



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# Meisterhaftes Bäckerhandwerk

GESCHÄFTSBERICHT  
2013 – 2014



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# Meisterhaftes Bäckerhandwerk

GESCHÄFTSBERICHT  
2013 – 2014

# INHALT



	<b>VORWORT</b>	4
<b>1</b>	<b>DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG IN DEUTSCHLAND</b>	8
<b>2</b>	<b>ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e. V.</b>	12
<b>2.1</b>	<b>Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk</b>	12
<b>2.2</b>	<b>Berufsausbildung und Lehrlingszahlen</b>	15
<b>2.3</b>	<b>Initiativen</b>	17
2.3.1	Die Deutsche Brotkultur (Brotregister)	17
2.3.2	Die Bäckerwalz	18
<b>2.4</b>	<b>Bäcker-Nationalmannschaft</b>	20
<b>2.5</b>	<b>iba 2012/2015</b>	21
2.5.1	Die Weltleitmesse des Backens	21
2.5.2	iba-summit	22
2.5.3	Informations- und Beratungsstand	22
2.5.4	iba-Wettbewerbe	23
<b>2.6</b>	<b>Betriebsberatung und -unterstützung</b>	23
2.6.1	Betriebswirtschaft	23
2.6.2	Betriebstechnik	26
2.6.3	Rahmenverträge	27
<b>2.7</b>	<b>Sach- und Rechtsthemen</b>	28
2.7.1	Arbeitsrecht	28
2.7.2	Lebensmittelrecht	29
2.7.3	Sozialrecht	45
2.7.4	Wettbewerbsrecht	46
2.7.5	Energie	49
2.7.6	Verkehrsrecht: Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz	53
2.7.7	Datenschutz: Neue EU-Datenschutz-Grundverordnung?	54
2.7.8	Neues Rundfunkbeitragssystem	54
2.7.9	Studie zu den Kosten der kumulativen Auswirkungen der Einhaltung von EU-Gesetzen für kleine und mittelständische Unternehmen	55



<b>3</b>	<b>WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e. V.</b>	<b>58</b>
3.1	Frühstückskampagne	58
3.2	Nachwuchskampagne	60
3.3	Imagekampagne	62
3.4	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	63
<b>4</b>	<b>AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e. V.</b>	<b>66</b>
<b>5</b>	<b>DACHVERBÄNDE</b>	<b>74</b>
5.1	National	74
5.2	International	76
<b>6</b>	<b>WEITERE ORGANISATIONEN DES BÄCKERHANDWERKS</b>	<b>80</b>
6.1	Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)	80
6.2	Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG	83
6.3	Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	84
6.4	Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	85
6.5	Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.	86
6.6	Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	86
6.7	Deutscher Bäckersängerbund	87
6.8	Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine	87
<b>7</b>	<b>ORGANISATIONSSTRUKTUR</b>	<b>90</b>
7.1	Präsidium	90
7.2	Vorstand	92
7.3	Ausschüsse	93
7.4	Vertretungen in anderen Organisationen	95
	<b>MITARBEITER</b>	<b>100</b>

# VORWORT

**Liebe Leserin,  
lieber Leser,**

Und wieder liegt ein Jahr hinter uns. Wir blicken zurück und fragen uns, woran wir uns in einigen Jahren erinnern werden. Das Geschäftsjahr 2013/2014 hielt viele Höhepunkte und gute Nachrichten für das Deutsche Bäckerhandwerk bereit, aber wie jedes Jahr brachte es auch Herausforderungen mit sich. Begleiten Sie uns auf einen Rückblick.

Das Jahr 2013 endete für uns mit einem großartigen Rekord: Mit rund 1 Mrd. Besuchern sicherte sich das Bäckerhandwerk erstmalig im Subsegment der Quick-Service-Restaurants den Spitzenplatz im Außer-Haus-Verkauf. Kein anderes Snack-Konzept lockte so viele Kunden an die Theke wie Frischgebackenes. „To go“ ist damit zu einem wichtigen Wachstumsmotor für uns Bäcker geworden. Infolgedessen stieg auch der Umsatz im Bäckerhandwerk in 2013 von 13,15 Mrd. € auf 13,18 Mrd. €. Ein Wehmutstropfen bleibt dennoch bestehen: auch in diesem Geschäftsjahr musste das Bäckerhandwerk sinkende Beschäftigtenzahlen und eine weitere Konzentration der Betriebe in Kauf nehmen.

Dieser Entwicklung begegnen wir ab sofort mit der Marketing-Offensive „Meisterbäcker“. „Wir bilden aus!“ lautet die deutliche Botschaft des

Bäckerhandwerks. An unserem Ausbildungssiegel im Schaufenster der Meisterbäckereien kann dies jeder sehen, der auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz mit Perspektive ist. Mit der Initiative flankieren wir unsere Nachwuchskampagne „BACK DIR DEINE ZUKUNFT“, die sich seit einigen Tagen über den 100.000sten Fan auf Facebook freuen kann. Damit hat sie ihre Stellung als erfolgreichste Nachwuchskampagne, die jemals ein deutscher Verband lanciert hat, erneut eindrucksvoll unterstrichen. Das zurückliegende Geschäftsjahr war auch ein gutes Jahr für Themen rund um das Deutsche Brot. Zum ersten Tag des Deutschen Brotes im Juni 2013 konnten wir über 200 Gäste aus Politik, Handwerk und Mittelstand begrüßen. Mit Simon Gosejohann, Schauspieler und Comedian, und Michael Glos, ehemaliger Wirtschaftsminister und Mitglied des Bundestages, konnten wir zwei würdige Botschafter des Deutschen Brotes gewinnen. Seit Mai 2014, in dem wir den Tag des Deutschen Brotes zum zweiten Mal feierten, hat diese ehrenvolle Aufgabe der Koch und Gastronom Tim Mälzer übernommen. Diesmal nahmen schon über 300 Gäste am Festakt teil. Wir sind schon jetzt gespannt, wie viele es im kommenden Jahr werden.



Denn natürlich ist der Tag des Deutschen Brotes auch ein wichtiges Instrument, um die öffentliche Aufmerksamkeit auf unsere Bewerbung zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe zu lenken. Die Antragsunterlagen für die Aufnahme der Deutschen Brotkultur in das UNESCO-Register sind eingereicht. Das zweistufige Auswahlverfahren für die nationale und später für die internationale Liste der UNESCO hat damit für uns begonnen. Vielleicht können wir Ihnen im nächsten Jahr an dieser Stelle schon erste Erfolge verkünden.

Dass wir bis dahin nicht untätig sein werden, ist sicher. 2015 freuen wir uns auf die nächste iba, und auch das Thema EEG-Umlage wird uns weiter beschäftigen. Unserem Aufruf im Dezember 2013, eine Petition gegen die EEG-Umlage zu unterzeichnen, folgten bis heute über 60.000 Innungsbäcker und Verbraucher. Der Bundestag wird sich in einer öffentlichen Sitzung mit der Petition befassen. Wir möchten allen Betrieben, die sich dafür mit uns engagiert haben, aufs Herzlichste danken.

Unser Dank gilt auch den Landesinnungsverbänden und Innungen, den BÄKO-Genossenschaften, den Förderern der Nachwuchskampagne, unseren

Partnern aus der Versicherungsbranche sowie allen ehren- und hauptamtlichen Mitarbeitern in den Organisationen des Deutschen Bäckerhandwerks. Wir blicken der Zusammenarbeit im kommenden Geschäftsjahr mit Freude entgegen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Becker'.

**PETER BECKER**  
Präsident

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Amin Werner'.

**RA AMIN WERNER**  
Hauptgeschäftsführer



Unser Anspruch: Qualität  
aus Meisterhand

**Erstklassige Rohstoffe, vorbildliche  
Hygiene, perfekte Verarbeitung**

# KAPITEL 1

## Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Nach einem moderaten Jahr 2012 fiel das Wirtschaftswachstum 2013 eher mäßig aus. In Deutschland nahm das Bruttoinlandsprodukt (BIP) 2013 preis- und kalenderbereinigt um 0,4% gegenüber dem Vorjahr zu. Dabei entfiel eine Zunahme von 0,9% auf die privaten Konsumausgaben und ein Plus von 0,7% auf die Konsumausgaben des Staates. Die Bruttoanlageinvestitionen dagegen nahmen um 0,7% ab. In 2013 stiegen sowohl die Ex- wie auch die Importe: Die Ausfuhr verzeichnete einen Zuwachs von 0,8%, bei den Importen lag die Steigerung bei 0,9%. Im eher schwachen Wachstum der Exporte schlugen sich die Folgen der europäischen Staatsschuldenkrise nieder.

Das Jahr 2013 war insgesamt von einer fast stagnierenden Entwicklung gekennzeichnet. Eine Prognose über die weitere Entwicklung ist aufgrund der anhaltenden schwierigen Rahmenbedingungen mit einiger Unsicherheit behaftet. Gleichwohl zeigt beispielsweise der ifo-Geschäftsklimaindex seit dem 2. Halbjahr 2013 einen stabilen Aufwärtstrend. Allerdings wird die aktuelle Geschäftslage durchweg positiver eingeschätzt als die Geschäftserwartungen für die Zukunft. Weitere gesamtwirtschaftliche Erwartungen deuten auf ein zunehmend positives wirtschaftliches Umfeld in 2014 hin. So wird sowohl weltweit als auch im Euroraum von einem spürbar anziehenden Wirtschaftswachstum ausgegangen,

das sich über die davon anziehenden deutschen Exporte auch im BIP niederschlagen dürfte.

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten stiegen 2013 im Mittel um 3,1%. Nach Abzug der Inflationsrate verbleibt eine mittlere Reallohnsteigerung von 1,6%. Im Vergleich zu 2012 lag die durchschnittliche Inflationsrate 2013 bei 1,5% und damit unter dem von der Europäischen Zentralbank (EZB) angepeilten Zielwert von 2%. Die Nahrungsmittelpreise zogen im Schnitt um 4,4% an. Dagegen nahmen als Folge des sinkenden Ölpreises die Preise für Heizöl (-6%) sowie für Kraftstoffe (-3,4%) ab. Deutlich über dem Vorjahr lag der durchschnittliche Strompreis (+11,9%). Insgesamt ist für 2014 weiterhin von einem nur mäßigen Preisanstieg auszugehen. Vergleicht man die Verbraucherpreise des Monats März 2014 mit denen des gleichen Vorjahresmonats, so ergibt sich eine mittlere Teuerung von 1,0%. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg 2013 um 233.000 auf 41,84 Mio. (+0,6%). Davon waren 29,27 Mio. (+348.000 bzw. +1,2%) sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse. Diese Beschäftigungsform nahm damit überproportional zu. Die Zahl der erwerbslosen Personen nach Definition der Bundesagentur für Arbeit nahm 2013 im Vergleich zum Vorjahr um 53.000 auf durchschnittlich 2,9 Mio. Menschen zu. Die Arbeitslosenquote stieg leicht von 6,8% auf 6,9%.







Exzellenzen schaffen:  
vom Lehrling bis zum Meister  
**Zukunftssichere Lehrstellen für  
qualifizierten Nachwuchs**

# KAPITEL 2

## Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

### 2.1 Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

Das Jahr 2013 war für das Bäckerhandwerk erneut ein turbulenter und herausfordernder Zeitraum, gekennzeichnet von einem leichten Anstieg bei den Jahresumsätzen, aber auch einem Rückgang bei der Zahl der Betriebe sowie bei den Auszubildenden- und Beschäftigtenzahlen insgesamt. Anstiege gab es hingegen bei den Mitarbeiterzahlen und den Jahresumsätzen pro Betrieb zu verzeichnen. Diese Entwicklungen unterstreichen den anhaltenden Konzentrationsprozess und den Trend zur Filialisierung im Bäckerhandwerk. Der Wettbewerb bleibt unvermindert hart, trifft aber ebenso die backende Industrie. Etwas Entspannung ist auf dem Markt der Backstationen zu erkennen, der laut der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) gesättigt zu sein scheint.

#### **UMSÄTZE**

Im Jahr 2013 konnte sich das Bäckerhandwerk weiter trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen behaupten. Die Jahresumsätze

stiegen leicht auf 13,18 Mrd. € (+0,2%) an. Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 962.000 € auf 1.001.000 €. Diese Zahlen dokumentieren den steigenden Filialisierungsgrad im Bäckerhandwerk und dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass vor allem kleine Bäckereien dem harten Wettbewerb im vergangenen Jahr Tribut zollten und erhebliche Umsatzeinbußen hinnehmen mussten.

Der Konkurrenzdruck und die Kostenbelastung im Bäckerhandwerk bleiben unvermindert hoch. Viele Bäckereien versuchen dies mit der Verbesserung der internen Abläufe zu kompensieren. Speziell das Thema Energiemanagement nimmt vor dem Hintergrund der Entwicklung der Energiepreise, die zu einem großen Teil auf die Energiewende zurückzuführen sind, einen immer größeren Stellenwert ein.

Es bilden sich aber auch immer mehr Nischen, die die Situation des Bäckerhandwerks verbessern können. Die Premium-Strategie ist ein erfolgreiches Instrument, um die Bedürfnisse der Kunden nach einer hohen Qualität zu befriedigen und sich gleichzeitig erfolgreich dem Preiswettbewerb mit den Discountern zu entziehen. Dabei ist zu erwähnen, dass es vermehrt kleine, erfolgreiche Bäckereien gibt, die sich auf Qualität, Regionalität und Service spezialisiert haben, mit einem besonderen

Alleinstellungsmerkmal dem Druck des Wettbewerbs standhalten und teilweise sogar das Marktgeschehen bestimmen.

Als weiteres Wachstumsfeld erwies sich auch 2013 wieder das Snack-Segment, in dem die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur halten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößern konnten. Das Marktsegment der Quick-Service-Restaurants (QSR) führte das Bäckerhandwerk dabei mit knapp 1 Mrd. Besuchen an (Quelle: Konsumentenpanel CREST, npdgroup deutschland GmbH).

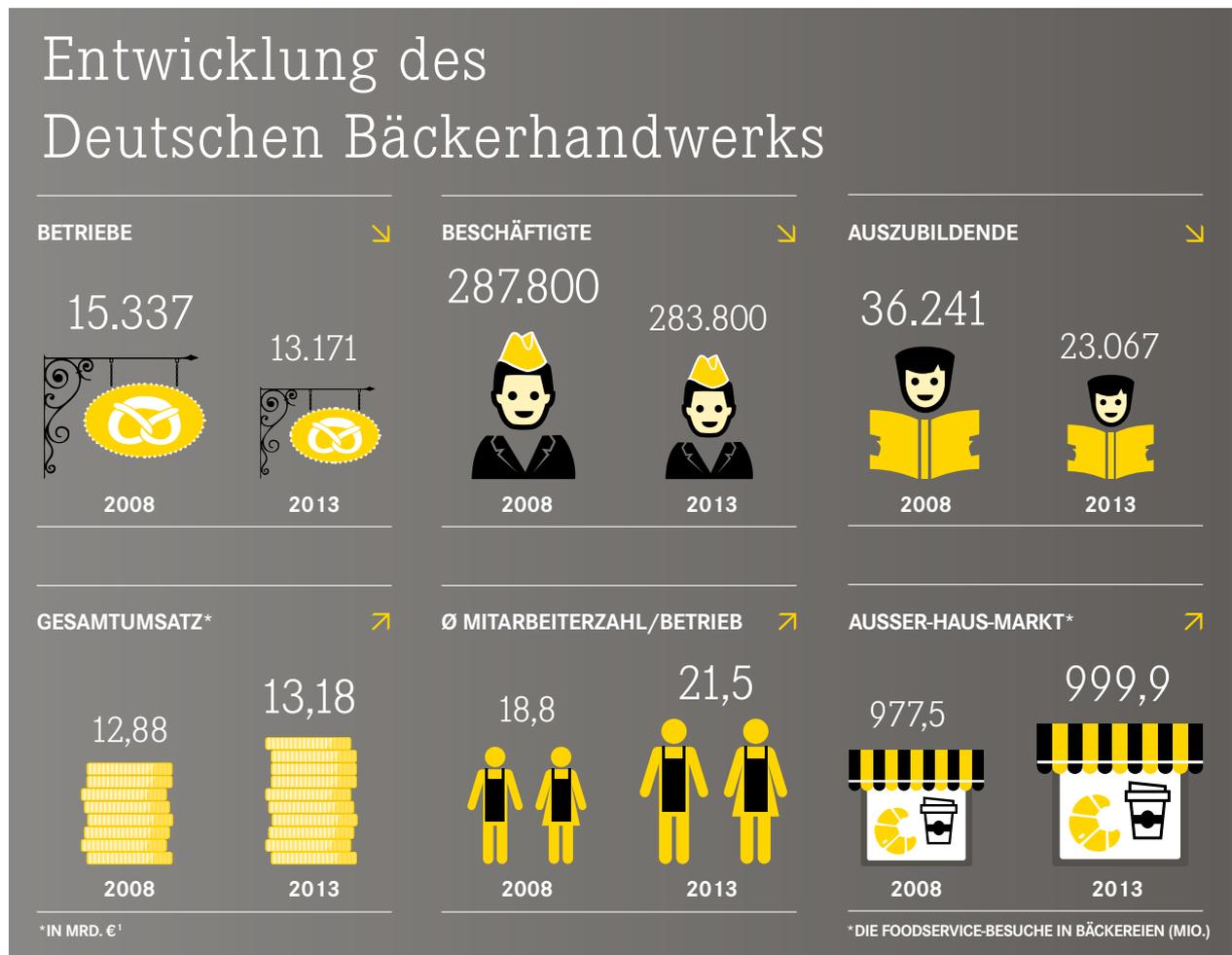
## BESCHÄFTIGTE

Die Anzahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk fiel 2013 im Jahresdurchschnitt auf 283.800. Damit

gab es deutschlandweit rund 6.200 Beschäftigte weniger, als noch im Jahr 2012. Betrachtet man die Beschäftigtenzahlen der letzten zehn Jahre, ist zu erkennen, dass sich der Jahresdurchschnitt nur marginal verändert hat. Langfristig gesehen sind die Beschäftigtenzahlen mit Ausnahme von kleinen natürlichen Schwankungen stabil geblieben.

## BETRIEBSZAHLEN

Die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe ist weiter rückläufig. Sie sank um 3,6% von 13.666 im Jahre 2012 auf 13.171 im Jahre 2013. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit Langem unterliegt, hielt damit 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.



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2013, <sup>1</sup>ohne Mehrwertsteuer

Die Mitarbeiteranzahl pro Betrieb liegt mittlerweile bei 21,5.

## **BROTVERBRAUCH**

Auch für das Jahr 2013 hat die GfK wieder Marktdaten für den Brotmarkt ermittelt. Danach kauften die privaten Haushalte in Deutschland zwischen Januar und Dezember rund 1.906 Tsd. Tonnen Brot. Dies entspricht einer Abnahme von 1,1% gegenüber dem Vorjahr. Der erneute Rückgang des Brotverkaufs lässt sich zum Teil mit den Preissteigerungen im Jahr 2013 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 98,8%, das heißt von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 988 im Jahre 2013 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 39,85 Mio. Haushalten in Deutschland aus, so dass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je

Käuferhaushalt im Jahre 2013 bei 46,5 kg lag (2012: 48,5 kg). Der Anstieg 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 46,5 (2012: 48,5) Einkäufe statt, bei denen jeweils rund 1,04 kg Brot gekauft wurde.

## **PREISENTWICKLUNG**

Die folgende Grafik dokumentiert die deutschlandweiten Durchschnittspreise für Weizenmischbrot und für Roggenbrot in den Jahren 2008 und 2013. Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2013 bei 2,29€ pro Kilogramm und wurde von der GfK anhand eines Haushaltspanels von 13.000 Haushalten ermittelt. Damit ist das durchschnittliche Preisniveau gegenüber 2012 erneut angestiegen. Die zahlreichen Kostenerhöhungen (Rohstoffe, Energie, Personal etc.), die sich auch 2013 fortgesetzt haben, konnten nur schwer





von den Betrieben aufgefangen werden. In den meisten Fällen schmälerte der Anstieg der Kosten den Gewinn eines Betriebes, da eine Kostenweitergabe an den Verbraucher auf dem angespannten Backwarenmarkt nur bedingt möglich war. 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. Auch der Preisanstieg für Brot entwickelte sich 2013 über den gesamten Markt gesehen unterschiedlich. Dies wird besonders beim Vergleich der verschiedenen Vertriebskanäle deutlich.

Während traditionelle Bäckereien im Vergleich zum Vorjahr Steigerungen von durchschnittlich 1,9% verzeichneten, zog der Preis pro Kilogramm bei ALDI-Nord um ca. 10,9%, bei ALDI-Süd um 1,5% und bei Lidl um durchschnittlich 5,4% an.

## 2.2 Berufsausbildung und Lehrlingszahlen

### **DIE ARBEIT DES BERUFSBILDUNGS- AUSSCHUSSES**

Der Berufsbildungsausschuss aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände trifft sich zweimal im Jahr. Er ist gemeinsam mit den Fachschulen des ADB-Verbundes Ansprechpartner des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. bei Fragen zur Berufsbildung. Der Ausschuss diskutiert und erarbeitet Empfehlungen und berät das Präsidium zu aktuellen Themen – z. B. zur Meisterprüfung, zu Fragen der Aus-, Fort- und Weiterbildung und zu nationalen und internationalen Leistungswettbewerben.

Im Zeitraum 2013/2014 lag der Arbeitsschwerpunkt des Ausschusses auf Fragen der Fortbildung und des Leistungswettbewerbes auf Bundesebene.

Da die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend (DMBJ) in der Bundesakademie ausgetragen wird und einige der Ausschussmitglieder zugleich Mitglieder der Jury sind, fand die Herbstsitzung vor Beginn der DMBJ in Weinheim statt. Die Frühjahrssitzung wurde im März 2014 in München abgehalten.

### **LEHRLINGSZAHLEN IM DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERK 2013**

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) meldet für das Bäckerhandwerk im Jahr 2013 3.468 Auszubildende weniger als im Vorjahr (-13,1%). Damit zeigten sich



der demografische Wandel und der damit verbundene Rückgang der Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk im letzten Jahr erneut in aller Deutlichkeit. Aber auch der von Regierungsseite geförderte, allgemeine Trend zum Abitur, der außer Acht lässt, dass auch andere Schulabschlüsse gute Karrieren in zahlreichen Branchen ermöglichen, schmälert die Anzahl der potenziellen Nachwuchskräfte für das Bäckerhandwerk und macht die Rekrutierung von qualifizierten Nachwuchskräften schwieriger. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 23.067 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

## **BÄCKER/-INNEN**

Im Ausbildungsberuf Bäcker/-in nahm die Zahl der Lehrlinge über alle Lehrjahre um 1.241 (-13,8%) im Vergleich zum Vorjahr ab und sank auf 7.721. Die Anzahl der weiblichen Auszubildenden ließ dabei etwas weniger nach, als die der männlichen: Im Jahr 2013 absolvierten noch 1.754 (-10,1%) weibliche und 5.967 (-14,9%) männliche Auszubildende eine Lehre zum Bäcker oder zur Bäckerin. In den alten Bundesländern sanken die Lehrlingszahlen um 13,4%, während sie in den neuen Bundesländern sogar um 16,9% zurückgingen.

## FACHVERKÄUFER/-INNEN

Zum vierten Mal in Folge sank auch die Anzahl der Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Bäckereifachverkäufer/-in um insgesamt 2.224 auf 15.192 (-12,8%). Die Zahl der männlichen Lehrlinge nahm um 41 (-3,8%) ab, die der weiblichen um 2.183 (-13,4%).

## AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/-in betrug zum 31. Dezember 2013 insgesamt 4.273 (Vorjahr: 4.783). Davon befinden sich 3.728 in den alten und 545 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch errechnet sich eine Quote von 32,4% (Vorjahr: 35,0%) ausbildender Betriebe. In Westdeutschland betrug sie 35,8% und in Ostdeutschland 19,8%.

Zum/zur Bäckereifachverkäufer/in bildeten 2013 insgesamt 4.735 Betriebe aus (Vorjahr: 5.204), was einer Abnahme von 469 Betrieben bzw. -9,0% (Vorjahr: -5,1%) entspricht. Davon befinden sich 4.359 Betriebe in den alten und 376 in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag bei insgesamt 36,0% (Vorjahr: 38,1%), im Westen bei 41,8% (Vorjahr: 43,8%) und im Osten bei 13,7% (Vorjahr: 16,3%).

## 2.3 Initiativen

### 2.3.1 Die Deutsche Brotkultur (Brotregister)

Am 10. April 2013 trat Deutschland dem UNESCO-Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes bei, das damit drei Monate nach Hinterlegung, am 9. Juli 2013, in Kraft trat. Um die Aufnahme der Deutschen Brotkultur in die Repräsentative Liste der immateriellen Kulturgüter der UNESCO schnell Realität werden zu lassen, führte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



Quelle: [www.brotregister.de](http://www.brotregister.de), 2014

bereits im Vorfeld konkrete und umfangreiche Arbeiten und Recherchen durch.

Ende November 2013 reichte der Zentralverband seine Antragsunterlagen „Die Deutsche Brotkultur“ fristgerecht zur Aufnahme in das nationale Verzeichnis der immateriellen Kulturgüter ein. Bei einem Kulturgut von bundesweiter Bedeutung, wie der Brotkultur, musste der Antrag im Bundesland des Sitzes der antragenden Organisation eingehen: in diesem Fall bei der Senatskanzlei für Kulturelle Angelegenheiten in Berlin.

Die Bewerbung umfasste neben dem formellen Antragsformular zwei Empfehlungsschreiben von Dr. Andreas Fadani (Brotmuseum Ulm) und Prof. Dr. Frank Goettmann (Uni Paderborn, Historisches Institut) sowie zahlreiche Bilddokumente. Darüber hinaus wurde ein Bewerbungsfilm produziert und eingereicht, der auf eindrucksvolle Weise die Inhalte des Antrags in Bild und Ton unterstreicht. Die Bewerbung wurde damit auf den Weg gebracht und befindet sich zum Ende des Berichtszeitraumes im offiziellen nationalen Auswahlverfahren. Auch die Landesinnungsverbände erhielten die Antragsunterlagen nebst Dokumentationsfilm, um sie an die zuständigen Länderministerien weiterzuleiten. Das versetzt diese in die Lage – insbesondere im Rahmen der Kultusministerkonferenz – den Antrag der „Deutschen Brotkultur“ zu unterstützen.

Aus Informationen der Deutschen UNESCO-Kommission an den Zentralverband geht hervor, dass voraussichtlich im Herbst 2014 mit der Veröffentlichung des nationalen Registers zu rechnen ist. Ist dieser Schritt erst geschafft, rückt ein Platz auf der internationalen Liste der UNESCO in greifbare Nähe. Aus dem bundesweiten Verzeichnis werden in mehreren Runden jeweils zwei kulturelle Ausdrucksformen für eine der drei internationalen Listen des immateriellen Kulturerbes nominiert. Dafür ist ein Zeitraum von weiteren zwei Jahren vorgesehen, so dass frühestens Ende 2016 mit einer Aufnahme zu rechnen ist.

Seit 2011 können Innungsbäcker ihre selbstkreierten Brotspezialitäten in das weltweit erste Brotregister eintragen und den Zentralverband bei der Dokumentation dieser Vielfalt unterstützen. Um die Verschiedenheit der Spezialitäten festzustellen, reichen Angaben über Zutaten, Gewicht, Brotform und Backverfahren aus.

Jeder Innungsbäcker, der seine Brotspezialität eingibt, bekommt die Einmaligkeit in Form einer Urkunde bestätigt. Das Eingabeformular des Brotregisters

wurde gemeinsam mit dem wissenschaftlichen Beirat des Institutes für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) entwickelt.

Detaillierte Informationen finden Sie auf der Internetseite [www.brotregister.de](http://www.brotregister.de)



### **2.3.2 Die Bäckerwalz**

Gesellenwanderschaft ist eine alte Tradition, die es seit dem Mittelalter gibt. Junge Handwerker verlassen nach ihrer Gesellenprüfung ihre Heimat und gehen für mehrere Jahre auf Wanderschaft. Drei Jahre und einen Tag dauert die Wanderschaft üblicherweise. In dieser Zeit dürfen die Gesellen nicht zu Hause arbeiten. Und auch sonst gibt es zahlreiche Voraussetzungen: keine Vorstrafe, unverheiratet, kinderlos, schuldenfrei und jünger als 30 Jahre – so lauten die traditionellen Regeln. Gesellinnen und Gesellen der Lebensmittelhandwerke, wie die Bäcker, sind übrigens an ihrer Kluft im karierten Pepitamuster zu erkennen.

