

GESCHÄFTSBERICHT

2019

Zentralverband des
Deutschen
Bäckerhandwerks e. V.



INHALT

VORWORT	04
01 ZENTRALVERBAND	06
01.1 Die Entwicklung im Bäckerhandwerk ist gut	06
01.2 Strukturreform	08
01.3 Zukunft und Ausbildung	10
01.4 Präsidium	14
01.5 Geschäftsstelle	15
02 INTERESSENVERTRETUNG	16
02.1 Energiewende	16
02.2 Lebensmittelrecht: Auf Seite der Betriebe und Kunden	18
02.3 Wettbewerbsrecht: Zentralverband stärkt Fairness und Anerkennung	21
02.4 Steuerrecht: Mehr Sicherheit, aber auch mehr Belastung	22
02.5 Arbeitszeitgesetz: Bäcker für neue Sonn- und Feiertagsregelung	24
02.6 Bürokratieabbau beherzter angehen	26
03 KAMPAGNEN & PR	30
03.1 Bäckman: Der Superheld des Bäckerhandwerks	31
03.2 Nachwuchskampagne: Back dir deine Zukunft	32
03.3 Imagekampagne: „Deutsche Innungsbäcker“ – Qualität, Vielfalt und Leidenschaft	33
03.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Informieren und Vertrauen stärken	36
04 EVENTS	38
04.1 Internationale Grüne Woche (IGW)	38
04.2 Tag des Deutschen Brotes	39
04.4 iba 2018 – Meisterschaften, Fähigkeiten, Wettbewerbe	40
05 SERVICE	44
05.1 Betriebswirtschaft und Betriebstechnik	45
05.2 Dienstleistungen wie Stellenbörse	48



VORWORT

„JEDEN TAG 5 PROZENT REVOLUTION“

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

von Umdenken, Mut und Tatendrang zeugt das Geschäftsjahr 2018 des Deutschen Bäckerhandwerks. Unter dem Titel „Zentralverband 2030“ begreifen wir den Wandel als Chance, um bestmögliche strukturelle Voraussetzungen für ein modernes Traditions Handwerk zu schaffen.

Das Bäckerhandwerk ist auf einem guten Weg. Fleiß und Können zeigen sich in vielen ermutigenden Zahlen. Insgesamt 10.926 Betriebe erwirtschafteten im Jahr 2018 einen Gesamtumsatz von 14,67 Mrd. €. So konnte der Umsatz erneut um 1,1 % auf 14,67 Mrd. € gesteigert werden. Trotz der erfreulichen Gesamtlage stehen wir aber auch vor Herausforderungen. Wir müssen die Ärmel hochkrempeln und einzelne Entwicklungsbereiche mit konzentrierter Kraft angehen. So fehlen uns Nachwuchskräfte. Das Werben um junge, begeisterungsfähige Lehrlinge muss intensiviert werden. Auch der vielbeschworene Bürokratieabbau lässt weiter auf sich warten. Statt überflüssige Vorschriften zu tilgen, werden immer neue, oft belastende Verordnungen erlassen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich dagegen entschieden zur Wehr. 2018 haben wir unsere Bemühungen im politischen Raum gezielt ausgeweitet, um hinderliche Gesetzesvorhaben zu entschärfen und die Stellung des deutschen Bäckerhandwerks auch gegenüber Lebensmittelketten, Tankstellen und Discounter zu verbessern.

Welche Strukturen sollen geschaffen werden, um die Zukunft der Verbände zu sichern?

Die Strukturreform des Verbandswesens steht in diesem Jahr ganz oben auf unserer Agenda. Statt Stillstand und Starre hinterfragen wir Bekanntes und Praktiziertes. „Jeden Tag 5 Prozent Revolution“: Mit diesem Ziel wollen wir das Bäckerhandwerk reformieren. Dabei gilt es, etappenweise vorzugehen. Mit Bedacht und Beharrlichkeit. Auch der Geschäftsbericht des Zentralverbandes wird erstmalig als digitale Version auf einer eigenen Website veröffentlicht. Das bedeutet: Zugang für alle. Aber auch mehr Transparenz, mehr Nachhaltigkeit, mehr Vernetzung und mehr Aktualität. Mit diesem Schritt gehen wir mit der Zeit und beziehen klare Position für ein modernes Bäckerhandwerk.

In unserer bundesweiten Erhebung gingen wir der Frage nach, wie Innungen, Landesverbände und Zentralverband sich künftig besser aufstellen können. Auf Grundlage der soliden und repräsentativen Rückläufe hat eine bundesweite Arbeitsgruppe die Auswertung vorgenommen und klare Handlungsfelder definiert. Viele Maßnahmen können sofort angewandt und zeitnah in die Praxis überführt werden. Von den sieben identifizierten Handlungsfeldern ist Kommunikation einer der zentralen Punkte. So versenden wir ab sofort einen eigenen Newsletter für Mitgliedsbetriebe, Innungen und Landesinnungsverbände. Darüber hinaus wird ein Internetauftritt über alle Strukturebenen hinweg gestaltet.

Für uns ist es beim Vorwärtsdenken auch wichtig, einmal zurückzublicken und gemeinsame Etappen gebührend wertzuschätzen. Wir möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich bei unseren Landesinnungsverbänden, Innungen und Betrieben bedanken. Die konstruktiven Sitzungen und Diskussionen sowie die repräsentative Befragung haben uns gezeigt, was den Betrieben heute wichtig ist und was von uns erwartet wird. Nun liegt es an allen Beteiligten, zur Tat zu schreiben und die Herausforderungen anzugehen.

Tue Gutes und rede darüber. Eine einfache Formel mit elementarem Ziel. Für das kommende Geschäftsjahr wollen wir für unsere Handwerksbetriebe ideale Rahmenbedingungen für das schaffen, was sie seit Jahrhunderten mit Passion herstellen: unser täglich Brot.

Herzlichst Ihr



A stylized, handwritten signature in black ink that reads "D. Schneider".

DANIEL SCHNEIDER
Hauptgeschäftsführer

A stylized, handwritten signature in black ink that reads "M. Wippler".

MICHAEL WIPPLER
Präsident

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Seit über 70 Jahren vertritt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nun schon die Interessen der Handwerksbäcker auf lokaler, regionaler, bundesweiter und europäischer Ebene. Dabei verfolgt er ein großes Ziel: die Interessen seiner Mitglieder sowohl im politischen Diskurs als auch in der öffentlichen Meinungsbildung durchzusetzen. Unterstützung erfährt er hierbei von den Landesinnungsverbänden ebenso wie von den Bäckerinnungen.

01.1 DIE ENTWICKLUNG IM BÄCKERHANDWERK IST GUT

Gute wirtschaftliche Rahmenbedingungen und eine zufriedenstellende Konsumbereitschaft der Verbraucher prägten ein erfolgreiches Jahr 2018. Die Umsätze stiegen messbar, der Beruf des Bäckers bleibt attraktiv. Dringend gesucht werden weiterhin Fachkräfte. Auch für Auszubildende bietet das Bäckerhandwerk eine in jeder Hinsicht lohnende Berufslaufbahn.

Insgesamt arbeiten im Bäckerhandwerk rund 270.400 Personen. Die Beschäftigtenzahl in den Betrieben nahm zu. Trotz leichter statistischer Schwankungen im Verkauf bleibt das Brot Grundnahrungsmittel Nummer 1. Es gibt jedoch auch Schattenseiten. So sorgen im Bäckerhandwerk übermäßige bürokratische Anforderungen für beträchtliche Belastungen. Ungute gesetzgeberische Privilegien für Industriebetriebe kommen hinzu. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. beobachtet diese Entwicklung genau und arbeitet intensiv daran, bestehende Wettbewerbsverzerrungen abzubauen (*Vorschläge für ein Bürokratieentlastungsgesetz*).

Unser Handwerk spielt in der Gesellschaft eine wichtige Rolle. In der Informationsgebung durch die Medien spiegelt sich das wider. Verbraucherfragen, Berichte und Geschichten rund um das Brot stoßen beim Publikum auf steigende Aufmerksamkeit.



Der Markt ist im Wandel, Strukturen und Konsumverhalten ändern sich. Das Bäckerhandwerk passt sich mit neuen Konzepten diesen Herausforderungen an. Wie erfolgreich das geschieht, zeigt sich nicht zuletzt darin, dass es trotz erhöhter Material-, Lohn- und Energiekosten gelungen ist, die Ertrags-situation im Berichtszeitraum weiter zu verbessern und damit den Trend der vergangenen Jahre fortzusetzen.

MILESTONES:

DAS BÄCKERHANDWERK ZÄHLT ZU DEN WICHTIGSTEN WIRTSCHAFTSFAKTOREN DEUTSCHLANDS

Umsatzplus und mehr Mitarbeiter pro Betrieb



Insgesamt 10.926 Betriebe erwirtschafteten im Jahr 2018 einen Gesamtumsatz von 14,67 Mrd. €. Das entspricht einem Plus von 1,1 % im Vergleich zum Vorjahr. Der Umsatz der einzelnen Betriebe steigerte sich auf 1.343.000 € (im Vorjahr: 1.276.000 €). Die Mitarbeiterzahl in den Betrieben stieg im statistischen Mittel von 24,1 auf 24,7 Personen.

Diese erfreuliche Gesamtsituation macht deutlich: Das Bäckerhandwerk prosperiert und gehört zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands. Allerdings zeigte auch der anhaltende Konzentrationsprozess eine gewisse Wirkung, denn ein kleiner Prozentsatz der Bäckereibetriebe (3,7 %, das entspricht 421 Betrieben) musste im Berichtszeitraum schließen. Der Wettbewerbsdruck hält an.

Umsatzverteilung

Auch wenn im Bäckerhandwerk kleinbetriebliche Strukturen weithin prägend sind, erweisen sich die Großbetriebe als entscheidende Umsatzbringer. Dieser Trend war bereits in den vergangenen Jahren ablesbar und verstärkte sich weiter. So nahm der Anteil der Bäckereien mit mehr als 5 Mio. € Jahresumsatz von 4,8 % auf 5,2 % zu. Sie erwirtschafteten einen Umsatzanteil von insgesamt 68,1 %. Auf Betriebe mit 500.000 bis 5 Mio. € entfiel ein Umsatzanteil von 24,7 % (Vorjahr: 25,3 %). Kleine Betriebe mit bis zu 500.000 € Jahresumsatz trugen 7,3 % zum Gesamtergebnis bei (Vorjahr: 7,85 %).

Der Außer-Haus-Markt bleibt attraktiv

Wiederholt wurde in den vorangegangenen Geschäftsberichten auf den Außer-Haus-Markt hingewiesen, der sich seit einigen Jahren zum Wachstumstreiber der Branche entwickelt. Auch 2018 blieb das so. Die Betriebe verzeichneten in diesem lukrativen Marktsegment einen Zuwachs von 2,01 % auf 1.068 Millionen Besuche.

Eine gegenläufige Entwicklung gab es allerdings beim privaten In-Haus-Konsum von Brot, der erneut leicht zurückging. 1.681.000 Tonnen Brot wurden im Berichtszeitraum verkauft, 1,8 % weniger als im Vorjahr. Zurückzuführen ist das in erster Linie auf den demografischen Wandel, aber veränderte Lebensgewohnheiten spielen gleichfalls eine Rolle. So ersetzt heute vermehrt eine zweite warme Mahlzeit das gewohnte Abendbrot.

Engpässe im Ausbildungsbereich

Größte Bedeutung legt der Zentralverband auf den Ausbildungsbereich. Wo immer es erforderlich ist, werden die Innungen und Betriebe bei der Überwindung vorhandener Engpässe unterstützt. Die aktuellen Zahlen regen jedoch zum Nachdenken an. So machten 2018 nach den Untersuchungen des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) nur 16.018 Lehrlinge eine Ausbildung im Bäckerhandwerk, 1.283 Nachwuchskräfte weniger als im Vorjahr. Dieser Rückgang um 7,4 % drückte in der Gesamtschau auch die Zahl der Beschäftigten messbar nach unten (1,4 %), obwohl der Personalstand in den Betrieben – wie schon erwähnt – leicht stieg.

Bei der Aufschlüsselung nach den Berufszielen der Lehrlinge ergibt sich folgendes Bild: Das Bäckerhandwerk wollten 5.996 Personen erlernen. Zu Fachverkäufern wurden 9.876 Auszubildende ausgebildet. Den Beruf des Bäckerwerklers mit verschiedenen Tätigkeitsfeldern strebten 146 junge Kollegen an.

Dass es zunehmend schwieriger wird, Ausbildungswillige für das Bäckerhandwerk zu gewinnen, liegt nicht nur an den geburtenschwachen Jahrgängen. Auch die zunehmende Akademisierung der Gesellschaft fällt ins Gewicht. Abitur und Hochschullaufbahn gelten als Idealbild und werden vom Staat, der in dieser Frage längst nicht mehr das volkswirtschaftliche Ganze im Blick hat, seit Jahren übermäßig gefördert.

Diese kurzsichtige Politik findet zahlenmäßig auch bei den Gesellen- und Meisterprüfungen ihren Niederschlag. Im Vergleich zum Vorjahr nahmen sie spürbar ab. So gab es 2018 im Bäckerhandwerk 1.658 Gesellenprüfungen, 8 % weniger als 2017. Die Zahl der Meisterprüfungen sank sogar um 13,7 % auf 290. Umso erfreulicher, dass sich bei diesen 290 Prüfungen eine Erfolgsquote von 100 % ergab. Alle Gesellen, die antraten, machten ihren Meister.

www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten

01.2 STRUKTURREFORM

Mitgliederbefragung

Was gut ist, kann immer noch besser werden. Deshalb hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. 2018 seine Arbeit kritisch hinterfragt und auf den Prüfstand gestellt. Der Zentralverband hat sich zum Ziel gesetzt, eine starke und zukunftsfähige Standesvertretung für die Mitgliedsbetriebe zu gewährleisten. Das Verbandswesen soll modernisiert, effektiviert und den veränderten Rahmenbedingungen angepasst werden. Um dies zu erreichen, wurde eine bundesweite Umfrage in der gesamten Branche durchgeführt. Gezielt wurden dabei über den Kreis der Mitgliedsbetriebe hinaus auch Nicht-Mitglieder einbezogen. Insgesamt 1.200 Betriebe beteiligten sich an der Erhebung, darunter 269, die dem Verband nicht angeschlossen sind. Abgefragt wurden dabei die Zufriedenheit und die Wichtigkeit der angebotenen Leistungen, wobei Innungen, Landesverbände und der Zentralverband selbst bewertet wurden.

