolle enthalten. Innungsbäcker finden auf der Seite www.baeckerhandwerk.de ein Bestellformular. Checklisten und Reinigungspläne stehen als PDF-Dateien zum Download zur Verfügung.

REGISTRIERUNG NACH DER EU-VERORDNUNG ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Lebensmittelunternehmer in Artikel 6 Abs. 2, sich bei „der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise [...] zwecks Eintragung zu melden“. Nach Ansicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. bedeutet dies keine erneute Meldepflicht für in die Handwerksrolle eingetragene Bäckereibetriebe. Der Auffassung, dass Bäckereibetriebe von der Registrierungspflicht nicht betroffen sind, so lang sich der Umfang der betrieblichen Tätigkeit nicht in wesentlichen Punkten ändert, schließen sich auch die zuständigen Behörden der Länder an. Sie sind bei der Abstimmung zu einem ähnlichen Ergebnis gekommen. Darüber hinaus haben sie einen Leitfaden zur Registrierung von Betrieben nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie ein Musterformular erarbeitet. Das Eckpunktepapier, aus dem sich die Meldepflichten im Einzelnen ergeben, steht für Innungsbäcker auf der Homepage www.baeckerhandwerk.de zum Download bereit.

6.3.4.1.3 TRANS-FETTSÄUREN

Das Thema trans-Fettsäuren (TFS) in Lebensmitteln ist nach wie vor hoch aktuell. TFS werden in der Wissenschaft schon seit Längerem mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Verbindung gebracht. Dazu kommt, dass die heutigen Konsumgewohnheiten zu einer kontinuierlich steigenden Aufnahme der unerwünschten TFS führen.

Die gesundheitlichen Auswirkungen von natürlichen und industriellen TFS sind nahezu identisch. Natürliche TFS finden sich in Milchfett, fetthaltigem Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch sowie in allen Lebensmitteln, die von Wiederkäuern gewonnen werden. Industrielle TFS bilden sich bei der Teilhärtung von Pflanzenölen und daher auch bei der Herstellung von Back-, Frittier- und Streichfetten. Außerdem können sie beim Erhitzen von Ölen bei hohen Temperaturen entstehen. Quantitativ ist dies jedoch nur für hoch ungesättigte Öle von Bedeutung.

In Deutschland liegt die durchschnittliche Aufnahme von TFS durch Lebensmittel unter dem empfohlenen Referenzwert. Obwohl daher aus medizinischer Perspektive kein Grund zur Besorgnis besteht, wird das Thema TFS nach wie vor vermehrt in der Politik thematisiert. Die durch aktuelle Studien belegte mittlere Aufnahme von TFS liegt bei 0,7 bis 0,8 % der täglichen Energieaufnahme. Nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) gilt eine Aufnahme von ca. 1 % als unbedenklich. Das sind ca. 2 bis 2,5 g TFS pro Tag.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. hat im Berichtszeitraum an zahlreichen Diskussionen zu dem Thema teilgenommen und gemeinsam mit anderen tangierten Verbänden eine Initiative zur Reduzierung von TFS auf den Weg gebracht. Ziel ist eine freiwillige Reduzierung auf ein unbedenkliches Niveau. Der Zentralverband rät daher seinen Mitgliedern weiterhin, sich die Produktspezifikationen der verwendeten Fette genau anzusehen und, wo machbar, auf Alternativen mit einem niedrigen TFS-Gehalt zurückzugreifen. Auf dem Markt befinden sich viele Alternativprodukte, die einen TFS-Gehalt von unter 2 % aufweisen – wie es z. B. in Dänemark gesetzlich vorgeschrieben ist. Zudem arbeitet man zusammen mit der Margarineindustrie daran, sämtliche Produkte auf einen TFS-Gehalt unter 2 % umzustellen.

Seit 2010 besteht außerdem eine Kooperation mit dem Max Rubner-Institut mit dem Ziel, die auf dem Markt befindlichen Öle, die derzeit noch nicht ohne Qualitätseinbußen ausgetauscht werden können, durch alternative Siedefette zu ersetzen.

6.3.4.1.4 LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Die Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften obliegt den Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung. Länder, die Bundes- oder EU-Gesetze selbstständig ausführen, verfügen über entsprechende Behörden. Betriebsbesichtigungen und Warenkontrollen sind dezentral organisiert. In der Regel gibt es in jedem Landkreis und

jeder kreisfreien Stadt ein Lebensmittelüberwachungsamt, meist verbunden mit dem Veterinäramt. Daneben unterhalten viele Bundesländer zentrale Untersuchungsstellen. Hier prüfen Sachverständige die vom Überwachungsamt bei Betriebskontrollen entnommenen Proben.

Das BMELV hatte im Nachgang zur Dioxin- und zur EHEC-Krise den Präsidenten des Bundesrechnungshofes in seiner Eigenschaft als Beauftragter für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung gebeten, die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland grundlegend zu überprüfen. Ziel der Untersuchung war es, das umfangreiche und sehr komplexe Überwachungssystem für Lebensmittel und Futtermittel systematisch nach Schwachstellen zu durchforsten und Lücken zu identifizieren, um so die Sicherheit der Lebens- und Futtermittel weiter zu verbessern. Das Gutachten wurde im November 2011 von Bundesministerin Ilse Aigner entgegengenommen und der Öffentlichkeit vorgestellt.

Der Bundesbeauftragte empfiehlt insbesondere die Optimierung der Eigenkontrollen der Unternehmen, die personelle und organisatorische Stärkung der amtlichen Überwachung in den Ländern, die Stärkung der Kompetenzen des Bundes sowie die Neuausrichtung des nationalen Krisenmanagements. Verbesserungsbedarf wurde sowohl in den Überwachungsstrukturen in den Ländern als auch beim Bund und auf europäischer Ebene festgestellt.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hatte seine Mitglieder zu ihren Erfahrungen mit der Amtlichen Lebensmittelüberwachung befragt. Die erhaltenen Stellungnahmen wurden an den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) weitergeleitet. Dieser veröffentlichte Ende März 2012 eine Stellungnahme, in die die Ergebnisse der Befragungen eingeflossen sind.

Einhellige Meinung innerhalb der Lebensmittelwirtschaft ist, dass in letzter Zeit bei der Lebensmittelüberwachung ein Paradigmenwechsel feststellbar ist: Die Kontrolle der Hygiene oder die Überprüfung möglicher Irreführungen bei der Produktkennzeichnung treten mehr und mehr aus dem Hintergrund ins Scheinwerferlicht einer breiten Öffentlichkeit: Ob Farbbarometer oder das Internetportal „lebensmittel-klarheit.de“, mit sachlich-objektiver Kontrolle haben diese Aktionen immer weniger zu tun.

6.3.4.1.5 NEUE TRINKWASSERVERORDNUNG

Zum 1. November 2011 traten Änderungen der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) in Kraft. Damit wurde Wasser, das in Lebensmittelbetrieben zur Herstellung von Lebensmitteln sowie zur Personal- und sonstigen Hygiene verwendet wird, explizit in den Anwendungsbereich aufgenommen. Es wird nun durchgängig von „Trinkwasser“ gesprochen und nicht mehr zwischen Trinkwasser, Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe unterschieden, wie es noch in der alten Fassung der Fall war.



Unter der sogenannten Trinkwasser-Installation (früher „Hausinstallation“) im Sinne der Verordnung versteht sich die „Gesamtheit der Rohrleitungen, Armaturen und Apparate“, „zwischen dem Punkt des Übergangs von Trinkwasser aus einer Wasserversorgungsanlage an den Nutzer und dem Punkt der Entnahme von Trinkwasser“. Im Klartext: Ab der Hauptab-

sperrvorrichtung endet die Verantwortlichkeit des Wasserversorgers und der Inhaber der Installationsanlage – der Eigentümer der Bäckerei oder der Verpächter – wird zum „Inhaber einer Wasserversorgungsanlage“ nach der TrinkwV. Nach Auffassung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. entstehen für Bäckereien durch die Neufassung der TrinkwV keine (neuen) Untersuchungs- oder Anzeigepflichten.