Ursprünglich musste jeder Geselle, der Meister werden wollte, auf die Walz gehen. Heute kann man sich im Prinzip gleich nach der Lehre zur Meisterprüfung anmelden. Allerdings haben Gesellen, die auf der Walz waren, besonders gute Voraussetzungen für die Prüfung: In der Zeit der Wanderschaft erwerben sie Wissen, das über Ausbildung und Berufsschule weit hinausgeht. Sie arbeiten in verschiedenen Betrieben und lernen neue Handwerks-techniken und andere Traditionen kennen. Die Gesellenwanderschaft erweitert den Horizont und den Erfahrungsschatz.

Während der Walz 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



Auf der Walz: Marc Mundri und Felix Remmele

Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal nur ein Schlafplatz in einem Lagerraum ist. Gut 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit auf der Straße unterwegs. Alle Gewerke sind vertreten: Steinmetze, Installateure, Gold- und Silberschmiede, Schneider, Fleischer, Konditoren und Bäcker.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gab 2010 den Startschuss zur neuen „Initiative Bäckerwalz“. Ziel ist es, die Walz wiederzubeleben und junge Leute für das Bäckerhandwerk zu begeistern.

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.

Ende 2010 starteten zwei Bäcker, im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Zuletzt waren 15 Bäckerinnen und Bäcker auf der Walz, darunter auch die beiden Bäcker-Europameister Felix Remmele und Marc Mundri.

Die Reise der beiden 24-Jährigen führte sie unter anderem nach Neuseeland, Indien und in die USA. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten besuchten sie die Johnson & Wales Universität, die renommierteste Bildungsstätte für Bäcker, Konditoren

und Köche in Amerika. International renommierte Fachlehrer unterrichten hier mehr als 3.000 Studenten. Anschließend stellten sie ihre Backkünste bei einem deutschen Konditormeister unter Beweis, der eine Garagenbäckerei in Florida betreibt.

Marc Mundri hat mittlerweile seine Walz nach 3,5 Jahren traditionell beendet. Zu seinen schönsten Erlebnissen, so berichtet er, gehört auch das Viktualientreffen in Worms, bei dem 35 Wandergesellen eine Woche lang in einem Berufsbildungswerk mit jungen schwer vermittelbaren Jugendlichen die Backstube teilten. Sein Lob gilt auch der Werbung des Zentralverbandes für die Bäckerwalz, durch die diese schöne Tradition wieder neu zum Leben erweckt wurde.

Detaillierte Informationen finden sie auf der Internetseite [www.baeckerwalz.de](http://www.baeckerwalz.de)



## 2.4 Bäcker- Nationalmannschaft

Seit 2008 repräsentiert die Bäcker-Nationalmannschaft das Deutsche Bäckerhandwerk auf nationalen und internationalen Wettkämpfen und Veranstaltungen.

Im Berichtsjahr nahmen Nationalmannschaftsmitglied Felix Remmele und Maximilian Raisch, der Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend 2012, am Cup „Mondial du Pain“ in Frankreich teil. Trotz sehr starker Konkurrenz errang das Team einen achtungsvollen 4. Platz. Wie schon im Vorjahr gab es Anfang 2014 eine Präsentation mit Backvorführung auf der Grünen Woche in Berlin. Thérèse Lehnart und Gerhard Gröber demonstrierten den zahlreichen Besuchern am Stand der ADB Berlin-

Brandenburg künstlerische Gebäcke und Schaustücke. Zur Begeisterung des Publikums zeigten René Krause und Alexander Schellenberger ihre Kunst anlässlich eines großen Events im Freilichtmuseum Hamburg. Darüber hinaus trafen sich die Mitglieder der Bäckernationalmannschaft zu einem gemeinsamen Training in Weinheim und traten auf dem Tag des Deutschen Brotes in Berlin auf. Außerdem bereiteten sie die Sieger der deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend auf die Bäckerjugend-Europameisterschaft vor.

### **Die Bäckernationalmannschaft setzt sich aktuell wie folgt zusammen:**

- Teamchef Wolfgang Schäfer, Rodgau
- Teamkapitän Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßbau
- Teammanager Bernd Kütscher, Weinheim
- Teammanager Heino Scharfscheer, Weinheim
- Eva-Maria Kientz, Heubach-Lautern
- Thérèse Lehnart, Dresden
- Alexander Schellenberger, Aue
- Gerhard Gröber, Aalen
- Georg Schneider, Neusäß
- Jochen Baier, Herrenberg
- René Krause, Dresden
- Jörg Schmid, Gomaringen
- Johannes Hirth, Bad Friedrichshall
- Mark Mundri, Everswinkel
- Felix Remmele, Ludwigsburg



Die Bäckernationalmannschaft beim Training in Weinheim.  
Es fehlen Alexander Schellenberger, Heino Scharfscheer und Johannes Hirth.

Für 2015 steht eine Neubesetzung der Bäckernationalmannschaft an. Neu aufgenommen werden die beiden Bäckermeister/-innen, die als Sieger aus der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister auf der **iba 2015** in München hervorgehen. Teams, die hier teilnehmen wollen, müssen sich im Vorfeld für das Finale in München qualifizieren. Die Ausschreibungen dazu werden Anfang 2015 in der Fachpresse bekannt gegeben. Die aktuellen Mitglieder der Bäckernationalmannschaft fungieren als Jury der Deutschen Meisterschaft und treten parallel dazu auch beim **iba 2015-UIBC-Cup „bakers“** gegen die Teams anderer Nationen an.

## **2.5 iba 2012/2015**

### **2.5.1 Die Weltleitmesse des Backens**

Mit rund 70.000 Fachbesuchern aus dem In- und Ausland und einem deutlichen Zuwachs an Fläche und Ausstellern stellte die zurückliegende iba 2012 neue Rekorde auf. Vom 12. bis zum 17. September 2015 verwandelt sich München erneut in die weltweite Hauptstadt der Backbranche. Im Anschluss an die Auftaktveranstaltung iba-summit ist die Zukunft des Backens auf der iba 2015 live zu erleben. Aussteller aus allen Kontinenten zeigen einem internationalen Fachpublikum aktuelle Entwicklungen bei Produkten und Dienstleistungen für Bäcker und Konditoren – zum Beispiel im Snackbereich. Sie präsentieren Trends und Entwicklungen, die für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich sind. Das Angebotsspektrum in den Messehallen reicht von Backöfen und -zubehör, Bäckerei- und Konditorienmaschinen, Kälte-, Gär- und Klimatechnik, über Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen bis zu Neuheiten bei Backmitteln, Zutaten, EDV, Hard- und Software.

Die iba bietet einen weltweit einmaligen, lückenlosen Überblick über das internationale Angebot im gesamten Investitionsgüterbereich für das backende Gewerbe. Hier werden Investitionsentscheidun-

gen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen. Deshalb ist die iba 2015 auch ein Muss für jeden Aussteller, der auf diesem Markt erfolgreich und auf dem neuesten Stand sein will.

Neben dem Investitionsgüterbereich sprechen die Aussteller Marketingfragen an und vermitteln Informationen, die für jeden Betrieb, unabhängig von der Größe, von Nutzen sind – zum Beispiel wenn es um kostengünstige Produktionsprozesse geht, die es ermöglichen, eine gleichbleibende hohe Qualität des Endproduktes zu gewährleisten. So wird die iba 2015 zum weltweiten Forum vom Bäcker für den Bäcker.

Die Vorbereitungen auf die Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren laufen bereits auf Hochtouren. Die Nachfrage nach den Plätzen in den zwölf Messehallen ist hoch, während sich die großen, namhaften Aussteller bereits einen Platz gesichert haben. Auch die Werbung für die iba 2015 ist längst in vollem Gange: Insbesondere im osteuropäischen, vorder- und südasiatischen sowie im mittel- und südamerikanischen Raum wird gezielt um Besucher geworben. So veranstaltete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gemeinsam mit der Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) erste Pressekonferenzen und Präsentationen im Ausland. Zahlreiche Fach- und Wirtschaftsjournalisten, interessierte Aussteller und Repräsentanten der ansässigen Bäckerorganisation sorgten für ein hervorragendes Echo. Durch die Bedeutung der iba als „Weltmarkt des Backens“ steigen die Teilnehmerzahlen der internationalen Aussteller von Jahr zu Jahr.

Die Öffentlichkeitsarbeit der iba wird durch den Internetauftritt unterstützt. Informationsangebot und Handhabung dieser Webseite wurden aktualisiert, die Benutzerfreundlichkeit optimiert. 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, Hoteladres-

sen und Anreisebeschreibungen stehen mit einem Klick zur Verfügung. Zur reibungslosen Vorbereitung der iba-Teilnahme gibt es unter anderem direkten Zugriff auf folgende Anwendungsbereiche:

- Sofortbuchung von Besprechungs- und Konferenzräumen
- geschlossene Benutzergruppen für Aussteller
- Presseservice per Mausclick
- Hotel- und Anreiseservice rund um die Uhr

## FAZIT UND AUSBLICK

Schon jetzt zeichnet sich ab, dass die Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) und der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. erneut eine Weltmesse organisieren, die ihresgleichen sucht. Die international unangefochten größte Investitionsgütermesse für die Backbranche bietet das Komplettprogramm für das Fachpublikum und dokumentiert den technischen Fortschritt der Backausrüstungen auf der Höhe der Zeit. Die iba 2015 wird ihrer Rolle als Konjunkturbarometer, Absatzmedium und Marketinginstrument der Aussteller und als Informationsbörse, Weiterbildungszentrum und Orderbasis für Bäcker- und Konditoreibetriebe jeder Größe alle Ehre machen. Die Besucher erwartet einmal mehr eine iba mit innovativen und individuellen Lösungen sowie mit maßgeschneiderten Konzepten und Anlagen.

[www.iba.de](http://www.iba.de)



### 2.5.2 iba-summit

Nach einer sehr erfolgreichen Auftaktveranstaltung 2012 findet der internationale Kongress iba-summit für Bäcker und Konditoren 2015 zum zweiten Mal

statt. Am Tag vor Messebeginn treffen sich Fachleute aus aller Welt zum Dialog, beziehen zu aktuellen Themen der Branche Stellung und beleuchten und diskutieren interessante Schwerpunkte. Die Gestaltung der Rednerliste ist bereits in vollem Gange und verspricht spannende Vorträge.

Der iba-summit ist als starker Baustein im Rahmenprogramm und als Treffpunkt der Branche gedacht und bietet eine außergewöhnliche Gelegenheit des Informationsaustausches unter Kollegen. Die Konferenzsprachen sind Englisch und Deutsch. Alle Vorträge werden simultan übersetzt. Im Anschluss an den iba-summit sind alle Kongressteilnehmer zum Eröffnungsabend eingeladen.

### 2.5.3 Informations- und Beratungsstand

Wie in der Vergangenheit hält der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. auch auf der iba 2015 ein riesiges Informationsangebot für die Besucher bereit. Es findet sich wie gewohnt in Halle B3. Auch die Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks präsentieren sich auf dieser Fläche mit neuesten Weiterbildungsangeboten.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Zentralverbandes wie auch der Landesinnungsverbände und der Schulen des ADB-Verbandes begrüßen die Besucher am Informations- und Beratungsstand zu informativen Gesprächen.

Außerdem erwarten sie im iba-Forum interessante Beiträge rund um das Bäcker- und Konditorenhandwerk mit vielfältigen Produktvorstellungen durch Fachlehrer, die Mitglieder der Bäckernationalmannschaft und andere Experten der Branche.

Abgerundet wird das Angebot durch die Präsentationen der Wettbewerbe und die Verlosung eines Autos unter den Innungsmitgliedern. Auch für das Fachpublikum auf der iba gibt es hier täglich attraktive Preise zu gewinnen.

## 2.5.4 iba-Wettbewerbe

Die spannenden Darbietungen der nationalen und internationalen iba-Wettbewerbe zählten 2006, 2009 und 2012 zu den großen Highlights für die Besucher und versprechen auch auf der iba 2015 für erhöhte Aufmerksamkeit zu sorgen. In vier nebeneinander angeordneten, modernen Backstuben am Stand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. stellen jeweils zwei Bäcker oder Konditoren ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis.

An den sechs Messetagen finden drei verschiedene Wettbewerbe statt:

Zuerst wird der dreitägige **iba 2015-UIBC-Cup „bakers“** ausgetragen. Voraussichtlich treten hier die USA, Russland, Frankreich, die Niederlande, Japan, Polen, Ungarn, China, Dänemark, Australien, Peru und Deutschland gegeneinander an.

Am folgenden Tag werden Deutschlands beste Bäcker gesucht. Bei der **iba 2015-UIBC-Cup „Deutsche Meisterschaft“** beweisen vier Teams, die sich im Vorfeld qualifizieren müssen, ihre fachlichen Fähigkeiten.

Enden werden die Wettbewerbe am 16. und 17. September mit dem **iba 2015-UIBC-Cup „confectioners“**. Internationale Teams von Konditoren zeigen dem Fachpublikum ihr Können.

## 2.6 Betriebsberatung und -unterstützung

### 2.6.1 Betriebswirtschaft

#### **ALLGEMEINE AUFGABEN**

Die Informationsstelle Betriebswirtschaft beantwortet jedes Jahr zahlreiche fachspezifische Anfragen

von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben zu finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen oder organisatorischen Themen. Sie gibt Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftlichen Institutionen, aber auch Privatpersonen Auskunft über Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk. 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 Innungsveranstaltungen. Seminar- und Diplomarbeiten, die von angehenden Wissenschaftlern zur Förderung des Wissenstransfers eingereicht werden, prüft die Informationsstelle auf ihre Verwertbarkeit und setzt sie, wann immer möglich, sinnvoll ein.

#### **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, Kalkulation und Bäckersoftware.

#### **ONLINE-BERATUNGSDIENST**

Seit Anfang 1999 bietet der Zentralverband den Betrieben den Service, fachliche Fragen jeder Art per E-Mail an eine zentrale Stelle zu richten. Dieses Angebot wurde auch im Betriebszeitraum gern und häufig in Anspruch genommen. Neben den Betrieben nutzen Verbraucher, Studenten, Wissen-

schaftler, Banken und die Presse die Gelegenheit, sich über das Deutsche Bäckerhandwerk zu informieren.

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 deren Geschäftsführung weitergeleitet.

### BETRIEBSBÖRSE

Die Betriebsbörse ist ein Projekt des Zentralverbandes in Zusammenarbeit mit den Landesinnungsverbänden und deren Betriebsberatern. Sie leistet wertvolle Unterstützung, die wachsende Zahl an Übergaben und Nachfolgeregelungen, die für die nächsten Jahre zu erwarten ist, mit professioneller Hilfe der Betriebsberater zu meistern. Dazu bietet die Betriebsbörse vorrangig Innungsbetrieben die Möglichkeit, kostenlos Verkaufsangebote oder Kaufgesuche zu veröffentlichen.

Detaillierte Informationen zur Betriebsbörse finden Sie auf der Internetseite [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)



### MARKTBEOBACHTUNG UND KENNZAHLEN

Die Marktforschungsgemeinschaft Brot erhält von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) aktuelle Zahlen zum Brot- und Backwarenmarkt. Diese werden für den Zentralverband, einen Teilnehmer der Marktforschungsgemeinschaft Brot, aufbereitet und als fertige Präsentation zur Verfügung gestellt. Die jeweils zum Quartal gelieferten Datensätze vermitteln einen umfassenden Überblick über den Markt. Darüber hinaus erstellt die GfK monatliche Reportings über den Brot- und Backwarenmarkt, die vom Zentralverband für die Landesinnungsverbände aufgearbeitet werden, sowie seit 2011 detaillierte Daten über den Außer-Haus-Markt. Aus den umfangreichen Rohdaten der GfK entstehen je nach Bedarf auch individuelle Statistiken – zum Beispiel über Marktanteile, Warenkörbe oder das Einkaufsverhalten.

Gängige Statistiken der Branche, wie die Betriebsstatistik, Ausbildungsstatistik, Gesellenprüfungsstatistik, Meisterprüfungsstatistik, Umsatzsteuerstatistik und die Statistik über Umsatz und Beschäftigte im Bäckerhandwerk, erstellt die Informationsstelle des Zentralverbandes vor allem aus Daten des Statistischen Bundesamtes oder des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT). Diese Aufarbeitung von Daten legt das Fundament für die Auskunftsfähigkeit des Informationsdienstes.



In den gegebenen Zeiten eines harten Wettbewerbs | kommuniziert der Zentralverband 11 goldene Regeln, die den Betrieben bei den täglichen Herausforderungen helfen sollen:

## 11 GOLDENE REGELN FÜR NACHHALTIGEN ERFOLG IM BÄCKERHANDWERK:

- **1. LEIDENSCHAFT:** Marktveränderungen bergen Risiken, doch immer auch Chancen. Haben Sie die Leidenschaft, diese zu suchen und für sich zu nutzen? Hat auch Ihr Team sichtlich Freude an der Arbeit? Der Kunde spürt und honoriert das.
- **2. VERTRAUEN:** Kunden sehnen sich nach gesunden Lebensmitteln von Bäckern, die „noch richtig backen“. Bedienen Sie diese Sehnsucht. Leben Sie echte Handwerkskunst. Machen Sie diese auch für den Kunden erlebbar.
- **3. QUALITÄT:** Vergleichen Sie sich [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) und arbeiten Sie hart daran, die beste Qualität zu bieten. Mit allerbesten Zutaten und maximaler Frische zum Zeitpunkt des Verkaufs. Die beste Ware macht das beste Geschäft.
- **4. KONZENTRIEREN:** Sie können es nicht allen recht machen. Prüfen Sie, welche Produkte für Ihren Erfolg verantwortlich sind und konzentrieren Sie sich auf diese. Verzetteln Sie sich nicht. Weniger Auswahl bringt meist mehr Gewinn.
- **5. EMOTIONEN:** Menschen kaufen keine Produkte, sondern ein gutes Gefühl. Erzählen Sie ihnen die Geschichte zu Ihren Spezialitäten. Bieten Sie ein tolles Einkaufserlebnis – von der Ladengestaltung bis zum Lächeln der Verkäuferin.
- **6. RECHNEN:** Wer nicht genau weiß, wo er wie viel Geld verdient, macht seinen Erfolg zum Zufallsprodukt. Errechnen, prüfen, kontrollieren Sie, wo Geld verdient wird. Stärken Sie in der Präsentation jene Produkte, die Gewinn bringen.
- **7. EINZIGARTIGKEIT:** Suchen Sie Ihren Weg aus dem Standard. Nur wer anders als alle anderen ist, entkommt dem Preiskampf. Was ist bei Ihnen anders? Bieten Sie z. B. schon Produkte nur aus Zutaten Ihrer Region? Heimat verkauft sich gut.
- **8. STANDORTE:** Wer verkaufen will, braucht Kunden. Die machen keine Umwege mehr. Schon ein Verkaufsstand an guter Stelle bringt oft mehr Umsatz als ein Laden am alten Standort. Suchen und pflegen Sie neue Vertriebswege.
- **9. AKTIONEN:** Nichts ist für den Kunden langweiliger, als wenn sich nichts tut. Er will kein großes Sortiment, jedoch Abwechslung. Pfiffige Aktionen beleben das Geschäft. Bringen Sie sich „in aller Munde“, jedoch ohne Preisabschläge.
- **10. TRAINING:** Erfolg braucht Menschen, die das, was sie tun, auch bestens können. Dies ist Ihre wichtigste Aufgabe als Chef/-in. Trainieren Sie. Seminare machen Spaß, sind Ansporn für Ihr Team und bringen den Betrieb weiter.
- **11. AKTIV WERDEN:** Wenn Umsätze zurückgehen, hilft kein Jammern. „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“ (Erich Kästner). Warten Sie nicht auf bessere Zeiten, sondern schaffen sie diese. Fangen Sie jetzt gleich damit an. Viel Erfolg!



## **2.6.2 Betriebstechnik**

### **BETRIEBSBERATUNG**

Die betriebstechnische Informationsstelle für Unternehmensführung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt die Berater der Landesinnungsverbände bei der Betreuung der Mitgliedsbetriebe und bearbeitet Anfragen der Innungen. Da das umfangreiche Dienstleistungsangebot oft und gern genutzt wird, ist die Auslastung 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 der politischen Interessenvertretung gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließen.

Direkt von den Mitgliedsbetrieben an die Informationsstelle Betriebstechnik gerichtete Fragen beantworten die Mitarbeiter je nach Problemfall schriftlich oder telefonisch. Die Beratung umfasste die Bereiche allgemeine Betriebsführung, Umwelt- und Qualitätsmanagement, Hygiene, Energie sowie Fragen zum Maschineneinsatz im Bäckerhandwerk.

### **UMWELTSCHUTZ**

Im Jahr 2013 konzentrierten sich die Anfragen der Mitgliedsbetriebe auf steigende Kosten für Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser sowie Energie und Verpackungsmaterial.

### **ENERGIE**

Die stark steigenden Energiekosten der Mitgliedsbetriebe führen dazu, dass sich die Informationsstelle Technik zunehmend mit diesem Thema auseinandersetzen muss. Seit geraumer Zeit arbeitet sie verstärkt an Maßnahmen mit technischen und wirtschaftlichen Energieeinsparungspotenzialen und stellt die gewonnenen Informationen den Landesinnungsverbänden, den Innungen und den Betrieben zur Verfügung.

## QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEME

Das vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2008 erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Es liefert Anregungen zur Verbesserung von Struktur, Organisation und Qualität jedes Unternehmens von der Produktion über die Expedition bis hin zum Verkauf. Darüber hinaus zeigt die Norm interessante 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. Eine weitere Alternative stellt der International Featured Standard Food (IFS), der vom Handelsverband Deutschland (HDE) entwickelt wurde, dar. Wie die bei der Informationsstelle Betriebstechnik eingegangenen Anfragen zeigen, sind die Mitgliedsbetriebe an allen Systemen interessiert.

## NORMUNG

Die Informationsstelle Technik beteiligt sich an der Erarbeitung und Überarbeitung verschiedener DIN-Normen. Die Mitarbeiter überprüfen die Richtlinien im Bereich Bäckereimaschinen und -anlagen und arbeiten in folgenden Normenausschüssen mit:

- **DIN 10514** Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
- **DIN 10500** Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel
- **DIN 10516** Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- **DIN 10535** Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen

## ARBEITSKREISE

In diesen Arbeitskreisen ist die Informationsstelle Technik tätig:

- Normung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung
- Lüftung, BGR 121
- Spiegelgremien Bäckereimaschinen
- Sachgebiet Backbetriebe im DGUV - Fachbereich Nahrungsmittel
- Branchenleitfaden Backbetriebe
- Netzwerk ENEFF, Bremerhaven

### 2.6.3 Rahmenverträge

Innungsmitglieder des Bäckerhandwerks profitieren beim Kauf, Leasing und bei der Finanzierung eines Autos sowie beim Mieten eines Leihwagens von Preisnachlässen von bis zu 39%. 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

## 2.7 Sach- und Rechtsthemen

### 2.7.1 Arbeitsrecht

#### **EINFÜHRUNG EINES TARIFLICHEN MINDESTLOHNS**

Die Bundesregierung hat mit dem Gesetzentwurf zur Einführung eines allgemein gesetzlichen Mindestlohns ein zentrales Vorhaben des Koalitionsvertrages auf den Weg gebracht. Der Gesetzentwurf sieht zum 1. Januar 2015 die Einführung eines flächendeckenden gesetzlichen Mindestlohns von brutto 8,50 € für das gesamte Bundesgebiet vor. Den Tarifpartnern soll durch Tarifvertrag für maximal zwei Jahre, bis zum 31. Dezember 2016, ermöglicht werden, vom gesetzlichen Mindestlohn abzuweichen. Dem Gesetzentwurf nach muss es sich dabei allerdings um einen Tarifvertrag mit bundesweitem Geltungsbereich handeln, der nach dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG) für allgemeinverbindlich erklärt wird. Regionale und selbst nach dem Tarifvertragsgesetz für allgemeinverbindlich erklärte Tarifverträge sollen dagegen – entgegen den Ausführungen im Koalitionsvertrag – nicht ausreichen.

Ab dem 1. Januar 2017 soll der bundesweite gesetzliche Mindestlohn uneingeschränkt gelten. Die Höhe des allgemeinen gesetzlichen Mindestlohns soll in regelmäßigen Abständen – erstmals zum 10. Juni 2017 mit Wirkung zum 1. Januar 2018 – von einer Kommission der Sozialpartner überprüft und gegebenenfalls angepasst werden. Die Tarifkommission soll mit jeweils drei, von den Spitzenorganisationen der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerseite benannten Mitgliedern sowie einem Vorsitzenden besetzt werden.

Der gesetzliche Mindestlohn soll nur für Arbeitnehmer und damit nicht für ehrenamtlich Tätige, nicht für Auszubildende und nicht für Pflichtpraktikan-

ten gelten. Darüber hinaus ist vorgesehen, dass Praktikanten, die zur Berufsorientierung ein bis zu sechswöchiges Praktikum ableisten, ebenfalls nicht erfasst werden. Gleiches gilt für Jugendliche bis 18 Jahren ohne eine abgeschlossene Ausbildung.

Der Gesetzentwurf wurde am 2. April 2014 vom Bundeskabinett beschlossen. Am 5. Juni 2014 beriet der Bundestag in erster Lesung das Gesetz. Die zweite und dritte Lesung soll im Juli stattfinden. Der Bundesrat befasst sich abschließend im September mit dem Gesetzentwurf. Inkrafttreten soll das Gesetz am 1. Januar 2015.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist gegen die Einführung eines gesetzlichen Mindestlohns. Auch die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände, der Zentralverband des Deutschen Handwerks und andere Verbände lehnen den Gesetzentwurf in dieser Form ab.

Das personalintensive Bäckerhandwerk steht in einem besonderen Wettbewerb mit Backshops, Tankstellen und dem Lebensmitteleinzelhandel. Gegenüber diesen Wettbewerbern ist das Bäckerhandwerk in jeder Hinsicht (Produktion, Logistik und Verkauf) besonders personalintensiv. Im Durchschnitt machen bei handwerklichen Bäckereien die Personalkosten einen Anteil an den Gesamtkosten von mindestens 40 % aus. Die Einführung eines flächendeckenden gesetzlichen Mindestlohns in Höhe von 8,50 € „auf einen Schlag“ und ohne Differenzierung zum 1. Januar 2015 würde erhebliche zusätzliche und von vielen Handwerksbetrieben nicht mehr zu tragende Kosten verursachen. In der Folge sind insbesondere in den ländlichen Regionen der östlichen Bundesländer Betriebsschließungen zu erwarten.

Sollte die Politik trotzdem an der Einführung eines gesetzlichen Mindestlohns festhalten, fordert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sicherzustellen, dass dieser keine arbeitsmarktschädliche Wirkung hat. Dies gilt insbesondere für die Ausbildung und Beschäftigung Jugendlicher. Junge Menschen dürfen nicht dazu ver-

leitet werden, Helferjobs für einen Stundenlohn von 8,50 € auszuüben, anstatt eine Berufsausbildung zu absolvieren. Um diese Fehlanreize zu begrenzen, sollten bis zu einer Altersgrenze von 25 Jahren nur die einen Anspruch auf den gesetzlichen Mindestlohn haben, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung bzw. einen ersten akademischen Abschluss verfügen.