Wie die Umfrage ergab, wird der politischen Interessenvertretung und der Tarifpolitik im Bäckerhandwerk eine herausragende Bedeutung zugemessen. Auch die Pressearbeit des Zentralverbandes und der Landesverbände ist für die Betriebe besonders wichtig. Bei den Innungen standen die Gesellenprüfungen und die Betreuung bei der Lehrlingsausbildung im Vordergrund. Darüber hinaus nehmen sie als direkte Ansprechpartner der Betriebe bei Problemen eine wesentliche Stellung ein. Viele Bäckereibetriebe wünschen sich jedoch mehr Unterstützung durch Informationen und Beratung, vor allem im rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Bereich.

Handlungsfelder

Der Zentralverband setzte für die Auswertung der Umfrage eine Projektgruppe ein, die repräsentativ aus Vertretern des Ehren- und Hauptamtes der Bäckerhandwerksverbände zusammengesetzt wurde. Diese Projektgruppe hat in intensiven Beratungen und einem zweitägigen Workshop sieben Handlungsfelder für die künftige Verbandsarbeit sowie Empfehlungen dafür herausgearbeitet:

- Struktur
- Leistungsangebot
- Kommunikation
- Interessenvertretung
- Tarifverträge
- Finanzen
- Identifikation

Die Empfehlungen der Projektgruppe wurden dem Präsidium vorgelegt, das auf ihrer Grundlage eine Beschlussvorlage für den Vorstand formulierte. Um vor allem mit kritischen Stimmen in den Austausch zu treten, lud der Zentralverband im April 2019 sowohl Innungsbetriebe als auch Nicht-Mitglieder zu einer großen Diskussionsrunde nach Berlin ein, bei der sich die Teilnehmer austauschten, neue Denkansätze lieferten, aber auch die bereits von Projektgruppe und Präsidium erarbeiteten Ansätze bestätigten. Die vom Präsidium ausgearbeitete Beschlussvorlage wurde dann im Mai 2019 vom Vorstand des Zentralverbandes verabschiedet.

Die ausführliche Auflistung der Lösungsansätze findet sich hier:

www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/struktureform-im-baeckerhandwerk-beschluesse-fuer-zukunftsfaehige-verbandsstrukturen

Es wird nun an der Umsetzung der Beschlüsse gearbeitet. Einige Maßnahmen können schon zeitnah in die Praxis umgesetzt werden, wie beispielsweise ein eigener Newsletter für Mitgliedsbetriebe, den diese per E-Mail erhalten.

„Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals ganz herzlich bei unseren Landesinnungsverbänden, Innungen und Betrieben für die Unterstützung und Mitwirkung an der Umfrage und dem Reformprozess bedanken. Die konstruktiven Sitzungen und Diskussionen sowie die repräsentative Befragung haben uns überaus wichtige Informationen geliefert und gezeigt, was den Betrieben heute wichtig ist und was von uns erwartet wird“, so Schneider. „Mit den ausgearbeiteten Handlungsfeldern und Beschlüssen sind wir einen großen Schritt Richtung ‚Zentralverband 2030‘ gegangen – nun liegt es an allen Beteiligten, zur Tat zu schreiten und diese in der Praxis umzusetzen.“



01.3 ZUKUNFT UND AUSBILDUNG

Wie alle Handwerksbereiche leidet auch das Bäckerhandwerk unter einem Lehrlings- und Fachkräftemangel. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. arbeitet mit viel Engagement daran, Lösungswege zu entwickeln und die Zukunft der Mitgliedsbetriebe sicherzustellen. 2018 wurde das Budget dafür weiter erhöht und der Zentralverband mit einem Referenten für Berufsbildung und Fachkräftesicherung personell verstärkt.

1.3 ZUKUNFT UND AUSBILDUNG: GRÖßERES BUDGET UND HOHES ENGAGEMENT

Fleiß und Tüchtigkeit haben im Bäckerhandwerk immer für eine positive Entwicklung gesorgt. Doch die Tatkraft von Meistern und Mitarbeitern entscheidet heute nicht mehr allein darüber, wie es weitergeht. Der allgegenwärtige Lehrlings- und Fachkräftemangel belastet enorm. Neben der Digitalisierung ist daher die Nachwuchsgewinnung ein zentrales Thema für das Bäckerhandwerk. Gründe dafür sind der demografische Wandel und eine verfehlte Ausrichtung des Bildungswesens in Deutschland. Hier für Abhilfe zu sorgen bzw. Lösungskonzepte zu finden, zu beschließen und nachzuhalten, ist eine wichtige, dringende Aufgabe der Politik. Wir begrüßen in der Bildungspolitik richtige und wichtige Ansätze, es bleibt allerdings nach wie vor „Luft nach oben“. Der Zentralverband macht sich seit Jahren auf vielen Ebenen für die Nachwuchsarbeit stark. Er sucht nach neuen Wegen, um mehr Auszubildende für unser Bäckerhandwerk zu gewinnen und als Fachkräfte im Bäckerhandwerk zu halten und zu binden. Der ZV sieht darin eine Aufgabe von höchster Bedeutung.



MILESTONES:

FORDERUNGEN AN DIE POLITIK UND MASSNAHMEN ZUR BERUFSORIENTIERUNG

Im Gespräch mit Politik und Ministerien

Der Zentralverband hat die Politik und die Vertreter der zuständigen Bundesministerien auf die personelle Lage in den Betrieben hingewiesen; Forderungen zur Verbesserung der Ausbildungssituation wurden vorgebracht. So halten wir es für dringend geboten, Fehler in der staatlichen Bildungs- und Familienpolitik zu korrigieren. Der Zentralverband hat dazu ein familienpolitisches Positionspapier des Handwerks angeregt, mitgestaltet und mit auf den Weg gebracht.

www.zdh.de/fileadmin/user_upload/Position_Familienpolitik_final.pdf

Die Politik hat eine Novellierung des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) beschlossen. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) hat – in Abstimmung mit dem Zentralverband – hierzu gegenüber der Politik Stellung genommen. Der Zentralverband hat in einem Arbeitskreis des ZDH zu dem Thema mitgewirkt und dort die Interessen des Bäckerhandwerks eingebracht.

Die Mindestausbildungsvergütung hingegen, die von der Großen Koalition beschlossen worden ist, lehnt der Zentralverband ab. Dieses Instrument untergräbt die geltende Tarifautonomie. Die Sozialpartner haben in vielen mühsamen Verhandlungen ein gut austariertes Gefüge branchendifferenzierter Ausbildungsvergütungen entwickelt. Dieses Vertragswerk funktioniert und darf nicht ins Wanken geraten.



Weitere Forderungen sind:

- Gleichbehandlung von akademischer Bildung und dualer Berufsausbildung: Beide Berufsrichtungen haben den gleichen Rang in unserer Gesellschaft und die gleiche Bedeutung für sie.
- Azubi-Tickets zum Nulltarif: Ein solches Angebot wäre überaus attraktiv für den betrieblichen Nachwuchs. Es sollte flächendeckend eingeführt werden. Die Kosten übernimmt der Staat.
- Verbesserung der Berufsorientierung in allgemeinbildenden Schulen.

Attraktive Ausbildung

Um den Nachwuchs für das Bäckerhandwerk zu interessieren, muss man nach Wegen suchen, die Jugendlichen zu begeistern. Das hängt nicht nur vom Geld ab. Eine freundliche Arbeitsatmosphäre, Zuwendung und pädagogisches Geschick in einem kollegialen Umfeld sind oft wichtiger. Vertreter des Zentralverbandes und der Ausbildungsbetriebe haben darüber im vergangenen Jahr gesprochen. Mit am „runden Tisch zur Ausbildungssituation“ saßen auch Experten der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und Pädagogen der Bäckerfachschulen und Berufsschulen. Sie sprachen über konkrete Ausbildungsmaßnahmen, um die Qualität und Attraktivität weiter zu erhöhen.

Leitfaden zur Lehrlingsausbildung

Ein Leitfaden mit Empfehlungen und Handlungshilfen soll die Betriebe unterstützen. Er wird seit 2018 angeboten und enthält alles Wissenswerte zum Ausbildungswesen: von der Nachwuchsgewinnung bis zu Fördermaßnahmen, von der richtigen Ansprache bis zu praktischen Beispielen aus dem Berufsalltag. Der Leitfaden kann unter www.baeckerhandwerk.de/leitfaden-gute-ausbildung/ heruntergeladen werden.

Zudem gab der Zentralverband des Deutschen Handwerks zusammen mit Handwerkskammern und zentralen Fachverbänden des Handwerks die Broschüre „Empfehlungen und Maßnahmen guter Ausbildungsqualität“ heraus. Sie ist als Ratgeber für die Ausbildungsbetriebe gedacht und steht allen Handwerksorganisationen zur Verfügung.

Der Zentralverband hat sich in die Erarbeitung eingebracht und an dieser mitgewirkt.

Überbetriebliche Ausbildung

Wichtig ist auch die überbetriebliche Ausbildung. Dazu wurden von Experten der Bäckerfachschulen und Verbänden des Bäckerhandwerks – koordiniert vom Zentralverband – neue Unterweisungspläne erarbeitet und 2018 herausgegeben. Sie dienen als Grundlage für zweiwöchige Lehrgänge der Auszubildenden außerhalb der Ausbildungsbetriebe in überbetrieblichen Bildungseinrichtungen. Sie wurden vom Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik und dem Bundeswirtschaftsministerium anerkannt und für „förderfähig“ befunden. Der Zentralverband half dabei, die neuen Pläne bei mehreren regionalen Informationsveranstaltungen bekannt zu machen.

Reform der Ausbildungsverordnung Fachverkauf

Zudem wurde und wird weiter mit dem ZDH, den Verbänden des Fleischerhandwerks und dem Deutschen Konditorenbund an einer Reform der Ausbildungsverordnung für angehende Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk gearbeitet.

Neue Angebote für neue Zielgruppen

Der Zentralverband geht mit der Zeit. Im Berichtszeitraum wandte er sich wiederholt ganz neuen Zielgruppen zu, um die Betriebe bei ihrer Nachwuchsarbeit zu unterstützen. Dabei bediente sich der ZV auch solcher Formate wie der Schülerpressekonferenz während der Grünen Woche oder der Öffentlichkeitsarbeit im Umfeld der Berliner „FuckUp Night“ für Studienabbrecher. Zur Akquise von Bewerbern mit Migrationshintergrund steht ein Video im Netz. Es kam in Kooperation mit der Bertelsmann Stiftung zustande: www.youtube.com/watch?v=pgkr4gPiw2A.

Leistungswettbewerbe und mehr Geld für Auszubildende

Nichts motiviert mehr als der berufliche Erfolg. Für die Lehrlinge gilt das im besonderen Maße. Der Zentralverband ist im Berichtszeitraum an die Obermeister, Lehrlingswarte und Prüfungsausschüsse der Bäckerinnungen herangetreten, um besonders befähigte Nachwuchsbäcker und -fachverkäufer zur Teilnahme am Leistungswettbewerb des Deutschen Bäckerhandwerks (PLW) zu gewinnen. Auch die Handwerkskammern und Berufsschulen wurden angesprochen. In diesem Zusammenhang wurden Flyer und ein einminütiges Video (www.youtube.com/mtXSLJFsXBU) zur Verfügung gestellt.





Neue Ausbildungsvergütung

Darüber hinaus sind im Jahr 2018 der Tarifvertrag für Auszubildende angepasst und die Ausbildungsvergütung in zwei Stufen zum 01. September 2018 sowie nochmals zum 01. September 2019 erhöht worden. Zusammen mit der NGG hat der Zentralverband die Allgemeinverbindlichkeit des Tarifvertrages erwirkt. Er ist damit für alle Auszubildenden gültig, die in einer Bäckerei eine Lehre machen, und zwar ausdrücklich auch für Lehrlinge in nicht tarifgebundenen Betrieben. www.back-dir-deine-zukunft.de/fileadmin/editorial-content/dokumente/Vereinbarung-Ausbildungsverguetungen.pdf

Nachhaltiges Wirtschaften

Wer sorgsam mit den Ressourcen umgeht, handelt nachhaltig. Er arbeitet wirtschaftlich bewusst, spart Rohstoffe und Energie und schont die Natur. Die Verbände des Bäckerhandwerks und viele Handwerksbäckereien befassen sich seit Jahren intensiv mit diesem Thema, das zunehmend an Bedeutung gewinnt. Vor diesem Hintergrund hat sich der Zentralverband als Praxispartner dem Verbundprojekt KORN-SCOUT angeschlossen. Das Projekt dient der Aufgabe, über nachhaltiges Handeln im Berufsalltag aufzuklären und alle Grundkenntnisse schon in der Ausbildung zu vermitteln. In diesem Zusammenhang entwickeln die Verbundpartner diverse innovative Lehr-Lern-Materialien für zukünftige „Korn-Scouts“ (www.b-nerle.tu-berlin.de/menue/forschung/korn_scout/). Die Bildungsmaterialien sind frei zugänglich. Das Bundesinstitut für Berufliche Bildung fördert das Projekt. Die Mittel dazu kommen vom Bundesministerium für Bildung und Forschung in Berlin.