LEGIONELLEN-UNTERSUCHUNG

Für Inhaber einer sogenannten Großanlage zur Trinkwassererwärmung, die Trinkwasser im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit abgeben, wird eine jährliche Legionellen-Untersuchung Pflicht. Allerdings gilt dies nur für „Anlagen, die Duschen oder andere Einrichtungen enthalten, in denen es zu einer Vernebelung des Trinkwassers kommt“. Gelangen fein verteilte Tröpfchen in die Atemwege, besteht dadurch ein erhöhtes Infektionsrisiko. Außerdem liegt dieser Fall nur dann vor, wenn „die unmittelbare oder mittelbare, zielgerichtete Trinkwasserbereitstellung im Rahmen einer selbstständigen, regelmäßigen und in Gewinnerzielungsabsicht ausgeübten Tätigkeit“ erfolgt, sprich: die Abgabe des Wassers Teil des Gewerbes ist. Vereinzelt, in den Betrieben installierte Duschen für Mitarbeiter fallen nicht darunter.

Dies deckt sich auch mit der Auffassung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Für die gewerbliche Tätigkeit eines Bäckers besteht kein Unterschied, ob Mitarbeiter im Betrieb oder zu Hause duschen. Das Duschen vor Ort ist eher mit dem Betrieb von Toilettenanlagen in einem Kaufhaus vergleichbar, für die ebenfalls keine Untersuchungspflicht bestehen soll.

Ähnlich verhält sich die Sachlage beim Einsatz von Bedampfern, bei denen es durchaus zu einer Vernebelung des eingesetzten Trinkwassers kommt. Vor dem Hintergrund des Gesetzeszwecks, „die menschliche Gesundheit vor den nachteiligen Einflüssen, die sich aus der Verunreinigung von Wasser ergeben, das für den menschlichen Gebrauch bestimmt ist, durch Gewährleistung und Reinheit [...] zu schützen“, kann eine Gefahr für die Gesundheit durch das Bedampfen ausgeschlossen werden, wenn dieser Vorgang in einem geschlossenen System – wie etwa in der Backkammer – erfolgt.

BESONDERE ANZEIGE- UND HANDLUNGSPFLICHTEN:

Nach § 16 Absatz 3 TrinkwV müssen die Inhaber einer Trinkwasser-Installation nur dann Untersuchungen durchführen lassen, wenn ihnen bekannt wird, dass es zu einer Belastung des Trinkwassers in ihrem Verantwortungsbereich kommt. Das zuständige Gesundheitsamt ist unverzüglich zu unterrichten.

Allerdings gilt dies nur in Fällen, in denen eine mikrobielle oder chemische Belastung oder eine Überschreitung der Parameter in der Trinkwasser-Installation zu befürchten ist. Mit der Entnahme des Wassers endet der Anwendungsbereich der TrinkwV. Sobald das Wasser im



Rennsteigkruste

Thüringen



Kurz gefragt

Wolfgang Laudенbach

Landesinnungsmeister Thüringen, seit 2001

WIE LANGE IST IHRE FAMILIE SCHON IM BÄCKERHANDWERK TÄTIG?

Die Bäckertradition in meiner Familie ist jetzt 217 Jahre alt. Am 17. Mai 1795 hat der erste Laudенbach Brot gebacken in einem kleinen Dorf in Südhthuringen. 1967 mussten wir das Grenzgebiet verlassen, weil sich die Bäckerei auf dem Fünf-Kilometer-Sperrstreifen befand. Da sind meine Eltern mit uns Jungs hier nach Gera umgezogen. Sie haben die Bäckerei mitgenommen und hier weitergemacht. Und gleich nach der Wende haben wir hier 1991 eine ganz neue Backstube gebaut. Sie waren schon bei der Gründung des Landesinnungsverbandes Thüringen dabei ... Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie uns der Altpräsident Hans Baum auf die Schultern geklopft und zu mir persönlich gesagt hat: „Junge, ich gebe dir einen guten Rat. Lasst Kollegialität und Freundschaft vor Konkurrenz ergehen.“ Und dieser Satz hat sich festgeprägt. In unserer Innung, auch in unserem Vorstand haben wir 20 Jahre lang versucht, das umzusetzen, und ich muss sagen, wir sind mit dieser Empfehlung sehr gut gefahren.

SEIT WANN GIBT ES DAS THÜRINGER LANDBROT?

Das sind uralte Überlieferungen, die der nächsten Generation mitgegeben wurden. Ich kann mich noch an Gespräche mit meiner Oma erinnern, die gesagt hat: „Das haben wir schon immer so gemacht“ oder: „Das hat mir der Vater so gelernt“. Wir konnten es im eigenen Haus bis 1795 zurückverfolgen. Da wurde dieses Brot schon in ähnlicher Form gebacken. Mehl und Wasser, der Sauerteig wurde selber gezogen. Es ist ein Roggenmischbrot, außen bemehlt und rundherum gegabelt, was ihm das typische traditionelle Aussehen verleiht.

STEHEN SIE SELBST NOCH IN DER BACKSTUBE?

Wir müssen ja unseren jungen Mitarbeitern immer wieder zeigen und vorleben, dass wir die fachlich Kompetenten sind. Zum Beispiel machen wir samstags oder sonntags eine Schicht mit, um im Geschehen zu bleiben. Nichts ist schlimmer, als wenn so ein junger Geselle sagt: „Der Alte weiß doch gar nicht mehr, wie Mehl aussieht!“

WORIN BESTEHT DIE FASZINATION BÄCKERHANDWERK?

Ich muss sagen, mich fasziniert immer wieder der Sauerteig, weil der noch jeden Tag selbst gezogen wird. Wir nehmen keinen Flüssigsauer und auch keinen Trockensauer, sondern wir züchten unseren Sauer selbst. Wir haben hier auch ein kleines Labor, wo wir den Säuregrad oder den pH-Wert messen und kontrollieren. Uns fasziniert auch das Thema Brot. Jeden Tag neue Brotsorten. Sehr faszinierend ist diese Biogeschichte, mit der wir der Ernährung vieler unserer Kunden Rechnung tragen.

oder am Lebensmittel angewendet wird, wird es selbst zum Lebensmittel. In diesem Fall kommen die allgemeinen lebensmittelhygienischen Auflagen der Hygieneverordnung zum Tragen.

Überwachung durch das Gesundheitsamt

Nach der neuen TrinkwV besteht für Bäckereibetriebe keine generelle Überwachung durch das Gesundheitsamt. Allerdings kann das Gesundheitsamt die Anlagen auch eines Lebensmittelbetriebes in die Überwachung einbeziehen, „sofern dies unter Berücksichtigung von Einzelfällen zum Schutz der menschlichen Gesundheit oder zur Sicherstellung einer einwandfreien Beschaffenheit des Trinkwassers erforderlich ist“. Hierzu bedarf es einer Ermessensentscheidung und einer Einzelfallprüfung durch das zuständige Gesundheitsamt. Zu beachten ist: Die TrinkwV gilt nur bis zum Ort der Entnahme des Trinkwassers. Sobald das Wasser in das Lebensmittel kommt, wird es zur Zutat und damit selbst zu einem Lebensmittel, wodurch nur noch die lebensmittelrechtlichen Vorschriften Anwendung finden.

6.3.4.1.6 DIN-ARBEITSKREIS „BACKSTATIONEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL“

Im Berichtszeitraum wurde ein Antrag auf Normung eines SB-Backshopsystems gestellt. Unter dem Titel „Backstationen im Einzelhandel“ kam es zur Aufnahme nationaler Normungsarbeiten beim Deutschen Institut für Normung (DIN), an denen auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. beteiligt ist.

Die Norm soll „Hygieneanforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betrieb der Ladeneinrichtung für die Lagerung und Vorbereitung von Rohlingen bzw. Teiglingen (z. B. Antauen)“, sowie den Backprozess an sich regeln. Sie soll auch das Angebot von „verzehr-fähigen, nicht kühlungsbedürftigen Backwaren zur Selbstbedienung“ normieren, „um die Backwaren (Brot und Kleingebäck sowie süße Stückchen) dem Endverbraucher hygienisch einwandfrei anbieten zu können“.

In dem neu gebildeten Arbeitskreis sitzen Vertreter verschiedener Branchen. Neben Mitarbeitern des Lebensmitteleinzelhandels, der Discounter, Herstellern von Backautomaten und der Überwachung sind auch die Backindustrie und natürlich das Bäckerhandwerk durch den Zentralverband vertreten. Aufgrund des großen Interesses dieser Kreise an der Normungsarbeit sind für den Arbeitskreis Sonderregelungen und Ausnahmen – wie etwa bei der Anzahl der beteiligten Experten – zu den DIN-Statuten erforderlich.