Darüber hinaus hält der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. folgende weitere Änderungen des Gesetzentwurfs für erforderlich:

- eine Festschreibung des Tarifvorrangs für tarifliche Entlohnungen auch für regionale Lohn- bzw. nach dem Tarifvertragsgesetz für allgemein verbindlich erklärte Tarifverträge
- eine Verlängerung der Abweichungsmöglichkeit durch Tarifverträge bis mindestens 31. Dezember 2017
- eine Verlängerung der Dauer von Berufsorientierungspraktika von jetzt sechs auf mindestens acht Wochen
- eine Ausnahme von Schülern, Studenten und geringfügig Beschäftigten vom gesetzlichen Mindestlohn
- einen Verzicht auf die vorgesehene, aber wegen der Publizitätswirkung eines allgemein bekannten gesetzlichen Mindestlohns unnötige Generalunternehmerhaftung, betriebs- und tarifvertragliche Öffnungsklauseln für Arbeitszeitkonten
- eine deutliche Reduzierung der Dokumentationspflichten
- eine Streichung der Bereithaltungspflichten gemäß § 17 Abs.2 MiLoG-E
- eine Streichung der Erweiterungsmöglichkeit gemäß § 17 Abs.3 MiLoG-E sowie
- eine Beibehaltung der gesetzlichen Regelungen im TVG zur Abgrenzung von Tarifverträgen mit fachlich überlappenden Geltungsbereichen.

## NEUABSCHLUSS DER VEREINBARUNG ÜBER AUSBILDUNGSVERGÜTUNGEN

Am 28. Mai 2013 einigten sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) über einen Neuabschluss des Tarifvertrages über Ausbildungsvergütungen für Auszubildende (Lehrlinge) des Bäckerhandwerks in der Bundesrepublik Deutschland. Die Ausbildungsvergütung beträgt danach ab 1. September 2013 monatlich brutto:

- **Im 1. Ausbildungsjahr** 430 €
- **Im 2. Ausbildungsjahr** 550 €
- **Im 3. Ausbildungsjahr** 670 €

Am 16. September 2013 verhandelte der Tarifausschuss im Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) öffentlich über den Antrag beider Tarifvertragsparteien auf Allgemeinverbindlicherklärung des Tarifvertrages (AVE) und stimmte der AVE einstimmig zu. Die AVE wurde am 15. Oktober 2013 im Bundesanzeiger veröffentlicht. Mit dieser Veröffentlichung erlangte die AVE rückwirkend zum 1. September 2013 Rechtskraft.

### **2.7.2 Lebensmittelrecht**

#### **VERBRAUCHERSCHUTZPOLITIK**

##### **Information der Öffentlichkeit nach dem neuen § 40 LFGB**

Durch das Ende 2011 beschlossene Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation wurde auch die Regelung des § 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) reformiert. Erneut wurden die Forderungen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wie auch der gesamten Lebensmittelwirtschaft nicht berücksichtigt. Am 1. September 2012 trat die Neufassung des § 40 LFGB in Kraft. Dieser Paragraph bildete durch seinen neuen Absatz 1a die Grundlage

dafür, zahlreiche neue Internetportale auf der Ebene der Bundesländer zu errichten und stand damit im Mittelpunkt der Berichterstattung. Bei Grenzwertüberschreitungen, bei Verdachtsfällen von lebensmittelrechtlichen Verstößen und wenn Bußgelder von mindestens 350 € zu erwarten sind, statuiert die Norm eine Pflicht für die Behörden, die entsprechenden Kontrollergebnisse zwingend zu veröffentlichen. Damit gilt die Veröffentlichungspflicht sogar bei Verstößen gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz.

Der Zentralverband trat im Zusammenschluss mit anderen betroffenen Branchen mit aller Kraft für eine Außervollzugsetzung der neuen Norm ein. Erste Abstimmungsgespräche wurden bereits im Juni 2012 in Gang gesetzt. Die Kritik der Lebensmittelwirtschaft wurde zumeist mit Verweis auf den wichtigen Verbraucherschutz zurückgewiesen.

Erst die zahlreichen verwaltungsgerichtlichen Beschlüsse in Eilverfahren, in denen sich betroffene Unternehmer gegen eine Veröffentlichung durch die Behörden wehrten, sorgten für eine veränderte Wahrnehmung der neuen Vorschrift. Neben dem Verwaltungsgericht (VG) Karlsruhe äußerten zahlreiche weitere Gerichte (z. B. Berlin, Regensburg, Trier, München, Würzburg) ihre Zweifel an der Vereinbarkeit des § 40 Abs. 1a LFGB mit dem Verfassungsrecht.

Nachdem auch einige Verwaltungsgerichtshöfe der Länder – vom VGH Baden-Württemberg über Rheinland-Pfalz bis nach Bayern – die Auffassung der erstinstanzlichen Richter bestätigten, begannen die Ministerien, den Vollzug des § 40 Abs. 1a LFGB faktisch auszusetzen. Diese Praxis hat sich mittlerweile bundesweit bis zur Klärung der offenen Rechtsfragen in den Hauptsacheverfahren durchgesetzt. Die bisherigen Einträge in den Internetportalen wurden ebenfalls entfernt.

Deutliche Worte findet vor allem das baden-württembergische Ministerium, wenn es schreibt: „Das große Engagement der Länder, aus einem handwerk-

lich schlecht gemachten Bundesgesetz einen guten Vollzug zu machen, wurde auch von mehreren Verwaltungsgerichten im Land leider nicht akzeptiert.“

Die europarechtlichen Zweifel an der Norm bestehen auch nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) in der Rechtssache C-636/11 – Berger Wild fort. Danach steht das Unionsrecht einer nationalen Regelung nicht entgegen, bei der es darum geht, die Öffentlichkeit unter Namensnennung des Herstellers über Lebensmittel zu informieren, die lediglich für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Allerdings musste sich der EuGH dabei nicht mit der Norm des § 40 Abs. 1a LFGB befassen, die es zum Zeitpunkt der Vorlagefrage noch nicht gab.

Der EuGH stellte jedoch ausdrücklich fest, dass die europäische Regelung der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 nicht abschließend ist. Diese sogenannte Basis-Verordnung auferlegt den Behörden eine Informationspflicht im Falle einer Gesundheitsgefahr. Infolgedessen können die nationalen Behörden die Verbraucher auch dann informieren, wenn Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sind. Es reicht aus, dass sie den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht mehr genügen, weil sie für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Trotzdem bleiben die verfassungsrechtlichen Zweifel an der nationalen Norm. Deshalb haben sowohl der Bundesrat als auch die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) die Bundesregierung aufgefordert, die Unklarheiten der Regelung zu beseitigen und die Transparenzsysteme auf rechtlich einwandfreie Füße zu stellen (Beschluss vom 22. März 2013). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hält zwar Anpassungen an § 40 Abs. 1a LFGB für sinnvoll, verneint jedoch unter Hinweis auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) die Notwendigkeit einer Überarbeitung im Rahmen eines Gesamtkonzepts.

### Hygienekontrollbarometer

Im September 2012 verkündete das BMEL überraschende Pläne zu einer klarstellenden Ermächtigungsgrundlage. Sie sollte den Bundesländern als Grundlage dienen, ein Hygienekontrollbarometer einzuführen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., die Landesinnungsverbände und weitere Akteure der Lebensmittelwirtschaft erreichten mit vehementem Einsatz, dass diese Pläne nicht weiter verfolgt wurden. Auch im aktuellen Koalitionsvertrag wurde das Kontrollbarometer nicht verankert.

Zwar forderte der Bundesrat in seinem Beschluss vom 22. März 2013 neben der Überarbeitung des § 40 Abs. 1a LFGB auch die Erarbeitung eines in sich schlüssigen Transparenzsystems durch Bund und Länder. Wörtlich hält er es für erforderlich, „die Überarbeitung der Regelungen in § 40 Absatz 1a LFGB und die sonstigen bestehenden oder in der öffentlichen Diskussion befindlichen Instrumente zur Transparenz in eine Gesamtkonzeption einzubinden und zu integrieren, um ein bundesweit einheitliches System zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Ergebnisse amtlicher Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen zu schaffen.“



Es solle „ein abgestimmtes und in sich schlüssiges Transparenzsystem für die Verbraucherinnen und Verbraucher geschaffen werden [...].“

Allerdings scheiterte auch 2013 die Initiative des Bundes zur Schaffung einer Rechtsgrundlage für ein bundeseinheitliches Modell zur Veröffentlichung von Überwachungsergebnissen unter Hinweis auf die unterschiedlichen Positionen der Wirtschafts- und Verbraucherschutzministerien der Länder. Die Diskussionen zwischen Bund und Ländern zu dieser Frage dauern an. An der Gegenposition der Wirtschaft jedenfalls dürfte sich kaum etwas ändern. Einzelne Bundesländer – allen voran Stadtbezirke in Berlin – planen zwar ein solches, auch als Smiley-System bekanntes Modell. Unter dem Eindruck der verwaltungsgerichtlichen Urteile und der Kompetenzverschiebungen zwischen Bund und Ländern lässt sich derzeit allerdings schwer abschätzen, ob den jeweiligen Gesetzgebern hierbei ein Konsens gelingt. Auch auf europäischer Ebene ist in dieser Hinsicht durch die Überarbeitung der Verordnung (EU) Nr. 882/2004 derzeit einiges in Bewegung. Der Zentralverband wird die Entwicklung weiter kritisch beobachten.

### **Klarheit und Wahrheit**

Im Jahr 2010 gründete das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) nach zahlreichen Vorwürfen von Verbraucherverbänden wegen vermeintlicher Verbrauchertäuschung die Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln“.

Inzwischen wurde das ursprünglich zeitlich befristete Portal **[www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)** aufgrund eines neuen Förderantrags der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) mit einer Fördersumme von 1 Mio.€ für den Zeitraum vom 1. Januar 2013 bis 31. Dezember 2014 weiter finanziert.



Basierend auf den Erkenntnissen der Vergangenheit soll das Internetportal bis Ende 2014 unter anderem folgende neue Zielstellungen und Ansätze verfolgen:

- Funktion als zentrale Diskussionsplattform
- Ermöglichung eines verstärkten Dialoges mit Anbietern und teilweise auch dem Handel über allgemeine Grundsätze der klaren Kennzeichnung von Lebensmitteln und über konkrete, produktgruppen- und themenspezifische Veränderungen
- Setzen deutlicher Themenschwerpunkte, Aufbereitung der Produktmeldung und Forenanfragen unter verschiedenen thematischen Aspekten, z. B. Kennzeichnungsprobleme, Hersteller, Produktgruppen oder Verkaufsstätte
- Steigerung der Attraktivität und Interaktivität des Portals durch verschiedene Angebote zum „Mitmachen“ wie Feedbackfunktionen oder die Einbindung des Onlinedienstes Twitter
- Überprüfung der im Portal erfassten Täuschungsaspekte künftig auch auf ihre Repräsentativität. Hierzu werden Forschungsaufträge an wissenschaftliche Institute oder Marktforschungsunternehmen vergeben.

Bislang befasst sich lediglich der Bereich des sogenannten Forums (Verbraucher fragen, die Verbraucherzentrale antwortet) mit Sachthemen aus dem Bäckerhandwerk. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. berichtet hier regelmäßig und wurde auch bei bäckereispezifischen Fragestellungen von der zuständigen Redaktion um Stellungnahme gebeten.

### **HYGIENE**

Seit 2006 gilt europaweit ein einheitliches Lebensmittelhygiene-Recht. Unter den insgesamt vier Verordnungen des sogenannten Hygienepakets findet

sich auch die für das Bäckerhandwerk relevante Verordnung (EU) 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: Gefahrenpotenziale 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 Lenkungspunkte in einer notifizierten Leitlinie standardisiert darstellen.

### **Die Leitlinie „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“**

Da die Regelungen der Verordnung (EU) 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 Hygienekonzepts 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 Hygienevorschriften. Die Leitlinie bietet damit sowohl Bäckereien und Kon-

ditoreien als auch den Aufsichtsbehörden eine praxismgerechte Hilfestellung. Sie eignet sich außerdem für die Schulung der Mitarbeiter in Hygienefragen und zum Infektionsschutzgesetz. In der 2012 neu aufgelegten Fassung sind neben Verordnungstexten mit Erläuterungen, umfangreichen Informationen zur Lebensmittelhygiene sowie Empfehlungen und Checklisten für die Hygieneschulung auch Hinweise zu den Maßnahmen der betrieblichen Eigenkontrolle enthalten. Zudem wurde als Beileger ein Heft zu den aktuellen Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz sowie den diesbezüglichen Belehrungen und zum Anwendungsbereich der nationalen LMHV entwickelt, der mit dem Ordner ausgeliefert wird. Innungsbäcker finden auf der Seite [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) ein Bestellformular. Checklisten und Reinigungspläne stehen als PDF-Dateien zum Download zur Verfügung.



### **Präsentation zur Mitarbeiterschulung**

Im Jahr 2013 hat der Zentralverband Folien zur Mitarbeiterschulung im Hygienerecht erstellt. Die Powerpoint-Präsentation basiert auf Ausgangsmaterial des Bäckerinnungsverbandes Baden und entstand in enger Abstimmung mit den Hygienefachberatern aus den Landesinnungsverbänden. Sie baut auf der „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ auf und bereitet das für Bäckereien wichtige Wissen in Bezug auf Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene anschaulich in Wort und Bild auf. Das Format eignet sich sowohl zur Präsentation über einen Beamer als auch zum Ausdruck als Handout für die Schulungsteilnehmer.

Die aufeinander aufbauenden Einheiten sind so untergliedert, dass auch eine mehrstufige Schulung möglich ist. Änderungs- und Ergänzungswünsche werden bei einer Neuauflage berücksichtigt.

Die Präsentation kann im Mitgliederbereich der Bäckerhandwerksseite heruntergeladen werden: [www.baeckerhandwerk.de/recht](http://www.baeckerhandwerk.de/recht)



### Überarbeitung des Hygienepakets

Im April 2014 erfuhr der Zentralverband, dass das bestehende Hygienerecht europäisch überarbeitet werden soll. Vor diesem Hintergrund initiierte die Kommission eine Befragung zum Thema HACCP (sog. Stakeholder Consultation).

Der entsprechende Fragebogen an die Wirtschaft behandelt folgende Themen:

- Positive und negative Erfahrungen mit den HACCP-Grundsätzen
- Vorteile bzw. Schwierigkeiten mit der flexiblen Umsetzung der HACCP-Grundsätze
- Verständnis des Unterschiedes zwischen voller und flexibler Umsetzung von HACCP-Prinzipien
- Verständnis der Lebensmittelunternehmer bzgl. der Implementierung von flexiblen HACCP-Prinzipien
- Bestehende Schwächen und Stärken dieses Systems (mit Beispielen)
- Erfahrungen mit den HACCP-Grundsätzen in Verbindung mit amtlichen Kontrollen
- Bereiche, in denen zusätzliche spezifische Leitlinien hilfreich sein könnten
- Allgemeine Verbesserungsvorschläge
- Gute Praxisbeispiele in Bezug auf Dokumentation, amtliche Kontrollen etc.

Zum Ende des Berichtszeitraumes sollen auf europäischer Ebene die Rückläufer aus der Befragung diskutiert und weitere Schritte geplant werden.

### LÄNDERÜBERGREIFENDE KRISENMANAGEMENT-ÜBUNG LÜKEX 13

LÜKEX ist das Kürzel für Länderübergreifende Krisenmanagement-Übung (EXercise). Die vom Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) geplanten LÜKEX-Übungen sollen die Wirksamkeit der 2002 beschlossenen „Neuen Strategie des Bundes und der Länder zum Schutz der Bevölkerung“ erproben. Als länderübergreifende, strategische Krisenmanagement-Übungen zielen sie auf die Verbesserung der Zusammenarbeit und Abstimmung aller Involvierten in extremen Krisenlagen ab. In den letzten Jahren fanden Übungen zur Abwehr von Bedrohungen durch Cyber-Terrorismus, der Infizierung wichtiger IT-Systeme durch PC-Viren, einer großflächigen, terroristischen CBRN-Bedrohung (Schmutzige Bombe) und einer Grippe-Pandemie statt.

Über 2.000 Beteiligte aus Bund und Ländern, Organisationen, Verbänden und Unternehmen simulierten am 27. und 28. November 2013 das Szenario einer massiven Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit mit zunächst unklarer Ursache sowie eine Gefährdung der öffentlichen Sicherheit durch absichtliches Ausbringen giftiger Agentien.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. erhielt bei der Übung im Land Berlin eine Verbrauchieranfrage und wurde seitens der Presse mit diversen Fragen kontaktiert. Der Krisenstab des Zentralverbandes, der sich durch die zeitgleich stattfindende Präsidiumssitzung unter schwierigen, realen Bedingungen konstituieren musste, erkannte die Problemlage schnell und handelte umsichtig. Da der Krisenfall zunächst im kleinen Kreis erprobt werden sollte, entschied man sich, die Landesverbände nicht in das Geschehen einzubinden. Die Auswertung durch das federführende Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) wird zum Ende des Berichtszeitraumes noch erwartet.

Auch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das Robert Koch-Institut (RKI) sowie der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) in seiner Funktion als Bündler von Informationen und als Schnittstelle zur Lebensmittelwirtschaft waren intensiv an Vorbereitung und Durchführung beteiligt.

Lebensmittelbedingte Epidemien – wie zuletzt der EHEC-Ausbruch 2011 – fordern alle Kräfte, um die Gesundheit und das Leben der Bürgerinnen und Bürger zu schützen, Ressourcen freizusetzen und angemessen zu verteilen.

#### **LEBENSMITTELÜBERWACHUNG UND ÜBERARBEITUNG DER VERORDNUNG 882/2002004**

Ob die von Bund oder EU erlassenen lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden, überwachen die Landesbehörden. 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 bei Betriebskontrollen entnommenen Proben. Rechtliche Grundlage stellt dabei die Verordnung (EU) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) über amtliche Kontrollen dar.

#### **Revision der Verordnung (EU) Nr. 882/2004**

Ende 2012 wurde durch einen inoffiziellen Revisions-Entwurf bekannt, dass der europäische Gesetzgeber die Kontrollverordnung überarbeiten möchte. Anfang Mai 2013 legte die Europäische Kommission schließlich den offiziellen Vorschlag zur Novelle der europäischen Verordnung für amtliche Kontrollen vor. Das umfassende Maßnahmenpaket umfasst neben der Überarbeitung der Verordnung (EU) Nr. 882/2004 die Kontrollbereiche Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz, Saatgut und forstliches Vermehrungsmaterial, tierische Nebenprodukte sowie Tierarzneimittel.

Das Kernstück des Vorschlags bildet eine ange-dachte Verordnung des Europäischen Parlamentes und des Rates. Sie umfasst amtliche Kontrollen und andere Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit, Pflanzenvermehrungsmaterial und Pflanzenschutzmittel.

**Für den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. stehen die Regelungen zur Finanzierung der amtlichen Kontrollen sowie zur Herstellung von Transparenz im Fokus des Interesses und der Kritik.** Während es bislang nur in den zulassungspflichtigen Bereichen der Fleisch-, Milch- und Fischverarbeitung Pflichtgebühren gab, sollen nun auch amtliche Kontrollen in registrierten Lebensmittelbetrieben gebührenpflichtig werden – zum Beispiel die sogenannte Regelkontrolle eines Betriebes des Bäckerhandwerks.

Der Bericht des Umweltausschusses (ENVI, sog. Pirillo-Bericht) im März 2014 stellte die erste offizielle Reaktion auf den Kommissionsentwurf dar. Trotz massiver und deutlicher Kritik und der Bitte um Berücksichtigung handwerklicher Belange wurden die Vorgaben für das Bäckerhandwerk auf dem ENVI-Treffen am 20. Februar 2014 gegenüber dem Kommissionsentwurf enorm verschlechtert. Dies betraf vor allem die Streichung der Ausnahmever-schrift für die Regelgebühren.

Nicht zuletzt aufgrund der Intervention des Zentralverbandes brachte das Ergebnis der Abstimmung am 14. April 2014 im Plenum des Europäischen Parlaments erfreuliche Resultate. Vor allem konnte erreicht werden, dass die Gebühren nicht mehr als Pflichtabgabe sondern gleichberechtigt neben der Steuerfinanzierung stehen. Darüber hinaus wurde die vom ENVI gestrichene fakultative Ausnahme für Kleinstunternehmen in einer gegenüber dem Kommissionsentwurf deutlich sachgerechteren Fas-sung wieder eingefügt. Werden Gebühren für die Überwachung erhoben, können nun die Mitglied-staaten entscheiden, welche kleinen und mittleren

Unternehmen sie von der Erhebung der Gebühren ausnehmen. Die Grenze von maximal 10 Mitarbeitern wurde ebenso wie die Begrenzung nach der Jahresbilanzsumme gestrichen.

### **Nationale Entwicklungen**

Im Nachgang zur Dioxin- und zur EHEC-Krise ließ das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland grundlegend überprüfen.

Die 8. Verbraucherschutzministerkonferenz im September 2012 brachte – neben Vereinbarungen zu einem länderübergreifenden Krisenmanagementsystem – auch Schlussfolgerungen aus dem BRH-Gutachten mit sich. Kernpunkte sind dabei die Absicherung der Rückverfolgbarkeit, die Erhöhung der Sachkunde des Kontrollpersonals, die Nutzung von Eigenkontrollergebnissen sowie die Optimierung des Verfahrens zur Erstellung von Hygieneleitlinien nach der Verordnung (EU) Nr. 852/2004. Auch sollen interdisziplinäre, spezialisierte und überregional tätige Kontrollteams eingerichtet werden. Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) ist aufgefordert, dazu Rahmenbedingungen zu entwickeln.

Bemerkenswert ist außerdem, dass sich die Länder Bremen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein in einer Protokollnotiz für gebührenpflichtige Regelkontrollen ausgesprochen haben. Dies manifestierte sich schließlich auch in einem Bundesratsbeschluss vom 11. Oktober 2013 (BR-Drucks. 412/13(B)) zur Revision der Kontrollverordnung. Hinsichtlich der Gebührenerhebung für Regelkontrollen soll statt der derzeit geltenden fakultativen Regelung nach Auffassung des Bundesrates eine Verpflichtung der Mitgliedstaaten zur Gebührenerhebung aufgenommen werden. Auf diese Weise – so vermutet der Zentralverband – wären den Ländern alle Möglichkeiten gegeben, neue Finanzierungsoptionen durch Inanspruchnahme der Wirtschaft zu schaffen und dies mit dem Verweis auf die europäische Pflicht zu rechtfertigen.

Auch das Land Niedersachsen hat im Berichtszeitraum einen Entwurf erarbeitet, der für viel Wirbel innerhalb der Lebensmittelwirtschaft gesorgt hat, weil er eine neue Gebührenverordnung und die Etablierung von Regelgebühren vorsieht. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. trat in enger Abstimmung mit dem Bäckerinnungsverband Niedersachsen/Bremen vehement gegen diese Pläne auf. **Vor dem Hintergrund der aktuellen Revisionsarbeiten der EU im Bereich der amtlichen Lebensmittelkontrollen hält der Zentralverband – ungeachtet der verfassungsrechtlichen Kritik an den niedersächsischen Plänen – etwaige nationale Alleingänge im „voraus-eilenden Gehorsam“ für nicht zielführend.**

### **KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN**

#### **Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)**

Am 12. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), in Kraft. An die Stelle von unterschiedlichen einzelstaatlichen Verordnungen und Kennzeichnungsregeln für Lebensmittel – egal ob Fertigpackung oder lose Ware – traten damit europaweit einheitliche Vorschriften.

Zu den wichtigsten Neuerungen zählen die ab Dezember 2016 verpflichtend anzugebenden Nährwertkennzeichnungen bei vorverpackter Ware und besonderen Informationen zu möglichen Allergenen bei loser Ware. Außerdem gibt es neue Regeln für Herkunftsangaben und Lesbarkeit der Informationen. Backwaren, die nicht vorverpackt an den Kunden abgegeben werden, sind von den Neuregelungen weitestgehend nicht betroffen. Die einzige Ausnahme ist die Verpflichtung, über allergene Inhaltsstoffe zu informieren. Die LMIV gilt in ihren meisten Bestimmungen ab dem 13. Dezember 2014.

#### **Allergenkennzeichnung**

Artikel 44 Absatz 2 LMIV sieht die Möglichkeit vor, nationale Regelungen zur Informationsweise über allergene Zutaten bei loser Ware zu erlassen. Der



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich bereits seit 2013 gemeinsam mit anderen Lebensmittelgewerken, der Gastronomie, dem Handel, dem Zentralverband des Handwerks (ZDH) und dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) intensiv mit der Pflicht zur Allergeninformation für lose Ware auseinander. Fehlen nationale Regelungen, scheint die Kommission davon auszugehen, bei loser Ware die Regelungen der LMIV analog zur Fertigpackung anzuwenden. Dies würde das Bäckerhandwerk vor kaum zu bewältigende Pflichten stellen.

Nach ersten Gesprächen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und anderen betroffenen Gewerken wie den Konditoren, Fleischern oder der Gastronomie begann der Zentralverband mit konkreten Überlegungen hinsichtlich der Ausgestaltung einer solchen nationalen Regelung. Auf Anregung des Ministeriums wurde ein Regelungsvorschlag erarbeitet und im ersten Quartal 2013 mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) vorabgestimmt. Der Zentralverband war an

dessen Entwicklung und Formulierung maßgeblich beteiligt.

In den Vorschlag flossen die Besonderheiten der handwerklichen Herstellung ein, was sich vor allem durch eine hohe Flexibilität der möglichen Regelungen ausdrückte. Wichtig war, die Probleme und das Machbare der Praxis zu berücksichtigen und die Informationspflicht flexibel und umsetzbar zu halten. Leider liegt bislang – trotz mehrerer Ankündigungen aus dem BMEL – noch kein Referentenentwurf einer deutschen Regelung vor. Andere Mitgliedstaaten haben bereits den Notifizierungsprozess angestoßen. Ihre Regelungen orientieren sich im Grundsatz an dem Fragen-Antwort-Katalog der Kommission, indem sie eine schriftliche Information vorschreiben mit der Option, auch mündlich durch geschultes Personal zu informieren, sofern die Information schriftlich verifizierbar ist. Der Zentralverband erstellte im Berichtszeitraum umfangreiche Unterlagen zur Allergenschulung von Mitarbeitern, die den Bäckern bereits vor Geltung der Informationspflicht zur Verfügung gestellt wurden.

### **Health-Claims-Verordnung und Nährwertprofile**

Die Europäische Kommission hat sich auf einen ersten Teil der sogenannten Artikel-13-Liste zur Health-Claims-Verordnung, Verordnung (EU) Nr.1924/2006 geeinigt. Am 16. Mai 2012 wurde eine Liste mit allgemein anerkannten, gesundheitsbezogenen Angaben von der Kommission genehmigt. Damit gelten seit Dezember 2012 europaweit einheitliche Kriterien für Gesundheitsaussagen in der Werbung. Inzwischen sind zu der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 vom 16. Mai 2012 vier weitere Verordnungen verabschiedet worden, alle in Form von Ergänzungen des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 432/2012.

Mit den ersten Teillisten sind jedoch längst nicht alle gesundheitsbezogenen Angaben, die geprüft werden müssen, bearbeitet. Die Aufstellung enthält hauptsächlich Aussagen zu Vitaminen, Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen aber auch Eiweiß und Kohlenhydraten, die seit Langem überwiegend allgemein anerkannt sind.

### ***Nährwertprofile***

Keine Neuigkeiten gab es im Berichtszeitraum zu den Nährwertprofilen sowie den sogenannten Botanicals. Beide Themen scheinen derart umstritten und problematisch zu sein, dass die Kommission sich nicht getraut hat, neue Vorschläge zu unterbreiten oder eine Einigung – auch innerhalb der Mitgliedstaaten – zu erzielen.

Nährwertprofile könnten zu Kommunikationsverböten in Bezug auf traditionelle Lebensmittel – wie Brot und Backwaren – führen, weil die Rezepturen aus geschmacklichen, technologischen oder sonstigen Gründen nicht an etwaige Nährwertprofilvorgaben angepasst werden können. **Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat stets zum Ausdruck gebracht, dass das Bäckerhandwerk von derartigen Regelungsversuchen besonders betroffen wäre und dies nicht zu rechtfertigen sei.**

Auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/ Die Grünen vom April 2014 antwortete die Bun-

desregierung, dass sie trotz des Fehlens von Nährwertprofilen den Verbraucherschutz durch die Health-Claims-Verordnung gewährleistet sieht, weil nährwertbezogene Angaben an bestimmte Vorgaben geknüpft sind. Sie habe wiederholt auf verschiedenen Ebenen auf die Notwendigkeit eines geeigneten Konzepts zur Erstellung hingewiesen worden. Dieses müsse aber die traditionellen Ernährungsgewohnheiten und traditionelle Lebensmittel berücksichtigen.