Beim Thema Nachhaltigkeit sind folgende Aspekte im Bäckerhandwerk besonders wichtig:

- Regionale Zutaten und Rohstoffe
- Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter
- Kommunikation mit dem Verbraucher
- Vermeidung von Überproduktionen
- Backwaren vom Vortag
- Reservierte Brote für den Abend

Der Ausbildungsbereich bleibt für den Zentralverband ein Hauptbetätigungsfeld. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes, macht den Mitgliedern trotz aller Schwierigkeiten Mut. „Wir wissen“, sagt er, „dass unsere Branche im Wachstumsbereich vor großen Herausforderungen steht. Aber ich bin überzeugt, dass wir die Probleme meistern werden. Alle Betriebe arbeiten daran mit. Denn ihnen ist klar: Nur mit einer guten Ausbildung gewinnen wir die Zukunft.“

01.4 PRÄSIDIUM



Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Präsident

Michael Wippler
Neustädtische Kirchstr. 7a
10117 Berlin

Vizepräsident und Schatzmeister

Landesinnungsmeister
Heribert Kamm
Feldmühlenstr. 29
58099 Hagen

Vizepräsident

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

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeisterin
Maren Andresen
Haberstr. 30
24537 Neumünster

Landesinnungsmeister
Karl-Heinz Hoffmann
Reutterstr. 42
80687 München

01.5 GESCHÄFTSSTELLE

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

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

Hauptgeschäftsführer
Daniel Schneider

Geschäftsführer und Justiziar
Dr. Friedemann Berg

Geschäftsführerin
Anna Markowski

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

Projektkoordination iba
Thomas Muschelknautz
Dienstsitz: Weinheim

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle
(Betriebstechnik)*

Heino Scharfscheer
Dienstsitz: Weinheim

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle
(Betriebswirtschaft)*
Mathias Meinke

Assistenz HGF
Doris Tetzlaff bis 31.12.2018
Benina Schurzmann ab 01.01.2019

Assistenz des Präsidenten
Anna Schwarzkopf

Sekretariat
Jacqueline Augat bis 31.12.2018
Doris Tetzlaff ab 01.01.2019

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

Werbegemeinschaft des Deut- schen Bäckerhandwerks e. V.

Geschäftsführerin
Susanne Fauck

Senior Marketing Manager
Mathias Meinke

Pressereferentin
Meike Bennewitz

Aktionsbüro
Beate Gattermann

Assistenz
Benina Schurzmann bis 31.12.2018
Jeannine Schreiber ab 01.12.2018



Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

INTERESSENVERTRETUNG

Ob im Wettbewerbs-, Förder- oder Steuerrecht – das Bäckerhandwerk hat auf juristischer Ebene einiges, was geändert, angepasst oder gerechter gemacht werden muss. Eine Abmahnung zu schreiben, einen neuen Gesetzentwurf vorzuschlagen oder eine Klage einzureichen ist nicht so einfach, wie es sich anhört, und ist für den einzelnen Betrieb oft nicht umsetzbar oder verspricht nicht die notwendige Durchsetzungskraft. Gemeinsam sind wir stärker, und daher steht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. mit helfender Hand zur Seite. Er setzt sich für die Interessen der Innungsbetriebe ein, stellt ihnen Musterbriefe zur Verfügung und kämpft für mehr Gerechtigkeit beispielsweise in Bezug auf Wettbewerber. Denn jede Entscheidung birgt das Potenzial für wirtschaftliche oder unternehmerische Konsequenzen für die angeschlossenen Mitgliedsbetriebe.

02.1 ENERGIEWENDE

Der Umbau unserer Wirtschaft hin zu erneuerbaren Energien und zur Vermeidung von Treibhausgasen ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die von allen gleichermaßen getragen werden muss. Die Betriebe des Bäckerhandwerks sind sich ihrer Verantwortung bewusst und haben die Energiewende bisher mit enormen Zahlungen mitgetragen. Mittelständler, das heißt auch die Bäcker, werden aber seit Jahren einseitig und zunehmend stärker belastet. Die Kosten für die Energiewende sind unfair verteilt.

Energieeffizienz in den Betrieben

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und das Bäckerhandwerk insgesamt messen dem Klimaschutz und der Energiewende eine hohe Bedeutung zu. Deshalb wird bereits seit Längerem daran gearbeitet, die Energieeffizienz der Betriebe zu steigern. Über Energie-Management-Systeme (EnMS) und Maßnahmen zum Energiecontrolling wurden und werden erhebliche Fortschritte erzielt. Die Verbände des Bäckerhandwerks begleiten die Betriebe bei diesem Thema mit hilfreichen Tipps und Hinweisen zum Energiesparen. Bei den Landesinnungsverbänden können sich die Mitglieder eingehend in dieser Sache beraten lassen. Viele Betriebe greifen inzwischen auf ein ganzes Netzwerk externer Fachleute zurück und pflegen die Zusammenarbeit mit Zertifizierern, um den Energieverbrauch messbar zu senken.



Der Zentralverband wirbt bei den Betrieben in diesem Zusammenhang dafür, die Angebote der „Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz“ (MIE) zu nutzen. Die MIE wurde im Jahr 2013 von der Bundesregierung zusammen mit dem ZDH und dem Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) ins Leben gerufen. Für das Handwerk setzen der ZDH und die beteiligten Umweltzentren des Handwerks die MIE bundesweit um. Die MIE hilft mit Informationen, Qualifizierungen und Ansprechpartnern in Handwerkskammern und Verbänden, die Energieeffizienz von Handwerksbetrieben zu verbessern. Materialien wie der „Leitfaden Energieeffizienz im Handwerk“ oder ein „Energiebuch für Handwerksbetriebe“ helfen dabei. Die Beratung der MIE wird von vielen Handwerksbäckereien genutzt, um die Ressourcen nachhaltig zu schonen und die Energiekosten zu senken. Die Initiative wird von der Bundesregierung gefördert.

Energiewende auf Abwegen

Die Energiewende stellt Politik und Gesellschaft vor große Herausforderungen. Wenn sie gelingen soll, muss sie jedoch überzeugend gestaltet werden und frei von vermeidbaren Belastungen sein. Leider sind wir davon weit entfernt:

02.1.1. KOSTENBELASTUNG ENORM GESTIEGEN

Infolge der Energiewende sind die Stromkosten in den letzten Jahren enorm angestiegen und mittlerweile die höchsten in Europa. In ihrer derzeitigen Höhe belasten sie viele Bäcker in Deutschland inzwischen in einem unerträglichen Umfang. An der EEG-Umlage lässt sich das ablesen: Im Jahr 2003 waren nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz noch 0,41 Cent/kWh zu zahlen. Seither stieg dieser Posten um ein Vielfaches und lag 2018 bereits bei 6,79 Cent/kWh. Das ist eine Kostenexplosion. Folgendes Beispiel mag das verdeutlichen: Zahlte ein Handwerksbetrieb mit einem Stromverbrauch von 1,3 Mio. kWh im Jahr 2003 noch 5.330 € EEG-Umlage, waren es 2018 bereits 88.270 €. Rechnet man Stromsteuer, Netzentgelte und weitere energiewendebedingte Umlagen hinzu, belaufen sich die Stromkosten in unserem Beispiel mittlerweile auf einen sechsstelligen Betrag. Wenn man die inzwischen erreichte Gesamtbelastung aus EEG-Umlage, weiteren energiewendebedingten Umlagen, Netzentgelten und weiteren Strompreissteigerungen, die sich etwa aus dem Netzentgeltmodernisierungsgesetz für zahlreiche Handwerksunternehmen ergeben, berücksichtigt, wird deutlich, dass die Schmerzgrenze für die Betriebe überschritten ist.



Die o. g. Entwicklung der letzten Jahre im Bereich der Stromkosten ist unverantwortlich und kontraproduktiv. Vielen kleinen und mittelständischen Handwerksbäckereien, die diese Lasten schultern müssen, fehlt dadurch das Geld für notwendige Investitionen an anderer Stelle – und natürlich auch für Modernisierungen im Sinne der Energiewende. Hier ist der Staat gefordert. Wenn die Politik nicht eingreift, laufen uns die Stromkosten endgültig davon.

Eine grundlegende Reform der Finanzierung der Energiewende ist deswegen dringend geboten. Für eine solche Reform setzt sich der Zentralverband seit Jahren gegenüber der Politik ein.

02.1.2. WETTBEWERBSVERZERRUNG DURCH BEFREIUNGEN FÜR BROTFABRIKEN

Hinzu kommt: Im Gegensatz zum Bäckerhandwerk sind nach wie vor große Brotfabriken, die den deutschen Einzelhandel und damit die direkte Konkurrenz des Bäckerhandwerks mit Tiefkühlbackwaren beliefern, von der EEG-Umlage teilweise befreit. Betriebe des Lebensmittelhandwerks dagegen müssen die EEG-Umlage vollständig zahlen und die teilweise Befreiung dieser Industrieunternehmen auch noch mitfinanzieren. Die Verbände des Bäckerhandwerks fordern seit Jahren, diese staatlich verursachte Wettbewerbsverzerrung zu beseitigen. Eine grundlegende Reform der Finanzierung der Energiewende ist auch aus diesem Grund zwingend erforderlich.

02.1.3. CO₂-EMISSIONEN TROTZ DES EEG IN DEUTSCHLAND KAUM GESUNKEN

Bisherige teure Maßnahmen zeigen obendrein unter Klimaschutzgesichtspunkten ein dürftiges Ergebnis: Trotz des durch das EEG massiv subventionierten Ausbaus erneuerbarer Energien sind die CO₂-Emissionen in Deutschland kaum gesunken. Der enorme Aufwand und die starke Belastung der Bürger und der Wirtschaft mit energiewendebedingten Umlagen

stehen hierzu in krassem Missverhältnis. Es zeigt sich: Der in der Energiewende eingeschlagene Kurs ist ein Irrweg. Wenn die Energiewende gelingen soll, muss die Politik einen substanziellen Systemwechsel in der Energiewende- und Klimaschutzpolitik in Angriff nehmen. Dieser muss vernünftig, gerecht und für alle bezahlbar sein und darf nicht dazu führen, dass mittelständische Wirtschaftsbereiche wie das Bäckerhandwerk gefährdet werden.

02.1.4. CO₂-BEPREISUNG „ON TOP“?

Das Klimakabinett der Bundesregierung zieht nun die Einführung einer CO₂-Bepreisung in Erwägung. Am 20. September sollten lt. Presseberichten die Beschlüsse gefasst werden, die dafür notwendig sind. Der Zentralverband hat zu diesem für unsere Bäckerhandwerksbetriebe sehr wichtigen Thema ein Positionspapier erarbeitet, das auf seiner Internetseite abrufbar ist:

www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/REDAKTION/pdf/Stellungnahmen/Positionspapier_zur_Einfuehrung_einer_CO2-Bepreisung.pdf

Das Papier hat der Zentralverband an die zuständigen Staatssekretäre der beteiligten Bundesministerien, das Bundeskanzleramt sowie an ausgewählte Fachabgeordnete des Deutschen Bundestages gesandt.

Wenn eine CO₂-Bepreisung – was offenbar Teilen der Politik vorschwebt – einfach „on top“ zu den bisherigen Regelungen, Steuern und Umlagen im Energiebereich hinzukommt, läuft dies für die Betriebe des Bäckerhandwerks auf eine zusätzliche, endgültig untragbare Belastung hinaus, die unternehmerische Existenzen und Arbeitsplätze vernichten wird. Eine aktuelle Studie des ifh Göttingen kommt zu dem Ergebnis, dass die Mehrkosten durch eine CO₂-Bepreisung in Handwerksunternehmen durchschnittlich (über alle Unternehmen und Handwerkszweige hinweg) bei einem Preis von 60 Euro pro Tonne CO₂ sich auf ca. 150 Euro pro Mitarbeiter und Jahr belaufen (bei einem Preis von 120 €/t CO₂ sind es der Studie zufolge 300 € pro Mitarbeiter und Jahr). Größere Unternehmen werden dabei prinzipiell weniger stark getroffen als kleinere Unternehmen, da sie tendenziell energieeffizienter arbeiten.

Der Zentralverband fordert daher:

- Eine etwaige CO₂-Bepreisung darf auf keinen Fall einfach „on top“ zu den bisherigen Regelungen, Umlagen, Entgelten, Abgaben und Steuern im Energiebereich hinzukommen. Sie muss mit einer grundlegenden Reform des bestehenden Gesamtgebäudes aus Umlagen, Entgelten, Abgaben und Steuern im Energiebereich verbunden werden. Zusätzliche Belastungen für die klein- und mittelständisch geprägten Handwerksunternehmen und privaten Stromverbraucher müssen dabei strikt vermieden werden.
- Eine etwaige CO₂-Bepreisung muss dem Ziel dienen, möglichst wirksam Treibhausgasemissionen zu reduzieren und nicht dem Ziel, zusätzliche Haushaltseinnahmen zu erzielen. Sie muss zu realen, spürbaren Netto-Kostenentlastungen der betroffenen Unternehmen und privaten Verbraucher im Stromkostenbereich im Vergleich zu den vergangenen Jahren führen. Wie dies erreicht werden kann, dazu hat der Zentralverband in einem Positionspapier einen konkreten Vorschlag gemacht (siehe oben).
- Etwaige Maßnahmen von Regierung und Politik dürfen nicht zu zusätzlicher Bürokratie führen und müssen endlich faire Wettbewerbsbedingungen herstellen.