Die Vertreter des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. im Arbeitskreis werden sich dafür einsetzen, dass die Belange und Interessen des Bäckerhandwerks bei der Normungsarbeit angemessen und in praktikabler Weise berücksichtigt werden. Die geplante Norm muss die unterschiedlichen Vertriebskonzepte berücksichtigen und ausreichend Spielraum lassen, um den Besonderheiten der einzelnen Branchen gerecht zu werden und die lebensmittelrechtliche Eigenverantwortung des Unternehmers nicht ad absurdum zu führen.

6.3.4.2 EUROPÄISCHE ENTWICKLUNGEN

LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV)

Am 12. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. An die Stelle von unterschiedlichen Verordnungen und durch Richtlinien beeinflusster einzelstaatlicher Kennzeichnungsregeln für Lebensmittel – egal ob Fertigpackung oder lose Ware – treten damit europaweit einheitliche Vorschriften.

Zu den wichtigsten Neuerungen zählen die bald verpflichtend anzugebenden Nährwertkennzeichnungen und Informationen zu möglichen Allergenen. Außerdem gibt es neue Regeln für Herkunftsangaben und Lesbarkeit der Informationen. Die sogenannte „lose Ware“, also Backwaren, die nicht vorverpackt an den Kunden abgegeben werden, bleibt von den meisten Bestimmungen ausgenommen. Die einzige Ausnahme ist die Verpflichtung, über allergene Inhaltsstoffe zu informieren.

Die LMIV wurde im Oktober 2011 verabschiedet und soll ab 13. Dezember 2014 gelten, die Verpflichtungen zur Nährwertkennzeichnung erst ab dem 13. Dezember 2016.

Allergenkennzeichnung

Im Kontext der LMIV ist für das Bäckerhandwerk insbesondere die ab Dezember 2014 geltende Pflicht zur Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung von Allergenen relevant.

Bislang stehen konkrete Vorgaben für die Umsetzung dieser Pflicht noch aus. Die Art und Weise der Kenntlichmachung liegt in der Entscheidung der einzelnen Mitgliedstaaten. Im Berichtszeitraum fanden bereits erste Abstimmungsgespräche zwischen dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und anderen betroffenen Branchen statt. Ziel dieser Diskussionen war es, eine einheitliche Position zu finden, die wir gegenüber dem zuständigen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vertreten.

Bislang ist erkennbar, dass eine verschriftlichte Information über die bereits für die Zusatzstoffe eingesetzte Kladde hinaus eine praxisgerechte und einfache Umsetzung der Kenntlichmachungspflicht für Allergene darstellen würde.

Bei einem ersten Gespräch mit Vertretern des Ministeriums haben wir diesen Vorschlag unterbreitet und herausgestellt, dass es in jedem Falle eine flexible Lösung geben muss, die die Gegebenheiten in allen Mitgliedsbetrieben berücksichtigt. Zudem muss stets bedacht werden, dass alle Handwerksbäcker in erster Linie qualitativ hochwertige Backwaren herstellen und nicht ihre Arbeitszeit in das Ausfüllen von Produktinformationsbroschüren investieren möchten. Selbstverständlich liegen uns die Bedürfnisse unserer Kunden mit Lebensmittelallergien sehr am Herzen. Dennoch darf es nicht zu einer Überlastung unserer Mitglieder durch übertriebene Kennzeichnungsvorschriften kommen.

Eine gesetzliche Umsetzung der Pflicht zur Angabe von Allergenen muss dies im Auge behalten. Die Regelung muss einfach und kostengünstig sowie flexibel handhabbar sein. Wir werden den Entscheidungsfindungsprozess begleiten und uns weiterhin für einen solchen Weg einsetzen.

HEALTH-CLAIMS-VERORDNUNG UND NÄHRWERTPROFILE

Die Europäische Kommission hat sich auf einen ersten Teil der sogenannten Artikel-13-Liste zur Health-Claims-Verordnung, Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 geeinigt. Am 16. Mai 2012 wurde eine Liste mit allgemein anerkannten gesundheitsbezogenen Angaben von der Kommission genehmigt. Damit gelten ab Dezember 2012 europaweit einheitliche Kriterien für gesundheitsbezogene Werbeaussagen.

Mit der ersten Teilliste ist jedoch erst gut die Hälfte der gesundheitsbezogenen Angaben, die geprüft werden müssen, bearbeitet. Die Aufstellung enthält hauptsächlich Aussagen zu Vitaminen, Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen oder auch Eiweiß und Kohlenhydraten, die überwiegend seit Langem allgemein anerkannt sind.

Das Europäische Parlament hatte Anfang Februar 2012 noch den Antrag zur Ablehnung des Verordnungsvorschlages der Kommission zur Ergänzung des Anhangs um die Angabe „enthält jetzt x% weniger“ unterstützt. Ungeachtet des positiven Votums der Mitgliedstaaten ist diese Angabe nun „vom Tisch“. Angaben zur Reduzierung von Nährstoffgehalten sind und bleiben damit nur dann zulässig, wenn der Unterschied mindestens 30% beträgt.

Der Regelungsvorschlag der Kommission sah demgegenüber für einen begrenzten Zeitraum von einem Jahr vor, bei „reformulierten“ Erzeugnissen die Angabe „enthält jetzt x% weniger“ auch dann zuzulassen, wenn der Unterschied zur alten Rezeptur mindestens 15% beträgt und zudem der Gehalt an dem reduzierten Nährstoff vor der Reduzierung angegeben wird.

Der Entschluss, der mit 393 positiven, 161 Gegenstimmen und 21 Enthaltungen erfolgte, wurde vor allem damit begründet, dass eine solche Angabe ein großes Irreführungspotenzial beinhalte. Er sei daher mit Zielen und Inhalt der Health-Claims-Verordnung nicht vereinbar. Der Vergleich mit ausschließlich dem eigenen Erzeugnis statt dem Marktdurchschnitt und der im Verhältnis zur allgemeinen Reduktion lediglich um die Hälfte geringere Nährstoffgehalt führe den Verbraucher in die Irre. Die Unterstützer des Vorschlages und die Kommission hatten demgegenüber argumentiert, dass es dem Ziel der „Reformulierung“ förderlich sei, wenn dem Verbraucher auch kleinere Schritte, die oft aus technologischen oder sensorischen Gründen unverzichtbar seien, kommuniziert werden dürften. Auch sollte die Angabe zeitlich begrenzt werden, sodass das Irreführungspotenzial ausgeräumt sei.

Nährwertprofile

Eine Entscheidung über die Formulierung von Nährwertprofilen steht nach wie vor aus. Der Prozess stockte mehr als drei Jahre nach Bekanntwerden der letzten Arbeitspapiere im Frühjahr 2009. Vermutlich wird die Diskussion auf der Grundlage neuer Arbeitspapiere bzw. eines konkreten Regelungsvorschlages nach der Verabschiedung des ersten Teils der Artikel-13-Liste wieder aufgenommen. Einen konkreten Zeitplan gibt es jedoch ebenso wenig wie Informationen zum möglichen Inhalt des nächsten Kommissionsvorschlages.

Die Health-Claims-Verordnung (HCVO) erlaubt die Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Werbeaussagen für Lebensmittel nur unter der Voraussetzung, dass sie einem sogenannten „Nährwertprofil“ entsprechen, der charakteristischen Nährstoffzusammensetzung. Dadurch soll sichergestellt werden, dass Lebensmittel, die mit positiven Gesundheitseffekten beworben werden, nicht gleichzeitig andere Stoffe in Mengen enthalten, deren übermäßiger Verzehr mit chronischen Erkrankungen in Verbindung gebracht wird.

Für das Bäckerhandwerk hätten die geplanten Nährwertprofile (Stand 2009) verheerende Konsequenzen. Nach Art. 4 HCVO werden Produkte, bei denen die Grenzen der Nährwertprofile überschritten werden, zwar nicht verboten, dürfen aber nicht mehr ohne Einschränkung mit positiven Gesundheitsaussagen wie „reich an Ballaststoffen“ oder „gesund“ beworben werden.