In einem Schreiben an Präsident Barroso und andere Kommissionsmitglieder forderte auch die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) die vollständige Streichung des Artikels 4 aus der Health-Claims-Verordnung und wies auf Sinnlosigkeit von Nährwertprofilen aufgrund der ab 2016 geltenden verpflichtenden Nährwertkennzeichnung durch die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) hin. Alternativ setzten sich die Unterzeichner für die Ausnahme von Grundnahrungsmitteln wie Brot von den Nährwertprofilen ein. Der Brief wies auch auf eine Aussage Barrosos aus dem Jahre 2009 hin, traditionelle Lebensmittel nicht in den Anwendungsbereich der Nährwertprofile einzubeziehen.

John Dalli, Europäischer Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz, bezweifelte, ob die verpflichtende Nährwertkennzeichnung durch die LMIV die Nährwertprofile tatsächlich obsolet macht. Er sehe in der Schaffung der Profile vielmehr einen gesetzgeberischen Auftrag, den es umzusetzen gelte. Allerdings bestätigte der EU-Kommissar, dass in der Tat Ausnahmen von den Nährwertprofilen für Grundnahrungsmittel wie Brot, Fleisch, Fisch oder Obst durch die Kommission erwogen werden.

### ***Reformulierung***

Trotz dieser positiven Zeichen bleibt der Zentralverband bei seiner strikt ablehnenden Haltung gegenüber den Nährwertprofilen. Insbesondere Reformulierungsdebatten aufgrund eines vermeintlich zu hohen Salzgehalts von Brot wird das Bäckerhandwerk weiter kritisch beobachten. Deutsches Brot

hat je nach Brotspezialität einen durchschnittlichen Salzgehalt von 2,1% 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 die Brote mit unerwünschten chemischen Zusatz- oder Ersatzstoffen versetzt werden. Dennoch würden sie die heutige hohe Qualität nicht erreichen.

Eine solche Reformulierung der Rezepturen hätte zur Folge, dass ein Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – was der Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder verminderten Brotverzehr kompensieren würde. 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. 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 des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. lehnt die Reformulierung von Lebensmitteln ab. Die Pläne, den Salzgehalt zu reduzieren, haben das Potenzial, traditionelle Rezepturen zu beeinträchtigen. Letztlich würde das Brot seinen guten und herzhaften Geschmack und Deutschland ein großes Stück Backtradition verlieren. Außerdem sollte die EU nicht versuchen, über die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik einzugreifen. Auch wären staatliche Vorgaben für die Rezepturen ein erheblicher Eingriff in die Grundrechte der Bäcker und Unternehmer.**

Davon unabhängig entwickelte der Zentralverband für Konsumenten, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen und denen eine Salzreduktion in Lebensmitteln im Rahmen einer Diät einen Vorteil

bringen kann, ein salzreduziertes Brot. Die Rezepturen der Bundesakademie Weinheim für „SALZminusBROT“, die 25% weniger Salz enthalten, sind mittlerweile auf der Internetseite des Zentralverbandes abrufbar. Die Marke „SALZminusBROT“ wurde angemeldet und wird den angeschlossenen Innungsbetrieben unter Bereitstellung entsprechender Werbematerialien angeboten.

### **Ampelkennzeichnung in Großbritannien**

Am 20. und 21. Februar 2014 stand im Wettbewerbsrat der EU das Thema UK Traffic-Light-System auf der Tagesordnung. Dabei handelt es sich um ein umstrittenes „freiwilliges“ Nährwertkennzeichnungssystem in Großbritannien. Das Modell beinhaltet eine farbliche Nährwertkennzeichnung, die die GDA-Kennzeichnung (Guideline Daily Amounts) mit den bewertenden Ampelfarben grün-gelb-rot verbindet. In der Sache handelt es sich dabei um nichts anderes, als um eine unsachlich wertende und damit den Verbraucher irreführende „Lebensmittelampel“.

Obwohl als „freiwilliges“ System angedacht, wird es faktisch zu einer verpflichtenden Kennzeichnung kommen. Zum einen setzte das britische Ministerium den Lebensmitteleinzelhandel „massiv unter Druck“ (vgl. Renate Sommer, MEP, in ihrer Anfrage an die Kommission vom 15. November 2012), zum anderen werden etwa 95% der Handelsunternehmen in Großbritannien einer Umfrage zufolge das System einführen. Der Export von Lebensmitteln nach Großbritannien wird damit ohne eine entsprechende Anpassung an das britische Modell faktisch unmöglich.

**Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. spricht sich klar und vehement gegen das UK Traffic-Light-System aus.** Es stellt aus rechtlicher Sicht einen eklatanten Verstoß gegen die Pläne der EU dar, das Kennzeichnungsrecht bei Lebensmitteln europaweit zu vereinheitlichen. Die Einführung des Modells setzt in ganz Europa ein falsches Zeichen. Mit „Rot“ gekennzeichnete Produkte werden in nicht nachvollziehbarer Weise dis-

kriminiert. Letztlich wird der Verbraucher mit dieser Art der Kennzeichnung nicht informiert, sondern auf unwissenschaftliche Weise in die Irre geführt.

Nicht zuletzt wegen dieser Gründe wurde die seinerzeit diskutierte Ampelkennzeichnung bewusst nicht in die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgenommen. Der Europäische Gesetzgeber machte stattdessen die Nährwertkennzeichnung in Form der Nährwerttabelle für alle Lebensmittel europäisch einheitlich verpflichtend. Auch die frühere Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner, hatte sich gegen ein solches System ausgesprochen. Es sei schwer, „rechtlich seriös zu definieren, ab welchen Werten genau die jeweiligen Ampelfarben abgebildet werden sollen“, so ihr Sprecher im Juli 2013. Weiter hätten „Ernährungswissenschaftler uns [i.e. das Ministerium] immer wieder darauf [hingewiesen], dass die Ampel unscharf ist, aus wissenschaftlicher Sicht wenig seriös und zur Einschätzung der Nährwerte meist ungeeignet“.

Darüber hinaus verstößt Großbritannien mit seinem Modell gegen die Verordnung Nr. 1169/2011. Es beruht weder auf fundierten und wissenschaftlich haltbaren Erkenntnissen der Verbraucherbeforschung noch auf Konsultationen betroffener Akteursgruppen. Weil seine Anwendung den freien Warenverkehr behindert, verstößt es auch gegen die Wettbewerbsfreiheit.

Auch die CEBP sprach sich im Vorfeld der Sitzung des Wettbewerbsrates massiv auf den jeweiligen nationalen Ebenen gegen das System aus und machte die Kommission auf die Kritikpunkte aufmerksam. Zwar fokussiert diese sich nun auf die Freiwilligkeit des Systems, wird aber die Auswirkungen der Ampel-Kennzeichnung auf den Wettbewerb im Binnenmarkt und mit Art. 35 Lebensmittelinformationsverordnung überprüfen. Dieser Artikel stellt klar, unter welchen Voraussetzungen Angaben zu Brennwerten und Nährstoffmengen, die nicht bereits durch die Lebensmittelinformationsverordnung vorgeschrieben sind, zulässig sind. Weitere Schritte – wie etwa

ein Vertragsverletzungsverfahren gegen Großbritannien – sind aktuell jedoch nicht geplant.

### **Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse (g.g.A., g.t.S., g.U.)**

Im Berichtszeitraum setzte sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. mit diversen Fragen rund um die Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse auseinander. Besonders erwähnenswert sind an dieser Stelle die Anträge nach Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zur „Bayerischen Breze“, zum „Westfälischen Pumpernickel“ sowie zur „Schwarzwälder Kirschtorte“.

Während die „Bayerische Breze“ (auch „Bayerische Brezn“, „Bayerische Brez'n“ oder „Bayerische Brezel“) im Februar 2014 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragen wurde, steht die Entscheidung für den „Westfälischen Pumpernickel“ noch aus. Hier vertrat der Zentralverband in seiner Stellungnahme die Position, dass sich die vorgesehenen Spezifikationen nicht vollumfänglich mit der Praxis im Bäckerhandwerk decken. Auch das abgegrenzte geografische Gebiet wies laut Antragsunterlagen einige Schwierigkeiten auf.

Besonderes Augenmerk verdient der Antrag einer Schutzgemeinschaft in Baden-Württemberg auf Eintragung der „Schwarzwälder Kirschtorte“ als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.). Nach einer ersten Ablehnung zur Eintragung wurde das Verfahren Anfang 2014 erneut förmlich eingeleitet. Der Zentralverband, der an dem Einspruchsverfahren beteiligt wurde, berief sich auf die Leitsätze für feine Backwaren, nach denen die „Schwarzwälder Kirschtorte“ ein Produkt mit den unter II. Nr. 20 niedergelegten Spezifikationen ist (Hervorhebungen nicht im Original):

*„Schwarzwälder Kirschtorten sind **Kirschwasser-Sahnetorten oder Kirschwasser-Butterkremtorten**, auch deren Kombination. Als Füllung dienen **Butterkrem und/oder Sahne**, teilweise **Canache** sowie **Kirschen**, auch als Stücke in*

gebundener Zubereitung. Der zugesetzte Anteil an Kirschwasser ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Für die Krume werden **dunkle und/oder helle Wiener- oder Biskuitböden** verwendet. Die Masse für die dunklen Böden enthält mindestens 3 Prozent Kakaopulver oder stark entölten Kakao. Für den Unterboden wird auch **Mürbeteig** verwendet.

Die Torte wird mit **Butterkrem oder Sahne** eingestrichen, mit Schokoladenspänen garniert.“

Die Spezifikationen im Eintragungsantrag der Schutzgemeinschaft (s. Anlage 1) sehen demgegenüber vor (Unterschiede zu den Leitsätzen sind hervorgehoben):

„Schwarzwälder Kirschtorten sind **Kirschwasser-Sahnetorten**. Für die Krume werden dunkle Biskuitböden verwendet.

Als Füllung dient **Schlagsahne, Sauerkirschen**, auch als Stücke in gebundener Form. Der zugesetzte Anteil an **Schwarzwälder Kirschwasser** in Füllung und/oder Böden ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Die Torte wird mit **Schlagsahne** eingestrichen und mit **Schokolade oder Schokoladenkuvertüre und Kirschen** verziert. Zur Herstellung der Torten werden **keine Konservierungsstoffe** eingesetzt.“

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist der Auffassung, dass die im Eintragungsantrag niedergelegten Spezifikationen der in den Leitsätzen wiedergegebenen Verkehrsauffassung nicht entsprechen. Daher darf eine Eintragung der „Schwarzwälder Kirschtorte“ als g.t.S. nicht erfolgen. Dies hätte nämlich zur Folge, dass alle Betriebe in Deutschland die „Schwarzwälder Kirschtorte“ nur noch mit den im Eintragungsantrag festgelegten Anforderungen herstellen könnten (also z. B. mit Kirschwasser aus dem Schwarzwald, ohne helle Böden, kein Einsatz von Butterkrem). Eine Entscheidung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft

und Ernährung (BLE) steht zum Ende des Berichtszeitraumes noch aus.

### Zusatzstoffe

Schon vor einigen Jahren wurde das zuvor in der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) geregelte Zusatzstoffrecht in europäische Verordnungen gegossen. Das sogenannte EG-Zusatzstoffpaket (Food Improvement Agents Package, FIAP) regelt den Einsatz und die Zulassung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Das Paket trat 2009 in Kraft und ist seitdem anzuwenden. Es umfasst vier Verordnungen:

- Verordnung (EU) Nr. 1331/2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren
- Verordnung (EU) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme
- Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EU) Nr. 1334/2008 über Aromen

Seit dem 1. Juni 2013 gilt für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union der Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008. Dieser Anhang enthält die EU-Listen der Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln zugelassen sind und die Bedingungen ihrer Verwendung für deren Herstellung und Behandlung. Die Listen sind abschließend, abgesehen von wenigen nationalen Ausnahmen, wie etwa für Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot. Einschneidende Veränderungen gegenüber dem bislang geltenden Recht über die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe ergaben sich nicht.

Obwohl die ZZuV noch nicht an das neue europäische Recht angepasst wurde, kann sie hinsichtlich der Zulassungen nicht mehr angewendet werden, da die unmittelbar geltende Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 Vorrang hat. Der nationale Gesetzgeber

steht nun in der Pflicht, die ZZuV sowie die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) mit dem unmittelbar geltenden europäischen Recht abzustimmen. Die nationalen Verordnungen werden vermutlich nicht aufgehoben, sondern lediglich angepasst. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. geht davon aus, dass im Rahmen des nationalen Gesetzes zur Allergeninformation in Form einer Mantelverordnung auch die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware geregelt werden wird.

Komplettiert wird das EU-Zusatzstoffrecht durch unzählige Verordnungen, die den Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 ändern. Anhang II kann damit als Herzstück des europäischen Zusatzstoffrechts bezeichnet werden. Daneben legte die Kommission im Frühjahr 2012 einen offiziellen Entwurf von Deskriptoren vor, die die Lebensmittelkategorien und Unterkategorien des Anhangs II näher beschreiben sollten. Auch der Zentralverband war an den zahlreichen Diskussionen um deren Ausgestaltung beteiligt. Die (rechtlich nicht verbindlichen) Deskriptoren wurden im Dezember 2013 letztmalig von der Kommission und den Mitgliedstaaten beraten, nach langwierigen Diskussionen verabschiedet und im Januar 2014 auf der Internetseite der GD Sanco veröffentlicht: [http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm)



Neben diesen europäischen Entwicklungen nahmen im Berichtszeitraum die Diskussionen um die Kenntlichmachungspflichten von Zusatzstoffen einen Großteil der lebensmittelrechtlichen Arbeit des Zentralverbandes ein.

## MUTTERKORN

Im August 2013 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Stellungnahme zum Thema „Ergotalkaloid-Gehalte in Roggenmehl und Roggenbrot“. Aufgrund der bekannten Krankheitsbilder, die durch Ergotalkaloide, die Toxine des Mutterkorns, hervorgerufen werden, gibt es seit 2012 durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) festgelegte Höchstwerte für Ergotalkaloide in Lebensmitteln und Futtermitteln. Demnach beträgt die maximal duldbare Aufnahmemenge bei lebenslanger Aufnahme 0,6 µg je kg Körpergewicht täglich, die akute Referenzdosis liegt bei einmalig 1 µg je kg Körpergewicht.

Das BfR hatte deutsche Roggenmehle und -brote auf ihren Gehalt an Ergotalkaloiden untersucht. Dabei wurden 59 µg bzw. 589 µg je kg Brot und Brötchen und 2.000 µg je kg Roggenmehl nachgewiesen. Auf dieser Grundlage kam es zu dem Schluss, dass diese Gehalte bei normalem Verzehr nicht zu gesundheitlichen Problemen führen. Lediglich für die Altersgruppe der 2- bis 5-jährigen wurde auf mögliche gesundheitliche Risiken hingewiesen, die aber durch geringen Verzehr von roggenhaltigen Produkten verringert werden könnten.

Noch im August 2013 lud das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zum Informationsaustausch mit Vertretern der Wirtschaft. Dabei wurden Maßnahmen zur Minimierung der Ergotalkaloid-Gehalte diskutiert. Außerdem konstituierte sich eine Arbeitsgemeinschaft „Handlungsempfehlungen Mutterkorn“ am Max-Rubner-Institut (MRI) in Detmold. Auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. war an den Arbeiten beteiligt.

Im März 2014 lag die endgültige Version der Handlungsempfehlungen vor. Auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt die Empfehlungen – inklusive der für die Herstellung von Brot und Backwaren – und hat das Dokument auf seiner Internetseite veröffentlicht.

Für die Bäckereien als Verarbeiter sind die folgenden Empfehlungen bedeutsam:

- Besondere Aufmerksamkeit (Sichtkontrolle) auf Mutterkorn bei der Annahme, Reinigung und Verarbeitung von Ganzkörnern durchführen
- Mit Mutterkorn belastete Ware nicht verarbeiten
- Besondere Achtsamkeit in Backbetrieben, die den Roggen selbst aufbereiten und vermahlen
- Sicherheitspartnerschaften nutzen bzw. gründen. Ausgefeilte Reinigungstechniken von erfahrenen und gut ausgestatteten Mühlen anwenden.

Letztlich bleibt festzuhalten, dass die entscheidenden Einflussfaktoren zur Minimierung von Mutterkorn im Getreide in den Vorstufen des Backens zu finden sind. Dem kann das Bäckerhandwerk vor allem durch besondere Achtsamkeit beim Bezug von Mehlen begegnen (sofern nicht selbst vermahlen wird).

### **DIN-ARBEITSKREIS: BACKSTATIONEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL**

Seit dem Jahr 2011 wird am Deutschen Institut für Normung (DIN) ein Normentwurf mit dem Titel „Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen“ entwickelt (DIN 10535). Die Arbeiten gestalteten sich aufgrund der heterogenen Teilnehmer und Interessen äußerst schwierig und dauerten länger als ursprünglich vom DIN erwartet. In dem zuständigen Arbeitskreis sitzen Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, der Discounter, der Hersteller von Backautomaten und der Überwachung. Darüber hinaus sind auch die Backindustrie und natürlich das Bäckerhandwerk vertreten. Insbesondere der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. brachte sich intensiv in die Arbeitsgruppe beim DIN ein. Wegen des gro-

ßen Interesses der Akteure an der Normungsarbeit waren für den Arbeitskreis Sonderregelungen und Ausnahmen – wie etwa bei der Anzahl der beteiligten Experten – zu den DIN-Statuten erforderlich.

Hintergrund des Entwurfes ist ein Normungsantrag des discountierenden Lebensmitteleinzelhandels, der aufgrund unterschiedlicher Beurteilungen der Lebensmittelüberwachung in den einzelnen Filialen eine Vereinheitlichung anstrebt. Die Norm soll daher „Hygieneanforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betrieb der Ladeneinrichtung für die Lagerung und Vorbereitung von Rohlingen bzw. Teiglingen“ sowie dem Backprozess an sich beinhalten. Sie soll auch das Angebot von „verzehr-fähigen, nicht kühlungsbedürftigen Backwaren zur Selbstbedienung“ normieren, um Backwaren wie Brot, Kleingebäck und süße Stückchen „dem Endverbraucher hygienisch einwandfrei anbieten zu können“.

Aufgrund der Verschwiegenheitsverpflichtung kann an dieser Stelle nicht vertieft auf die Details eingegangen werden. Grundsätzlich handelt es sich bei einer „Backstation“ im Sinne der Norm um einen Betriebsbereich eines Einzelhandelsunternehmens. In diesem Bereich werden Backwaren bearbeitet, zubereitet, gebacken oder behandelt, sprich: in den verzehrfertigen Zustand gebracht sowie an den Verbraucher abgegeben. Leider konnte der Zentralverband nicht verhindern, dass auch Ladenbacköfen im Bäckerhandwerk in den Anwendungsbereich eingeschlossen werden. Dafür wurde der Prozess der Abgabe der Backwaren „in Bedienung“ nicht von der Norm erfasst.

Aus der lebensmittelrechtlichen Beratungspraxis des Zentralverbandes ist bekannt, dass Lebensmittelkontrolleure oftmals überzogene hygienische Anforderungen stellen, die keine Grundlage im Gesetz haben oder sich allenfalls in einer (rechtlich nicht verbindlichen) DIN-Norm finden. Hier konnte der Zentralverband zur Klarstellung eine entsprechende Passage in die Einleitung der Norm aufnehmen lassen, dass der Inhalt lediglich der Orientierung dient und der Norm freiwillig gefolgt werden kann.

Nach Einspruchsverhandlung Ende April 2014 liegt der Entwurf nunmehr im Arbeitsausschuss des DIN. Mit einer Veröffentlichung der Norm wird Ende 2014 gerechnet.

## LEBENSMITTELRECHT UND PRAXIS

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, LMIV) bringt zahlreiche Neuerungen für die Kennzeichnung von Backwaren mit sich. So ist es wenig verwunderlich, dass das Seminar „Lebensmittelrecht & Praxis“, das vom 4. bis 5. Februar 2014 in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim stattfand, ganz im Zeichen der neuen Verordnung stand. Welche unmittelbaren Auswirkungen die Gesetzesänderung auf das Deutsche Bäckerhandwerk hat, erklärten anerkannte Experten der Bäckerbranche. Das Seminar wurde in Kooperation mit dem Wissensforum Backwaren veranstaltet und war mit knapp 70 Teilnehmern nahezu ausgebucht.

Auf der Tagesordnung fanden sich Themen wie die verpflichtende Mindestschriftgröße für Fertigpackungen, hervorzuhebende Allergene oder Herkunftsangaben für primäre Zutaten. Beim Kennzeichnungsrecht für lose Ware werden Informationen über verarbeitete allergene Stoffe verpflichtend, was für das Bäckerhandwerk von

großer Bedeutung ist. Die Betriebe müssen den Kunden künftig also auch bei lose verkauften Backwaren über Zutaten wie Nüsse, Eier oder Milch informieren. Auch erfuhren die Teilnehmer, wie sie die Vorschrift in Bezug auf Zusatzstoffe, Enzyme, allergene Zutaten oder die Gewichtsangabe richtig umsetzen.

### Die Vorträge des Seminars im Überblick:

- Grundlagen der LMIV: Systematik, Information, Anforderungen **RA Christof Crone**
- Allergeninformation: Information über allergene Stoffe bei verpackter & loser Ware **RA Daniel Schneider**
- Herkunft der Backwaren: Allgemeine & Regionalkennzeichnung **RAin Mirjam Sieber**
- Zutatenverzeichnis und Herkunftsangaben von Ölen und Fetten **Dr. Dirk Hisserich**
- Fertigpackungsrecht: Kennzeichnungsanforderungen nach dem Eichrecht **RA Peter Hahn**
- Zusatzstoffe und Enzyme sowie Kennzeichnung der Vorprodukte **Dr. Dirk Hisserich**
- Irreführung des Verbrauchers: Wie vermeide ich die Täuschung? **RA Daniel Schneider**
- Lebensmittelinformation aus Sicht der Überwachung **Dr. Hasan Taschan**
- Moderator: **RA Amin Werner**



## **2.7.3 Sozialrecht**

### **MUSTERPROZESSE MIT DER BERUFS- GENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)**

Zum 1. Januar 2008 legte die BGN die Gefahrklassen für Vertrieb und Produktion zusammen. Erste Auswirkungen zeigten sich in den im Frühjahr 2009 festgesetzten Beitragsbescheiden der BGN für das Jahr 2008. Der gemeinsame Gefahrtarif betrug nun 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 Mitarbeiter, die ausschließlich im Büro tätig sind, und hat damit für das Bäckerhandwerk nur geringe praktische Bedeutung.

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 beläuft sich die tatsächliche Mehrbelastung auf mehr als 20 bis 25%.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wählte daraufhin im Jahr 2009 gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und dem beauftragten Rechtsanwalt Prof. Dr. Hermann Plagemann, einem anerkannten Experten für Fragen zur gesetzlichen Unfallversicherung, vier Bäckereibetriebe mit unterschiedlicher Größe und Vertriebsstruktur aus, um Musterverfahren gegen den Gefahrtarif 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 erkannte die BGN die Klage an – allerdings nur aufgrund der besonderen Umstände der Einzelfälle. Daraus konnten und können keine Schlussfolgerungen für die übrigen drei Verfahren abgeleitet werden.

Von den übrigen drei Verfahren wurden in erster Instanz zwei zugunsten des Bäckerhandwerks und eines zugunsten der BGN entschieden. Alle drei Verfahren sind nun in der Berufungsinstanz anhängig. Die nächste mündliche Verhandlung findet voraussichtlich in der zweiten Jahreshälfte 2014 statt.

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 kann sich bis dahin noch 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.

## NEUER GEFAHRTARIF 2014 DER BGN

Die Vertreterversammlung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat einen neuen Gefahrtarif beschlossen, der am 1. Januar 2014 in Kraft getreten ist. Der neue Gefahrtarif sieht für die Herstellung von Backwaren eine Anhebung der Gefahrklasse von 5,20 auf 5,63 vor, weil die Entschädigungslasten entsprechend angestiegen sind. Er bringt damit für viele Betriebe des Bäckerhandwerks eine Mehrbelastung mit sich.

Auch gegen den neuen Gefahrtarif 2014 der BGN bestehen aus Sicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. rechtliche Bedenken. Ein Teil der Einwände, die gegen den Gefahrtarif 2008 erhoben wurden und die Gegenstand der anhängigen Musterprozesse sind, treffen auch auf den neuen Gefahrtarif 2014 zu: Die Urteilsbegründung des Sozialgerichts Mannheim vom 2. August 2012, Az.: S 2 U 3699/09, ist auf den neuen Gefahrtarif übertragbar.

Der Zentralverband führte mit der BGN Gespräche, in denen erörtert wurde, ob die BGN eine Erklärung abgibt, die für die Mitgliedsbetriebe Widersprüche gegen die Veranlagungsbescheide wegen der oben genannten rechtlichen Bedenken unnötig macht. Im Nachgang dazu hat die BGN folgende schriftliche Erklärung abgegeben:

*„Die BGN wird Unternehmen der Gewerbegruppe 11, die keinen Widerspruch gegen den Veranlagungsbescheid, der aufgrund des Gefahrtarifs 2014 ergangen ist, eingelegt haben, nach dem Ergebnis der Musterverfahren gegen den Gefahrtarif 2008 behandeln, sofern dieser in materieller Hinsicht einen Verstoß gegen eine Rechtsnorm aufweist, der auch dem Gefahrtarif 2014 anhaftet.“*

Das bedeutet:

- Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wird weiterhin den Gefahrtarif 2008, insbesondere aber die Aufhebung der Vertriebsgefahrklassen, durch Musterverfahren vor den Sozialgerichten gerichtlich überprüfen lassen. Die Musterverfahren sind derzeit in zweiter Instanz anhängig. Wie bereits hingewiesen, können sich die Verfahren bis zu ihrem rechtskräftigen Abschluss noch über mehrere Jahre hinziehen.
- Sollten die Musterverfahren mit dem Ergebnis enden, dass der Gefahrtarif 2008 einen inhaltlichen Fehler hat, den auch der Gefahrtarif 2014 enthält, muss die BGN ein solches Ergebnis beachten und umsetzen. Sie wird Beitragsbescheide, die auf Basis des Gefahrtarifs 2008 oder 2014 ergangen sind und auf diesem Fehler beruhen, aufheben und durch neue ersetzen - soweit sich aus dem abschließenden Gerichtsurteil keine anderen Vorgaben ergeben sollten. Und zwar unabhängig davon, ob gegen die Vorschuss- oder Beitragsbescheide oder gegen den zugrundeliegenden Veranlagungsbescheid Widerspruch erhoben wurde oder nicht. Das ergibt sich daraus, dass die BGN verpflichtet ist, Recht und Gesetz einzuhalten und zu vollziehen. Widersprüche der Betriebe gegen die versendeten Veranlagungsbescheide wegen der oben genannten rechtlichen Bedenken sind daher nicht erforderlich.
- Sollten Betriebe andere rechtliche Bedenken als die oben genannten gegen die jetzt versendeten Veranlagungsbescheide haben, müssen sie entscheiden, ob sie innerhalb der Widerspruchsfrist Widerspruch dagegen einlegen.

## 2.7.4 Wettbewerbsrecht

### **STREIT UM „SCHLESISCHEN STREUSELKUCHEN“**

Im Juli 2011 trug die Europäische Kommission auf Antrag Polens die Bezeichnung „Kolocz slaski/

Kolacz slaski“ in das Register der geschützten geografischen Angaben ein. 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 verwendet 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.

Es besteht die Besorgnis, dass die Eintragung der Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ bzw. „Schlesischer Streuselkuchen“ in das Register der geschützten geografischen Angaben der EU für Handwerksbäcker in Sachsen und im gesamten Bundesgebiet rechtliche und wirtschaftliche Konsequenzen hat. Es 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 werden.

Vor diesem Hintergrund stellte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) einen Antrag, die geografische Herkunftsangabe „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ zu löschen.