02.2 LEBENSMITTELRECHT: AUF SEITE DER BETRIEBE UND KUNDEN

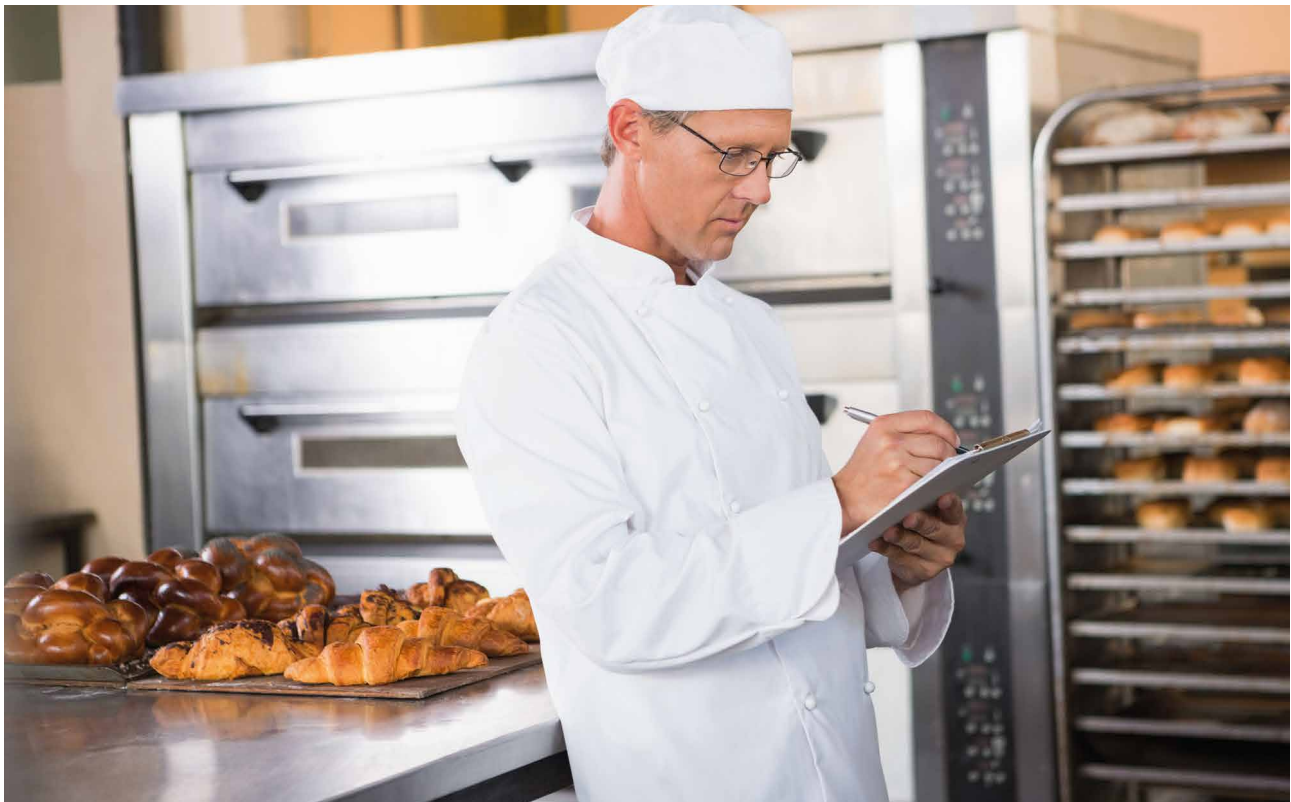
Von der mittelalterlichen Bäckertaufe zum modernen Lebensmittelrecht

Die deutsche Brotvielfalt lebt vom Variantenreichtum der Rezepturen und der Kreativität unserer Bäcker. Die Freiheit, die eigenen Ideen umzusetzen und sich inspirieren zu lassen, hat diese Vielfalt erst ermöglicht. Aber schon in der Antike gab es Vorschriften, an die sich Bäcker halten mussten. Noch im Mittelalter drohten drakonische Strafen, wenn Brote mit zu geringem Gewicht oder von minderwertiger Qualität hergestellt wurden. Hieraus entwickelte sich das Lebensmittelrecht. Es ist ein Garant dafür, dass dem Verbraucher heute hygienisch einwandfrei hergestellte und gesundheitlich sichere Lebensmittel von gleichbleibender und verlässlicher Qualität angeboten werden.

Rechtsfragen

Das moderne Lebensmittelrecht soll die Gesundheit der Verbraucher schützen und zugleich faire Bedingungen im Wettbewerb aller Lebensmittelhersteller schaffen. Es ist weniger Last als helfende Richtschnur für unsere Betriebe. Schon die Auszubildenden im Bäckerhandwerk lernen von Anfang die wichtigsten Regeln kennen. Für die angehenden Bäckermeister sowie die Verkaufsleiter-Schüler gehört das Lebensmittelrecht an unseren ADB-Fachschulen zum

Pflichtprogramm. Und der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. informiert die Betriebsinhaber regelmäßig über die wichtigsten Neuerungen. Er steht seinen Mitgliedsbetrieben aber auch schützend zur Seite, wenn sinnwidrige Vorschriften das bestehende Gleichgewicht aus Verbraucherschutz und unternehmerischer Freiheit stören oder ohne Not Regelungen verschärft werden sollen, um kurzfristige Überzeugungen zu befriedigen.



02.2.1 ACRYLAMID

Seit dem 11. April 2018 ist die neue Acrylamidverordnung in Kraft, die unseren Bäckern dabei helfen soll, auch in Zukunft einwandfreie Backwaren herzustellen. Acrylamid entsteht bei der Überhitzung von Stärke und kann, wenn es in höheren Mengen konsumiert wird, gesundheitsschädlich sein. Die Substanz entwickelt sich beim Frittieren von Pommes Frites, beim Braten von Kartoffeln, aber eben auch beim Backen von Brot. Durch geeignete Maßnahmen kann das Entstehen von Acrylamid in Backwaren reduziert werden, sodass Brote und Kleingebäck von Handwerksbäcker auch weiterhin sichere Lebensmittel sind, die zu einer gesunden Ernährung beitragen.

Die neue Verordnung verpflichtet die Bäckereibetriebe dazu, die Werte von Acrylamid in den Produkten weiter zu senken. Problematisch sind die von der Politik beschlossenen Werte allerdings bei einigen traditionellen Backwaren wie z. B. Lebkuchen oder Gerstebrot. Beim Lebkuchen kann – bedingt durch die Verwendung von Honig und Sirup sowie Mandeln – vermehrt Acrylamid entstehen. Beim Gerstebrot führt das Flämmen der Kruste zu demselben Effekt. Der Zentralverband setzt sich dafür ein, dass für solche traditionellen Backwaren höhere Werte gestattet werden. Anderenfalls müssten die Handwerksbäcker ihre Rezepturen erheblich ändern. Das würde zwangsläufig zu deutlichen Änderungen im Geschmack führen und letztlich das Ende dieser Backwaren bedeuten.

Der Zentralverband ist aktives Mitglied im international besetzten Acrylamid-Netzwerk. (www.acrylamid-netzwerk.de/)

02.2.2 VERÖFFENTLICHUNG VON KONTROLLERGEBNISSEN NACH § 40 LFGB

Die Betriebe des Bäckerhandwerks werden, wie alle Lebensmittelunternehmen, regelmäßig behördlich geprüft. Besonders geachtet wird auf die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorschriften. Auch andere Fragen, wie z. B. die korrekte Auszeichnung der Lebensmittel, werden fortlaufend überprüft. Dabei kann es auch bei höchster Sorgfalt einmal ein Defizit geben, das sich jedoch im überwiegenden Teil der Fälle von den Beamten der Lebensmittelkontrolle und den betroffenen Unternehmern durch geeignete Verbesserungsmöglichkeiten beseitigen lässt. Manchmal aber, wenn auch selten, muss die Behörde bei erheblichen Verstößen Maßnahmen ergreifen.

Nach § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sollen solche erheblichen Verstöße veröffentlicht werden. Das Bundesverfassungsgericht hatte in diesem Zusammenhang jedoch die ursprüngliche Regelung für verfassungswidrig erklärt und die Einführung einer angemessenen Löschungsfrist angemahnt. Auf diese Weise sollte gewährleistet sein, dass ein einmaliger Fehler nicht ungebührlich lange oder gar unbegrenzt öffentlichkeitswirksam angeprangert wird. Eine solche Praxis wäre für betroffene Unternehmen und damit auch für die Inhaberfamilien und die Beschäftigten existenzgefährdend gewesen.

Im Oktober 2018 hat der Bundestag einer Neufassung des § 40 LFGB zugestimmt, um die Forderungen des Bundesverfassungsgerichts zu berücksichtigen. Doch entspricht dieses Gesetz nach Auffassung des Zentralverbandes ebenfalls nicht den Vorgaben der Karlsruher Richter. Auch die Neufassung ermöglicht die Veröffentlichung von Bagatellfällen. Der Zentralverband setzt sich daher für eine Anhebung der Grenze ein, ab der Verstöße veröffentlicht werden. Statt bisher bereits ab einem Bußgeld von lediglich 350 Euro muss die Grenze auf 1000 Euro angehoben werden. Zudem muss hinsichtlich der Dauer der Veröffentlichung zwischen erheblichen und weniger erheblichen Verstößen unterschieden werden.

02.2.3 TRANSFETTSÄUREN

Die Reduktion von Transfettsäuren (TFA) ist im gesamten Lebensmittelbereich ein wichtiges Thema, auch im Bäckerhandwerk. Der Zentralverband ist hier schon frühzeitig tätig geworden. 2016 beteiligte er sich an einer Informationskampagne für Lebensmittelhersteller, die erheblich zur Aufklärung in den Mitgliedsbetrieben beitrug. Inzwischen kann man feststellen, dass unsere Unternehmer aus eigenem Antrieb alles tun, um TFA-Gehalte zu reduzieren. Diese Eigeninitiative war beispielhaft und sollte auch im politischen Raum anerkannt werden.

MILESTONES:

INFORMATIONEN FÜR BETRIEBE UND BEGLEITUNG DER GESETZGEBUNG

Gesetze müssen praxistauglich sein und erklärt werden, nur dann werden sie akzeptiert und wirken. Als Vertreter der Interessen der über 11.000 backenden Handwerksbetriebe und ihrer Mitarbeiter steht der Zentralverband im ständigen Austausch mit der Politik und anderen wichtigen Entscheidungsträgern. Im Berichtszeitraum hat sich der Zentralverband auf vielfältige Weise eingebracht. Ein Ausschnitt seiner Erfolge wird im Folgenden summarisch aufgelistet.

- Mess- und Eichgebühren: keine Erhöhung der Kontrollgebühren beim Brotgewicht für kleine Betriebe.
- § 40 LFGB: keine Veröffentlichung von Mängeln baulicher Art und Dokumentationsfragen. Keine Addition geringfügiger Bußgelder zum Erreichen der Veröffentlichungsschwelle.
- Prangerplattform „TopfSecret“: Für die Betriebe wurden Mustertexte erstellt, mit denen sie auf Anfragen bei den Lebensmittelbehörden reagieren können. Der Zentralverband vertritt im Umfang von Musterprozessen einzelne Mitgliedsbetriebe vor den Verwaltungsgerichten. Angesichts der unklaren Rechtslage haben verschiedene Behörden bereits die Herausgabe zur Veröffentlichung auf „Topf Secret“ gestoppt.
- Reduktions- und Innovationsstrategie: Mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wurde eine Grundsatzvereinbarung getroffen, die den Beitrag des Bäckerhandwerks bei der Informationskampagne zur Reduktion von Salzspitzen betrifft.
- Acrylamidverordnung: Noch vor dem Geltungsbeginn der Verordnung wurde den Bäckerbetrieben ein Umsetzungsleitfaden mit leicht verständlichen Bildern zur Verfügung gestellt. Es konnte verhindert werden, dass Handwerksbetriebe teure prophylaktische Eigenuntersuchungen durchführen müssen.
- In der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim wurde das Seminar „Lebensmittelrecht & Praxis UPDATE 2019“ durchgeführt.

AUSBLICK:

GUTE RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE ARBEIT UNSERER INNUNGSBETRIEBE

Der Zentralverband fordert die Wiedereinführung der ermäßigten Mess- und Eichgebühren für kleine Bäckereien, die es bis zum Jahr 2015 gab. Darüber hinaus muss das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) unter Beachtung der Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichtes zu § 40 Abs. 1a LFGB angepasst werden. Offen sind nach wie vor die Novellierung des Fertigpackungsrechts und die Kontrollvorschrift zur Überprüfung des Brotgewichts. Bei der Acrylamidverordnung

setzt sich der Zentralverband dafür ein, dass die Bundesrepublik Deutschland das von der EU-Kommission vorgeschlagene Merkmal der Verbandszugehörigkeit anerkennt. Das heißt, wer Mitglied im Zentralverband bzw. einer seiner Innungen ist, ist von der Pflicht zur Durchführung teurer Eigenuntersuchungen befreit. Traditionelle Lebensmittel müssen unseren Betrieben und deren Kunden erhalten bleiben und daher von den offiziellen Richtwerten ausgenommen werden.

02.3 WETTBEWERBSRECHT: ZENTRALVERBAND STÄRKT FAIRNESS UND ANERKENNUNG

Abmahnungen

Die Betriebe des Bäckerhandwerks stehen untereinander im Wettbewerb, aber ganz besonders mit den Betrieben der Brotindustrie, des Lebensmittel-Discounts und den Back-Shops und Tankstellen. Handwerklich hergestellte Backwaren bieten dem Verbraucher eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt und verzichten auf unnötige künstliche Zusatzstoffe. Während Handwerksbetriebe in beste Qualität investieren, können die großen Industrieunternehmen und Einzelhandelsketten vielbeachtete Werbekampagnen fahren. Dabei wird auch immer wieder mit irreführenden Formulierungen gearbeitet, die bei dem Verbraucher den Eindruck erwecken sollen, die Produkte wären nicht Massenware, sondern manuell hergestellt.

In diesem Bereich wird der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. tätig. Er will für faire Wettbewerbsbedingungen sorgen, sie erhalten und Verstöße unterbinden. Deshalb geht der Zentralverband gegen Unternehmen vor, die sich unlauterer Methoden bedienen, und greift zum Mittel der Abmahnung.

Selbstverständlich sind auch die einzelnen Betriebe berechtigt, wettbewerbswidriges Verhalten ihrer Konkurrenten abzumahnern. Meist fehlen dazu aber Zeit und Kraft im hektischen Berufsalltag. In ihrem Interesse schreitet der Zentralverband ein, wenn er auf Verstöße aufmerksam gemacht wird. In der Regel hat er damit schnell Erfolg. Das Instrument der Abmahnbefugnis ist also überaus wertvoll. An ihm sollte unbedingt festgehalten werden.

Neue EU-Richtlinien gegen unlautere Geschäftspraktiken

Ein gesunder Wettbewerb, fair und ausgewogen, nutzt allen, besonders den Verbrauchern. Der Zentralverband setzt sich bis hin zur EU in Brüssel dafür ein, die Marktmacht von Supermärkten und Discountern zu begrenzen. Falsch wäre es allerdings, die Einkaufsgenossenschaften der Lebensmittelunternehmen, wie zum Beispiel die BÄKO des Bäckerhandwerks, infrage zu stellen. Der Zentralverband hat sich daher erfolgreich gegen mögliche Beschränkungen in EU-Vorschriften positioniert.