Befürchtet wird, dass dies etwa bezüglich eines vermeintlich zu hohen Salzgehaltes gelten könnte: Deutsches Brot hat je nach Sorte einen durchschnittlichen Salzgehalt von 1,7 bis 2,2% auf Mahlerzeugnisse. Nach den geplanten Nährwertprofilen müsste er auf zwischen 1,2 und 1,5% sinken. Das Resultat wären Brote mit deutlichen Abstrichen beim Geschmack. Da Salz auch wichtige technologische Eigenschaften für z. B. Konsistenz und Haltbarkeit mitbringt, müssten Brote mit stark vermindertem Salzgehalt mit unerwünschten chemischen Zusatz- oder Ersatzstoffen versetzt werden. Dennoch würden sie die hohe Qualität des heutigen Brotes nicht erreichen.

Eine solche „Reformulierung der Rezepturen“ hätte zur Folge, dass ein gutes und gesundes Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – ein Zustand, den der Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder verminderten Brotverzehr kompensieren wird. Sinkt jedoch der Brotanteil im Ernährungsmix, sinkt auch die in der Regel heute schon zu geringe Aufnahme von Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Jod, natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen (vgl. die Nationale Verzehrsstudie II aus 2008). Die geplanten Nährwertprofile gelten auch aus ernährungsphysiologischer Sicht als problematisch: Sie bewerten immer nur das „nackte“ Produkt und nicht die Gesamternährung über den Tag verteilt. Auch Ernährungsexperten lehnen deshalb die isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab.

Der Zentralverband setzt sich auch weiterhin für die Streichung des Art. 4 HCVO über Nährwertprofile ein. Eine Einteilung der Lebensmittel in gut und schlecht ist wissenschaftlich nicht

möglich. Im Gegenteil: Eine ausgewogene Ernährung besteht aus sämtlichen Produkten der Ernährungspyramide und ist in der Zusammensetzung von Mensch zu Mensch verschieden. Alternativ unterstützt der Zentralverband das Vorhaben, Grundnahrungsmittel wie Backwaren per se aus dem Anwendungsbereich der Nährwertprofile auszunehmen. Dies wurde dem Deutschen Lebensmittelhandwerk und anderen politischen Mandatsträgern von EU-Kommissar John Dalli bereits 2010 versprochen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. befürchtet zudem, dass das daraus resultierende faktische Auslobungsverbot erst der Anfang ist. Die politische Absicht, Rezepturen konkret zu beeinflussen, macht sich bereits in dem EU-Rahmenprogramm „EU Framework for National Salt Initiatives“ vom Juni 2009 bemerkbar. Daher ist jede Form der Regulierung der Rezepturen von deutschen Backwaren schon im Ansatz abzulehnen. Es gilt, die jahrhundertalte Rezepturfreiheit des Bäckerhandwerks und die enorme Vielfalt zum Wohle der Verbraucher zu schützen.

REFORMULIERUNG UND SALZGEHALT

Ob Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Adipositas – nach Angaben der WHO ist eine kleine Gruppe von sogenannten nicht übertragbaren Krankheiten für den Großteil der Krankheitslast in Europa verantwortlich. Deshalb werden auf internationaler wie auch auf EU-Ebene verschiedene Maßnahmen und Aktionen diskutiert, um das Erkrankungsrisiko zu verringern. Sowohl die in diesem Zusammenhang beabsichtigte Reduktion bestimmter Inhaltsstoffe als auch die geplanten Nährwertprofile nach Art. 4 HCVO stellen das Bäckerhandwerk vor Probleme.

Auch unabhängig von den geplanten Nährwertprofilen gibt es Bestrebungen, in die Rezeptur einzugreifen, obwohl es keinen verlässlichen, wissenschaftlich bewiesenen Zusammenhang zwischen dem Verzehr salzhaltiger Lebensmittel und dem Risiko von Adipositas oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen gibt.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. positioniert sich gegen diese Reformulierung von Lebensmitteln. Die Pläne, den Salzgehalt zu reduzieren, haben das Potenzial, traditionelle Rezepturen zu beeinträchtigen. Um die Reduktion einer so wichtigen Zutat wie Salz zu kompensieren, müssten – sofern überhaupt möglich – wie bereits erwähnt unerwünschte Zusatz- oder Ersatzstoffe eingesetzt werden. Schließlich beeinflusst Salz auch wichtige technologische, mikrobiologische und sensorische Eigenschaften, wie Geschmack, Konsistenz und Haltbarkeit. Letztlich würde das Brot seinen guten und herzhaften Geschmack und Deutschland ein großes Stück Backtradition verlieren.

Außerdem sollte die EU keinesfalls versuchen, über die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik einzugreifen. Die Diskussion um Nährwertprofile im Rahmen der Health-Claims-Verordnung führt aber genau dahin und ist ab dann nur noch einen kleinen



Schritt von konkreten Rezepturvorgaben entfernt. „Dosis facit venenum“ – es gibt keine guten oder schlechten Lebensmittel. Pauschale Einteilungen sind daher nicht zielführend.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. lehnt die Einmischung in unsere Rezepturen ab und fordert deshalb die Streichung von Artikel 4, zumindest jedoch die Ausnahme von Grundnahrungsmitteln wie Brot aus dem Anwendungsbereich der Health-Claims-Verordnung.

6.3.5 SONSTIGE RECHTSFRAGEN

6.3.5.1 UMSTELLUNG AUF EIN NEUES RUNDFUNKBEITRAGSSYSTEM

Im Dezember 2011 wurde der 15. Rundfunkänderungsstaatsvertrag ratifiziert. Auf Basis dieses Regelwerks erfolgt eine Umstellung vom bisherigen Rundfunkgebühren- auf ein neues Rundfunkbeitragsystem, das zum 1. Januar 2013 in Kraft treten wird. Die GEZ bzw. die Rundfunkanstalten haben mit der Erfassung der beitragspflichtigen Betriebe und Organisationen begonnen.

Höhe des neuen Rundfunkbeitrages

Die Pflicht der Unternehmen zur Entrichtung des neuen Rundfunkbeitrages ist ab 2013 grundsätzlich von der Anzahl der Beschäftigten pro Betriebsstätte abhängig. Die Beitragspflicht der Unternehmen besteht unabhängig vom Vorhandensein von Rundfunkempfangsgeräten. Betriebe müssen auch dann zahlen, wenn sie kein Rundfunkgerät haben. Das Innehaben einer Betriebsstätte ist unverzüglich schriftlich der zuständigen Landesrundfunkanstalt anzuzeigen. Gleiches gilt für das Ende des Innehabens einer Betriebsstätte.

- ***Der Rundfunkbeitrag wird ab 2013 in der Höhe der heutigen Fernsehgebühr (17,98 € pro Monat) erhoben.***
- ***Kleinbetriebe mit 0 bis 8 Beschäftigten (pro Betriebsstätte) müssen einen Drittelbeitrag entrichten.***
- ***Betriebsstätten mit 9 bis 19 Beschäftigten müssen einen vollen Beitrag entrichten.***
- ***Betriebsstätten mit 20 und mehr Beschäftigten müssen Beiträge nach folgender Staffelung entrichten:***
 - mit 20 - 49 Beschäftigten: 2 Beiträge
 - mit 50 - 249 Beschäftigten: 5 Beiträge
 - mit 250 - 499 Beschäftigten: 10 Beiträge
 - mit 500 - 999 Beschäftigten: 20 Beiträge
 - im Rundfunkänderungsstaatsvertrag folgen weitere Staffeln für noch größere Betriebe.

Mit dem Rundfunkbeitragsrechner des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) lässt sich die künftige Beitragslast errechnen: www.zdh.de/wirtschaft-und-umwelt/post-telekommunikation/rundfunkgebuehren/rundfunkbeitragsrechner-fuer-betriebe.html.

Fahrzeuge

Außerdem unterliegen die zugelassenen, betrieblichen Kraftfahrzeuge der Beitragspflicht. Pro Betriebsstätte ist ein Fahrzeug beitragsfrei, für weitere Fahrzeuge ist je ein Drittelbeitrag zu entrichten. Das Innehaben eines beitragspflichtigen Kraftfahrzeuges ist unverzüglich schriftlich der zuständigen Landesrundfunkanstalt anzuzeigen. Gleiches gilt für das Ende des Innehabens eines beitragspflichtigen Kraftfahrzeuges.