Mit Beschluss vom 31. Januar 2013 bestätigte das Deutsche Patent- und Markenamt, dass dieser Löschungsantrag den Anforderungen der zugrunde liegenden EG-Verordnung Nr. 510/2006 entspricht. Am 29. April 2013 teilte das BMJ jedoch mit, dass die Europäische Kommission den Löschungsantrag verworfen hat. Am 18. November 2013 übermittelte die Europäische Kommission dem Zentralverband

einen Durchführungsbeschluss, mit dem sie die Löschung der in das Verzeichnis der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ nochmals ablehnte. Der Zentralverband hat gegen die Entscheidung der Europäischen Kommission Klage beim Gericht der Europäischen Union in Luxemburg eingereicht. Das Verfahren war zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes noch nicht abgeschlossen. Parallel zum gerichtlichen Verfahren versucht der Zentralverband mit der Kommission und der Anmeldergemeinschaft in Polen eine außergerichtliche Lösung zu finden, die die Interessen aller Beteiligten wahrt. Ob dies gelingt, bleibt abzuwarten.

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

## **KLAGE GEGEN ALDI**

In 2010 leitete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. rechtliche Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd) ein. 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. Dabei fand 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 verwendete. Mehlmenge bzw. Getreidearten entsprachen jedoch nicht deren Vorgaben. 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.

In den Verhandlungsterminen am Landgericht Duisburg ging es von Beginn im Februar 2011 an um die Frage, ab wann ein vorgebackenes Brot oder Brötchen als fertig gebacken gilt. Erst zu Beginn des Jahres 2012 konnte ein Sachverständiger bestellt werden, der die zahlreichen offenen Fragen klären sollte. Nach der Begutachtung vor Ort legte dieser Ende 2013 sein Gutachten vor, welches insbesondere die Beklagtenseite umfangreich kritisierte. Der Gutachter wurde zur Ergänzung aufgefordert. Zum Ende des Berichtszeitraumes lässt sich immer noch nicht abschätzen, wann das Verfahren seinen Abschluss finden wird.

## **WERBUNG MIT HANDWERKSBEGRIFFEN**

Auch im Berichtszeitraum 2013/2014 entfiel wie schon in den vergangenen Jahren ein Großteil der wettbewerbsrechtlichen Tätigkeiten des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. auf die Beschäftigung mit der Bezeichnung „Bäckerei“.

Bereits seit einiger Zeit beobachtet der Zentralverband die Entwicklungen im Backwarenmarkt mit großer Sorge. Zahlreiche Billigstanbieter von (Auf-) Backwaren wie Lebensmitteleinzelhandel/Discounter, Tankstellen oder Kioske stellen die handwerklich produzierenden Mitgliedsbetriebe unter einen enormen Kostendruck. Handwerksbäckereien ist es nicht möglich, den Kampfpreisen für Backwaren, die auf die Schnäppchenmentalität vieler Verbraucher abzielen, preislich etwas entgegenzusetzen. Das personal- und energieintensive Bäckerhandwerk muss die eigenen Produktionskosten sowie die Kosten für qualitativ hochwertige Rohstoffe in aller Regel an die Verbraucher weitergeben.

Viel mehr noch als den preislichen Druck der Wettbewerber sieht der Zentralverband jedoch das werbliche Vorgehen und damit die in täuschungsrelevanter Art zu beobachtenden wettbewerblichen Eingriffe in den Markt als großes Problem. Viele Anbieter werben damit, dass sie „frisch backen“ ohne mitzuteilen, dass sie eigentlich nur vorgebackene und tiefgefrorene Erzeugnisse aufbacken. Diese Tatsache ist Gegenstand des Gerichtsverfahrens zwischen dem Zentralverband und der Firma ALDI, in dem es um die Frage geht, was unter einem „Backvorgang“ zu verstehen ist und ob der Discounter tatsächlich „backt“.

Darüber hinaus sind viele Verkaufsstellen von Backwaren dazu übergegangen, ihre Betriebe als „Bäckerei“ zu bezeichnen. Egal, ob es sich bei der betroffenen Verkaufsstätte um einen SB-Backshop oder gar nur um einen Kiosk handelt: Über vielen dieser Geschäfte prangt der Name „Bäckerei“. Dieser „Wildwuchs“ hat mittlerweile derart eklatante Züge angenommen, dass das Landgericht Wuppertal am 8. Mai 2013 (Az. 13 O 70/12) urteilte, dass der Verbraucher heute nicht mehr davon ausgehe, dass die in einer „Bäckerei“ angebotenen Backwaren selbst hergestellt würden. Es sei mittlerweile „vorherrschend“, dass Brötchenteiglinge angeliefert würden, die dann lediglich „aufgebacken“ werden. Auch ein Verstoß gegen die Handwerksordnung (HwO) läge nicht vor, da der betroffene Betriebsinhaber „nicht das Handwerk des Bäckers“ ausübe. Spätestens jedoch durch den Hinweis an der Ladentür, dass die Backwaren von einem Dritten bezogen würden, sei eine Irreführung ausgeschlossen. Die Wuppertaler Wettbewerbsrichter gehen mithin davon aus, dass sich der Kunde unter einer „Bäckerei“ lediglich eine Verkaufsstelle von Backwaren vorstelle, weshalb eine Täuschung durch die Verwendung des Begriffs „Bäckerei“ ausscheide.

Dieses Urteil sorgte im gesamten Bäckerhandwerk für große Bestürzung. Bislang galt, dass nur der in die Handwerksrolle eingetragene Bäckermeister eine „Bäckerei“ betreiben darf. Bis es so weit ist, muss er die lange Ausbildung vom Lehrling zum Ge-

sellen durchlaufen und anschließend seinen Meisterbrief erwerben. Die Bäckerei ist der Ort, an dem der Bäcker arbeitet und seine Produkte zum Kauf anbietet. Wenn nun jeder, sei er in diesem Beruf ausgebildet oder nicht, Backwaren verkaufen und die Verkaufsstätte „Bäckerei“ nennen dürfte, wären die Ausbildung und die hohen Anforderungen an die Sicherheit und Qualität nur noch Makulatur. Schließlich sind Backwaren ein Grundnahrungsmittel und damit von höchster gesundheitspolitischer Relevanz.

Aus Sicht des Zentralverbandes ist das erwähnte Urteil aus Wuppertal Ausdruck eines falschen Verständnisses der Handwerksordnung und der tatsächlichen Verbrauchererwartung an eine „Bäckerei“. Darüber hinaus ist eine Klarstellung in den einschlägigen Rechtsvorschriften, allen voran der HwO, unausweichlich. Die beschriebene Entwicklung ließe sich nämlich unproblematisch auf zahlreiche weitere traditionell gewachsene (Lebensmittel-)Handwerke ausweiten. Dies würde letztlich zu einer vollständigen Aushöhlung des angesehenen Berufsbildes des Handwerkers führen.

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

Auch aus wettbewerbsrechtlichen Erwägungen im Sinne der Täuschungsvorschriften des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) muss gelten, dass ein Unternehmen, das handwerkliche Berufsbezeichnungen oder die dazugehörigen Gewerbebe-

zeichnungen aus der HwO nutzt, Mitglied der HwK und in die Handwerksrolle eingetragen sein muss.

## 2.7.5 Energie

### ENERGIEWENDE

Die Energiewende, mit der Deutschland seine Energiepolitik vollkommen neu ausgerichtet hat, ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die von allen gesellschaftlichen Gruppen gleichermaßen getragen werden muss. Auch das deutsche Bäckerhandwerk ist bereit, seinen Teil dazu beizutragen.

Allerdings belastet die Novelle des Erneuerbare-Energien-Gesetzes (EEG) (Stand: 27. Juni 2014) den Mittelstand und somit das Bäckerhandwerk weiterhin einseitig und unfair. Um die Energiewende mittel- und langfristig zum Erfolg zu führen, ist aus Sicht des Bäckerhandwerks eine grundlegende Überarbeitung des Fördermechanismus bzw. der Finanzierung unerlässlich.

Das Deutsche Bäckerhandwerk steht in einem besonderen Wettbewerb mit Backshops, Tankstellen und dem Lebensmitteleinzelhandel, speziell mit Discountern. Gleichzeitig ist es steigenden Energie-, Rohstoff- und Personalkosten ausgesetzt. Bisher hat es sich in diesem Wettbewerb behaupten können. Nun sieht es sich jedoch mit politischen Entscheidungen konfrontiert, die die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die mittelständische Wirtschaft und speziell das Bäckerhandwerk erheblich verschlechtern. Ein fairer Wettbewerb scheint unter diesen Voraussetzungen kaum mehr möglich.

### Die EEG-Umlage als Kostentreiber

Der Anstieg der EEG-Umlage in den letzten zehn Jahren hat die Verbraucher und Unternehmer enorm belastet. Waren es 2003 noch 0,41 Cent/kWh, so sind 2014 bereits 6,24 Cent/kWh fällig. Bei einem durchschnittlichen Stromverbrauch von 220.000 kWh und einer Betriebszahl von 13.393 Bäckereien (Stichtag: 30. Juni 2013) zahlte das Bäckerhandwerk 2013 insgesamt ca. 160 Mio. €



Werbematerialien: Petition zur Abschaffung der EEG-Umlage

EEG-Umlage. Der durchschnittliche Stromverbrauch der Bäckereien wurde dabei mithilfe anonymisierter Daten von 123 Bäckereien zwischen 0 bis 41 Filialen ermittelt. Seit 2012, als eine Bäckerei mit einem oben dargestellten durchschnittlichen Stromverbrauch von 220.000 kWh pro Jahr rund 7.902 € für die EEG-Umlage bezahlen musste, stieg die Umlage für diesen Betrieb um 73,72 % auf rund 13.728 € an. Eine Kostenbelastung, die nicht zu unterschätzen ist. Auch die Novelle des EEG wird sich voraussichtlich erst 2016 auswirken und nach dem derzeitigen Stand nur bedingt als Kostenbremse und erst gar nicht als Kostenentlastung für die Verbraucher und Unternehmer wirken. Deshalb wendete sich der Zentralverband 2012, 2013 und 2014 mehrmals an die Bundesregierung und an die EU-Kommission. Dabei wies er nicht nur auf die Probleme im Zusammenhang mit der steigenden EEG-Umlage hin, sondern unterbreitete auch Vorschläge für eine nachhaltige Finanzierung der Energiewende. Diese Vorschläge wurden in der EEG-Novelle allerdings nicht – auch nicht teilweise – berücksichtigt.

### Eine Petition zur Entlastung der Betriebe

Anfang Dezember 2013 reichte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. eine Petition zur Abschaffung der EEG-Umlage beim Deutschen Bundestag ein. Diese wurde bislang von über 63.000 Bürgerinnen und Bürgern mitgezeichnet. Daraus wird deutlich, dass es bei der geplanten

EEG-Reform darum gehen muss, den rasanten und drastischen Anstieg der Energiekosten, den das EEG für die Verbraucher und die nicht befreite mittelständische Wirtschaft ausgelöst hat, zurückzunehmen – nicht nur darum, diesen Anstieg zu dämpfen. Aus der Antwort des Petitionsausschusses des Deutschen Bundestages ging hervor, dass eine öffentliche Anhörung des Deutschen Bundestages zur Petition stattfinden wird. Allerdings soll der Termin nicht wie ursprünglich beabsichtigt am 23. Juni 2014 stattfinden, sondern voraussichtlich im Oktober. Da die EEG-Reform bis dahin in Kraft getreten ist, kann die Anhörung daher keinen Einfluss mehr auf die Gesetzgebung nehmen.

### Befreiungen von der EEG-Umlage für die Industrie

Zahlreiche Großverbraucher von Energie, die in unmittelbarer oder mittelbarer Konkurrenz zu den Betrieben des Bäckerhandwerks stehen, wurden 2013 von der EEG-Umlage befreit. Diese Erleichterungen wurden vor Kurzem sogar noch ausgeweitet. Die fraglichen Unternehmen bieten ihre Waren vor allem in Deutschland an, beliefern Discounter, Backshops sowie Tankstellen und stehen somit in direktem oder indirektem Wettbewerb mit den Betrieben des Bäckerhandwerks. Aufgrund der Befreiung von der EEG-Umlage können diese Unternehmen ihre Produkte noch günstiger auf dem deutschen Markt absetzen, was zu einer staatlich verursachten Wettbewerbsverzerrung auf dem Backwarenmarkt führt.

Dieser Vorteil wird den Betrieben des Bäckerhandwerks vorenthalten. Ein gerechter Wettbewerb in der Backwarenbranche ist unter diesen Umständen kaum mehr möglich. Große Backwarenhersteller können ohnehin schon anders kalkulieren als kleine Bäckereien mit nur einer oder wenigen Filialen. Wenn diese zusätzlich von der EEG-Umlage befreit werden, während die kleine und mittelständische Konkurrenz die EEG-Umlage voll zahlen muss, wird es problematisch.

**Der Mittelstand und damit auch das Bäckerhandwerk dürfen als Motor der deutschen Wirtschaft nicht durch Befreiungen von Großverbrauchern im Wettbewerb benachteiligt werden. Deutschland hat eine einzigartige Brotkultur und eine Brotvielfalt hervorgebracht, auf die man international zu Recht stolz sein kann. Das Deutsche Bäckerhandwerk hat sich bisher stets an den Markt anpassen können und wird dieses auch künftig tun. Allerdings sind dafür faire Wettbewerbsbedingungen notwendig.**

## **STROM- UND ENERGIESTEUER**

Mit dem Gesetz zur Änderung des Strom- und Energiesteuergesetzes traten zum 1. Januar 2013 einige Neuregelungen zu Steuervergünstigungen in Kraft. Für die Betriebe des Bäckerhandwerks spielen vor allem die Rückerstattungen nach § 9b und § 10 StromStG sowie § 54 und § 55 EnergieStG eine wichtige Rolle. Der Anspruch auf Rückerstattung der Strom- und Energiesteuer nach § 9b StromStG und § 54 EnergieStG hat sich nicht verändert und kann von den Betrieben des Bäckerhandwerks auch weiterhin wie gewohnt geltend gemacht werden. Wollen Unternehmen jedoch die Rückerstattung des sogenannten Spitzenausgleichs nach § 10 StromStG und § 55 EnergieStG in Anspruch nehmen, müssen sie zukünftig einen Beitrag zur Energieeinsparung leisten. Große Unternehmen sind verpflichtet, ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 oder ein Umweltmanagementsystem nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) einzuführen. Kleine und mittlere Unternehmen können auch auf ein alternatives System zur Verbesserung der Energieeffizienz zurückgreifen.



Für die Gewährung des Spitzenausgleichs der Antragsjahre 2013 und 2014 gelten vereinfachte Voraussetzungen. Ab dem Antragsjahr 2015 kommen nur noch Betriebe in den vollen Genuss einer Rückerstattung, die die oben genannten Systeme eingeführt haben und die im Gesetz festgelegten Energieintensitätsreduktionen für das gesamte produzierende Gewerbe erfüllen.

Die Nachweisführung über die Einführung und den Betrieb von Energie- und Umweltmanagementsystemen wird in der Spitzenausgleich-Effizienzsystemverordnung (SpaEfV) geregelt.

Innungsmitglieder können detaillierte Informationen zur Steuerrückerstattung in Form von Merkblättern im geschützten Bereich der Internetseite [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) abrufen.



Auf Drängen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wurde im Jahr 2013 auf eine Vor-Ort-Begutachtung verzichtet. Dadurch hielt sich der finanzielle Aufwand für das Testat/Zertifikat im Rahmen. Ab 2014 wird die Begehung Pflicht. Dies wird den Preis für den Nachweis eines Energiemanagementsystems enorm in die Höhe treiben. Deshalb sollte jeder Betrieb vorab prüfen, in welchem Verhältnis die Kosten zur möglichen Erstattung stehen. Um die Belastung für die Innungsbetriebe so gering wie möglich zu halten, steht der Zentralverband in engem Kontakt mit den Zertifizierern und sucht auch weiter den Dialog mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) und den entsprechenden Bundesministerien.

## ENERGIEEFFIZIENZ ALS ERFOLGSFAKTOR

Die Novellierung des Erneuerbare-Energien-Gesetzes (EEG) bringt für die Betriebe des Bäckerhandwerks keine Entlastung bei den Energiekosten. **Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat im abgelaufenen Geschäftsjahr unermüdlich gefordert, den durch das EEG ausgelösten drastischen Kostenanstieg für die Verbraucher und nicht befreiten Betriebe bei der geplanten EEG-Reform zurückzunehmen.** Dies wurde bisher von der Politik ignoriert. Nach bisherigem Stand ist eine vorübergehende Stagnation der Kosten möglich, die allerdings mittel- bis langfristig nicht zu halten sein wird. Dies bedeutet besonders für die Betriebe des energieintensiven Bäckerhandwerks, dass das Thema Energieeffizienz zukünftig noch wichtiger werden wird.

Vor diesem Hintergrund empfiehlt der Zentralverband den Betrieben die Energieeinsparungsmöglichkeiten im Unternehmen weiter zu hinterfragen. Die Einführung eines Energiemanagementsystems kann dabei eine hilfreiche Option sein. Ob dieses System anschließend zertifiziert wird oder nicht, ist zweitrangig. Wichtig ist, die Energieverbräuche zu lokalisieren, um sie minimieren zu können. Für die Betriebe, die momentan weder die Investitionen noch das nötige Personal für ein ganzheitliches Energiemanagementsystem aufbringen können, ist ein Controlling ratsam. Wo fallen welche Kosten an und wie lassen sich diese reduzieren? Grundsätzlich hilft ein Energiebeauftragter, der sich diesem wichtigen Thema annimmt, bei der nachhaltigen Umsetzung.

Die Verbände des Bäckerhandwerks unterstützen alle Betriebe, die sich mit dem Thema Energieeffizienz auseinandersetzen wollen. Sei es mit den Beratern der Landesinnungsverbände, mit einem Netzwerk aus externen Fachberatern, mit Informationen und Hinweisen zur Energieeffizienz in Bäckereien oder durch eine Kooperation mit Zertifizierern. Der Zentralverband befindet sich derzeit auch in Gesprächen mit der Kreditanstalt für Wie-

deraufbau (KfW), um Fördermöglichkeiten für Maßnahmen der Energieeffizienz im Bäckerhandwerk auszuloten. Praktische Hinweise zum Thema Energieeffizienz in Bäckereien hat das Forschungsprojekt „EnEff-Bäckerei“ des ttzBremerhaven herausgearbeitet. Praktische Hinweise aus dem Leitfaden „EnEff Bäckerei – Energieeffizienz in Bäckereien“ sind auf der Homepage des Zentralverbandes [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) zu finden. Des Weiteren kann der Leitfaden dort oder auf der Webseite von EnEff-Bäckerei ([www.eneff-baekerei.net](http://www.eneff-baekerei.net)) als PDF-Datei heruntergeladen werden.



## **2.7.6 Verkehrsrecht: Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz**

Das bereits am 1. Oktober 2006 in Kraft getretene Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz (BKrFQG) hat für viele Fahrer und Betriebe des Bäckerhandwerks zusätzliche Schulungspflichten mit sich gebracht. Das Gesetz wird durch die Berufskraftfahrer-Qualifikations-Verordnung (BKrFQV) ergänzt und dient der Umsetzung der europäischen Richtlinie 2003/59/EG. Ziel des BKrFQG ist die Erhöhung der Verkehrssicherheit durch zusätzliche Qualifizierungen. Die wichtigsten Regelungen im Überblick:

Fahrer, die

- 1. mit einem Fahrzeug mit einem zulässigen Gesamtgewicht über 3,5 Tonnen, für das eine Fahrerlaubnis der Klassen C1, C1E, C oder CE erforderlich ist, für Betriebe Fahrten durchführen und*
- 2. eine Fahrerlaubnis der genannten Klassen vor dem 10. September 2009 erworben haben, unterliegen einer Pflicht zur Weiterbildung im Umfang von insgesamt 35 Stunden. Diese Weiterbildung muss spätestens bis zum 10. September 2014 bei einer anerkannten Ausbildungsstätte absolviert und gegenüber der Fahrerlaubnisbehörde nachgewiesen sein. Der erlernte Unterrichtsstoff wird nicht abgeprüft.*

Fahrer, die

- 1. mit einem Fahrzeug mit einem zulässigen Gesamtgewicht über 3,5 Tonnen, für das eine Fahrerlaubnis der Klassen C1, C1E, C oder CE erforderlich ist, für Betriebe Fahrten durchführen und*
- 2. eine Fahrerlaubnis dieser Klassen nach dem 10. September 2009 erworben haben, benötigen bereits jetzt eine Grundqualifikation oder eine beschleunigte Grundqualifikation. Die Grundqualifikation wird durch das Bestehen einer umfangreichen Prüfung bei der Industrie- und Handelskammer oder durch den erfolgreichen Abschluss einer Berufsausbildung in den Ausbildungsberufen „Berufskraftfahrer/Berufskraftfahrerin“ oder „Fachkraft im Fahrbetrieb“ erworben. Der Prüfung der beschleunigten Grundqualifikation ist ein 140-stündiger Unterricht von je 60 Minuten vorangestellt.*

Hat ein Fahrer keine Grundqualifikation abgelegt oder Schulung durchlaufen, obwohl eine solche nach dem BKrFQG erfolgt sein müsste, darf er nicht mehr zu gewerblichen Zwecken auf öffentlichen Straßen fahren. Bei Verstößen gegen das BKrFQG können Geldbußen bis zu 5.000 € gegen den Fahrer und bis zu 20.000 € gegen den Betrieb verhängt werden.

Das BKrFQG sieht eine Ausnahmeregelung für Fahrten zur Beförderung von Material vor, das der Fahrer oder die Fahrerin zur Ausübung des Berufes verwendet, sofern es sich beim Führen des Kraftfahrzeuges nicht um die Hauptbeschäftigung handelt. Viele Fahrer/-innen und Betriebe des Bäckerhandwerks können sich jedoch im Fall einer Überprüfung nicht auf diese Ausnahmeregelung berufen. Grund dafür ist die derzeit von den deutschen Behörden vertretene Rechtsauffassung.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. empfiehlt den Betrieben, bis auf Weiteres die Rechtsauffassung der deutschen Behörden zur sogenannten „Handwerkerregelung“ zu beachten.

Betriebe, für die eine Weiterbildungspflicht besteht, sollten prüfen, ob es für sie infrage kommt, den Fuhrpark auf Fahrzeuge umzurüsten, für die eine Fahrerlaubnis der Klassen C1, C1E, C oder CE nicht erforderlich ist. In diesem Fall müssten sie die Schulungspflichten nicht erfüllen. Falls eine solche Umrüstung nicht in Betracht kommt, sollten Betriebe, deren Fahrer noch nicht geschult sind, möglichst zeitnah damit beginnen.

Die Weiterbildung sollte rechtzeitig vor dem 10. September 2014 abgeschlossen sein und die Weiterbildungsbescheinigung bei der zuständigen Fahrerlaubnisbehörde vorgelegt werden – nicht zuletzt deshalb, weil zum Ablauf der Übergangsfrist mit einem großen Andrang Weiterbildungssuchender gerechnet werden muss.

Weiter wird empfohlen, die Ausbildungsstätte sorgfältig auszuwählen. Bevor ein Vertrag geschlossen wird, sollte sich der Unternehmer die Unterrichtsinhalte sowie ein Muster der Teilnahmebescheinigung zeigen lassen.

Der Zentralverband hat ein Dokument „Fragen und Antworten zum Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz“ herausgegeben. Es behandelt weitere Einzelheiten zum Thema BKrFQG und steht im Mitgliederbereich der Homepage [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) zum Download bereit.

**Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert von Politik und Bundesverkehrsministerium Änderungen, zumindest eine großzügigere Auslegung des einschlägigen Regelwerks zugunsten der Betriebe durch die deutschen Behörden.**

### **2.7.7 Datenschutz: Neue EU-Datenschutz-Grundverordnung?**

Das Europäische Parlament hat am 12. März 2014 den Entwurf für eine Europäische Datenschutz-Grundverordnung in erster Lesung verabschiedet. Der Entwurf zielt auf eine Vereinheitlichung des

Datenschutzrechtes in Europa ab. Im Vergleich zum Verordnungsvorschlag der EU-Kommission enthält er einige wesentliche Verbesserungen für den Beschäftigungsbereich, für die sich unter anderem auch die Verbände des Bäckerhandwerks intensiv eingesetzt hatten. So kann auch in Zukunft eine Einwilligung im Beschäftigungsverhältnis erteilt werden.

Zu kritisieren ist jedoch, dass das Europaparlament den bürokratischen Ansatz des Kommissionsvorschlags nicht korrigiert hat. Der verabschiedete Entwurf sieht unverändert unverhältnismäßige Informations-, Dokumentations- und Genehmigungspflichten vor, die das notwendige Augenmaß trotz punktueller Verbesserungen weiterhin vermissen lassen. Deshalb sollten sie nochmals überprüft und – jedenfalls für kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) – reduziert werden.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt grundsätzlich die Pläne zur Einführung einer Datenschutz-Grundverordnung. Die Anforderungen an den Datenschutz stellen Unternehmen jedoch bereits heute vor große Herausforderungen.

**Der Gesetzgeber muss darauf achten, den Datenschutz so zu gestalten, dass er auch für kleine und mittelständische Betriebe handhabbar bleibt. Deshalb fordert der Zentralverband die Politik auf, sich im Rahmen der weiteren Beratungen auf europäischer Ebene für einen effektiven und insbesondere für KMU umsetzbaren Datenschutz einzusetzen. Der nun vorliegende Verordnungsentwurf sollte an zahlreichen Stellen Änderungen erfahren, damit der Datenschutz auch in Zukunft für Handwerksbetriebe und Organisationen handhabbar bleibt.**

### **2.7.8 Neues Rundfunkbeitragssystem**

Anfang 2013 wurde die GEZ-Gebühr abgeschafft und ein neues Rundfunkbeitragssystem eingeführt. Betriebe mit mehreren Filialen oder einem Fuhrpark

mit mehreren Fahrzeugen zahlen seitdem mehr als vorher, teilweise das Doppelte oder Dreifache. Laut einer Studie der Kommission zur Ermittlung des Finanzbedarfs der Rundfunkanstalten (KEF) werden die Rundfunkanstalten durch das neue System bis 2016 Mehreinnahmen von rund 1,15 Mrd. € erzielen. Rund 650 Mio. € bzw. 57 % davon resultieren aus den Abgaben für Betriebsstätten, Kraftfahrzeuge und Beherbergungsstätten.

Seit der Einführung des neuen Systems fordert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Rückführung der Mehrbelastungen für die Betriebe. Mitte März 2014 folgte die Entscheidung der Ministerpräsidenten: Der Rundfunkbeitrag wurde um lediglich 48 Cent gesenkt. Er soll künftig 17,50 € statt 17,98 € im Monat betragen.

Damit ist die Politik den Forderungen des Handwerks zwar ein Stück entgegengekommen. Allerdings hätte man gezielt eine Entlastung der Wirtschaft beschließen müssen, die zu den Mehreinnahmen maßgeblich beiträgt. Den von überdurchschnittlichen Mehrbelastungen betroffenen Betrieben ist durch eine geringe Absenkung des Beitrags für alle Zahler nicht geholfen.

**Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wird sich auch weiterhin für eine grundsätzliche Reform der Beitragsbemessung einsetzen, z. B. bei der Verbeitragung von Fahrzeugen und Filialen. Das Bäckerhandwerk bekennt sich zum öffentlich-rechtlichen Rundfunk, erwartet aber auch, dass angesichts gravierender Mehrbelastungen das Beitragssystem strukturell korrigiert wird.**

Presseberichten zufolge sind über 600 Klagen gegen die Rundfunkbeitragsregelung anhängig. In den Verfahren gab es nun erste Entscheidungen: Die Landesverfassungsgerichte Rheinland-Pfalz und Bayern wiesen im Mai 2014 Klagen gegen den neuen Rundfunkbeitrag ab.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wies mit Rundschreiben vom 15. Januar 2013 auf die Möglichkeit hin, den Rundfunkbeitrag bis zum rechtskräftigen Abschluss der Verfahren unter Vorbehalt zu zahlen. Dazu stellte er ein Musterschreiben zur Verfügung und gab Hinweise zur praktischen Umsetzung. Bei diesen Hinweisen an die Mitgliedsbetriebe bleibt es bis auf Weiteres.