Schutz der Begriffe „Bäcker“ und „Bäckerei“

Die Begriffe „Bäcker“ und „Bäckerei“ sollten nur von Handwerksbäckereien geführt werden dürfen und müssen daher unter besonderen gesetzlichen Schutz gestellt werden. Der Verbraucher erwartet beim Betreten eines Geschäftes, das als Bäckerei bezeichnet ist, eine entsprechende Herstellungsweise und Produktqualität. Das Bäckerhandwerk meint: Wo „Bäcker“ draufsteht, muss auch Bäcker drin sein! Ein Verkaufsstand beim Discounter, der industriell gefertigtes Brot verkauft und Brötchen lediglich aufbackt, ist keine Bäckerei.

Verpackungsgesetz

Am 1. Januar 2019 ist das neue „Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die hochwertige Verwertung von Verpackungen“ (Verpackungsgesetz) in Kraft getreten. Es hat den Betrieben des Bäckerhandwerks neue Herausforderungen gebracht: die Systembeteiligungspflicht für die Verwender von Endverbraucher-Verkaufsverpackungen, das Einwegpfand für bestimmte Getränkeverpackungen sowie Registrierungs- und Meldepflichten. Kernstück des Verpackungsgesetzes ist die Schaffung einer „Zentralen Stelle“, bei der sich Verwender von Verpackungen zu registrieren haben.

Das Gesetz definiert allerdings nicht klar genug, was genau als Serviceverpackung gilt und was nicht. Allein die Lizenzierung von Verpackungsmaterial kostet die Betriebe pro Jahr zwischen 2.195 und 3.442 Euro. Der Zentralverband setzt sich dafür ein, kleine Betriebe von diesen Belastungen zu befreien.

Geschäftsgeheimnisse

Der Zentralverband hat zu dem Entwurf eines Gesetzes zum Schutz von Geschäftsgeheimnissen Stellung genommen. Der Entwurf sah einerseits eine deutliche Lockerung des Schutzes von Geschäftsgeheimnissen vor, andererseits eine Verschärfung der Arbeitgeberhaftung, falls seine Mitarbeiter die Geschäftsgeheimnisse anderer verletzen. Der Zentralverband hat sich daher gegen die Entwurfsfassung ausgesprochen. Die Novelle ist in ihren Bestimmungen jedoch noch viel zu vage gefasst. So haben betroffene Betriebe nach der derzeitigen Fassung im Zweifel nicht einmal die Möglichkeit, ein etwaiges Fehlverhalten vor Veröffentlichung eines Geschäftsgeheimnisses zu beheben.

MILESTONES: RECHTLICHE EINSPRÜCHE ERFOLGREICH

Die Arbeit des Zentralverbandes im Berichtszeitraum hat eindeutig Früchte getragen. So wurde die Wortmarke „Lutherlaib“, die sich ein Unternehmen exklusiv sichern wollte, als Begriff für Brot- und Backwaren aus dem Markenregister gelöscht. Bis August 2018 war die Verwendung des Wortes „Lutherlaib“ mit markenrechtlichen Konsequenzen behaftet. Das Deutsche Patent- und Markenamt (DPMA) schloss sich jedoch vollumfänglich der Rechtsauffassung des Zentralverbandes an und gab der Löschung statt.

Auch die ausgesprochenen wettbewerbsrechtlichen Abmahnungen hatten Erfolg. So wurde einem Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels untersagt, seine industriell gefertigten Brote mit der Beschreibung „von Hand gemacht“ zu bewerben. Ebenso gewann der Zentralverband vor dem Landesgericht Berlin den Rechtsstreit gegen ein anderes Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels. Demnach ist es wettbewerbswidrig, Backwaren ohne Herkunftsnachweis mit dem Ausdruck „ehrliches Bäckerhandwerk“ anzupreisen.

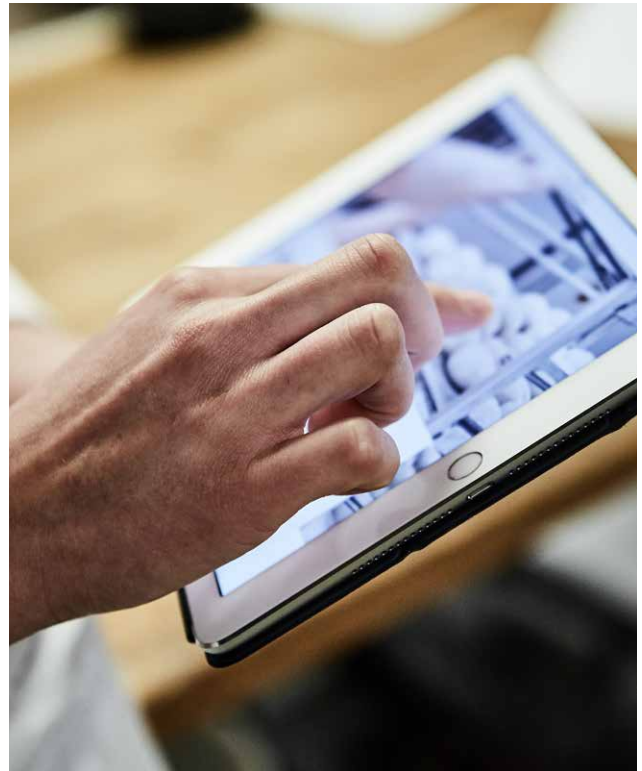
AUSBLICK: ALS REAKTION AUF DIE FLUT DER ABMAHNUNGEN DURCH SELBSTERKLÄRTE VERBRAUCHERSCHUTZORGANISATIONEN SOLL DAS RECHT DER VERBÄNDE, ABZUMAHNEN, EINGESCHRÄNKT WERDEN.

DER GESETZGEBER PLANT FÜR ABMAHNBEFUGTE WIRTSCHAFTSVERBÄNDE DIE EINFÜHRUNG EINES REGISTERS, DAS EINE ANGEMESSENE MITTELAUSSTATTUNG VERLANGT.

Der Zentralverband plant daher die Einrichtung eines Prozesskostenfonds und die Bildung der dafür notwendigen Rücklagen. Beim Verpackungsgesetz strebt der Zentralverband eine Einigung mit dem Bundesumweltministerium und dem Umweltbundesamt über die Auslegung des Begriffs der Serviceverpackung an.

02.4 STEUERRECHT: MEHR SICHERHEIT, ABER AUCH MEHR BELASTUNG

Mit dem „Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“ hat die Politik erneut der Steuerhinterziehung durch Veränderungen der Aufzeichnungen in Registrierkassen den Kampf angesagt. Trotz immer höherer Anforderungen an die Sicherheitsstandards der elektronischen Registrierkassen war es in der Vergangenheit weiterhin zu Manipulationen gekommen, die teilweise auch nicht in den Betriebsprüfungen festgestellt werden konnten.



Das sog. Kassengesetz 2020 bringt als Reaktion hierauf verschärfte Anforderungen an die Registrierkassen und ein neues Prüfinstrument für die Finanzverwaltung: die unangekündigte Kassen-Nachschau. Die Finanzbehörden bekommen damit weiterreichende Befugnisse, sodass alle Betriebe des Bäckerhandwerks künftig vermehrt mit Prüfungen ohne Voranmeldung rechnen müssen.

MILESTONES:

MUSTER-DOKU ZUR VORBEREITUNG DER BETRIEBE

Um die Bäckereien darauf vorzubereiten, hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. den Betrieben im Berichtszeitraum per Rundschreiben Empfehlungen und Tipps an die Hand gegeben. So sollten sich alle Verantwortlichen im Bäckerhandwerk mit ihren Steuerberatern zusammensetzen und sich ausreichend für die anstehende Kassen-Nachschau wappnen. Ratsam sind folgende Maßnahmen:

- Schriftliche Anweisungen für den Fall einer Abwesenheit der Betriebsinhaber: Aufklärung über Mitarbeiterrechte bei einer Kassen-Nachschau und Verhaltensempfehlungen
- Bereitstellung aller erforderlichen Organisationsunterlagen: Bedienungsanleitung, Programmieranleitung, Änderungsprotokolle, Artikel, Preise, diverse Speicher-Protokolle (Verkäufer, Trainingsmaßnahmen) und sonstige Angaben zur Kassenprogrammierung

Umfangreiche aktuelle Informationsangebote des ZDH und Materialien zum Thema Kassen-Nachschau und Kassenführung finden Betriebe unter www.zdh.de/fachbereiche/steuern-und-finanzen/kassenfuehrung/.

Der Zentralverband stellt den Betrieben zudem eine Muster-Verfahrensdokumentation zur ordnungsgemäßen Kassenführung zur Verfügung. Bäckereien finden die Musterdokumentation zur freien Nutzung unter www.dfka.net/muster-vd-kasse/.

Nicht erfüllbare Umstellungspflichten

Bis zum 1. Januar 2020 müssen Bäckereien ihre Registrierkassen auf die neuen Anforderungen an zertifizierte technische Sicherheitseinrichtungen umstellen. Bis zum Ende des Berichtszeitraumes lagen diese Anforderungen jedoch weder den Betrieben noch den Kassenherstellern vor. Der Zentralverband hat das Bundesfinanzministerium (BMF) und die Politik frühzeitig darauf hingewiesen, dass der vorgesehene Zeitplan nicht eingehalten werden kann. Wie erwartet und befürchtet, wird es den Kassenherstellern nicht möglich sein, bis zum 1. Januar 2020 Kassensysteme mit entsprechender Ausstattung auszuliefern – jedenfalls nicht in ausreichender Zahl. Das BMF hat sich schließlich für eine Verschiebung des Umstellungstermins ausgesprochen. Da zu diesem Zeitpunkt das Gesetz bereits in Kraft war, bedurfte es der Zustimmung der Finanzminister der Länder. Die Landesinnungsverbände haben sich mit einem Musterschreiben des Zentralverbandes an ihre jeweiligen Landesregierungen gewandt. Zum Ende des Berichtszeitraumes lag eine positive Entscheidung jedoch noch nicht vor.

Ausnahmen für das Bäckerhandwerk?

Mit dem Kassengesetz 2020 ist eine Regelung eingeführt worden, dem Kunden einen Beleg für seinen Einkauf mitzugeben oder zumindest anzubieten. Die Finanzverwaltung kann jedoch Steuerpflichtigen eine Ausnahme erteilen, denen die Belegausgabepflicht nicht zumutbar ist. Der Betrieb muss detailliert begründen, worin die besondere sachliche oder persönliche Härte besteht, die eine Ausnahme rechtfertigt. Die Anschaffungskosten für das neue Kassensystem werden jedoch nicht anerkannt.

Hinzu kommt, dass der Unternehmer auch bei gewährter Befreiung von der Belegausgabepflicht weiterhin dem Kunden auf Verlangen einen Beleg ausstellen muss.

Die Erleichterung gerade für kleinere Handwerksbetriebe war dem Zentralverband im Gesetzgebungsverfahren sehr wichtig. Die Politik hatte signalisiert, dass sie dieses Ansinnen unterstützt. Die Herausnahme der Anschaffungskosten und das Beibehalten der Pflicht, einen Beleg zu erstellen, lässt diese Ausnahme jedoch praktisch wirkungslos werden.

02.5 ARBEITSZEITGESETZ: BÄCKER FÜR NEUE SONN- UND FEIERTAGSREGELUNG

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

Aus den Mitgliedsbetrieben und den Landesinnungsverbänden hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. in den vergangenen Jahren zahlreiche Rückmeldungen erhalten, dass die erlaubten drei Stunden nicht ausreichen, um das Sortiment für den Sonntag herzustellen und zu bestücken. Ein Grund dafür sind die gestiegenen Filialzahlen. Hinzu kommt, dass die Behörden das Gesetz sehr eng auslegen.

Backshops, Tankstellen, Lebensmittel-Einzelhandel und Discounter dürfen – Bäckereien nicht

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

Mitarbeiter und Kunden wollen Änderung

Und die Realität ist: Wir wissen, dass viele Mitarbeiter gerne am Sonntag arbeiten und dann länger als drei Stunden. Manche Mitgliedsbetriebe finden kaum Mitarbeiter, die bereit sind, nur drei Stunden am Sonntag zu arbeiten.

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

MILESTONES:

DRINGEND MEHR STUNDEN NÖTIG

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

Erfolg für den Zentralverband – aber ein politischer Vorstoß scheitert

Der Zentralverband setzte sich daher intensiv dafür ein, die zulässige Arbeitszeit in der Herstellung von Backwaren auf acht Stunden auszuweiten. Mit Erfolg: Mittlerweile sehen auch die Gewerkschaft NGG, der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) und die Politik die Notwendigkeit einer Änderung des Arbeitszeitgesetzes. Der DGB hat in einer Stellungnahme im Mai 2017 eine Änderung des ArbZG als notwendig bezeichnet, um die Wettbewerbschancen des Bäckerhandwerks mit anderen Anbietern, zum Beispiel Tankstellen, herzustellen. Zur gleichen Zeit ist allerdings ein politischer Vorstoß zur Verlängerung der gesetzlich festgeschriebenen maximalen Sonntagsarbeitszeiten in der Herstellung im Bäckerhandwerk gescheitert. Seitens des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) wurde eine Ausweitung auf fünf Stunden, bezogen auf das gesamte Unternehmen, per Tarifvertrag, vorgeschlagen. Doch diesen Vorschlag des BMAS lehnten die Landesinnungsverbände – und mit ihnen auch der Zentralverband – als nicht weitgehend genug ab. Die fünf Stunden sollten nach Vorstellung der Politik pro Betrieb gelten und nicht pro Mitarbeiter.

Weiterer Einsatz des Zentralverbandes zur Änderung des ARBZG

Im Vorfeld der Bundestagswahl 2017 wandte sich der Zentralverband an die Parteien sowie danach an zahlreiche Teilnehmer der Sondierungs- und Koalitionsverhandlungen, an die Bundesregierung und verschiedene Bundestagsabgeord-

nete, um erneut auf das Anliegen hinzuweisen. Im Koalitionsvertrag von CDU/CSU und SPD finden sich zwar Aussagen, wonach die Große Koalition Unternehmen Abweichungen von den derzeitigen gesetzlichen Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes erlauben will, offenbar soll dies aber nur über Tarifverträge und probeweise ermöglicht werden.