Der Erfassungsbogen der GEZ

Die GEZ beabsichtigt, im Jahr 2012 allen Unternehmen einen Erfassungsbogen zuzuschicken. Darauf sind die Anzahl der Beschäftigten und die Anzahl der Fahrzeuge einzutragen. Neben der von der GEZ direkt angeschriebenen Betriebsstätte sind auch weitere Betriebsstätten des Unternehmens anzugeben. Grundsätzlich besteht für die Unternehmen Auskunftspflicht – die Mitgliedsbetriebe sollten den Erfassungsbogen daher ausgefüllt und unterzeichnet an die GEZ absenden. Ergänzend zu den knappen Erläuterungsmaterialien der GEZ hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. mit Rundschreiben vom April 2012 weitere, zusätzliche Hinweise gegeben, um die Mitgliedsbetriebe bei der korrekten Ausfüllung zu unterstützen.

6.3.5.2 STREIT UM „SCHLESISCHEN STREUSELKUCHEN“

Im Juli 2011 hat die Europäische Kommission auf Antrag Polens die Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ in das Register der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Die polnischen Begriffe, die in der deutschen Sprache mit „Schlesischer Streuselkuchen“ wiedergegeben werden, wurden als geografische Angabe für die Woiwodschaft Schlesien und die Woiwodschaft Oppeln eingetragen und im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht.

Die Woiwodschaften Schlesien und Oppeln stimmen jedoch in ihren Grenzen nicht mit der geografischen Region Schlesien überein, sondern umfassen nur einen Teil Schlesiens im südlichen Teil Polens. Es gibt schlesische Gebiete in Deutschland und in Tschechien, die nicht zu diesen Woiwodschaften gehören. Die geografische Region Schlesien erstreckt sich im Westen auch über wesentliche Teile des Freistaates Sachsen. So liegt zum Beispiel die deutsche Stadt Görlitz auf schlesischem Gebiet.

Die Eintragung der Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ bzw. „Schlesischer Streuselkuchen“ im Amtsblatt der EU hat für Handwerksbäcker in Sachsen und im gesamten Bundesgebiet rechtliche und wirtschaftliche Konsequenzen: Solange die genannten Begriffe im Amtsblatt der EU eingetragen sind, sind die Betriebe des Bäckerhandwerks in Görlitz oder anderen schlesischen Gegenden im Freistaat Sachsen rechtlich daran gehindert, Schlesischen Streuselkuchen als solchen zu bezeichnen – obwohl die Bäcker in den schlesischen Teilen des Freistaates Sachsen damit die Herkunft geografisch korrekt bezeichnen würden. Solange die Eintragung besteht, ist nicht auszuschließen, dass die Herstellung, die Bezeichnung und der Verkauf von „Schlesischem Streuselkuchen“ durch Handwerksbäcker im gesamten Gebiet der Bundesrepublik Deutschland im Falle einer Überprüfung als rechtlich unzulässig bewertet wird.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat daher beim Deutschen Patent- und Markenamt Antrag gestellt, die geografische Herkunftsangabe „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ zu löschen. Im Rahmen des Lösungsverfahrens hat das Deutsche Patent- und Markenamt den Zentralverband aufgefordert, näher darzulegen, wo und in welchem Umfang „Schlesischer Streuselkuchen“ außerhalb Schlesiens hergestellt wird, und wo und in welchem

Umfang „Schlesischer Streuselkuchen“ unter diesem Namen angeboten wird. Da diese Informationen letztlich nur die Innungen und Mitgliedsbetriebe geben können, hat der Zentralverband diese um Mithilfe gebeten und eine Fragebogenaktion unter ihnen durchgeführt. Alle Mitgliedsbetriebe, die „Schlesischen Streuselkuchen“ herstellen und verkaufen, wurden gebeten, einen Antwortbogen mit Angaben hierzu auszufüllen. Die Ergebnisse wurden vom Zentralverband in das Lösungsverfahren eingeführt. Das Verfahren war zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes noch nicht abgeschlossen.

Zur Eintragung des „Schlesischen Streuselkuchens“ in das Verzeichnis der geschützten geografischen Angaben wäre es nicht gekommen, wenn es vorher eine Anhörung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hierzu durch die Europäische Kommission gegeben hätte. Der Zentralverband fordert daher, auf europäischer Ebene eine obligatorische Anhörung der betroffenen Verbände vor der Eintragung von geografischen Herkunftsbezeichnungen einzuführen.

6.3.5.3 WETTBEWERBSRECHT: KLAGE GEGEN ALDI

Im Juni 2010 informierte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. erstmals über die Einleitung rechtlicher Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd). Grund für die Klage war unter anderem, dass ALDI-Süd in einem Werbeflyer und auf den sogenannten Back-Automaten damit warb, dass in der Filiale ganztägig gebacken werde: „Frisch aus dem Ofen – direkt in die Tüte“. Dabei findet in den Automaten vermutlich lediglich ein Aufwärmprozess von fertig gebackener Ware statt. Hinzu kam, dass ALDI-Süd auf dem Flyer die Verkehrsbezeichnungen der Leitsätze für Brot und Kleingebäck für die eigenen Brotsorten verwendete. Die Mehlmenge bzw. die Getreidearten entsprachen jedoch nicht den Vorgaben der Leitsätze. ALDI-Süd argumentierte damit, dass sich die prozentualen Angaben jeweils auf das Endprodukt statt auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse bezögen und es daher zu Abweichungen komme.

Der Zentralverband mahnte ALDI-Süd in der Sache zunächst ab und forderte das Unternehmen auf, eine Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung abzugeben. Dieser Aufforderung kam der Konzern nicht nach. Daher beschloss das Präsidium, gerichtliche Schritte einzuleiten. Auch ALDI-Süd muss sich an den allgemeingültigen Regeln des Wettbewerbs messen lassen. ALDI-Süd verkündete den Streit seinem Zulieferer, der Lieken Brot- und Backwaren GmbH, um diese im Fall der Niederlage im Prozess haftbar zu machen. Wortführer beim Schriftwechsel wie auch im Prozess ist seitdem in erster Linie Lieken. ALDI-Süd macht sich regelmäßig die Schriftsätze von Lieken zu eigen und trägt keine eigene Position vor.

Beim ersten Verhandlungstermin am Landgericht Duisburg im Februar 2011 wurde insbesondere die Frage diskutiert, ab wann ein vorgebackenes Brot oder Brötchen als fertig gebacken gilt. Für alle überraschend, schlug der Vorsitzende Richter am Ende der mündlichen Verhandlung vor, sofort in die erste Beweisaufnahme einzutreten, den Automaten in einer

vom Gericht ausgewählten ALDI-Filiale zu besichtigen und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Vor Ort erklärte der Anwalt von ALDI-Süd jedoch, dass er keine Freigabe habe, den Raum hinter dem Automaten zugänglich zu machen. Der Automat konnte daher lediglich vom Verkaufsraum aus in Augenschein genommen werden.

Im März 2011 erfolgte ein Beweisbeschluss, den Zustand der Waren festzustellen, bevor sie in den Automaten kommen. Erst zu Beginn des Jahres 2012 konnte ein Sachverständiger bestellt werden, der die zahlreichen offenen Fragen klären soll. Die bislang eingereichten Kataloge des Gutachters lassen erkennen, dass das System sehr genau unter die Lupe genommen werden wird. Vor Ende des Jahres 2012 wird nicht mit dem Ende des Verfahrens gerechnet.

Das Verfahren gegen den Discounter LIDL konnte hingegen im Berichtszeitraum zu einem Abschluss gebracht werden: Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. schloss mit der Gegenseite einen Vergleich, der den Verfahrensstand in angemessener Weise berücksichtigt.

6.3.5.4 WETTBEWERBSRECHT: ABMAHNUNG WEGEN UNBERECHTIGTER FÜHRUNG DES BÄCKERWAPPENS ODER DER BEZEICHNUNG „BÄCKEREI“

Im Berichtszeitraum hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. zahlreiche wettbewerbsrechtliche Abmahnungen wegen unberechtigter Führung des Bäckerwappens durch Nicht-Innungsglieder oder die Verwendung des Begriffes „Bäckerei“ durch nicht in die Handwerksrolle eingetragene Unternehmen ausgesprochen. Die Abmahnung war mit der Aufforderung zur Abgabe einer sogenannten strafbewehrten Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung verbunden.