### **2.7.9 Studie zu den Kosten der kumulativen Auswirkungen der Einhaltung von EU-Gesetzen für kleine und mittelständische Unternehmen**

Die Generaldirektion Unternehmen und Industrie (DG ENTR) der Europäischen Kommission untersucht aktuell die Kosten der Einhaltung von EU-Gesetzen für kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) mit weniger als 250 Mitarbeitern in verschiedenen Ländern. Sie lässt eine Studie durchführen mit dem Ziel, die „kumulativen Auswirkungen“ der Einhaltung von EU-Recht für KMU zu ermitteln, um künftig eine bessere Rechtssetzung in diesem Bereich zu erreichen.

Als Pilotbereich soll dabei der Bäckereisektor dienen. Deutschland soll sich aufgrund seiner Vorreiterrolle im Bereich bessere Rechtssetzung aktiv in diese Untersuchung einbringen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt die Studie. Er lud Anfang Mai 2014 zwei Bevollmächtigte der EU-Kommission zu einer Tagung der Betriebsberater der Landesverbände des Bäckerhandwerks ein. Gemeinsam beschäftigte man sich im Rahmen eines Workshops mit einem von der EU-Kommission vorbereiteten Fragebogen. Da eine detaillierte Untersuchung aller Auswirkungen der EU-Gesetzgebung den Rahmen des Machbaren sprengen würde, beschränkt sich die Befragung auf die Gesetzgebung im Zusammenhang mit einigen ausgewählten Geschäftsereignissen: Die Einstellung eines neuen Mitarbeiters, Investition in eine neue Anlage oder Ausstattung, Entwicklung

eines neuen Produkts oder einer neuen Dienstleistung sowie Exporten in ein anderes EU-Land. Von Seiten der Bäcker wurde als weiteres wichtiges Ereignis die Umsetzung der Allergenverordnung eingebracht.

**Der Begriff kumulative Auswirkungen bezieht sich dabei auf drei Aspekte:**

- Wie wird EU-Gesetzgebung auf nationaler Ebene umgesetzt – „reichert“ sich die Gesetzgebung auf dem Weg durch die gesetzgeberischen Ebenen an?
- Inwieweit entstehen kumulative Auswirkungen (u. a. Kosten) durch die Anforderung, viele verschiedene Gesetze einhalten zu müssen, und welche Bedeutung hat dies für das Verhalten von KMU?
- Wie entwickeln sich der Umfang von (EU-) Gesetzgebung und ihre Auswirkung auf KMU über die Zeit?

Im Rahmen der Studie soll herausgefunden werden, wobei Kosten entstehen und wie sich die kumulativen Kosten zur Einhaltung der EU-Gesetzgebung auf die Unternehmen auswirken. „Kosten“ können dabei direkte Finanzkosten (z.B. für Gebühren), wesentliche Anpassungskosten (z.B. zum Ändern der Anlage und Ausstattung) und Verwaltungskosten (z.B. Informationsverpflichtungen) sein. Weitere Fragen dienen dazu herauszufinden, in welchen Bereichen sich die EU-Gesetzgebung auf die Unternehmen auswirkt und welche bereits identifizierbaren, relevanten Auswirkungen positiver oder negativer Art feststellbar sind.

# Gelebte Tradition: die Garantie für echte Meisterwerke

**Damals wie heute ein Hochgenuss  
frisch aus Bäckerhand**

# KAPITEL 3

## Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1971 sorgt die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. für ein positives und sympathisches Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher.

Unter Trägerschaft der Landesinnungsverbände, des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und den BÄKO entwickelt sie nachhaltige Werbe- und Marketingstrategien, mit denen sie die Werbeaktivitäten der handwerklichen Bäckereibetriebe fördert und unterstützt. Ihr Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

- Vorsitzender **Michael Wippler**, Vizepräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Bundesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit
- **Lutz Henning**, Vorstandsvorsitzender der BÄKO-Zentrale Nord e. G.
- **Holger Knieling**, Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland e. G.
- **RA Amin Werner**, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

### 3.1 Frühstückskampagne

Die Frühstückskampagne des Bäckerhandwerks rund um die Comicfigur Bäckman, den Superhelden aus der Backstube, war im Berichtszeitraum in Kindergärten und Kindertagesstätten zu Gast.

Seit 2010 wird die Kampagne jährlich neu aufgelegt und fortgesetzt. Sie informiert über die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks und die besondere Relevanz von Brot und Backwaren auf dem Frühstückstisch. Sie stärkt die Frühstückskompetenz des Bäckers und unterstützt ihn im stark umwobenen Segment Frühstücksmarkt. Unter anderem bringt sie ihn frühzeitig in Kontakt mit seiner späteren Kundschaft. Innungsbäcker, die in den letzten Jahren an der Frühstückskampagne teilnahmen, zeigten in der Schule Präsenz und leisteten aktiv einen Beitrag zum Unterricht. 2014 bekamen sie nun selbst Besuch und luden Kindergartengruppen in ihren Betrieb ein. Dabei konnten die Kinder das Bäckerhandwerk hautnah miterleben und mit eigenen Händen Brötchen backen.

In den Kindereinrichtungen selbst sorgten die begleitenden Arbeitsmaterialien mit vielfältigen, individuell einsetzbaren Inhalten für neuen Schwung. Eine Arbeitsmappe wurde nach neuesten Erkenntnissen



Werbemittel Bäcker: Pädagogische Arbeitsmappe und Kinderschürze

der Pädagogik entwickelt und vorab in Kindergärten getestet. Die Frühstückskampagne ermutigt pädagogische Einrichtungen und Bäckereien gleichermaßen, Initiative zu ergreifen und außerschulische Lernorte zu nutzen. Innungsbäcker, die sich daran beteiligen, werden von der Werbegemeinschaft mit Werbemitteln unterstützt und profitieren zusätzlich von der Flächenwirkung der deutschlandweiten Gesamtkampagne.

Die Materialien für die Kindereinrichtungen stehen auf der Webseite [www.fruehstuecksbaecker.de](http://www.fruehstuecksbaecker.de) zum Download bereit. Grundschullehrer und Erzieher finden dort übrigens auch vielfältiges Arbeitsmaterial für den direkten Download.



## 3.2 Nachwuchskampagne

Schon seit 2008 unterstützt die Nachwuchskampagne „BACK DIR DEINE ZUKUNFT“ die Handwerksbäcker bei der Suche nach qualifiziertem Lehrlings-Nachwuchs. Die Kampagne des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. ist als ganzheitliches Instrument konzipiert. Sie vereint klassische PR-Maßnahmen mit Online-Marketing und Werbung und ist insbesondere auf den relevanten Social-Media-Plattformen wie Facebook aktiv. Dort ist die Fanseite der Kampagne die erfolgreichste Social-Media-Initiative unter mehr als 800 deutschen Verbänden. Im Berichtszeitraum überschritt sie sogar die Schwelle von 100.000 Fans auf Facebook.

Das Fundament der Nachwuchskampagne, die Plattform [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de) bietet den Jugendlichen neben einer Ausbildungsplatzbörse und umfangreichen Informationen auch Tests, Erfahrungsberichte und Tipps zum Auslandsaufenthalt. „Der Relaunch im Jahr 2011 war ein voller

Erfolg. Die Seite ist nicht nur beliebt bei den jugendlichen Besuchern, mit durchschnittlich 2,30 Minuten pro Aufruf halten sie sich auch vergleichsweise lange dort auf – ein sicheres Indiz für das Interesse an den Inhalten.



Auch der Youtube-Kanal des Bäckerhandwerks mit unterhaltsamen Clips zu den Berufsbildern Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in trägt zum Erfolg bei. Besonders beliebt bei der jugendlichen Zielgruppe ist der Remix der Bäckerhymne des Berliner Hip-Hoppers Kid Millenium, der in nur sechs Monaten bereits über 70.000 Aufrufe und zahlreiche positive Kommentare sammeln konnte. In die gleiche Kerbe schlägt der neueste Song der Jungrapper Izzwo, MPhänomen & David „Lass uns Bäcker werden, weil Bäcker alles gebacken kriegen“. Sieht man sich auf der Plattform genauer um, bildet sich schon jetzt ein neues Subgenre des Bäcker-Raps heraus.

Werbemittel Nachwuchskampagne



## GOLD FÜR DIE „HELDEN DER NACHT - RETTER DES MORGENS“ BEIM GRAND PRIX VICTORIA

Am 15. Mai 2014 wurde der Imagefilm des Deutschen Bäckerhandwerks bei den 26. Internationalen Wirtschaftsfilmtagen in Wien mit der goldenen „Victoria“ ausgezeichnet. Die Bäckerhymne behauptete sich damit eindrucksvoll gegen 327 eingereichte Wirtschaftsfilme. Nach dem Vorentscheid wurde sie mit 63 weiteren Beiträgen für die Shortlist nominiert und als einer der besten Wirtschaftsfilme 2014 in der Kategorie „Corporate Video, Imagefilm“ prämiert. Der größte Wettbewerb für deutschsprachige Wirtschaftsfilme bewertet klassische Image- und Marketingfilme, Beiträge zur Aus-, Weiter- und Berufsbildung, Tourismusfilme, TV-Wirtschaftsdokumentationen, Umweltfilme und Virals.



## NACHWUCHSKAMPAGNE 2014: AUSBILDUNG BEIM MEISTERBÄCKER IM FOKUS

Mit dem neuen Kampagnemotto **Meisterbäcker – Wir bilden aus!** startete die Nachwuchskampagne 2014 erfolgreich in die dritte Runde. Während in den letzten Jahren der Kampagnenfokus zuerst auf den Schüler/-innen der Klassen sieben bis zehn der Haupt-, Real- und Gesamtschulen lag und danach um die Sekundarstufe II erweitert wurde, war 2014 die breite Öffentlichkeit angesprochen.

Seit Januar 2014 können die Innungsbäckereien ihren Betrieb mit einem exklusiven Siegel des

Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. als Ausbildungsbetrieb kennzeichnen. Das Siegel, das als Aufkleber erhältlich ist, hat eine eindeutige Botschaft: **Meisterbäcker – Wir bilden aus!**

Die Einführung des Siegels wird durch ein umfangreiches Werbemittelangebot aus Faltenbeuteln, Flyern und Plakaten ergänzt. Zum Start der Ausbildungsinitiative versandte der Zentralverband kostenlos Mustermappen an alle Mitglieder, die neben den Informationen zur Kampagne, das Werbemittelbestellfax, den Meisterbäcker-Aufkleber und den aktuellen Werbemittelkatalog enthalten. Über [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) können die Werbemittel des Kampagnenpaketes und viele andere Werbemittel bestellt werden.



## DIE FÖRDERERRUNDE DER NACHWUCHSKAMPAGNE

Die Zeit, in der Industrie- und Handwerksbetriebe unter zahlreichen Bewerbern um Ausbildungsplätze wählen konnten, ist seit Jahren vorbei. Stattdessen verschärft sich der Kampf um die besten Nachwuchskräfte von Jahr zu Jahr, angefacht durch den demografischen Wandel, den Trend zu Abitur und Studium und andere Faktoren. Damit das Bäckerhandwerk beim Kampf um die besten Köpfe vorne dabei bleibt und seinen Bedarf an qualifizierten Lehrlingen auch künftig decken kann, betreibt die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. seit Jahren eine zielgruppengerechte Nachwuchskampagne. Seit 2011 ist die Förderrunde der Zulieferindustrie dabei ein aktiver Partner.

Im Berichtszeitraum trafen sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und der Kreis der Förderer, um Strategien für die Zusammenarbeit in der Nachwuchsförderung zu besprechen.

Im Gespräch waren sich Wolfgang Mayer von backaldrin, Stephan Schwind von IREKS und Susanne Steinfurt-Klass von der Martin Braun-Gruppe, Vizepräsident des Zentralverbandes Wolfgang Schäfer, Hauptgeschäftsführer RA Amin Werner und die Leiterin der Werbegemeinschaft, Susanne Fauck, einig, dass es neben der engen Zusammenarbeit immer neuer Ideen und Strategien bedarf, um Jugendliche langfristig für die Ausbildung im Bäckerhandwerk zu begeistern. Neue Mitglieder in der Förderrunde sind jederzeit herzlich willkommen.

### 3.3 Imagekampagne

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt die Innungsbäcker mit professionellen Marketinginstrumenten, um für die eigene Bäckerei und das Bäckerhandwerk insgesamt zu werben. Im Mitgliederbereich der Homepage steht ihnen eine Bilddatenbank mit kostenlosem Bildmaterial zur Verfügung und der neu aufgelegte, kostenlose Werbemittelkatalog gibt einen schnellen und einfachen Überblick über das breite Angebot von Kundengeschenken über Informationsmaterial rund um das Bäckerhandwerk bis hin zum mobilen Messestand. Im Berichtszeitraum wurde außerdem das Angebot für Stellenanzeigen deutlich erweitert, perfekt inszenierte Imagefilme oder Musikvideos auf YouTube sorgen für Aufmerksamkeit und die Brot-Test-App wurde komplett überarbeitet.

#### **NEUAUFLAGE DER BROTEST-APP**

Die 2012 erstmals veröffentlichte Brot-Test-App führt potenzielle Kunden auf dem schnellsten Weg zur nächsten Bäckerei mit ausgezeichneten Backwaren. Dazu nutzt sie Daten des Instituts für Qualitätssicherung von Backwaren, das jährlich rund 20.000 Produkte aus ca. 4.500 Handwerksbäckereien in ganz Deutschland prüft.

Mit der Brot-Test-App können die Empfehlungen des IQBack jederzeit überall abgerufen werden. Der Navigator für Handwerksbäckereien ortet ausgezeichnete Betriebe in der Umgebung und zeigt sie auf einer Karte an. Die preisgekrönte App funktioniert für iOS und Android und kann auf der Seite [www.brot-test.de/brot-test-app.html](http://www.brot-test.de/brot-test-app.html) heruntergeladen werden.



Im Berichtszeitraum wurden die Funktionen des digitalen Bäckerfinders erweitert. Die Neuauflage der App, die seit Mai 2014 verfügbar ist, bietet eine schnellere und tägliche Aktualisierung der Daten. Geringere Wartezeiten optimieren die Benutzerfreundlichkeit. Das moderne Design mit übersichtlicherer Gestaltung und zusätzlichen Funktionen vereinfacht die Orientierung und bietet alle Informationen auf einen Blick.

#### **NEUE WERBEMITTEL UND DER WERBEMITTELKATALOG ALS PRINTMEDIUM**

Ob Spielhefte für die Kleinen, Flyer und Plakate, die Jugendliche ansprechen, oder Material, um Sonderaktionen im eigenen Betrieb und besondere Anlässe wie den Tag des Deutschen Brotes zu bewerben – die Werbegemeinschaft bietet Innungsbäckern eine Fülle an Werbemitteln für nahezu jeden Zweck, die im Berichtszeitraum erneut erweitert wurde. Der kostenlose Werbemittelkatalog zeigt sie nun alle auf einen Blick und bietet so einen schnellen und lückenlosen Überblick über das breite Angebot. Der Katalog steht unter [www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/werbemittelbestellung](http://www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/werbemittelbestellung) zum Download bereit.



Viele der Werbemittel lassen sich mit dem eigenem Logo, der Anschrift des Betriebes, den Farben wie auch der eigenen Headline personalisieren. Nach der Umsetzung aller Wünsche durch die Grafikdesigner der Werbegemeinschaft, werden die druckfrischen Werbematerialien in den Betrieb geliefert.

## ERWEITERUNG DES BIBLBESTANDES DER BILDDATENBANK



Die Bilddatenbank im Mitgliederbereich der Homepage des Zentralverbandes umfasst mittlerweile 1.446 professionelle Motive, von denen zahlreiche neu zu entdecken sind. Zum Beispiel wurden Backwaren im Rahmen eines Fototermins im Grünen sommerlich frisch in Szene gesetzt. Beim Download besteht die Wahl zwischen webtauglichen Bildern im JPEG-Format sowie hochauflösten Fotos für den Druck im TIFF-Format. Zu finden sind die Fotomotive unter [www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/bilddatenbank](http://www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/bilddatenbank). Die Verwendung für Innungsmitglieder ist natürlich kostenlos.



## DAS BÄCKERHANDWERK IN BILD UND TON

Der YouTube-Kanal des Bäckerhandwerks stieß im Berichtszeitraum mit zahlreichen neuen Beiträgen auf große Resonanz bei den Besuchern. Besonders

hervorzuheben ist der Film, der die Bewerbung der Deutschen Brotkultur als immaterielles Kulturerbe bei der UNESCO unterstützt. In sechs Minuten vermittelt der Imagefilm in emotionalen Bildern die Einzigartigkeit der deutschen Brotvielfalt. [www.youtube.com/user/Baeckerhandwerk](http://www.youtube.com/user/Baeckerhandwerk)



## STELLENBÖRSE: KOOPERATION MIT DER ARBEITSAGENTUR

Ende des vergangenen Jahres hat die Werbegemeinschaft ihre Stellenbörse überarbeitet und dabei deutlich erweitert. Zu den zahlreichen Auswahlmöglichkeiten für Stellensuchende gehört nun auch eine komfortable Umkreissuche mit Postleitzahl. Neben Auszubildenden können nun auch mit der Stellenbörse Verkäufer/-innen, Bäcker/-innen oder Filialleiter/-innen gesucht werden. Bei der wichtigsten Neuerung dürfte es sich jedoch um die Kooperation mit der Bundesagentur für Arbeit handeln, die ab sofort Stellengesuche auf ihrer Homepage [www.jobboerse.arbeitsagentur.de](http://www.jobboerse.arbeitsagentur.de) veröffentlicht. Bäcker, die dies wünschen, müssen sich unter [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) einloggen und aktiv zustimmen. Das System funktioniert übrigens auch umgekehrt: Bäcker, die eine offene Stelle bei der Agentur für Arbeit eingetragen haben, können diese durch einen einfachen Klick im Stellenangebot ebenfalls in die Lehrstellenbörse BACK DIR DEINE ZUKUNFT einspeisen.



## 3.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mit wirkungsvoll eingesetzten Instrumenten der Öffentlichkeitsarbeit unterstützt, berät und ko-

ordiniert die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Kommunikation des Dachverbandes nach innen und nach außen. Im Pressebereich des Internetauftritts stellt sie interessierten Journalisten aktuelle Meldungen, einen umfangreichen Presseservice und zahlreiche Publikationen zur Verfügung. Außerdem kann man sich hier über kommende und bereits stattgefundene Veranstaltungen informieren.

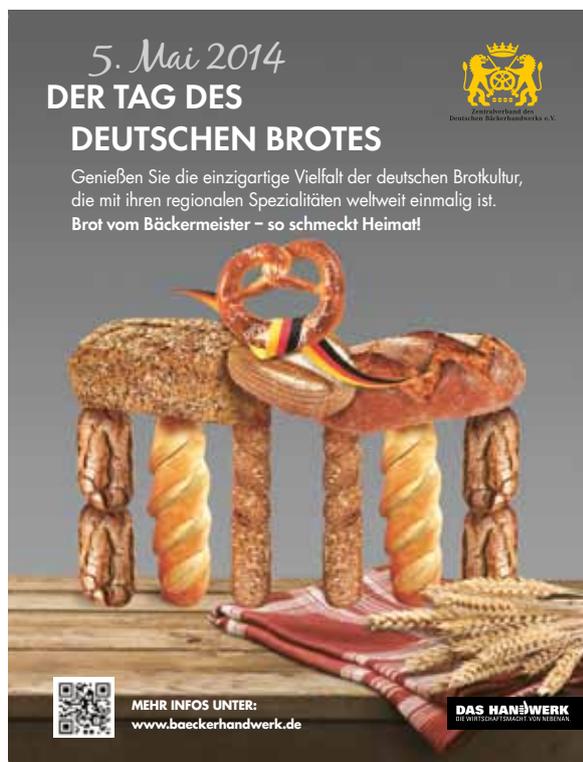
### KAMINGESPRÄCHE „BROT & MEDIEN“

Im Berichtszeitraum startete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. seine neue Kamingesprächsreihe **Brot & Medien**, um den schönen Brauch des journalistischen Kamingesprächs zu kultivieren. Für die Auftaktveranstaltung am 29. Oktober 2013 in Berlin war die renommierte Food-Trendforscherin Hanni Rützler aus Wien geladen, die vor ausgewählten Medienvertretern ihr jüngstes Werk, den **Food-Report** vorstellte. Darin benennt sie die Zukunftstrends in der Food-Bran-

che, wie das Phänomen der sogenannten Flexitarien, Menschen, die sich vorwiegend aber nicht ausschließlich vegetarisch ernähren, oder das wachsende Interesse an **urban gardening** in Großstädten. Hanni Rützler hatte erst im Frühjahr des Jahres in Kooperation mit backaldrin den großen Brotreport vorgestellt und dabei die Potenziale des Bäckerhandwerks unter die Lupe genommen.

### TAG DES DEUTSCHEN BROTES

Am 5. Mai 2014 würdigte das deutsche Bäckerhandwerk die heimische Brotvielfalt zum zweiten Mal mit dem **Tag des Deutschen Brotes**. Auch diesmal waren wieder rund 300 Verbands- und Innungsmitglieder sowie Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Medien beim Festakt in Berlin anwesend. Zum Botschafter des Deutschen Brotes 2014 wurde Fernsehkoch Tim Mälzer ernannt, der damit die Nachfolge von Wirtschaftsminister a.D. Michael Glos und Schauspieler Simon Gosejohann antrat.



Plakat und Pokal zum 2. Tag des Deutschen Brotes

Botschafter des Deutschen Brotes 2014, Tim Mälzer zusammen mit dem Präsidenten des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Peter Becker





# Moderne Meister für ein modernes Handwerk

**Zu unseren Zutaten zählen technischer  
Fortschritt, Trendgespür und Innovation**

# KAPITEL 4

## Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks. Gemeinsam mit den sieben Landesakademien in Hannover, Berlin, Dresden, Olpe, Karlsruhe, Stuttgart und Lochham sowie den Beratungs- und Bildungsangeboten der 16 Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. bildet sie den ADB-Verbund. In Weinheim finden keine überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen (ÜLU) statt. Die Leistungen konzentrieren sich auf die Weiterbildung von Fach- und Führungskräften des Bäckerhandwerks. Außerdem ist die Bundesakademie in Weinheim Ansprechpartner für Anfragen rund um das Erlernen der deutschen Backkunst aus dem Ausland.



### FORTBILDUNGS-AKZENTE IN WEINHEIM

Im Berichtszeitraum waren die Angebote der Bundesakademie Weinheim einmal mehr gut gebucht. Zahlreiche fachpraktische Seminare behandelten Themen der Bäckerei- und Konditoreiproduktion wie Brotkompetenz, Bäckergastronomie, Rührkuchen, Füllungen oder Trend-Torten. Sehr gefragt waren auch die Veranstaltungen zu lebensmittelrechtlichen Themen, Hygienemanagement oder die Spezialfortbildungen für Teigmacher und Ofenführer. Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare lagen auf Warenpräsentation, Snackkompetenz, Verkaufstechniken, Kaffee-Kompetenz und Nutzung des Ladenbackofens.

Für Führungskräfte standen Seminare zu ganzheitlicher Führung, Zeitmanagement, Controlling und Zukunftsstrategien auf dem Programm. Trendthemen wie das Internet als Vertriebschance, Food-Fotografie und Social Media sowie Spezialseminare für bestimmte Teilnehmergruppen wie Obermeister und Ehrenamtsträger rundeten das Angebot ab. Erstmals wurden Trendtouren nach Hamburg und Dresden angeboten, um den Blick in die dortigen Topbetriebe zu ermöglichen. Weitere Höhepunkte des Berichtsjahres waren die zum dritten Mal stattfindende und stark besuchte Ausbildungstagung **Ausbildung 2013: Wirklichkeit**



Über das 75-jährige Bestehen der Bundesakademie Weinheim freuen sich (v.l.n.r.) Direktor Bernd Kütscher, HGF RA Amin Werner, HWK-Präsident Walter Tschischka, ZV-Präsident und Vorstandsvorsitzender der Akademie Peter Becker, Oberbürgermeister Heiner Bernhard und ZV-Vizepräsident Michael Wippler

– **Wandel – Wege** für das ADB-Kompetenzzentrum Süd-West und die jährliche Informationsveranstaltung **Lebensmittelrecht & Praxis** in Kooperation mit dem Zentralverband.

### **ZUSAMMENARBEIT MIT DER DUALEN HOCHSCHULE BADEN-WÜRTTEMBERG (DHBW)**

Im Jahr 2013 erhielten Bernd Kütscher und Andreas Houben von der Bundesakademie Lehraufträge der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für den Studiengang Foodmanagement. Die beiden Experten unterrichteten Studenten aus der gesamten Lebensmittelwirtschaft (darunter Groß- und Einzelhandel, Gastronomie, Fleischbranche, Milchbranche usw.) am Standort Bad Mergentheim und an der Bundesakademie Weinheim.

Studenten des 5. Semesters lernten das Thema „Produktentwicklung“ praxisnah in den Räumen der Akademie kennen. Sie erhielten die Aufgabe, mithilfe des Weinheimer Teams eine neue, innovative Brotspezialität zu entwickeln, inklusive Kal-

kulation und Marketingkonzept. Die Ergebnisse reichten vom Borussia-Fanbrot über ein Kräuterbrot mit Lorbeermehl bis zum pffiffigen, mit Curry gelb gefärbten Castor-Aktionsbrot mit dem Namen „Marie Curry“. Die abschließende Präsentation in Weinheim überzeugte auch die Studiengangsleiterin Prof. Dr. Annette Grinôt.

### **INTERNATIONAL BAKING ACADEMY**

Als zentrale Bildungseinrichtung aller Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes kommt der Bundesakademie Weinheim eine besondere Bedeutung bei der Pflege von internationalen Kontakten zu, dem durch entsprechende Angebote begegnet wird. So besuchten im Jahr 2013 Teilnehmer aus 27 verschiedenen Nationen die Akademie, darunter Gruppen von Partnerschulen aus Japan und Russland. Der fünfwöchige Kurs International Baking Academy in englischer Sprache wurde von 44 Bäckerinnen und Bäckern aus aller Welt belegt. Ein besonderes Highlight war auch der Besuch und das Seminar für die zweitälteste Londoner Bäckergilde

**Worshipful Company of Bakers.** Das Interesse an den besonderen deutschen Spezialitäten war so hoch, dass bereits weitere Besuche in Planung sind.

## **JUBILÄUM: 75 JAHRE BUNDESAKADEMIE WEINHEIM**

Im Sommer 2013 lud die Bundesakademie anlässlich ihres 75. Jubiläums Absolventen früherer Jahre und Jahrzehnte zu einem großen Ehemaligentreffen. Erfreulich viele davon folgten dem Aufruf. Der Älteste der Runde besuchte vor 58 Jahren den Meisterkurs. Nach der Begrüßung durch Direktor Bernd Kütscher und einer Hausführung gründete sich der **Weinheimer Meisterkreis e. V.** als Ehemaligenverein. Das Jubiläum selbst wurde bis in die Nacht mit einer Live-Band im Innenhof der

Akademie gefeiert. Seitdem konnte der Weinheimer Meisterkreis bereits viele weitere Mitglieder gewinnen, darunter auch viele, die im Ausland, von Island bis Australien, leben. Am Jahrestag der Gründung im Jahr 1938, am 8. Dezember 2013, feierte die Bundesakademie offiziell ihr 75. Jubiläum mit 75 Ehrengästen. Der Festakt würdigte die Bedeutung der Akademie als weltweiter Botschafter für Weinheim und für das Handwerk unseres Landes. Zu den Ehrengästen zählten der Ehrenpräsident des Bäckerhandwerks, Hans Bolten, das komplette Präsidium des Bäckerhandwerks, Vertreter aller Landesverbände, die Professoren des wissenschaftlichen Beirats der Akademie, die Direktoren der BÄKO-Zentralen, zahlreiche Bildungspartner sowie langjährige Wegbegleiter wie der ehemalige Schulleiter Klaus Köpf.