Der Zentralverband hat sich im Berichtszeitraum weiter intensiv dafür eingesetzt, dass die Arbeitszeiten in der Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen auf acht Stunden betriebsbezogen ausgeweitet werden – und zwar nach Möglichkeit unmittelbar kraft Gesetzes, unabhängig von einem Tarifvertrag. Dies geschah in zahlreichen Gesprächen mit dem BMAS, Abgeordneten von CDU, SPD und FDP, der NGG und Vertretern der Kirchen.

AUSBLICK:

FORDERUNGEN DES ZENTRALVERBANDES:

- Die Politik muss sich dringend kurzfristig für eine Änderung von § 10 Abs. 3 ArbZG einsetzen.
- Die Arbeitszeiten an Sonn- und Feiertagen sollten auf acht Stunden ausgeweitet werden – und zwar unmittelbar kraft Gesetzes, unabhängig von einem Tarifvertrag.
- Wenn sich dies allerdings politisch nicht durchsetzen lassen sollte, würde der Zentralverband nunmehr auch eine gesetzliche Tariföffnungsklausel akzeptieren, die es erlaubt, die Arbeitszeit in der Herstellung von Bäckerei- und Konditoreiwaren an Sonn- und Feiertagen aufgrund eines Tarifvertrages auf acht Stunden auszuweiten.

Bei Abschluss dieses Geschäftsberichts wurde erwartet, dass die Große Koalition im Herbst 2019 ein Gesetzespaket mit mehreren Arbeitsrechtsänderungen vorlegt. Der Zentralverband wird sich dafür einsetzen, dass das o.g. Anliegen dort einbezogen wird.

02.6 BÜROKRATIEABBAU BEHERZTER ANGEHEN

Der bürokratische Aufwand für Bäckereien ist in den letzten Jahren gewachsen und stellt insbesondere kleine Bäckereibetriebe vor unzumutbare Hürden: Verschärfte Aufzeichnungspflichten durch das Mindestlohngesetz, die Lebensmittelinformationsverordnung, immer komplizierter werdende Deklarationspflichten und die erheblich erweiterten Informationspflichten nach der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) sind nur einige Beispiele. Die Situation ist absurd geworden: Der Laie macht sich keinen Begriff davon, was zum Brot- und Brötchenbacken heute alles gehört.



Weniger ist ein Muss

Die Bürokratiebelastung der Betriebe hat einen nicht mehr hinnehmbaren Punkt erreicht. Die Bundesregierung bekennt sich zwar zum Ziel des Bürokratieabbaus und hat im Zuge dessen in den letzten Jahren bereits zwei Bürokratieentlastungsgesetze beschlossen. Diese Entlastungen wurden jedoch durch neue Regelungen kompensiert beziehungsweise übertroffen. Das seit Längerem geltende 1:1-Prinzip, sprich die Umsetzung europäischer Vorgaben ohne zusätzliche nationale Bürokratiebelastungen, ist vom Gesetzgeber in den letzten Jahren mehrfach missachtet wurden. Beispielhaft sei hier auf das Lebensmittelkennzeichnungsrecht verwiesen, das europäisch harmonisiert werden sollte, aber durch eine nationale Durchführungsverordnung mit zahlreichen weiteren, vom Normadressaten nicht nachzuvollziehenden und teilweise dem Bestimmtheitsgebot widersprechenden Regelungen verschlimmert wurde. Oder die Regelung zum betrieblichen Datenschutzbeauftragten in § 38 BDSG im Vergleich zur europäischen Vorgabe in Art. 37 Abs.1 DSGVO. Der Abbau von Bürokratie bleibt aus Sicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. eine der drängendsten Staatsaufgaben.

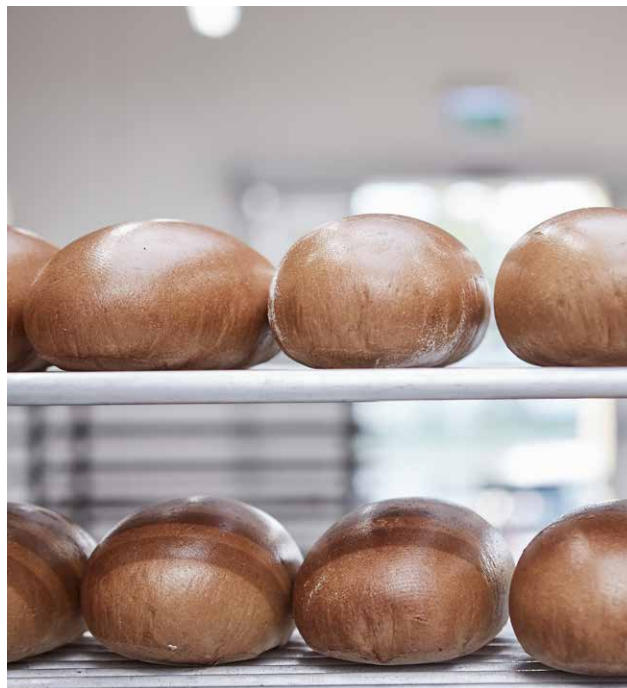
43 Forderungen zur Bürokratieentlastung

Der Koalitionsvertrag zwischen CDU/CSU und SPD vom Frühjahr 2018 sieht ein Bürokratieentlastungsgesetz III vor. Der Zentralverband hat diese Absichtsbekundung der Großen Koalition nachdrücklich begrüßt. Es galt, dieses zügig und mit realen, auch für kleine und mittelständische Unternehmen spürbaren Entlastungen umzusetzen. Dazu hatte der Zentralverband bereits im März 2018 Politik und Ministerien einen Forderungskatalog mit detaillierten Vorschlägen zum Bürokratieabbau übersandt. Darin führte der Zentralverband – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – 43 Bereiche auf, in denen Möglichkeiten zur Bürokratieentlastung gesehen werden. Diese sind hier abrufbar: www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/REDAKTION/pdf/Stellungnahmen/ZV_Baeckerhandwerk_Vorschlaege_fuer_den_Abbau_von_Buerokratie_220318.pdf

Um das Thema weiter voranzubringen und in seiner Dringlichkeit deutlich zu machen, führte der Zentralverband im Berichtszeitraum zahlreiche Gespräche mit Regierungsvertretern und Bundestagsabgeordneten. Zudem stellte er seine Vorschläge zum Bürokratieabbau weiteren Verbänden (u. a. ZDH, DIHKT, VBW, DEHOGA) zur Verfügung. Auch an zwei Gesprächsrunden zum Bürokratieabbau im Bundeskanzleramt nahm der Zentralverband teil.

ZDH macht Bürokratieabbau zum Schwerpunktthema

Im Januar 2019 gab der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) bekannt, das Thema „Bürokratieabbau und betriebliche Entlastung“ zu seinem diesjährigen Themenschwerpunkt zu machen. Er wird dabei vom Zentralverband und allen Verbänden unterstützt. Vertreter des Zentralverbandes nahmen an einem rechtspolitischen Podium und Experten-Workshop des ZDH zum Thema teil und brachten sich dort ein.



Vorschläge des Zentralverbandes im Plenum des Bundestages

Im April 2019 ging Manfred Todtenhausen (MdB) in einer von der FDP angestoßenen Bundestagsdebatte auf die Vorschläge des Bäckerhandwerks zum Bürokratieabbau im Plenum des Deutschen Bundestages ein. Die Rede ist unter www.bundestag.de/mediathek/?videoid=7341565#url=bWVkaWF0aGVrb3ZlcmxheQ==&mod=mod536668 abrufbar.

Beschluss des europäischen Parlaments zum digitalen Tachografen

Im Berichtszeitraum war in Brüssel ein Gesetzgebungsverfahren anhängig, in dem die Ausdehnung der Pflicht **zu** Einbau und Nutzung digitaler Tachografen auf Fahrzeuge zwischen 2,4 und 3,5 Tonnen debattiert wurde. Das Europäische Parlament beschloss Ausnahmen von der Pflicht zum Einbau von digitalen Tachografen für Fahrzeuge zwischen 2,4 und 3,5 Tonnen. Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes, wertet die Entscheidung als Erfolg: „Mit dem Beschluss konnten wir weitere Bürokratie und Belastungen fürs Bäckerhandwerk abwenden“, sagte er. „Wir konnten erreichen, dass die Ausdehnung der Pflicht zum Einbau von digitalen Tachografen zwischen 2,4 und 3,5 Tonnen auf den grenzüberschreitenden Warentransport beschränkt ist.“ Von dieser Erweiterung sind vor allem Speditionen betroffen, das Bäckerhandwerk ist weitestgehend von der Ausweitung der Tachografenpflicht ausgenommen. „Und die Ausnahmeregelung für Handwerksbetriebe wurde generell auf 150 Kilometer ausgedehnt – auch das halten wir für positiv, denn sie gilt selbstverständlich auch für Handwerksbäckereien“, so Schneider weiter.

Trotz der positiven Nachricht bleibt ein Wermutstropfen: Das Problem, dass die Handwerker Ausnahme von Behörden in mehreren Bundesländern nach wie vor viel zu eng ausgelegt wird, wurde mit der vom Europäischen Parlament beschlossenen Änderung nicht aus der Welt geschafft. Folge: Fahrer und Betriebe des Bäckerhandwerks fallen nach Auffassung der dortigen Behörden unter die Aufzeichnungs-, Aufbewahrungs- und Schulungspflichten nach Fahrpersonalverordnung und Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz. Hauptgeschäftsführer Schneider dazu: „Wir fordern weiter eine Korrektur dieser viel zu engen Auslegung durch den Gesetzgeber. Bei Gesprächen in Brüssel mit Beamten der EU-Kommission wurde uns gesagt, dass diese enge Auslegung europarechtlich nicht geboten ist, und empfohlen, in Berlin um Korrektur zu bitten. Diese könnte durch einen Anwendungserlass des Bundesverkehrsministeriums oder durch eine Klarstellung durch den Gesetzgeber erfolgen. Mit dieser Forderung haben wir uns bereits mehrfach an die Politik und die zuständigen Ministerien in Berlin gewandt und werden dies weiter tun.“

Die Stellungnahme des Zentralverbandes hierzu finden Sie hier:

www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/aufatmen-im-handwerk-beschluss-des-europaeischen-parlaments-zum-digitalen-tachographen/

Bürokratieentlastungsgesetz (BEG III)

Die Große Koalition beschloss Mitte Mai 2019, ein weiteres Bürokratie-Entlastungsgesetz (BEG III) auf den Weg zu bringen. Der Zentralverband begrüßte das und nahm in einer Pressemitteilung (www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/einigung-zum-buerokratie-abbau-der-zentralverband-begruesst-entscheidung-der-gros-sen-koalition/) dazu Stellung.



Verabschiedung des BEG III: Kleine Trippelschritte statt grosser Wurf

Am 18. September 2019 beschloss das Bundeskabinett den Entwurf des dritten Bürokratieentlastungsgesetzes (BEG III). Der Zentralverband, dem der Gesetzentwurf von der Bundesregierung in der Woche zuvor mit dreitägiger Stellungnahmefrist zugesandt wurde, kritisiert den Gesetzentwurf und das Verfahren der Verbändeanhörung scharf. Zentralverbandspräsident Michael Wippler erklärt hierzu: „Zwar gehen mehrere der vorgesehenen Regelungen in die ‚richtige Richtung‘. Der Gesetzentwurf bleibt aber weit hinter dem zurück, was im Bereich der Bürokratieentlastung möglich und dringend notwendig wäre“. Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider ergänzt: „Positiv bewerten wir die geplante Erleichterung bei der Archivierung von elektronisch gespeicherten Steuerunterlagen. Neben einer Entlastung der Unternehmen wird diese auch Anreize für die Finanzverwaltung geben, Betriebsprüfungen zeitnah anzugehen. Das war einer unserer 43 Vorschläge zum Bürokratieabbau, die wir bereits im März 2018 bei der Bundesregierung und Politik eingereicht und seitdem in zahlreichen Gesprächen mit der Politik wiederholt hatten. Insgesamt ist der Gesetzentwurf aber sehr enttäuschend. Wir haben eine spürbare Entlastung gefordert, die können wir leider nicht erkennen. Das Gesetz wird sich so im Arbeitsalltag der Bäcker kaum bemerkbar machen. Der Bundestag muss jetzt im parlamentarischen Verfahren nachbessern. Vorschläge dazu gibt es genug. Abgesehen davon ist die dreitägige Stellungnahmefrist, die den Verbänden vergangene Woche von der Bundesregierung zum Gesetzentwurf eingeräumt wurde, ein Unding“. Bereits in der Woche vor der Verabschiedung im Bundeskabinett hatte der Zentralverband in einer Stellungnahme



gegenüber der Bundesregierung den Gesetzentwurf als nicht ausreichend kritisiert. Am 17. September, einen Tag vor der Verabschiedung im Bundeskabinett, wiederholte der Zentralverband bei einem persönlichen Treffen mit Hendrik Hoppenstedt, dem Staatsminister bei der Bundeskanzlerin und Koordinator der Bundesregierung für Bürokratieabbau, diese Kritik nochmals. Staatsminister Hoppenstedt besuchte mit Friedemann Berg, Geschäftsführer beim Zentralverband, den Betrieb von stv. Obermeister Lars Siebert, der als Inhaber von Berlins ältester Handwerksbäckerei umfänglich aus der Praxis über die Sorgen und Nöte der Branche berichten konnte. Bäckermeister Lars Siebert erklärte den Arbeitsalltag der Handwerksbäckereien und beschrieb dem Staatsminister, welche bürokratischen Regelungen besonders belasten – von den Allergenkennzeichnungspflichten, den Gefährdungsbeurteilungen nach Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung bis zu den Meldepflichten gegenüber den Krankenkassen. Die zahlreichen Bürokratiepflichten könnten dazu führen, dass Betriebe aufgeben oder keinen Nachfolger fänden, so der Betriebsinhaber.

Staatsminister Hoppenstedt machte deutlich, dass er sich der Probleme bewusst sei: „Wir wissen, dass die Kumulation das Problem ist.“ Er versicherte im Gespräch, weiter mit dem Zentralverband im Austausch zum Thema Bürokratieabbau zu bleiben.