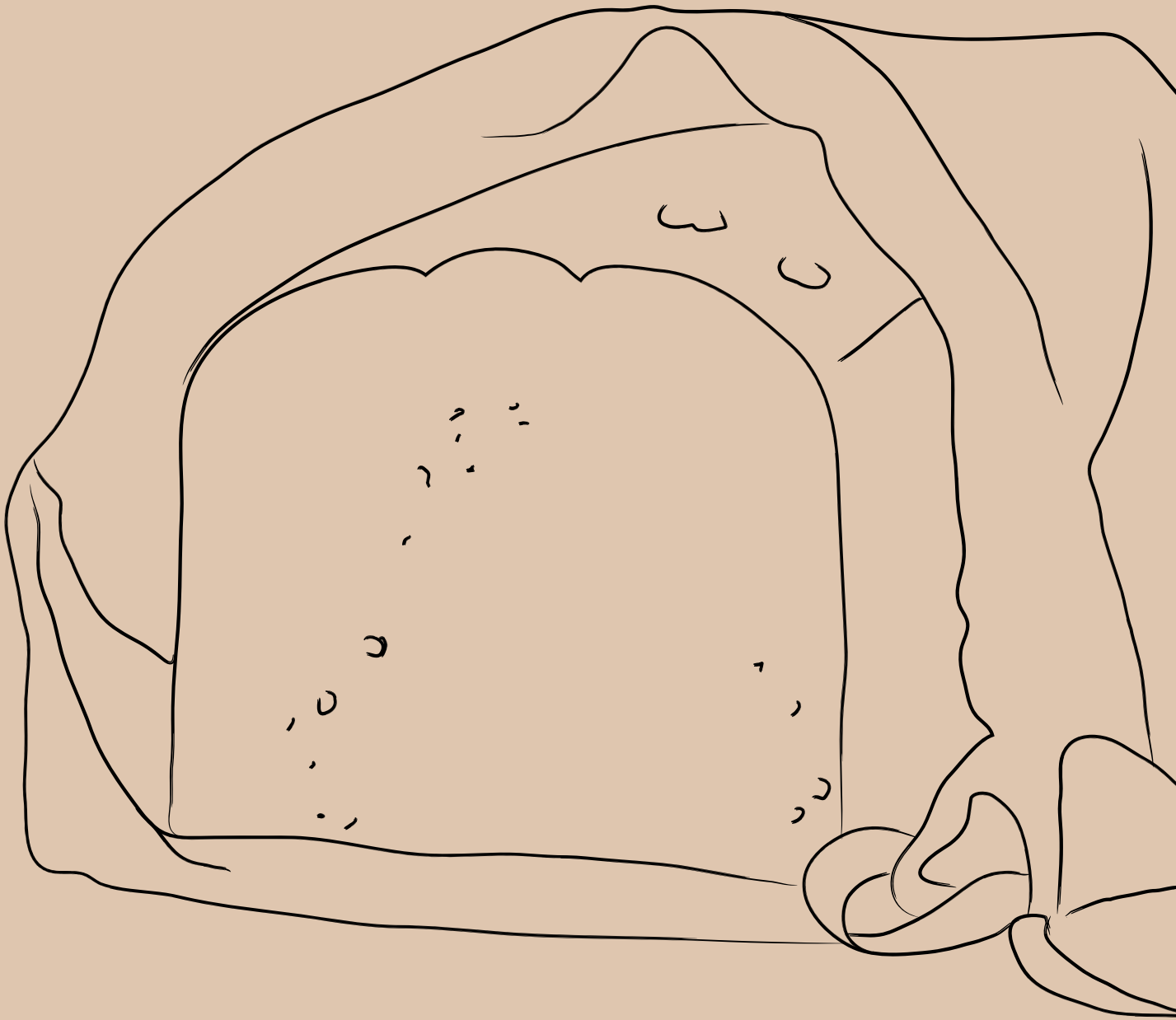
Das Bäckerhandwerk ist ein zulassungspflichtiges Handwerk entsprechend dem Verzeichnis der zulassungspflichtigen Handwerke gemäß § 1 Abs. 2 Handwerksordnung (HWO). Der selbstständige Betrieb als stehendes Gewerbe gemäß § 1 Abs. 1 HWO ist von der Eintragung in die Handwerksrolle abhängig. Die Verwendung der Begriffe „Bäcker“ oder „Bäckerei“ kann daher nach Auffassung des Zentralverbandes bei Verbrauchern den Eindruck erwecken, dass es sich bei dem jeweiligen Betrieb um ein vollhandwerkliches Bäckereigewerbe handelt.

Bei den Vorschriften der Handwerksordnung – insbesondere denen zur Eintragungspflicht von Gewerken, die eine bestimmte Qualität und/oder Sicherheit der einzelnen Waren/Dienstleistungen gewährleisten sollen – handelt es sich um sogenannte marktverhaltensregelnde Normen. Nach Auffassung des Zentralverbandes stellt der Betrieb eines zulassungspflichtigen Handwerks als stehendes Gewerbe ohne eine entsprechende Eintragung in die Handwerksrolle eine unlautere Wettbewerbshandlung im Sinne von §§ 3, 4 Nr. 11 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) dar. Liegt keine Eintragung vor, täuscht der jeweilige Betrieb zudem über die betrieblichen Verhältnisse im Sinne von § 5 Abs. 2 Nr. 3 UWG.

Auch Bäckereien, die keiner Innung angeschlossen sind aber in ihrer Werbung das bekannte Bäckerwappen benutzen, mussten mit einer Unterlassungsklage rechnen. Als alleiniger Inhaber dieser Markenrechte vermittelt der Zentralverband das Recht zur Verwendung dieser Bild-Marke über die Landesinnungsverbände und die angeschlossenen Bäckerinnungen an Betriebe, die Mitglied einer solchen Innung sind. Daraus folgt, dass das geschützte Bäckerwappen sowie sämtliche ähnlichen Gestaltungen, bestehend aus zwei stehenden Löwen mit Schwertern, die sich in einer gekrönten Brezel kreuzen, und vier stilisierten Brötchen oder Brotlaiben, ausschließlich von Zentralverband, Landesinnungsverbänden, den angeschlossenen Innungen sowie deren Mitgliedsbetrieben des Deutschen Bäckerhandwerks genutzt werden dürfen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wird auch weiterhin den Markt kritisch beobachten und die notwendigen Schritte einleiten, wenn Wettbewerber mit unlauteren Mitteln als „Trittbrettfahrer“ auf der Welle des traditionsreichen Bäckerhandwerks mitzuschwimmen versuchen. Mitbewerber, die nicht handwerklich oder traditionell produzieren, sich aber mit typischen Motiven oder Aussagen des Bäckerhandwerks präsentieren, täuschen den Verbraucher über die betriebliche Herkunft und das Herstellungsverfahren der Waren. Dieses unzulässige Verhalten im Sinne des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) wird der Zentralverband auch weiterhin mit allen rechtlichen Mitteln verfolgen.

Kapitel 7



Organisationsstruktur

Paderborner Doppelback

Westfalen-Lippe





Kurz gefragt

Heribert Kamm

Landesinnungsmeister Westfalen-Lippe, seit sieben Jahren

WARUM IST DAS PADERBORNER DOPPELBACK SO BELIEBT?

Das Paderborner Doppelback ist ein Roggenmischbrot in eckiger Form und angeschoben gebacken. Weil mehrere Brote aneinander gebacken werden, hat es keine geschlossene Kruste, nur oben und unten. Landestypisch daran ist, dass es auf die Arbeit hier abgestimmt ist: auf den Eisen- und Kohleabbau. Durch das Aneinanderbacken bekommt man ganz viele Brote in den Ofen. So kann man auf relativ wenig Fläche viel Brot backen. Und die gleichmäßig eckige Form ist ideal, um es im Brotkästchen mit auf die Arbeit zu nehmen. Jeder Bergmann und der Mann auf der Hütte bekamen das mit zur Arbeit. Deshalb ist das Brot in dieser Form entstanden.

WIE LANGE IST DAS HER?

Ich sage mal: zusammen mit der Eisenverhüttung vor zwei-, dreihundert Jahren, als die Backfläche noch ein rares Gut war. Auf ein und derselben Backfläche kann man 30 runde Brote backen, aber hiervon 80 oder 100. Weil das Paderborner ein Roggenbrot mit ausschließlich Sauerteig ist, hält es sich über 14 Tage lang. Es dunstet nicht so viel aus oder verbackt und es ist sehr bekömmlich. Natürlich gibt es von Betrieb zu Betrieb Unterschiede. Das ist ja beim Brotbacken das Schöne. Es hat was mit Teigführung zu tun, mit dem Backprozess, mit der Länge der Ruhezeit und so weiter.