## WEITERE AUFGABEN

Zu den Aufgaben der Bundesakademie, jenseits von Fortbildungen, gehört die Organisation und Durchführung von Wettbewerben für die Backbranche. Dazu zählt auch die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die seit über 50 Jahren jährlich an der Bundesakademie durchgeführt wird. Teilnahmeberechtigt sind die jeweils besten Bäcker-gesell(inn)en und Bäckereifachverkäufer/-innen eines Abschlussjahrgangs, die sich zuvor in regionalen Wettbewerben auf Kammer- und Bundeslandebene qualifizieren. Die beiden Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft werden vom Weinheimer Team zudem auf die Europameisterschaft der Bäckerjugend vorbereitet. Dort belegten sie 2013 einen hervorragenden dritten Platz. Auch die Betreuung der Bäckernationalmannschaft gehörte zu den Aufgaben.

Besonderes Augenmerk verdient auch das Projekt des Zentralverbandes, die Deutsche Brotkultur in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufnehmen zu lassen. Hier wirkte die Bundesakademie Weinheim im Berichtszeitraum intensiv mit. Die Unterstützung reichte von der fachlichen Durchsicht des Deutschen Brotregisters mit über 3.000 Brotspezialitäten über die Beteiligung am offiziellen Bewerbungsfilm und dem Antrag selbst, bis hin zu begleitenden Pressemaßnahmen, die in hochwertige Berichte mündeten – zum Beispiel in den ARD Tagesthemen.

## AKTIVITÄTEN IM ADB-VERBUND

Der ADB-Verbund umfasst die Fortbildungs- und Beratungsaktivitäten aller Bäckerverbände und deren Fachschulen. Die Angebote und Initiativen der anderen ADB-Partner im Berichtszeitraum im Überblick:

An der **ADB Berlin-Brandenburg** konnte im Berichtszeitraum berufsbegleitend ein Bäckermeister-vorbereitungslehrgang in den Teilen I-IV und ein Fortbildungskurs für Verkaufsleiterinnen im Nahrungsmittelhandwerk, Bereich Bäckerei, besucht werden. In den Monaten Juni bis September

fand ein Vollzeit-Bäckermeister-vorbereitungslehrgang in vier Teilen statt. Neben überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen in allen drei Lehrjahren für Bäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen bot die ADB BB spezielle fachpraktische Workshops im Rahmen der Weiterbildung an und führte zahlreiche Berufsorientierungsmaßnahmen durch. Die Fachlehrer waren in verschiedenen Handwerksbäckereien als Fachberater für diverse Themen im Außeneinsatz. Der fachliche Austausch mit unterschiedlichen Ländern, speziell Frankreich, wurde intensiviert.

Die **Württembergische Bäckerfachschule** in Stuttgart führte im vergangenen Jahr Fachseminare in den eigenen Räumlichkeiten wie auch in Betrieben durch. Teilnehmern des Vollzeitmeisterkurses bot sich im Anschluss die Möglichkeit der Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks. Darüber hinaus standen Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung für Bäcker/-innen und Bäckereifachverkäufer/-innen im württembergischen Verbandsgebiet auf dem Programm.

Die Akademie verfügt über zwei Backstuben, eine Konditorei, eine Snack-Küche, zwei Seminar- und Unterrichtsräume sowie ein Verkaufsstudio.

In seinen modern eingerichteten Backstuben und Lehrräumen führt der **Förderung des Hessischen Bäckerhandwerks e. V.** in Weiterstadt und Kassel die gesamte überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen durch. Hinzu kommen die Betriebsberatung und die Betreuung von ERFA-Kreisen. Durch Beschluss der Mitgliederversammlung wurde der Name geändert in Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V. und das Tätigkeitsgebiet auf das Bundesland Rheinland-Pfalz ausgedehnt. Im Jahr 2013 begann man außerdem mit dem Neubau der Schulungsräume in Kassel.

Die **Zentrale Aufgabenkommission der ADB**, deren Geschäftsführung beim BIV Hessen liegt, übermittelte den beteiligten Verbänden im Berichtszeitraum 5.968 Aufgabensätze für die schriftlichen

Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk sowie 3.161 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. Im Januar 2013 fand turnusgemäß die Sitzung der 30 Delegierten zur Abstimmung der Aufgaben in Weinheim statt.

Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West**, bestehend aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim führte im Jahr 2013 – wie jedes Jahr – eine betriebswirtschaftliche Tagung durch.

Der **Bäcker-Innungs-Verband Südwest** veranstaltete im Berichtszeitraum mehrere Seminare zu den Themen Ausbildung, Verkauf und Motivation, Unternehmensnachfolge sowie Kalkulation.

Durch Beschluss der Mitgliederversammlung trat der Verband der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V.** bei, um zukünftig die Aus- und Weiterbildung über diesen Verein abzuwickeln.

Der **Bäckerinnungsverband Saarland e. V.** veranstaltete im Jahr 2013 neben Seminaren zu laktosefreien Backwaren, zur Lebensmittelhygiene (zum Beispiel auch im Bereich Schlagsahneherstellung), Fortbildungen zu den Themen „Souveräner Umgang mit Stress und Zeit“ und „Verkaufstechniken“.

Die **Akademie des Norddeutschen Bäckerhandwerks in Hamburg** führt neben den überbetrieblichen Unterweisungen verschiedene Sonderprogramme für Jugendliche, die Ausbildung zum Fachpraktiker, Vorbereitungskurse für ungelernte Verkäufer und Verkäuferinnen auf die externe Prüfung und seit Oktober 2013 die Vorbereitung auf die Meisterprüfung Teil 1 und Teil 2 durch. Neben der regulären Ausbildung zum/zur Bäcker/-in oder Fachverkäufer/-in betreut und unterstützt die Akademie derzeit 48 Auszubildende in integrierter oder

kooperativer Ausbildung auch pädagogisch. Darüber hinaus unterstützt sie die Betriebe während der Lehrzeit und bei sozialen Problemen mit Auszubildenden. Ausbildungsbegleitende Hilfen für Auszubildende, Unterstützung bei der Personalentwicklung in den Betrieben und verschiedene Seminare runden das Programm ab.

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** führte im vergangenen Jahr zahlreiche praxisorientierte Fachseminare durch. Hinzu kamen Verkaufstrainingsseminare bei etlichen Bäckereien vor Ort. Stark nachgefragt wurden auch die Testkäufe und die Filialbewertungen. Außerdem umfasste das umfangreiche Serviceprogramm drei Großveranstaltungen für die Betriebswirtschaft, die Berufsbildung und das Marketing mit fast 200 Teilnehmern. Von der intensiven und erfolgreichen Betreuung des Verbandes profitierten auch die insgesamt 11 ERFA-Kreise.

Die **ADB-Bäckerfachschule Hannover** verfügt nach umfangreichen Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen über zwei voll ausgestattete Lehrwerkstätten mit neuer Technik, einen Hörsaal für theoretischen Unterricht und einen teilbaren Multifunktionsraum mit Verkaufsbereich. Ausgestattet mit modernster Präsentationstechnik macht das Lernen hier nicht nur den Schülern Spaß. Olaf Schoppe als neuer Schulleiter kann sich dabei auf die Erfahrung seines Stellvertreters Karsten Bormann (Betriebswirt HwK) und den Esprit der beiden jüngeren Fachlehrer Marcel Engelke und Martin Walbers (beide Lebensmitteltechniker) verlassen. Die Schule bietet zurzeit zwei Meistervorbereitungskurse an und bildet um die 600 Lehrlinge im Jahr aus. Neue Angebote in Form von Tagesseminaren runden das neue Gesamtbild ab.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.** führte 2013 die überbetriebliche Lehrunterweisung für das erste Lehrjahr in den Berufen Bäcker/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei – neu ein. Die frühe Heranführung an überbetriebliche

Lehrinhalte, vor allem im fachpraktischen Bereich, bedeutet einen spürbaren Anstieg der Ausbildungsqualität. Neben vielfältigen Weiterbildungsangeboten mit den Schwerpunkten Verkauf und Betriebsorganisation standen zahlreiche fachpraktische Seminare im Mittelpunkt.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** führte im Berichtszeitraum ganzjährig überbetriebliche Unterweisungen der Bäcker/-innen und Bäckerfachverkäufer/-innen und zwei Lehrgänge zur Meistervorbereitung durch. Hinzu kamen ein Zertifikatslehrgang zum/zur Filialmanager/-in im Bäckerhandwerk und zwei Vorbereitungskurse auf die „Externenprüfung“ für Fachverkäufer/-innen – besser bekannt unter der Bezeichnung „Schwiegertöchter-Seminare“. Weitere Seminare wie „Hygiene- und

Kennzeichnungsworkshop“, „Kremkocher in der Bäckerei“, „Bake & Click“, „Holzofenbacken“, „Super Brot durch Aroma- und Frischetechnologie“ und firmeninterne Schulungen „1x1 des Verkaufs (ADB)“ fanden großen Zulauf und bekamen sehr positives Feedback.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach als Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e.V. setzt einen Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang bot sie im Berichtszeitraum sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche Seminare und Verkaufsseminare an. Zahlreiche Tagungen zu Fachthemen und Vorträge in den Innungen ergänzten das Bildungsangebot. Die Teile I und II der Meisterausbildung fanden in Nachmittagskur-



sen in Teilzeit statt. Ab dem Schuljahr 2014 wird ein Lehrgang für Verkaufsleiter/-innen, gleichfalls in Teilzeit, angeboten. Wie schon in den vergangenen Jahren wurde die Lehrbackstube auch im Berichtszeitraum weiter modernisiert.

Die **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham führte im Berichtszeitraum Kombikurse zur Doppelqualifikation Meister und Betriebswirt des Handwerks, überbetriebliche Unterweisungen, fachspezifische Seminare, Verkaufskurse und Zertifikatslehrgänge inklusive dazugehöriger Updates durch. Zu den Themen der Kurzseminare gehörten Teigmacher, Sauerteig, Backen mit Urgetreide, Plunder und Croissants, Kremkocher, Snack-Coaching „cool & hot“ sowie „Mentalitätsorientierte Personalführung“, ein Verkauf-Basisseminar und ein Filialeiter-Seminar mit dem Schwerpunkt Mitarbeiter.

## FAZIT

Mit den Bildungsleistungen der Bundesakademie Weinheim und den Bildungspartnern im ADB-Verband ist das deutsche Bäckerhandwerk im Bereich der Aus- und Weiterbildung bestens aufgestellt. Die gemeinsame Seminardatenbank, die im Internet unter **[www.akademie-baeckerhandwerk.de](http://www.akademie-baeckerhandwerk.de)** zu finden ist, bietet den Unternehmern und Mitarbeitern des Bäckerhandwerks eine breite, bundesweite Übersicht über das gesamte Weiterbildungsangebot der ADB.



# Regionale Vielfalt aus Meisterhand

**Spezialitäten, so individuell wie die  
Gegend, aus der sie kommen**

# KAPITEL 5

## Dachverbände

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

### 5.1 National

#### ZDH/UDH

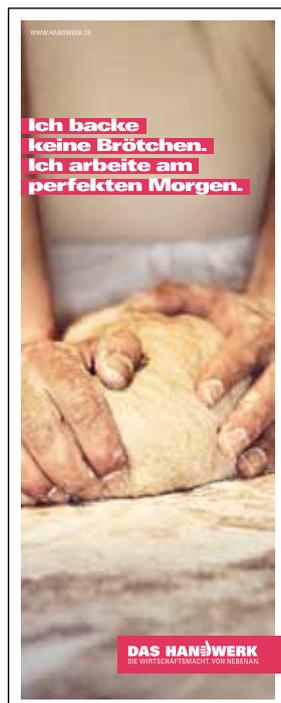
Im Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH) sind die 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbände des Handwerks sowie bedeutende wirtschaftliche und wissenschaftliche Einrichtungen des deutschen Handwerks vertreten. Der Zusammenschluss dient der einheitlichen Willensbildung in grundsätzlichen Fragen der Handwerkspolitik und vertritt die Interessen des Handwerks gegenüber Bundestag, Bundesregierung, der Europäischen Union und internationalen Organisationen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. stellt mit Peter Becker, Thomas Zimmer und Peter Dreißig drei Präsidiumsmitglieder.

Die Zentralfachverbände des deutschen Handwerks bilden außerdem gemeinsam den Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH), der die fachlichen, beruflichen, wirtschaftspolitischen,

sozialpolitischen und kulturellen Belange der ihm angehörenden Mitgliedsverbände vertritt.

#### **DIE IMAGEKAMPAGNE DES HANDWERKS**

Seit 2010 wirbt eine bundesweite Imagekampagne für „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht von nebenan.“ Sie informiert die Öffentlichkeit und wendet sich darüber hinaus gezielt an Jugendliche, die potenziellen Handwerksmeister von morgen.



Sie werden mit Werbespots und Plakaten, unterhaltsamen Internetfilmen, originellen Werbemitteln sowie spannenden Wettbewerben und Aktionen über die vielfältigen Karrieremöglichkeiten und attraktiven Berufsbilder informiert. Auch das Bäcker- und Konditorenhandwerk ist auf zwei Kampagnenmotiven präsent. Diese lauten: „Ich mache nicht satt. Ich mache selig.“ (Konditoren) und „Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen.“ (Bäcker).

Bäcker und Konditoren, die die Kampagne für sich nutzen wollen, finden den Leitfaden „In fünf Schritten zum Kampagnenmeister“ unter [www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html](http://www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html). Das Kampagnenmaterial steht unter [www.kampagnenmaterial.handwerk.de](http://www.kampagnenmaterial.handwerk.de) zum Download bereit.



## DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

Im März 2012 vereinbarten die Fachverbände des Lebensmittelhandwerks auf der Internationalen Handwerksmesse in München eine engere Zusammenarbeit. Gemeinsames Ziel ist die Stärkung ihrer Bedeutung als wichtige Akteure der Lebensmittelkette und Ernährungswirtschaft. Mit dem Zusammenschluss unter dem Namen „Das Deutsche Lebensmittelhandwerk“ 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 des Deutschen Bäckerhandwerks, gewählt. Der Zusammenschluss hat es sich zur Aufgabe gemacht, insbesondere die Themen der kleinen und mittelständischen Lebensmittelgewerke stärker in den Fokus zu rücken. Dazu zählen nicht nur die anstehenden Regelungen zur Allergenkennzeichnung von loser Ware oder Auslobungen regional hergestellter Lebensmittel, sondern auch Besonderheiten von steuerlichen oder gebührenspezifischen Abgabenregelungen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU).

### **BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE**

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Zu seinen Mitgliedern zählen rund 500 Verbände und Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelkette – Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft und angrenzende Bereiche – sowie zahlreiche Einzelmitglieder. In zwei Büros in Berlin und Brüssel arbeiten Juristen und Naturwissenschaftler interdisziplinär zusammen, um den komplexen Fragestellungen rund um Lebensmittel kompetent und umfassend zu begegnen. Darüber hinaus verfügt der BLL über zahlreiche Informationskanäle auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene und steht in ständigem aktiven Austausch mit der Politik, mit Behörden, wissenschaftlichen Instituten, Unternehmen und Verbänden. Ein wissenschaftlicher Beirat steht ihm als beratendes Gremium zur Seite.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist mit Hauptgeschäftsführer Amin Werner und Rechtsanwalt Daniel Schneider in diversen Fachausschüssen sowie im Rechtsausschuss vertreten. Zudem ist Vizepräsident Michael Wippler Mitglied des BLL-Kuratoriums. Präsident Heinz Werner Süss vom Deutschen Fleischerverband vertritt die Interessen des Lebensmittelhandwerks im Vorstand des BLL.

### **DIE LEBENSMITTELWIRTSCHAFT E. V.**

Seit seiner Gründung im Jahr 2012 hat sich der Verein „Die Lebensmittelwirtschaft e.V.“ mit Sitz in Berlin der sachgerechten Darstellung der Erzeugung von Lebensmitteln verschrieben und informiert die Verbraucher zu deren handwerklicher und industrieller Verarbeitung und Zusammensetzung. Träger und Gründungsmitglieder des Vereins, in dem sich erstmals alle Vertreter der Branche von der Erzeugung bis zum Handel zusammengefunden haben, sind der Deutsche Raiffeisenverband e.V. (DRV), der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL), die Bundesvereinigung der Deutschen Lebensmittelindustrie (BVE), der Deutsche Bauernverband (DBV), der Deutsche Raiffeisenverband (DRV), die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft (HfM) und der Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH).

Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., vertritt den Zentralverband im Arbeitskreis Kommunikation. Präsident Becker vertritt das Lebensmittelhandwerk im erweiterten Vorstand.

## **5.2 International**

### **UIBC (INTERNATIONALE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG)**

Die Gründungsurkunde der UIBC – International Union of Bakers and Confectioners – wurde im Rahmen des UIB-Kongresses in Granada vom 13. bis 16. September 2013 von allen anwesenden Mitgliedern unterzeichnet. Vorangegangen waren entsprechende Beschlüsse auf dem Kongress der UIB in Casablanca im März 2013 und auf dem Kongress der UIPCG in Hamburg im Januar 2013. Die beiden Vorgängerverbände UIB und UIPCG lösten sich zum 1. Januar 2014 auf.

Die UIBC, der gemeinsame Weltverband der Bäcker und Konditoren mit Generalsekretariat in Madrid, ist der Zusammenschluss der Berufsverbände der Bäcker und Konditoren von 39 Mitgliedsverbänden aus 34 Staaten weltweit. 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 UIBC 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 und damit seit der Gründung UIBC-Präsident.

### CEBP (EUROPÄISCHER DACHVERBAND DES BÄCKER- UND KONDITORENHANDWERKS)

Die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) wurde 1987 in London gegründet. Als Spitzenverband des Europäischen Bäckerhandwerks repräsentiert sie über 190.000 kleine und mittelständische Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen Mitgliedstaaten der EU. Die

CEBP ist gemeinnützig und vertritt die wirtschaftlichen, kulturellen, sozialen, wissenschaftlichen, praktischen und technischen Interessen der nationalen Organisationen des Bäcker- und Konditorgewerbes gegenüber den europäischen Institutionen, dem Europäischen Parlament, dem Rat und der Wirtschaft. In Fragen der Bildung und Ausbildung übt die CEBP eine koordinierende Funktion aus.

### HIGH-LEVEL-FORUM

Durch Beschluss der Kommission vom 19. Dezember 2012 wurde das Mandat des Hochrangigen Forums für die Verbesserung der Funktionsweise der Lebensmittelversorgungskette bis zum 31. Dezember verlängert. Damit konnte es seine Arbeit, die es im Sommer 2010 aufgenommen hatte, ununterbrochen fortsetzen. Das Forum wird unter der Schirmherrschaft von Kommissions-Vize-Präsident Antonio Tajani (Industrie und Unternehmertum) geleitet. Beamte aus anderen Generaldirektionen der Europäischen Kommission werden zu verschiedenen Themen eingeladen.

Die Aufgabe des Hochrangigen Forums ist es, die Kommission bei der Gestaltung der Industriepolitik im Lebensmittelbereich zu unterstützen. Dabei verfolgt es zum einen die Umsetzung der Empfeh-

#### DER VORSTAND CEBP



**Jos den Otter** Präsident  
Präsident des niederländischen Bäckerverbandes NBOV



**Peter Becker** Vizepräsident  
Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und Präsident der UIBC



**Michalis Mousius** Vorstand  
Präsident des griechischen Bäckerverbandes, Hellenic Federation of Bakers



**Carsten Wickmann** Vorstand  
Geschäftsführer Confederation of Masterbakers and Confectionaries of Denmark



**José Maria Fernandez del Vallado** Vorstand  
Generalsekretär des spanischen Bäckerverbandes CEOPAN und Generalsekretär der UIBC



**Amin Werner** Generalsekretär  
Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

lungen der Hochrangigen Gruppe für die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie, die durch den Beschluss 2008/359/EU der Kommission eingesetzt wurde, und zum anderen die Umsetzung der Initiativen, die die Kommission in ihrer Mitteilung „Die Funktionsweise der Lebensmittelversorgungskette in Europa verbessern“ (KOM(2009) 591 endg.) vorgeschlagen hat. Ein Abschlussbericht des Forums wird für Herbst 2014 erwartet.

Momentan setzt sich das Hochrangige Forum aus 21 Fachministern der Mitgliedstaaten, zehn Vertretern von Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels, sechs Vertretern der Industrie, acht Nicht-Regierungsorganisationen, einem Vertreter einer europäischen Gewerkschaftsorganisation und einem Entsandten des norwegischen Ministeriums für Landwirtschaft und Lebensmittel als Beobachter zusammen. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., repräsentiert in diesem Gremium die Union Européenne de L'Artisanat et des Petites et Moyennes Entreprises (UEAPME). Diese vertritt die Interessen des Handwerks sowie der kleinen und mittleren Unternehmen bei den Institutionen der Europäischen Union, die nach Schätzungen der Europäischen Kommission 95 % aller Betriebe ausmachen und denen rund ein Viertel aller Beschäftigten in der Europäischen Union zuzurechnen ist.

Die Arbeit des Hochrangigen Forums wird in der sogenannten Sherpa-Gruppe vorbereitet und begleitet, in die jedes Mitglied einen Vertreter entsendet. UEAPME wird durch Rechtsanwalt Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes, vertreten. Die Sherpa-Gruppe trifft sich etwa alle drei bis vier Monate – abhängig von den aktuellen Themen – und bereitet die Diskussionen und Positionspapiere für das Hochrangige Forum vor.

Einen nicht unerheblichen Teil seiner Arbeit widmet die Hochrangige Gruppe dem Thema des redlichen

Geschäftsverkehrs in der Lebensmittelkette und der Verhinderung unlauterer Geschäftspraktiken. Das Forum tauschte sich über bestehende Praktiken der Mitgliedstaaten und der Industrie aus und diskutierte weitere Schritte. Mittlerweile haben rund 90 Unternehmen eine eigene Initiative zur Bekämpfung unlauterer Handelspraktiken auf den Weg gebracht – die Food-Supply-Chain-Initiative. Die Mitglieder der Initiative unterstellen sich freiwillig einem Regime vorbildlicher Handelspraktiken, welche von besonderen Schlichtungsmechanismen in Streitfällen flankiert werden. Bislang haben sich 716 Gesellschaften der Initiative angeschlossen. Derzeit werden rechtlich verbindliche Durchsetzungsmechanismen kontrovers diskutiert. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks spricht sich gegen die Einführung solcher verpflichtenden Mechanismen aus. Die Europäische Kommission will noch in diesem Jahr eine Einschätzung zu den möglichen nächsten Schritten in diesem Bereich abgeben.

Einen weiteren Schwerpunkt setzte die Europäische Kommission im Bereich des Bürokratieabbaus (Regulatory Fitness and Performance Programme, REFIT). Ressortübergreifend evaluiert die Europäische Kommission derzeit die bürokratischen Lasten, die sich aus dem bestehenden europäischen Regelwerk ergeben. Im Bereich des Lebensmittelrechts wird die EU-Basis-Verordnung zum allgemeinen Lebensmittelrecht Nr. 178/2002 evaluiert. Die Kommission hat hierzu eine Studie in Auftrag gegeben. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich für eine besondere Beachtung der Belange von KMU im Lebensmittelbereich ein. Die Ergebnisse der Studie sollen bis 2015 veröffentlicht werden.

**Echtes Handwerk:  
nur vom Meisterbäcker!**

**Fühlen, Schmecken, Riechen:  
Was aus unseren Öfen kommt,  
begeistert alle Sinne**

# KAPITEL 6

## Weitere Organisationen des Bäckerhandwerks

### 6.1. Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)

#### QUALITÄTSPRÜF- UND BERATUNGSDIENST

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) ist ein Dienstleister für die deutschen Bäckerinnungen. Es bewertet softwareunterstützt Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren wie z. B. Stollen. Die teilnehmenden Innungsmitglieder nutzen die Leistungen des IQBack als freiwillige Selbstkontrolle und als werbewirksames Qualitätssiegel. Mit „sehr gut“ und „gut“ prämierte Backwaren empfiehlt die Internetseite des IQBack unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) sowie die kostenfreie App für Smartphones (Suchbegriff in den App-Stores: „brot-test“).



#### WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

Der wissenschaftliche Beirat hat die Aufgabe, die Arbeit des IQBack-Institutes fachlich zu begleiten

und weiterzuentwickeln. Er verantwortet auch die Qualität der Prüfergebnisse, die durch die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden auf jedem Zertifikat bestätigt wird.

#### *Dem wissenschaftlichen Beirat gehören an:*

- **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
- **Prof. Dr. Peter Stehle** Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
- Präsident **Peter Becker** Zentralverband
- Hauptgeschäftsführer **Amin Werner**  
Zentralverband
- Direktor **Bernd Kütscher**  
Bundesakademie Weinheim/IQBack

Im Jahr 2013 hat der wissenschaftliche Beirat dreimal getagt.

## PRÜFKRITERIEN

Bei ihren anonymen Tests bewerten die Sachverständigen des IQBack sechs Kriterien:

- Form und Aussehen
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch
- Geschmack und Aroma

Eine speziell für das IQBack entwickelte Prüfsoftware ermittelt zudem sofort Vorschläge zur weiteren Verbesserung der Produktqualität. Ergibt die Qualitätsprüfung mindestens 90 von 100 Punkten, so wird das Produkt mit „gut“ ausgezeichnet, bei 100 Punkten mit „sehr gut“. Schafft ein Produkt drei oder mehr Jahre in Folge ein „sehr gut“, erhält es die begehrte Goldauszeichnung für langjährig höchste Qualität.

## ERGEBNISSE 2013

Immer mehr Bäckereien nutzen die Innungsbrotprüfung, um die Qualität ihrer Backwaren für einen geringen Kostenbeitrag professionell bewerten zu lassen. Drei hauptberufliche Qualitätsprüfer und zahlreiche nebenberufliche Sachverständige begutachteten für das IQBack-Institut im Jahr 2013 über 20.000 Produkte. Weil sich oft nur die besten Bäckereien mit ihren hochwertigsten Produkten an den freiwilligen IQBack-Qualitätsprüfungen ihrer Bäckerinnung beteiligen, waren die Ergebnisse auch im Jahr 2013 außerordentlich positiv.

## ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Für Innungsbäcker bietet die Teilnahme an der Qualitätsprüfung einen echten Mehrwert. Mehr als 70% aller Qualitätsprüfungen 2013 fanden im öffentlichen Raum statt, zum Beispiel in Einkaufszentren, Banken oder auf Marktplätzen.

### Brot-Prüfungen 2013

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
13.389	477	6.356	5.302	1.559	172
100,00%	3,5%	47,00%	40%	12,00%	1,00%

### Brötchen-Prüfungen 2013

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
4.108	132	2.180	1.587	318	23
100,00%	3,2%	53,00%	39,00%	8,00%	1,00%

### Stollen-Prüfungen 2013

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
2.818	101	1.362	1.156	275	25
100,00%	3,6%	48,00%	41,00%	10,00%	1,00%

Fast immer berichten die regionalen Medien und leisten dadurch kostenlos wertvolle Öffentlichkeitsarbeit für die Betriebe. Interessierte Leser oder Hörer konnten die Ergebnisse auf der Internetseite [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) einsehen und nachlesen, was den positiven Effekt der Prüfung für die Teilnehmer zusätzlich verstärkt.

Auf der Brot-Test-Seite finden die Verbraucher außerdem den Bäckerei-Finder, der ihnen die Suche nach geprüfem Brot erleichtert. Ihn gibt es seit April 2013 auch als kostenfreie App für Smartphones. Die App wurde im Mai 2014 aufgrund großer Datenmengen und entsprechend langer Ladezeiten nochmals komplett neu programmiert. Die neue App ist deutlich schneller und leistungsfähiger. Selbst überregionale Medien berichteten regelmäßig über das IQBack und den Bäckerei-Finder. Weil das prämier-

te Brot auch in Filialen zu finden ist, lohnt es sich für die ausgezeichneten Bäckereien, auch deren Adressen einzugeben.

In Bayern, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen erhalten die besten Betriebe zudem einen Ehrenpreis ihrer Landesregierung. Weitere Bundesländer beabsichtigen nachzuziehen. Grundvoraussetzung für diese Auszeichnungen ist die konstante Teilnahme an den IQBack-Prüfungen, die dadurch für die Betriebe noch einmal an Attraktivität gewinnt.