AUSBLICK: FORDERUNGEN AN DIE POLITIK

Der Zentralverband begrüßt den Dialog mit der Bundesregierung zu dem Thema grundsätzlich, fordert von dieser aber gleichzeitig eine konsequente Fortsetzung der Bestrebungen zum Bürokratieabbau – das heißt spürbare Reduzierung vorhandener und strikte Vermeidung neuer bürokratischer und finanzieller Belastungen der Betriebe, um Benachteiligungen des Mittelstands zu vermeiden. Wenn der Mittelstand in der Form, wie wir ihn heute kennen, erhalten bleiben soll, müssen neue bürokratische Belastungen des Mittelstandes künftig strikt vermieden und vorhandene spürbar reduziert werden. Dazu muss das BEG III nachgebessert werden. Ankündigungen aus dem Koalitionsvertrag, wie etwa jene zur Regelung befristeter Arbeitsverhältnisse, sind damit nicht vereinbar.



Des Weiteren fordert der Zentralverband eine Ausdehnung der Bürokratiebremse auf sämtliche Folgekosten von Gesetzen. Gesetze müssen verständlicher formuliert sein, sodass sie in den Betrieben ohne viel Aufwand angewendet werden können. Erforderlich ist darüber hinaus eine zielgenaue Gesetzgebung, die sich an jene richtet, für die sie gedacht ist. Bisherige Gesetzgebungsverfahren zielen häufig auf die Regulierung von großen Unternehmen ab, werden jedoch dann immer wieder auch auf kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) erstreckt. Um Benachteiligungen des Mittelstands zu vermeiden, sollten stets sog. KMU-Tests durchgeführt werden, mit denen die Gesetzesfolgen für KMU geprüft werden können. Notwendig ist, dass diese Tests auch von allen Ministerien konsequent angewendet werden, um das Prinzip „Think small first“ in der deutschen Gesetzgebung fest zu verankern und praktisch werden zu lassen. KMU sollten künftig von Bürokratiepflichten neuer Gesetzesvorhaben regelmäßig ausgenommen werden.

DIE FORDERUNGEN DES ZENTRALVERBANDES AUF EINEN BLICK

- Verabschiedung des BEG III mit einer realen und spürbaren Entlastung für kleine und mittelständische Unternehmen (KMU)
- Konsequente Fortsetzung der Bestrebungen zum Bürokratieabbau. Neue bürokratische Belastungen müssen künftig strikt vermieden werden
- Ausdehnung der Bürokratiebremse auf sämtliche Folgekosten gesetzlicher Bestimmungen. Zudem müssen Gesetze verständlicher formuliert sein, sodass sie in den Betrieben ohne großen Aufwand umgesetzt werden können
- Zielgenaue Gesetzgebung, die diejenigen anspricht, für die sie gemacht ist
- Das Prinzip „Think small first“ in der deutschen Gesetzgebung fest verankern: konsequente Durchführung von KMU-Tests, mit denen die Gesetzesfolgen für kleine und mittlere Unternehmen geprüft werden
- Regelmäßige Ausnahme der KMU von Bürokratiepflichten neuer Gesetzesvorhaben

KAMPAGNEN & PR

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks ist dafür zuständig, das Image der Innungsbäckereien in der Öffentlichkeit zu stärken. Beim Verbraucher wird das Qualitätsbewusstsein für handwerklich hergestellte Backwaren durch effektive Marketingstrategien wie die Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“ etabliert und gefördert. Die Werbegemeinschaft präsentiert auf authentische und liebenswerte Weise das Handwerk der Innungsbetriebe und wirkt so positiv auf die öffentliche Wahrnehmung ein.

Träger der Werbegemeinschaft sind die Landesinnungsverbände, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die Bäcker- und Konditorenengenossenschaft (BÄKO). Die Werbegemeinschaft wurde im Jahr 1971 gegründet.

Im Vorstand der Werbegemeinschaft sind:

- **Maren Andresen**, Vorsitzende seit 2015 sowie Mitglied des Präsidiums des Zentralverbandes
- **Norbert Hupe**, Vorstandsvorsitzender der BÄKO-Zentrale Nord e. G.
- **Holger Knieling**, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland e. G.
- **Daniel Schneider**, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes
- **Holger Knieling**





03.1 BÄCKMAN: DER SUPERHELD DES BÄCKERHANDWERKS

Schon seit 2010 tourt Bäckman mit seinem Backbus durch Deutschland. Das Maskottchen des Bäckerhandwerks ist ein richtiger Frühstücksheld und speziell für die Kleinen konzipiert. Zusammen mit Kindern im Kindergarten- und Grundschulalter backt er Plätzchen und führt sie an das Thema ausgewogene Ernährung und das Bäckerhandwerk heran.

MILESTONES: MIT DEM BACKBUS DURCH DEUTSCHLAND

In den Jahren 2018 und 2019 standen vor allem die neue Webseite sowie Bäckmans Backbus im Mittelpunkt der Kampagne.

Auf der Webseite baeckman.de können Kinder gemeinsam mit ihren Eltern die Welt des Backens erkunden. Die Seite vermittelt spielerisch Informationen rund um das Bäckerhandwerk. Neu sind die Rubriken „Rezepte“ und „Kinder in der Küche“. Hier finden sich viele schmackhafte Rezeptideen rund ums Brot und Tipps für Eltern, wie Kinder selber backen können.

Bäckman ist aber nicht nur im Internet zu sehen. Auch als „Walking Act“ kann das Kostüm über das Aktionsbüro der Werbegemeinschaft gebucht werden und begeistert bei seinen öffentlichen Auftritten insbesondere das jüngste Publikum. Bäckman war 2018 und 2019 mit seinem Backbus zum Beispiel im Rahmen der Aktion „Ein Herz für Kinder“ in Neumünster, beim Lichtenberger Lichtermarkt in Berlin und auf der Grünen Woche unterwegs. Im Backbus wird dann selbst Hand angelegt. Es wird geknetet, geformt und nebenbei über das Bäckerhandwerk aufgeklärt.

Immer dabei ist ein Innungsbäcker, der die Kinder anleitet und die Kampagne aufmerksamkeitsstark für sich und sein Handwerk einsetzt. Nicht nur für die Kinder ist der Backbus ein unvergessliches Erlebnis. Auch die regionalen Medien greifen das Thema auf.

AUSBLICK: BÄCKMAN TOURT WEITER

Auch in Zukunft wird die Kampagne die Zielgruppe weiter begeistern. Insbesondere für diejenigen, die Backbuseinsatz und Walking Act noch nicht live erlebt haben, stellen wir noch mehr Informationsmedien zur Verfügung, wie beispielsweise ein Erklärvideo. So wird der kleine Frühstücksheld mit seinem Backbus schon vor dem ersten Einsatz greifbar. Zudem wird ein Onlineinstrument geschaffen, das es Innungsbäckern ermöglicht, durch gemeinsame Tourenplanung Kosten einzusparen.

Darüber hinaus werden pädagogische Einrichtungen vermehrt angesprochen. Individualisierbare Flyer informieren über den Backbuseinsatz. Ziel ist es, die Kampagne rund um Bäckman noch bekannter zu machen, die Backbuseinsätze zu erhöhen und so die schon jetzt große öffentlichkeitswirksame Aufmerksamkeit weiter voranzutreiben.

03.2 NACHWUCHSKAMPAGNE: BACK DIR DEINE ZUKUNFT

Mit der Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ werden so viele potenzielle Bewerber erreicht wie nie zuvor. Dies macht vor allem der starke Onlineauftritt möglich. Für eine erfolgreiche Strategie ist es unabdingbar, den demografischen Wandel und die sich rasant verändernden Social-Media-Kanäle im Auge zu behalten. So wurde die Strategie im Berichtszeitraum an die Gegebenheiten angepasst: Die Ansprache der jugendlichen Zielgruppe verlagert sich von Facebook auf Instagram und YouTube. Facebook ist der Kanal, auf dem vorrangig die Zielgruppe der Quereinsteiger und Geflüchteten erreicht wird.

MILESTONES: EIN LIKE FÜR DIE BÄCKERAUSBILDUNG

Interessierte Berufseinsteiger erfahren über die Webseite www.back-dir-deine-zukunft.de und die verschiedenen Social-Media-Kanäle alles rund um das Bäckerhandwerk und Berufschancen. Im Geschäftsjahr 2018/2019 wurde die Website aktualisiert und unter anderem mit einer Social-Media-Wall ausgestattet. Mit neuem Bildmaterial von Protagonisten aus eigenen Reihen wurde die Seite relauncht. Zudem gibt es nun Landingpages für Quereinsteiger und Geflüchtete, um die einzelnen Zielgruppen noch besser anzusprechen.

Dies lässt sich eindrucksvoll an den jeweiligen Besucherzahlen festmachen:

Website:

- über 200.000 Seitenaufrufe
- fast 8 Minuten Besuchszeit
- 65 % mobile Nutzung
- Zielgruppe: 18- bis 24-Jährige und 25- bis 34-Jährige

Facebook:

- über 192.000 Fans (gut 2.000 Fans mehr als im Vorjahr)
- ein Post erreicht im Schnitt ca. 35.000 Personen
- Zielgruppe: 13- bis 24-Jährige

Instagram:

- fast 3.500 Follower
- ein Post erreicht im Schnitt ca. 500.000 Personen

Vielzählige Marketingmaßnahmen unterstützen die Innungsbäcker dabei, qualifizierten Nachwuchs zu finden und optimal im Unternehmen einzubinden. Hierzu zählen zum Beispiel informative Webtexte von Leuchtturmbetrieben, wie Portraits von Quereinsteigern oder Geflüchteten, die der Zielgruppe einen signifikanten Mehrwert für ihre berufliche Orientierung bieten. Innungsbäcker haben die Möglichkeit, sich an diesen Ideen zu orientieren und sie für eigene Inhalte auf ihrer Website zu nutzen. Alle Werbemittel können auf der Seite www.baeckerhandwerk.de eingesehen und bestellt werden.

Events wie die „BackStage Young Talent Days“, die auf der iba 2018 initiiert wurden, sowie weitere Messeauftritte runden die Kampagne ab und tragen dazu bei, die Faszination für das Backhandwerk bei Auszubildenden zu festigen und zu steigern.

AUSBLICK: WACHSAM IN DIE ZUKUNFT

Gerade in Hinblick auf das sich rasant wandelnde Online-Verhalten der Zielgruppe sind ein wachsamer Blick und Flexibilität gefragt. Die Strategie muss jederzeit überprüft werden und vor allem im Bereich präferierter Social-Media-Kanäle offen für Anpassungen sein. Die jeweiligen Inhalte haben dabei den Anspruch, fachlich fundiert und unterhaltsam zu sein.

Darüber hinaus wurden die einzelnen Marketingmaßnahmen, wie der mobile Messestand, weiter ausgebaut. Dieser ist



als Rundum-sorglos-Paket unter anderem mit einem Backofen der Firma DEBAG und einem Arbeitstisch ausgestattet. So bekommen Messebesucher einerseits Informationen über das Berufsbild und erfahren gleichzeitig das Kulturgut Brot hautnah. Der erste Einsatz des mobilen Messestands beim Deutschen Evangelischen Kirchentag 2019 war bereits ein voller Erfolg und erfreute sich großer Begeisterung bei den Jugendlichen.

Wir heben an dieser Stelle das starke Engagement der Innungsbäcker und unserer Förderer backaldrin Vertriebsgesellschaft GmbH, IREKS GmbH, Lesaffre Deutschland und Martin-Braun-Gruppe hervor, die die Nachwuchskampagne unterstützen. Ohne das Engagement der Innungsbäcker und Förderer wäre die Umsetzung der Kampagne nicht möglich.

03.3 IMAGEKAMPAGNE: „DEUTSCHE INNUNGSBÄCKER“ – QUALITÄT, VIELFALT, LEIDENSCHAFT

„Die deutschen Innungsbäcker – ein Qualitätsversprechen an den Verbraucher“ – dahinter steht die Imagekampagne der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Kampagne bietet einerseits dem Verbraucher Orientierung bei seiner Kaufentscheidung und macht zugleich Qualität, Innovation und Tradition für ihn greifbar. Durch eine starke On- und Offlinepräsenz wird der Verbraucher für gutes Handwerk sensibilisiert. Die Website innungsbaecker.de führt ihn durch wertvolle Informationen an die Vorteile handwerklicher Backwaren heran und begleitet ihn von allgemeinen Fragen zu gesunder Ernährung über Rezepte bis hin zum Brotkauf beim Innungsbäcker um die Ecke. Die Präsenz in TV- und Printmedien verstärkt die Sichtbarkeit für den Verbraucher noch.

Mittelpunkt und gleichzeitig größter Repräsentant der Kampagne ist der Innungsbäcker selbst. Der Verbraucher wird für die Vorteile sensibilisiert, die es bringt, beim Innungsbäcker einzukaufen, der Innungsbäcker profitiert von der Aufmerksamkeit der reichweitenstarken Kampagne. Die Dachmarke Deutsche Innungsbäcker avanciert somit sowohl für Verbraucher als auch für jeden einzelnen Bäcker zum verlässlichen Partner, stets erkennbar durch die Löwen der Deutschen Innungsbäcker.

MILESTONES:

VON BEWEGTBILD BIS CHARITY – REICHWEITENSTARKE MASSNAHMEN ERHÖHEN DEN BEKANNTHEITSGRAD

„Und nun das Wetter, präsentiert von ...“

Die Kampagne fruchtet: Ein Umfrageergebnis der Allensbach-Studie 2018 zeigt: 55 % der deutschen Bevölkerung kennen den „Deutschen Innungsbäcker“. Um die Bekanntheit noch zu steigern, wurde das Logo erstmals im Rahmen eines Wettersponsorings präsentiert. Von April bis Mai 2019 wurde der TV-Spot im ARD-Morgenmagazin ausgestrahlt. Rund eine Million Kaufentscheider sahen so zur Primetime des Brotes – dem Frühstück – den Spot der Deutschen Innungsbäcker. Im September ist der Werbebeitrag erneut zu sehen.

Ein Ehrentag für das Brot

Zudem gebührt der deutschen Brotkultur seit 2013 ein ganz besonderer Tag: der Tag des deutschen Brotes. Den mittlerweile überregionalen Ehrentag kennen gemäß der Allensbach-Studie 2018 bereits ein Drittel der Deutschen. Am 7. Mai 2019 wurde er gemeinsam mit dem Brotbotschafter Christian Lindner begangen und mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen begleitet.