WARUM SIND SIE BÄCKER GEWORDEN?

Bei mir steht keine Familientradition dahinter. Irgendwann vor 40 Jahren war ich Praktikant in einem Betrieb. Wenn Sie daran Spaß haben, ein Produkt vom Anfang bis zum Ende zu fertigen. Wenn Sie sehen wollen, wie Sie mit Mehl und Sauerteig den Gärprozess beeinflussen können. Wenn Sie sehen wollen, dass etwas Schönes, ein Essgenuss, dabei herauskommt. Dann ist der Bäckerberuf für Sie das Richtige. Ein gelungenes, schmackhaftes Lebensmittel aus Sauerteig, Mehl und Wasser zu produzieren, finde ich faszinierend. Brot backen ist keine 0-8-15-Tätigkeit. Man bäckt mit sehr viel Sorgfalt, Herz und Liebe, und dann kriegt man auch – und das ist das Schöne daran – jede Stunde ein Erfolgserlebnis.

WARUM HAT DEUTSCHES BROT DEN TITEL WELTKULTURERBE VERDIENT?

Deutsches Brot ist von der Herstellungsart und der Produktpalette einmalig. Auf der ganzen Welt gibt es, soweit ich weiß, nur fünf Länder, die aus Roggenmehl Brot backen. Roggen wächst auch woanders, wurde aber dort nicht angebaut oder kultiviert. Nur mit Sauerteig können Sie Roggenmehlbrot backen. Daher gibt es so viele Geschmacksfacetten und von daher sind wir in der Produktion Weltmeister. Was da als Endprodukt rauskommt, hat die Auszeichnung als Weltkulturerbe einfach verdient.

7 Organisationsstruktur

7.1 PRÄSIDIUM

Präsident

PETER BECKER, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Vizepräsident

Landesinnungsmeister **Heinrich Traublinger**, MdL a. D., Maistr. 12/II, 80337 München

Vizepräsident und Schatzmeister

Michael Wippler, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau

Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen

Hauptgeschäftsführer

RA **Amin Werner**, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf, **Hansheinz Hauser**

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Borchers**, Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister **Volker Gögelein**, Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**, Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister **Adolf Karger**, Marburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Kolls**, Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Miehle**, Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Sautter**,

Ehrenlandesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen

Bäckermeister **Ernst Hinsken**, MdB

Rechnungsprüfer

Obermeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim, **bis 12.09.2011**

Obermeister **Raimund Licht**, Lieser

Obermeister **Herbert Jakobs**, St. Ingbert-Rohrbach

Obermeister **Klaus Tritschler**, Villingen-Schwenningen, **ab 13.09.2011**

Geschäftsstelle

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.,
10117 Berlin, Neustädtische Kirchstraße 7a/10048 Berlin, Postfach 64 02 33
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

RA **Amin Werner**

Geschäftsführer und Justiziar

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

Geschäftsführerin Finanzen

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

Rechtsabteilung

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

Leiterin Lebensmittelrecht und Berufsordnung RAin **Mirja Beerens**

Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz

RA **Daniel Schneider ab 1.01.2012**

Informationsstelle für Unternehmensführung* (Betriebstechnik)

Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**

Dienstsitz: Weinheim

Informationsstelle für Unternehmensführung* (Betriebswirtschaft)

Diplom-Kaufmann (FH) **Mathias Meinke**

Leiterin Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

Susanne Maus

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

Dinkelbrot

Württemberg





Kurz gefragt

Johannes Schultheiß

Landesinnungsmeister Württemberg, seit 2002

WARUM WAR DINKELBROT LANGE ZEIT WEITESTGEHEND VERSCHWUNDEN?

In der Nachkriegszeit war das weiße Weizenmehl der Amerikaner das Nonplusultra. Es hatte viel höhere Erträge als Dinkel und gab mehr Nahrung. Aber seit wir nicht mehr Not leiden und auf der Genussseite befriedigen wollen, können wir Brot wieder mit Dinkel machen. Initiatoren waren die Landessaatzuchtanstalt der Uni Hohenheim, die Dinkelackerstiftung und ich als Praktiker. Das hängt damit zusammen, dass ich im Erstberuf Diplomingenieur für Getreidetechnologie bin. Von daher hatte ich Verbindungen zur Saatzuchtanstalt.

WIE SCHMECKT DINKELBROT?

Dinkel hat eine gewisse Ähnlichkeit mit Weizen, und wenn es jemand nicht weiß, wird er es vielleicht auch nicht sofort registrieren. Dinkel ist ein Spezialgetreide. Er muss anders verarbeitet werden. Das erfordert mehr Zeit, längere Teigführungen, mehr bäckerisches Können und mehr Liebe. Wenn man es aber richtig macht, dann ist dieses Brot eine ausgezeichnete Ergänzung der deutschen Brotvielfalt.

STEHEN SIE NOCH IN DER BACKSTUBE?

Ja. Und ich backe leidenschaftlich gern Brot. Von mir kriegen Sie keine Pralinen, sondern alles, was mit Brot zu tun hat. Eines meiner Lieblingsbrote ist der Alemanne, das ist unser Dinkelbrot. Es heißt so, weil Dinkel ein alemannisches Getreide ist. Außerdem liebe ich alle Gebäcke, die hell sind, die mediterranen Charakter haben. Das entspricht einfach der süddeutschen Art, Brot herzustellen. Ob Netzbrot, italienisches oder französisches Brot: alles, was eine weiße Basis hat und mit langen Teigführungen gemacht wird, ist unsere Kompetenz im Süden.

DEUTSCHES BROT KÖNNTE SCHON BALD WELTKULTURERBE WERDEN ...

Ich mache selber Werbung dafür, indem ich auf allen Fachversammlungen meine Kollegen animiere, am Brotregister teilzunehmen. Deutschland ist unbestritten Weltmeister im Brotbacken, der Slogan kommt nicht von ungefähr. Allein vom Sortiment, von der Tradition und der Vielfalt her sind wir definitiv unschlagbar. Diese Breite von Roggen bis Weizen in allen Varianten treffen Sie auf der ganzen Welt nicht. Das ist einfach eine Besonderheit in Deutschland. Mein Ziel ist, das Nahrungsmittel Brot wieder werthaltiger zu machen, und das gelingt eigentlich nur auf der Image-Seite.

7.2 VORSTAND

1. **Peter Becker** (Präsident), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40
2. **Heinrich Traublinger** MdL, a.D. (Vizepräsident/LIM), Maistr. 12/II, 80337 München
Tel.: +49 (0)89 · 54 42 13-0, Fax: +49 (0)89 · 54 42 13-51
3. **Michael Wippler** (Vizepräsident), Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden
Tel.: +49 (0)351 · 4 17 36 60, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
4. **Heribert Kamm** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen
Tel.: +49 (0)2331 · 69 25 10, Fax: +49 (0)2331 · 69 25 11
5. **Wolfgang Schäfer** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
Tel.: +49 (0)6106 · 36 40, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
6. **Walter Augenstein** (LIM), Bachstraße 56, 75210 Keltern-Dietlingen, **bis 12.09.2011**
Tel.: +49 (0)7236 · 89 14, Fax: +49 (0)7236 · 21 97
7. **Hans-Joachim Blauert** (LIM), Bäckerei Walf GmbH, Lankwitzer Straße 2 - 3, 12209 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 7 72 70 93, Fax: +49 (0)30 · 7 72 21 11
8. **Roland Ermer** (LOM), Am Schmelzteich 4, 02994 Bernsdorf
Tel.: +49 (0)35723 · 2 02 80, Fax: +49 (0)35723 · 2 51 38
9. **Jan-Henning Körner** (OM), Müggenburg 5, 21129 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 · 7 42 81 82, Fax: +49 (0)40 · 7 42 62 34
10. **Wolfgang Laudенbach** (LIM), Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera
Tel.: +49 (0)365 · 88 20-140, Fax: +49 (0)365 · 88 20-142
11. **Thomas Müller** (LIM), Lange Straße 7, 18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: +49 (0)3821 · 25 15, Fax: +49 (0)3821 · 89 52 81
12. **Holger Rathjen** (LIM), Tannenhofstraße 47, 22848 Norderstedt
Tel.: +49 (0)40 · 5 23 33 38, Fax: +49 (0)40 · 52 87 88 43
13. **Willi Renner** (LIM), Dr.-Schierbel-Str. 3, 67063 Ludwigshafen
Tel.: +49 (0)621 · 6 35 10-0, Fax: +49 (0)621 · 6 35 10-44