Detaillierte Informationen finden Sie auf der Internetseite [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de)



## 6.2 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 2013 hatten 18.061 Personen Rentenansprüche an die ZVK, zu denen im Laufe des Jahres 366 hinzukamen, während 840 verstarben oder durch Änderungen der Rechtsgrundlage wegfielen. Von der durch die Mitgliederversammlung am 18. Mai 2011 beschlossenen Änderung des § 1 Abs. 3 AVB, nach der Beihilfen zur Altersrente bis zu einer Höhe von 15,00 € monatlich abgefunden werden können, haben 2013 142 Rentenempfänger Gebrauch gemacht.

Die Zahl der Rentner am 31. Dezember 2013 belief sich auf 17.587, davon 11.927 Frauen und 5.660 Männer. 17.064 Rentner waren Empfänger von Al-

tersruhegeld, 523 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung. Insgesamt wurden im Jahre 2013 Rentenzahlungen in Höhe von 6.581.442,72 € geleistet. Der für die Abfindungsleistung benötigte Betrag belief sich auf 193.311,93 €.

### **MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2014**

Am 27. Mai 2014 fand in Bonn die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz zum 31. Dezember 2013 sowie die Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2013 lag der Mitgliederversammlung zum Beschluss vor und wurde einstimmig genehmigt.

Außerdem wurde beschlossen, die in § 1 (Leistungsgewährung) Nr. 5, letzter Absatz festgehaltene Absenkung für die ab dem 1. Januar 2004 eingetretenen Versicherungsfälle für die Jahre 2015 und 2016 um jährlich 2,9 % auszusetzen.

Ferner fand eine Ergänzungswahl zum Aufsichtsrat statt. Burkhard Siebert wurde für Michaela Rosenberger in den Aufsichtsrat gewählt. Vorsitzender der Mitgliederversammlung ist ab sofort Michael Wippler, stellvertretende Vorsitzende Michaela Rosenberger. Heribert Kamm und Claus-Harald Güster sind künftig alternierende Aufsichtsratsvorsitzende.

### **SCHLUSSBEMERKUNGEN**

Das aktuelle Niedrigzinsumfeld belastet die Ertragslage der Kasse, die ihre Einnahmen nahezu ausschließlich aus Kapitalerträgen erzielt. Eine bestandsgefährdende Beeinträchtigung der Leistungsfähigkeit besteht jedoch nicht, da die Kasse eine solide Liquiditätsausstattung und eine belastbare Solvabilität aufweist und über ein ausreichendes Risikodeckungspotenzial verfügt. Durch eine Absenkung des Rechnungszinses von 3,1 % auf 3 % zum 31. Dezember 2013 trug man vorsorglich einer weiter anhaltenden Niedrigzinsphase sowie der An-

regung der BaFin Rechnung. Zur weiteren Stärkung der Leistungsfähigkeit der Kasse erfolgte ein Wechsel der biometrischen Rechnungsgrundlagen. Dabei wurde von der bisher angewendeten Periodensterbetafel auf die Generationensterbetafel umgestellt. Durch die jährliche Berücksichtigung eines Sterbetrends bei der Generationensterbetafel erhöht sich die Sicherheit der Bewertung.

2013 entschied sich die ZVK für eine strategische Neuausrichtung, bei der statt drei nunmehr fünf Spezialfonds die Kapitalanlagen betreuen. Dadurch ließen sich die mit dem Kapitalmanagement in Zusammenhang stehenden Risiken minimieren.

Nach den Prognosen für die Weltwirtschaft, den EURO-Raum und für Deutschland sowie der 2013 vorgenommenen Maßnahmen zur Stärkung der Kasse rechnet die ZVK auch für 2014 mit einem Ertrag aus Kapitalanlagen oberhalb des Rechnungszinses.

## **6.3 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. Kerngedanke dabei war, sich bei der Heranbildung qualifizierter Mitarbeiter und kompetenten Unternehmensnachwuchses nicht allein auf staatliche Institutionen verlassen zu wollen. 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. Auch fällt der von den Landesinnungsverbänden geforderte Beitrag zum Förderungswerk von 1,1 Promille der gesamten Lohnsumme eines Be-

triebes dort stärker ins Gewicht. 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 bürgerhandwerkseigenen 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 Billig- und Tiefkühlangebote sowie 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 nimmt in Personalunion der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wahr.

#### **MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2014**

Die Mitgliederversammlung des Förderungswerkes fand am 27. Mai 2014 in Bonn statt. Laut Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2013 auf insgesamt 4.712.475,60 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 30.853,52 €. Nach Abzug der Verwaltungskostenspauschale in Höhe von 329.873,29 € und Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 41.785,01 € konnte die Betriebsmittelreserve um 98.692,37 € auf 416.603,08 € aufgestockt werden. Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand ein Betrag von 4.371.670,82 € zur Ausschüttung zur Verfügung.

Auf Beschluss der Mitgliederversammlung wurden davon 467.768,78 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V. Hamburg sowie 3.903.902,04 € an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände ausgeschüttet. Das Förderungswerk leistete damit auch 2014 wieder einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk. Im Rahmen einer Satzungsänderung wurde die Zahl der Vorstandsmitglieder gemäß § 11 von sechs auf acht erhöht, von denen vier Arbeitgebervertreter und vier Arbeitnehmervertreter sein müssen. Bei den Neuwahlen zum Vorstand wurden arbeitgeberseitig Wolfgang Schäfer, Roland Schaefer, Johannes Schultheiß und arbeitnehmerseitig Claus-Harald Güster, Dr. Herbert Grimberg und Peter Störling wiedergewählt. Im Zuge der Erhöhung der Vorstandsmitgliederzahl kamen arbeitgeberseitig Karl-Heinz Hoffmann und arbeitnehmerseitig Thomas Gauger neu hinzu.

## **6.4 Karl-Grüßer-**

### **Unterstützungsverein e.V.**

Der gemeinnützige Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e.V. hilft in Not geratenen Berufsangehörigen und ihren Ehefrauen. Zu den Berufsangehörigen zählen 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 2013 erhielten aufgrund besonderer Härtefälle 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 23. September 2013 in Saarbrücken statt.

#### **FLUTOPFERHILFE**

Unter dem Stichwort „Bäcker helfen Bäckern“ rief der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. zu einer Spende zugunsten der vom Hochwasser betroffenen Bäckereibetriebe auf. Rund 150.000 € von 266 Spendern gingen auf dem Spendenkonto ein. Von den Folgen der Flut waren insbesondere die Bäckereien in Süd- und Ostdeutschland betroffen. Viele dieser Schäden waren durch Versicherungen nicht gedeckt. 26 Bäckereibetrieben konnte durch die Auszahlung der Spendengelder beim Wiederaufbau geholfen werden. Diese Aktion zeigte wieder einmal die große Solidaritätsbereitschaft des Bäckerhandwerks.

## 6.5 Sparwerk der Deutschen

### Bäckerjugend e. V.

Der Mitgliederbestand des Sparwerks der Deutschen Bäckerjugend e. V. hat sich im Berichtszeitraum nicht verändert und liegt wie im Vorjahr bei 6.131. Seit dem Jahreswechsel 1992/93 nimmt das Sparwerk keine neuen Mitglieder mehr auf.

Seit mehreren Jahren sind keine Darlehenseinträge eingegangen. Von 1953 bis zum 31. Dezember 2013 wurden 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.223.685,04 € gewährt.

Die folgende Tabelle bietet eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen. Die Mitgliederversammlung, die am 23. September 2013 in Saarbrücken stattfand, fasste den Beschluss, das Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V. zum 31. Dezember 2014 aufzulösen.

## 6.6 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 bei der Bäckerei-Fachausstellung in Hamburg zum Deutschen Bäckerkeglerbund e. V. (DBKB) zusammen. Die Bäckerkegler aus Bayern nahmen an der Gründungsversammlung als Beobachter teil.

Derzeit setzt sich der Verband unter Vorsitz von Präsident Helmut König aus den vier Landesverbänden (LV) Baden, Bayern, Hessen und Pfalz/Rhein Hessen zusammen. Im Berichtszeitraum löste sich der Landesverband Württemberg auf, die Vereine des Württembergischen Landesverbandes machen jedoch unter dem Dach des DBKB weiter.

Landesinnungsverband	Darlehen 2013		Darlehen insgesamt 1953 - 31.12.2013	
	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

Am 17. März 2013 fand in Frankenthal die jährliche Hauptversammlung statt. Dabei wurden Sportwart Römich, Schatzmeister Bannert und der stellvertretende Präsident Brückbauer in ihren Ämtern bestätigt. Der LV Pfalz/Rhein Hessen kündigte seine Auflösung zum Jahresende an, die verbleibenden Vereine wollen sich dem DBKB direkt anschließen.

### **DEUTSCHE MEISTERSCHAFT UND LÄNDERVERGLEICHSKAMPF**

Die 58. Deutschen Meisterschaften wurden am 6. und 7. Juli 2013 in Grünstadt ausgetragen. Der Ländervergleichskampf fand am 3. Oktober 2013 in Heidelberg statt. Aufgrund zahlreicher Absagen traten nur die LV Baden und Hessen an. Baden gewann den Vergleich.

## **6.7 Deutscher Bäckersängerbund**

Am 16. Februar 1925 offiziell gegründet, zählt der Deutsche Bäckersängerbund zu den positiven Imageträgern des Deutschen Bäckerhandwerks. Ihm sind aktuell neun Landessängerbünde mit 50 Bäckerchören und einem Gesamtfrauenchor angeschlossen. Im Berichtszeitraum fand eine Vorstandssitzung in Hamburg statt.

### **IBA-CHORKONZERTE**

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. Am Eröffnungskonzert der iba 2012 in München nahmen rund 450 Bäcker-Sängerinnen und -Sänger teil. Das iba-Konzert 2015 soll erstmals internationaler ausfallen, um dem Status der Leitmesse Rechnung zu tragen.

### **JUBILÄEN**

Im Berichtszeitraum feierten fünf Chöre langjähriges Bestehen: Seit nunmehr 135 Jahren gibt es den Männerchor der Bäcker-Innung Hannover, 100 Jahre alt ist die Sängergesellschaft der Bäcker-Innung Erlangen, zu stolzen 130 Jahren kann sich der Männerchor der Sängergesellschaft der Bäcker-Innung Nürnberg beglückwünschen und der Frauenchor beging mit 90 Jahren ebenfalls einen runden Geburtstag. Pfingsten 2014 feierte der Bäckergesangsverein Crimmitschau sein 100-jähriges Jubiläum.

### **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. Um dem Mitgliederschwund entgegenzuwirken, planen die Bäckerchöre eine Öffnung für die Kunden des Bäckerhandwerks und möchten künftig das Internet stärker zur Darstellung nutzen. Ebenfalls angedacht ist eine Kooperation mit einem Fernsehsender im Rahmen einer Bäckersendung mit Gesang. Weitere Informationen finden Sie online unter: [www.deutscher-baecker-saengerbund.de](http://www.deutscher-baecker-saengerbund.de)



## **6.8 Bundesverband der Deutschen Bäckereifachvereine**

### **IBA 2012**

In den vergangenen Jahren stellten die Bäckereifachvereine aus ganz Deutschland auf der iba ihr Können

vor Publikum unter Beweis und begeisterten mit ihren gebackenen Kunstwerken. Wie die Beteiligung an der iba2015 aussehen wird, entscheidet der neue Vorstand des Bundesverbandes im Herbst, der auf dem Bundesdelegiertentag von den Vertretern der einzelnen Landesverbände gewählt wird.

## NACHWUCHS

Seit Jahren unterstützt der Verband der Deutschen Bäckerfachvereine die Nachwuchskampagne „Back dem Land das Brot“ des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Für Auszubildende ist die Mitgliedschaft im lokalen Bäckerfachverein kostenlos. Außerdem erhalten die Jahrgangsbesten der Gesellenprüfungen der Innungen mit lokalen Bäckerfachvereinen einen Gutschein über eine kostenlose Jahresmitgliedschaft. Die drei besten Teilnehmer der Deutschen Meisterschaften in den Bereichen Produktion und Verkauf belohnt der Bundesverband jedes Jahr mit Gutscheinen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk.

## TRADITION UND ENTSTEHUNG

Die Deutschen Bäckerfachvereine mit mehr als 1.000 Mitgliedern blicken auf eine lange Tradition zurück. Sie sehen sich als Bindeglied zwischen Auszubildenden, Gesellen und Meistern. Grundsätzlich gliedern die Fachvereine ihre Aufgaben in

- einen fachlichen
- einen geselligen
- einen berufs- und gesellschaftspolitischen Bereich

Die Weiterbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Handwerksbetriebe gehört zu den wichtigsten Anliegen. Erfahrene Mitglieder unterstützen die Lehrlinge bei der Vorbereitung auf die Zwischen- und Gesellenprüfung. Einige Bäckerfachvereine bieten auch Vorbereitungskurse auf den fachpraktischen und fachtheoretischen Teil der Meister-

prüfung an. Hinzu kommen berufskundliche Lehrfahrten und Fachvorträge. Betriebswirtschaftliche Kurse über Kalkulationen, Rationalisierungs- und Technisierungsmaßnahmen erleichtern den Jungmeistern den Sprung in die Selbstständigkeit.

Festabende, Grillfeste, Stammtische, Kegelveranstaltungen oder Wanderungen mit Freunden und Familien fördern Zusammenhalt und Zusammengehörigkeitsgefühl. Zahlreiche Fußballmannschaften der Bäckerfachvereine treten bei Freundschaftsspielen gegeneinander oder gegen befreundete Handwerke an. Außerdem steht für die Bäckerfachvereine die Mitarbeit in gesellschaftlichen Gremien und die Darstellung des traditionellen Bäckerhandwerks im Fokus. Mitglieder, die eine Benennung für die Vollversammlung, den Handwerkskammervorstand und verschiedene Kammerausschüsse anstreben, werden durch Veranstaltungen, Kurse und Diskussionen vorbereitet. An berufs- und gesellschaftspolitischen Fragen interessierte Mitglieder werden in Rhetorikkursen geschult. Zudem bemühen sich die Bäckerfachvereine, Fachvereinsmitglieder in die Selbstverwaltungsorgane der Krankenkassen zu delegieren.

## FESTE UND AKTIVITÄTEN

Die Bäckerfachvereine beteiligen sich regelmäßig an Aktivitäten und Festen ihrer Heimatstädte. So dekoriert der Fachverein Untermain jedes Jahr einen Altar zu Erntedank, in Nürnberg sind die Bäcker beim Altstadtfest und in Dresden beim Stollenfest vertreten. Andere Vereine richten ein Pokalbacken aus.

## AUSBLICK

2014 steht auf Bundesebene ein Wechsel im Vorstand der Bäckereifachvereine an. Wer sich für das Bäckerhandwerk engagieren möchte, findet weitere Informationen im Internet unter [www.deutsche-baeckerfachvereine.de](http://www.deutsche-baeckerfachvereine.de)



# Meisterliches Know-how auch hinter den Kulissen

**Echte Alleskönner: von A wie  
Ausbildung bis Z wie Zeitmanagement**

# KAPITEL 7

## Organisationsstruktur

### 7.1 Präsidium

#### Präsident

**Peter Becker**, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

#### Vizepräsident und Schatzmeister

**Michael Wippler**, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

#### Vizepräsident

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

#### Ordentliche Mitglieder

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

Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, Reutterstr. 42, 80687 München

#### Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf **Hansheinz Hauser**

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

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Borchers**, Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister **Volker Gögelein**, Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**, Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Kolls**, Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Miehle**, Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Sautter**, Enningen

Ehrenlandesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Kelttern-Dietlingen

Bäckermeister **Ernst Hinsken**, MdB

### **Rechnungsprüfer**

Obermeister **Herbert Jakobs**, St. Ingbert-Rohrbach bis **24.09.2013**

Obermeister **Klaus Tritschler**, Villingen-Schwenningen

Obermeister **Alfred Wenz**, Bundenbach

Bäckermeister **Raphael Besser**, Nalbach-Körprich ab **24.09.2013**

### **Geschäftsstelle**

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

10117 Berlin, Neustädtische Kirchstr. 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](mailto:zv@baeckerhandwerk.de), [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

### **Hauptgeschäftsführer**

RA **Amin Werner**

### **Geschäftsführer**

RA Dr. **Friedemann Berg**

### **Geschäftsführerin Finanzen**

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

### **Rechtsabteilung**

Geschäftsführer und Justiziar RA Dr. **Friedemann Berg**

Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz

RA **Daniel Schneider**

### **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 Fauck**

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

## 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 55-402
2. **Michael Wippler** (Vizepräsident und Schatzmeister), Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden  
Tel.: +49 (0)351 · 4 17 36 60, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
3. **Wolfgang Schäfer** (Vizepräsident/LIM), August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau,  
Tel.: +49 (0)6106 · 36 40, 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. **Karl-Heinz Hoffmann** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Reutterstr. 42, 80687 München  
Tel.: +49 (0)89 · 58 00 80-0, Fax: +49 (0)89 · 58 00 80 20
6. **Hans-Joachim Blauert** (LIM), Bäckerei Walf GmbH, Lankwitzer Str. 2 - 3, 12209 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 · 7 72 70 93, Fax: +49 (0)30 · 7 72 21 11
7. **Roland Ermer** (LOM), Am Schmelzteich 4, 02994 Bernsdorf  
Tel.: +49 (0)35723 · 2 02 80, Fax: +49 (0)35723 · 2 51 38
8. **Jan-Henning Körner** (OM), Müggenburg 5, 21129 Hamburg  
Tel.: +49 (0)40 · 7 42 81 82, Fax: +49 (0)40 · 7 42 62 34
9. **Wolfgang Laudenschach** (LIM), Maler-Reinhold-Str. 7, 07548 Gera  
Tel.: +49 (0)365 · 88 20-140, Fax: +49 (0)365 · 88 20-142
10. **Thomas Müller** (LIM), Lange Str. 7, 18311 Ribnitz-Damgarten  
Tel.: +49 (0)3821 · 25 15, Fax: +49 (0)3821 · 89 52 81
11. **Maren Andresen** (LIM), Haberstr. 30, 24537 Neumünster  
Tel.: +49 (0)4321 · 56 96 90, Fax: +49 (0)4321 · 56 96 922
12. **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
13. **Roland Schaefer** (LIM), Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler  
Tel.: +49 (0)6825 · 41 00-80, Fax: +49 (0)6825 · 41 00-81
14. **Johannes Schultheiß** (LIM), Felix-Wankel-Str. 15, 73760 Ostfildern-Nellingen  
Tel.: +49 (0)711 · 34 29 29-0, Fax: +49 (0)711 · 34 29 29-10

15. **Bernd Siebers** (LIM), Econova-Allee 20, 45356 Essen  
Tel.: +49 (0)201 · 86 75 65-0, Fax: +49 (0)201 · 86 75 65-15
16. **Manfred Stelmecke** (LIM), Atzendorfer Str. 10, 39435 Borne  
Tel.: +49 (0)39263 · 9 50-0, Fax: +49 (0)39263 · 9 50-47
17. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM), Bremer Str. 52, 21224 Rosengarten  
Tel.: +49 (0)4108 · 71 44, Fax: +49 (0)4108 · 41 69 27
18. **Fritz Trefzger** (LIM), Pflughof 21, 79650 Schopfheim  
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  
stv. Landesinnungsmeister **Wilhelm Wolke**, Glandorf  
Obermeister **Dietmar Brandes**, Gößweinstein  
Bäckermeister **Gerold Heinzelmann**, Wolfegg  
Schulleiter **Leo Trumm**, Olpe  
Bäckermeisterin **Christa Lutum**, Berlin

#### **Stellvertretende Mitglieder**

Obermeister **Lutz Koscielsky**, Treffurt  
Landesinnungsmeister **Roland Schaefer**, Ottweiler  
Bäckermeisterin **Karin Corente**, Eisleben  
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim  
Landesinnungsmeisterin **Maren Andresen**, Neumünster  
Obermeister **Raimund Licht**, Lieser  
Bäckermeister **Andreas Gleich**, Dinkelscherben

### **BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS**

#### **Ordentliche Mitglieder**

stv. Landesinnungsmeister **Josef Magerl**, Obertraubling  
stv. Landesinnungsmeister **Helmut Börke**, Burg auf Fehmarn  
stv. Obermeister **Jürgen Hinkelmann**, Dortmund  
Bäckermeister **Mathias Möbius**, Oederan  
Bäckermeister **Raphael Besser**, Nalbach-Körprich  
Geschäftsführer Dipl.-Oecotroph. **Andreas Kofler**, Stuttgart  
Betriebsberater Dipl.-Kfm. **Mathias Götting**, Hannover

### Stellvertretende Mitglieder

Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim  
stv. Landesinnungsmeister **Klaus Nennhuber**, Groß Zimmern  
Obermeister **Lutz Koscielsky**, Treffurt  
Bäckermeister **Alexander Herzog**, Muhr am See  
Landesinnungsmeister **Manfred Stelmecke**, Borne  
Bäckermeister **Armin Klein**, Bornheim  
Geschäftsführer **Nikolaus Junker**, Berlin

### **SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS**

#### Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Hagen-Hohenlimburg  
Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten  
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim  
stv. Landesinnungsmeister **Hans Hermann Schröer**, Mainz-Kastel  
stv. Landesinnungsmeister **Kurt Held**, Diethofen  
Obermeister **Jan-Henning Körner**, Hamburg

#### Stellvertretende Mitglieder

Landesinnungsmeister **Willi Renner**, Ludwigshafen  
Landesinnungsmeister **Bernd Siebers**, Essen  
stv. Obermeister **Heinrich Traublinger**, München  
Bäckermeister **Michael Möbius**, Gera-Rubitz  
Bäckermeister **Lars Siebert**, Berlin  
Geschäftsführer Dipl.-Oecotroph. **Andreas Kofler**, Stuttgart  
Geschäftsführerin **Bettina Emmerich-Jüttner**, Hannover

### **LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS**

#### Ordentliche Mitglieder

Vorsitzender: stv. Landesobermeister **Gunter Weißbach**, Stollberg  
Ass. iur. **Alexander Rau**, Rellingen  
Geschäftsführer **Walter Dohr**, Duisburg  
Dipl.-Ing. **Annerose Thiede**, Hannover  
Bäckermeister **Peter Görtz**, Ludwigshafen  
Geschäftsführerin **Ute Sagebiel-Hannich**, Karlsruhe  
Geschäftsführer **Dr. Wolfgang Filter**, München

#### Stellvertretende Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Laudenschach**, Gera  
Geschäftsführer **Peter Karst**, Bochum  
RA Dagmar **Eder-Hoffmann**, Stuttgart

Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin  
Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein  
Betriebsberater **Helmut Weißgerber**, München

## 7.4 Vertretungen in anderen Organisationen

1. **INTERNATIONALE UNION DER BÄCKER UND KONDITOREN (UIBC)**  
UIBC-Präsident **Peter Becker**
2. **EUROPÄISCHE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG (CEBP)**  
CEBP-Vizepräsident **Peter Becker**  
Generalsekretär RA **Amin Werner**
3. **ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS (ZDH)**

### Präsidium

stv. Obermeister **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 Dr. **Friedemann Berg**

### Sozialpolitischer Ausschuss

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

### Ausschuss Sozialversicherung

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

### Planungsgruppen steuerliche Grundsatzfragen Umsatzsteuerrecht, Einkommenssteuerstrukturreform/Gemeindefinanzreform

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

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 Dr. **Friedemann Berg**

6. **ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG (AGF)**

**Ausschuss für Bäckereitechnologie**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Direktor **Bernd Kütscher**

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

**Ausschuss für Lebensmittelrecht**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RA **Daniel Schneider**

7. **DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (DLG)**

**Ausschuss „Brot und Backwaren“**

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**

Direktor **Bernd Kütscher**

8. **BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE)**

**Verwaltungsrat**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

**Fachbeirat „Zucker“**

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

**Fachbeirat „Getreide“**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

9. **BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE (BLL)**

**Kuratorium**

Vizepräsident **Michael Wippler**

**Rechtsausschuss**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

**Fachausschüsse**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RA **Daniel Schneider**

10. **BERUFSGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)**

**Vorstand**

Vizepräsident **Michael Wippler**

stv. Mitglied Landesinnungsmeister **Hans-Joachim Blauert**

**Vertreterversammlung**

Obermeister **Josef Magerl**

Obermeister **Kurt Held**

stv. Landesinnungsmeister **Hans-Hermann Schröer**

stv. Landesinnungsmeister **Jürgen Hinkelmann**

Geschäftsführer **Stefan Körber**

11. **VEREIN ZUR FÖRDERUNG DER FORSCHUNGSSTELLE FÜR  
LEBENSMITTEL- U. FUTTERMITTELRECHT**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RA **Daniel Schneider**

12. **iba-BEIRAT**

Präsident **Peter Becker**

Vizepräsident **Michael Wippler**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

13. **FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE (FEI)**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

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

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RA **Daniel Schneider**

15. **ARBEITSGEMEINSCHAFT LEBENSMITTELHANDWERK**

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

16. **DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE)**

17. **GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER (GDCH)**

**Fachausschuss Lebensmittelrecht**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

18. **BERLIN-BRANDENBURGISCHE GESELLSCHAFT FÜR GETREIDEFORSCHUNG**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

19. **DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK**

Sprecher: Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

20. **WEIHENSTEPHANER FÖRDERVEREIN FÜR BRAU-, GETRÄNKE- UND  
GETREIDEFORSCHUNG e.V.**

21. **NETZWERK EUROPÄISCHE BEWEGUNG DEUTSCHLAND e.V. (EBD)**

22. **ARBEITSKREIS DATENSCHUTZ UND ARBEITSRECHT DER BUNDESVEREINIGUNG  
DER DEUTSCHEN ARBEITGEBERVERBÄNDE (BDA)**

Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**

23. **GESPRÄCHSKREIS ARBEITSRECHT DER DER BUNDESVEREINIGUNG  
DER DEUTSCHEN ARBEITGEBERVERBÄNDE (BDA)**

Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**

24. **CENTRALE MARKETING-GESELLSCHAFT DER  
DEUTSCHEN AGRARWIRTSCHAFT MBH I. L. (CMA)**

Gesellschaftervertretung: Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

25. **ABSATZFÖRDERUNGSFONDS DER DEUTSCHEN LAND- UND  
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT ANSTALT DES ÖFFENTLICHEN RECHTS (ABSATZFONDS)**

Mitglied im Verwaltungsrat: Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** (seit 2014)



# MITARBEITER

## Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



**RA Dr. Friedemann Berg**

Geschäftsführer

berg@baeckerhandwerk.de



**Anna Markowski**

Geschäftsführerin Finanzen

markowski@baeckerhandwerk.de



**RA Daniel Schneider**

Referent für Lebensmittelrecht und  
gewerblichen Rechtsschutz

schneider@baeckerhandwerk.de



**Heino Scharfscheer**

Betriebstechnik/Informationsstelle  
für Unternehmensführung\*

scharfscheer@baeckerhandwerk.de



**Mathias Meinke**

Betriebswirtschaft/Informationsstelle  
für Unternehmensführung\*  
meinke@baeckerhandwerk.de



**Nicole Fehsecke**

Sekretariat Hauptgeschäftsführung  
fehsecke@baeckerhandwerk.de



**Anna Schwarzkopf**

Sekretariat Präsident  
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de



**Doris Tetzlaff**

Sekretariat/Ansprechpartnerin  
bei sonstigen Fragen  
tetzlaff@baeckerhandwerk.de

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

# MITARBEITER

## Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



**Susanne Fauck**

Leiterin Zentrale Öffentlichkeitsarbeit  
& Werbegemeinschaft des Deutschen  
Bäckerhandwerks e. V.  
fauck@baeckerhandwerk.de



**Martina Schiese**

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



**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 / Art Direction & Design, Text: Martina Diehn

Bildnachweise: Darius Ramazani: Titel, Zwischentitel, S. 2, 3, 7, 11, 57, 65, 73, 79, 89 /

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 5 / Fotolia: S. 9, 24, 27, 59 /

Bilddatenbank des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 14, 16, 26,

31, 51, 75, 82 / Marc (Bäckerwalz): S. 19 / Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

e. V.: S. 20, 44, 66, 67, 68, 71 / Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.:

S. 50, 59, 60, 63, 64 / Zentralverband des Deutschen Handwerks e. V.: S. 74 / Europäischer

Dachverband des Bäcker - und Konditorenhandwerks: S. 77



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

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

T +49 (0)30 · 20 64 55-0, F +49 (0)30 · 20 64 55-40

[zv@baeckerhandwerk.de](mailto:zv@baeckerhandwerk.de)

[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