14. **Roland Schaefer** (LIM), Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler
Tel.: +49 (0)6825 · 41 00-80, Fax: +49 (0)6825 · 41 00-81
15. **Johannes Schultheiß** (LIM), Felix-Wankel-Straße 15, 73760 Ostfildern-Nellingen
Tel.: +49 (0)711 · 34 29 29-0, Fax: +49 (0)711 · 34 29 29-10
16. **Bernd Siebers** (LIM), Econova-Allee 20, 45356 Essen
Tel.: +49 (0)201 · 86 75 65-0, Fax: +49 (0)201 · 86 75 65-15
17. **Manfred Stelmecke** (LIM), Atzendorfer Str. 10, 39435 Borne
Tel.: +49 (0)39263 · 9 50-0, Fax: +49 (0)39263 · 9 50-47
18. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM), Bremer Str. 52, 21224 Rosengarten
Tel.: +49 (0)4108 · 71 44, Fax: +49 (0)4108 · 41 69 27
19. **Fritz Trefzger** (LIM), Pflughof 21, 79650 Schopfheim, **ab 13.09.2011**
Tel.: +49 (0)7622 · 66 82 03, Fax: +49 (0)7622 · 66 82 04

7.3 AUSSCHÜSSE

BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, Rodgau
stv. Obermeister **Matthias Brade**, Riesa
Bäckermeister **Harald Prohassek**, Berlin
stv. Landesinnungsmeister **Wilhelm Wolke**, Glandorf
Bäckermeister **Gerold Heinzelmann**, Wolfegg
Schulleiter **Leo Trumm**, Olpe
stv. Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, München

Stellvertretende Mitglieder

Obermeister **Lutz Koscielsky**, Treffurt
Landesinnungsmeister **Roland Schaefer**, Ottweiler
Bäckermeisterin **Karin Corente**, Eisleben
Landesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen, **bis 12.09.2011**
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim, **ab 13.09.2011**
Obermeister **Raimund Licht**, Lieser
Bezirksobermeister **Uwe Walzel**, Nürnberg
Landesinnungsmeisterin **Maren Andresen**, Neumünster

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Obermeister **Jürgen Hinkelmann**, Dortmund
Bäckermeister **Mathias Möbius**, Oederan
Bäckermeister **Raphael Besser**, Nalbach-Körprich
stv. Landesinnungsmeister **Helmut Börke**, Burg auf Fehmann
Bäckermeister **Manfred Stelmecke**, Borne
Geschäftsführer Dipl.-Oecotroph. **Andreas Kofler**, Stuttgart
Obermeister **Josef Magerl**, Obertraubling

Stellvertretende Mitglieder

Bäckermeister **Joachim Markert**, Buttstädt
Obermeister **Heinz Kugel**, Lahnstein
Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, Rodgau
Geschäftsführer **Nikolaus Junker**, Berlin
Betriebsberater Dipl.-Kfm. **Mathias Götting**, Hannover
Landesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen, **bis 12.09.2011**
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim, **ab 13.09.2011**
Betriebsberater **Egid Egerer**, München

SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Obermeister **Jan-Henning Körner**, Hamburg
Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten
Landesinnungsmeister **Bernd Siebers**, Essen
stv. Landesinnungsmeister **Klaus Nennhuber**, Groß-Zimmern
Landesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen, **bis 12.09.2011**
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim, **ab 13.09.2011**
stv. Landesinnungsmeister **Manfred Gebel**, Landshut
Geschäftsführer Dipl.-Ing.-Oecotroph. **Wolfgang Hesse**, Dresden

Stellvertretende Mitglieder

Geschäftsführerin **Bettina Emmerich-Jüttner**, Hannover
stv. Verbandsvorsitzender **Günter Vetter**, Woltersdorf
Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Hagen-Hohenlimburg
Landesinnungsmeister **Willi Renner**, Ludwigshafen
Geschäftsführer Dipl.-Oecotroph. **Andreas Kofler**, Stuttgart
stv. Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, München
Bäckermeister **Michael Möbius**, Gera-Rubitz

LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Laudenschmidt**, Gera

Ass. **Alexander Rau**, Rellingen

Geschäftsführer Assessor **Walter Dohr**, Duisburg

Schulleiter **Wilhelm Hundertmark**, Hannover

Geschäftsführer Dipl.-Betriebsw. **Helmut Münch**, Kaiserslautern

Geschäftsführerin **Ute Sagebiel-Hannich**, Karlsruhe

Geschäftsführer Dr. **Wolfgang Filter**, München

Stellvertretende Mitglieder

Obermeister **Gunter Weißbach**, Stollberg

Geschäftsführer **RA Peter Karst**, Bochum

Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin

Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein

Ehem. Schulleiter **Hans-Georg Baum**, Stuttgart

Landesinnungsmeister **Heinrich Traublinger** MdL a. D., München

7.4 VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)

UIB-Präsident **Peter Becker**

2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)

CEBP-Vizepräsident **Peter Becker**

Generalsekretär RA **Amin Werner**

3. Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH)

Präsidium

Vizepräsident **Heinrich Traublinger**, MdL a. D.

Geschäftsführendes Präsidium Präsident **Peter Becker**

Bäckermeister **Peter Dreißig**

Vollversammlung ZDH/UDH:

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Ausschuss Steuern u. Finanzen

(Vorsitzender) Präsident **Peter Becker**

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

Sozialpolitischer Ausschuss

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

***Planungsgruppen steuerliche Grundsatzfragen Umsatzsteuerrecht,
Einkommenssteuerstrukturreform/Gemeindefinanzreform***

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

4. Deutscher Handwerkskammertag (DHKT)

Ausschuss Gewerbeförderung

Geschäftsführerin Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

Diplom-Kaufmann (FH) **Mathias Meinke**

Ausschuss Leistungswettbewerb

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

Planungsgruppe Kultur

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

5. Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH)

Gesamtvorstand

Präsident **Peter Becker**

Ausschuss Sozial- u. Tarifpolitik

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse bis 30.09.2011**

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg ab 1.10.2011**

6. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)

Ausschuss für Bäckereitechnologie

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Direktor **Bernd Kütscher**

Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**

7. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)

Ausschuss für Lebensmittelrecht

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RA **Daniel Schneider**

8. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Ausschuss „Brot und Backwaren“

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**

Direktor **Bernd Kütscher**

9. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Verwaltungsrat
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Fachbeirat „Zucker“
Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**
Fachbeirat „Getreide“
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
10. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)
Kuratorium
Vizepräsident **Michael Wippler**
Rechtsausschuss
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Fachausschüsse
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**
11. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
Vorstand
Vizepräsident **Michael Wippler**
stv. Mitglied Landesobermeister **Hans-Joachim Blauert**
Vertreterversammlung
Obermeister **Josef Magerl**
Obermeister **Kurt Held**
stv. Landesinnungsmeister **Hans-Hermann Schröer**
stv. Landesinnungsmeister **Jürgen Hinkelmann**
Geschäftsführer **Stefan Körber**
12. Verein zur Förderung der Forschungsstelle für
Lebensmittel- u. Futtermittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**
13. iba-Beirat
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
14. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

15. Heinz-Piest-Institut (HPI)
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**
16. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
18. Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)
Fachausschuss Lebensmittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
19. Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
20. Das Deutsche Lebensmittelhandwerk
Präsident **Peter Becker** (Sprecher)
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
21. Weihenstephaner Förderverein für Brau-,
Getränke- und Getreideforschung e. V.
22. Netzwerk Europäische Bewegung Deutschland e. V. (EBD)

HERAUSGEBER:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

V. i. S. d. P.: Präsident Peter Becker, Hauptgeschäftsführer RA Amin Werner

IMPRESSUM:

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V

Konzept und Gestaltung: Anja Tessmann, Text: Martina Loch, Illustrationen: Jina Ryou

Bildnachweise: Thorsten Kern/Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./

Fotolia: Seiten 15, 21, 22, 41, 97, 109, 118, 120/Darius Ramazani/Akademie Deutsches Bä-

ckerhandwerk Weinheim e. V./IQBack/Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine/

Volkswagen Aktiengesellschaft

© Copyright 2012 - Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.