Innungsbäcker spenden mit „Ein Brot, das Gutes tut“ für Kinder in Not

Im Jahr 2019 wird die Charity-Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ erneut durchgeführt. Der offizielle Startschuss fiel am Tag des Brotes 2019. Wie schon im Jahr zuvor werden Innungsbäcker für den guten Zweck backen und den Erlös für die Charity-Aktion „Ein Herz für Kinder“ spenden. 2018 kam dabei eine stolze Summe von 100.000 Euro zusammen.

Marketing-Material für Innungsbäcker – der Aktionskatalog

Die Werbegemeinschaft brachte im März 2019 den neuen Aktionskatalog heraus. Er beinhaltet neben kreativen Werbemitteln auch zahlreiche Praxisbeispiele, wie einzelne Betriebe Marketing-Aktionen der Deutschen Innungsbäcker in ihren Filialen umsetzen können. Der Aktionskatalog steht online unter www.baeckerhandwerk.de/aktionsbuero/aktionskatalog zur Verfügung.

AUSBLICK: GEMEINSAM IN EINE STARKE ZUKUNFT

Der Blick in die Zukunft zeigt ein klares Ziel: Einen wachsenden Bekanntheitsgrad der Dachmarke „Deutsche Innungsbäcker“. Hierbei spielen nicht zuletzt die Bäcker selbst eine wichtige Rolle. Denn je mehr Innungsbäcker sich an der Kampagne beteiligen, desto effizienter sind die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit und die Schlagkraft gegenüber der Konkurrenz. Die Botschaft ist hierbei klar formuliert: Die Deutschen Innungsbäcker stehen für Qualität, Vielfalt und Leidenschaft. Attribute, die für die im Wertewandel begriffene Gesellschaft eine immer größere Rolle spielen, und zudem ein Versprechen, das weit über die Landesgrenzen hinausgeht.

03.4 PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT: INFORMIEREN UND VERTRAUEN STÄRKEN

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ist wichtiger denn je. Sie muss informieren und soll das Vertrauen in das Handwerk der Innungsbäcker stärken. Hierfür werden vor allem Journalisten, Politiker und Endverbraucher angesprochen. Denn Ziel ist es, die Arbeit und Erfolge herauszustellen sowie Forderungen an die Politik zu kommunizieren. Ebenso wird das Image der Deutschen Innungsbäcker gestärkt und Aufmerksamkeit generiert. Aktuelle Themen, Ansprechpartner, Bildmaterial und Publikationen finden Journalisten im Pressebereich der Webseite www.baeckerhandwerk.de/politik-presse.

Öffentlichkeitsarbeit nach außen: von Journalisten- bis Verbraucherkommunikation

Die Arbeit des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wird stets von gezielter Öffentlichkeitsarbeit begleitet. Hierbei wird zwischen Pressearbeit und Verbraucher-PR unterschieden.



Die Pressearbeit richtet sich vorrangig an die Fachpresse. Dazu zählen unter anderem Themen aus den Bereichen Arbeitsrecht, Lebensmittelrecht und Ausbildung sowie Veranstaltungen wie die iba mit den BackStage Young Talent Days und der Tag des Deutschen Brotes. Darüber hinaus war die Strukturreform des Bäckerhandwerks im Geschäftsjahr 2018/2019 großes Thema. Über den Prozess und erste Ergebnisse wurde auch die Fachpresse informiert. So fanden im Juni unter anderem Pressegespräche statt, um über die Neuerungen im Verbandswesen zu berichten.

Im Fokus der Verbraucherkommunikation steht vor allem die Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“. Hierfür werden gezielt Publikumsmedien durch Pressemeldungen und persönlichen Kontakt angesprochen, begleitet von ausgewählten Medienkooperationen in Print und Hörfunk.

Auch Veranstaltungen sind für Verbrauchermedien – insbesondere die Tagespresse – von besonderer Bedeutung; so waren die Grüne Woche und der Tag des Deutschen Brotes inklusive der Charity-Aktion „Ein Brot, das Gutes tut“ Kommunikationsschwerpunkte.

Ein weiterer zentraler Punkt ist die Website innungsbaecker.de mit dem Bäcker-Finder. Sie führt die Brotliebhaber durch die Welt des Brotes: angefangen von aktuellen Informationen und Tipps rund um Brot, Ernährung und Rezepte bis hin zum nächsten Innungsbäcker in der Nachbarschaft.

Hohe Präsenz in Sozialen Medien

Der Social-Media-Auftritt der Innungsbäcker auf Facebook, die Kampagne „Back dir deine Zukunft“ auf Facebook, Instagram und YouTube sowie der Zentralverband auf Twitter runden die PR-Strategie ab. Zum Tag des Deutschen Brotes wird darüber hinaus gezielt mit dem Hashtag #tagdesbrotes in den sozialen Medien kommuniziert.

Öffentlichkeitsarbeit nach innen: Services für Betriebe

PR-Maßnahmen für das Bäckerhandwerk werden jedoch nicht nur durch die Abteilung für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit koordiniert. Auch die Innungsbäcker selbst müssen PR in eigener Sache betreiben. Dafür bietet die Werbegemeinschaft für ihre Mitglieder besondere Services im Bereich Presse- und Öffentlichkeitsarbeit an. Der [Aktionskatalog](#) zeigt aktuelle Kommunikationsanlässe auf und bietet Werbemittel für strategische Marketing-Aktionen an. Darüber hinaus werden Tipps gegeben, wie diese Maßnahmen am besten umgesetzt werden können. Materialien wie Musterpressemittelungen dienen den Betrieben als Vorlage und können individuell auf die eigenen PR- und Marketing-Maßnahmen angepasst werden.



EVENTS

Ob im September bei der iba2018, bei der Grünen Woche im Januar 2019, im Mai 2019 beim Tag des Deutschen Brotes oder beim PKM-Sommerfest im Juni 2019 – das Bäckerhandwerk präsentierte sich im Berichtszeitraum mit viel Erfolg einer breiten Öffentlichkeit. Gespräche mit interessierten Verbrauchern, einer breiten Öffentlichkeit und Branchengespräche standen dabei ebenso auf dem Programm wie der Austausch mit hochrangigen Politikern.

04.1 INTERNATIONALE GRÜNE WOCHEN (IGW)

Brot hautnah erleben

Vom 18. bis 27. Januar 2019 war es wieder so weit: Die Innungsbäcker präsentierten sich mit ihren Spezialitäten auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin und boten den Messegästen eine eindrucksvolle Gesamtschau ihrer Leistungsfähigkeit. Gutes, kräftiges Brot, feinste Backerzeugnisse der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen, Teigwaren und Exponate neuer genießerischer Trends im Bäckereigewerbe wurden an den umlagerten Ständen des Bäckerhandwerks dargeboten. In der Schaubäckerei erlebten die Messebesucher das Kulturgut Brot in seiner ganzen Einzigartigkeit. Kundige Bäcker überraschten täglich mit immer neuen Rezepturen und Herstellungsverfahren. Zum Brot des Jahres 2019 wurde das Bauernbrot erkoren. Wie es richtig schmeckt, durften die Gäste natürlich probieren.

Politikertreff Schaubackstube

Auch die Politik ließ sich nicht lange bitten. Mit den Profis zu backen macht Spaß. Und die Standesvertreter nutzten die Gelegenheit, die Anliegen des Handwerks zur Sprache zu bringen. Bundesernährungsministerin Julia Klöckner, CDU-Chefin Annegret Kramp-Karrenbauer und Christian Lindner von der FDP erfreuten sich am Angebot der Schaubackstube ähnlich wie die komplette Arbeitsgruppe „Ernährung und Landwirtschaft“ der CDU. Eine Reihe von Parlamentariern fand sich gleichfalls ein, darunter der Europa-Abgeordnete Jens Giesecke, die Bundestagsabgeordneten Hermann Färber und Johannes Röring (alle CDU) sowie Alois Rainer (CSU) und Dietmar Bartsch (Die Linke).

Bäckman begeisterte

Wichtig ist die Grüne Woche auch für ganz junge Besucher. Dafür war Bäckman wieder mit seinem Backbus zur Stelle. Er klärte spielerisch auf und begeisterte 1.100 Kinder auf dem Wissenshof, den der Verein information.medien.agrar (i.m.a.) alljährlich organisiert. Zusammen wurde geknetet, geformt und gebacken! Auf einer Schülerpressekonferenz zum Thema Brot informierten darüber hinaus drei Fachleute über das Bäckerhandwerk, seine Bedeutung und die Berufschancen für jugendliche Neueinsteiger.





04.2 TAG DES DEUTSCHEN BROTES

Ehre dem Grundnahrungsmittel Nummer eins

Der Tag des Deutschen Brotes ist ein jährlich wiederkehrendes Event zur Feier der Brotkultur und der Brotvielfalt in Deutschland. Erstmals begangen im Jahr 2013, wurde er am 7. Mai 2019 bereits zum siebten Mal zelebriert.

Der zentrale Festakt fand in Berlin statt. Als Höhepunkt der Feierlichkeiten gilt die offizielle Ernennung des Botschafters des Deutschen Brotes. Jedes Jahr wird eine Person des öffentlichen Lebens ernannt, die einen besonderen Beitrag zur deutschen Brotkultur erbracht hat. In diesem Jahr wurde diese Ehre dem FDP-Politiker Christian Lindner zuteil.

Doch nicht nur in Berlin, sondern landesweit in den Regionen feierten Innungsbäcker die deutsche Brotkultur. Sie überraschten ihre Kundschaft beispielsweise mit Brotverkostungen oder speziellen Feiertagsbroten.

Highlights:

- FDP-Vorsitzender Christian Lindner wurde feierlich in sein neues Ehrenamt als Brotbotschafter eingeführt.
- Erstmals fand eine öffentlichkeitswirksame Brotverteilaktion an prominenten Orten in Berlin statt. Die Deutsche Bäckernationalmannschaft verteilte 2.000 frisch gebackene Brote und machte damit zahlreiche Passanten auf ihr Handwerk aufmerksam.
- Die Feiern im ganzen Land sorgten dafür, die Bindungen zwischen den Bäckereibetrieben und ihren Kunden zu stärken und das Ansehen des Backhandwerks weiter zu heben

AUSBLICK:

ZIEL IST ES, DEN TAG DES DEUTSCHEN BROTES LANGFRISTIG AUCH IN DEN KÖPFEN DER VERBRAUCHER ZU ETABLIEREN. DER GRUNDSTEIN HIERFÜR WURDE IN DIESEM JAHR DURCH DIE BROTVERTEILAKTION GELEGT.



04.3 IBA 2018 – MEISTERSCHAFTEN, FÄHIGKEITEN, WETTBEWERBE

Sechs Tage Messetrubel: „Unendlich einzigartig“

Vom 15. bis 20. September 2018 zeigte die Backbranche auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, wieder ihr ganzes Können. Auf einer Fläche von 78.500 Quadratmetern boten über 1.300 Aussteller aus 49 Ländern ihre Spezialitäten dar. Unter dem Motto „Unendlich einzigartig“ präsentierte die iba den 77.000 Fachbesuchern eine bunte Vielfalt abwechslungsreicher Themen, Produkte und meisterlicher Fähigkeiten. Messeabschlüsse in Höhe von 2,1 Mrd. € kamen zustande. Über aktuelle Trends in der Branche, Wissenswertes und Neuerungen konnten sich die Gäste auch auf dem iba.FORUM und in der neu geschaffenen iba.SPEAKERS CORNER informieren. Mehr als 100 Fachvorträge gab es zu hören. Führungen mit Themenschwerpunkten zählten ebenfalls zum Programm. So konnten internationale Messebesucher vor Ort auch Einblicke in eine deutsche Handwerksbäckerei gewinnen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. richtete am 16. September an seinem Stand einen „Tag des deutschen Bäckers“ mit Betriebsberatungen und Informationsangeboten besonders für kleine und mittlere Betriebe aus. Zu den Messe-Highlights zählten natürlich auch die Wettbewerbe hochtrainierter Profibäcker aus verschiedenen Ländern.

The iba-UIBC-Cup of Bakers

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers setzten sich Zhou Bin und Peng Fudong aus China gegen elf andere internationale Teams durch. Drei Tage lang traten je vier Länderteams in den Schaubackstuben gegeneinander an. Das Thema des Wettbewerbs lautete „Universum“. Dazu passend wurden Brote, Party- und Plunderbackwaren sowie ein gebackenes Schaustück hergestellt (www.youtube.com).

Die 4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Die 4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister entschieden Nicole Mittmann und ihr Cousin Patrick Mittmann als Bestes von vier Teams für sich. Ihre Backprodukte zum Wettbewerbsmotto „Europa“ überzeugten die Jury besonders. Die neuen deutschen Meister wurden sogleich in die Bäckernationalmannschaft aufgenommen (www.youtube.com).

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Bei der UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren gewann Lyu Haoran aus China. An zwei Tagen stellten die besten zehn Jung-Konditoren verschiedenartige Pralinen oder Torten unter einem selbst gewählten Thema vor (www.youtube.com).

Erstmals auf der iba: die „Talent Days“ für junge Nachwuchsbäcker

Talentförderung und Karriereanreize, daran sollte es in keinem Beruf fehlen. Neu ins Leben gerufen wurden deshalb von der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks die sogenannten „BackStage Young Talent Days“, für die sich 16 angehende Bäcker und Verkäufer in einem Auswahlverfahren qualifiziert hatten. Für sie gab es als Anerkennung ein Wochenende mit lehrreichen iba-Events, einer Rundtour durch München samt Besichtigung des Olympiastadions und einem fröhlichen Beisammensein im iba-Oktoberfestzelt. Auch ein Kreativworkshop war vorbereitet, in dem sie ihr Können zeigen sollten: „BackStage Challenge“ hieß der Wettbewerb. In Zweiertteams kreierten sie eigene Cupcakes und Brote, jeweils in einer süßen und einer herzhaften Variante. Eine hochkarätige Jury nahm die Backerzeugnisse in Augenschein. Siegfried Brenneis, Kapitän der Deutschen Bäckernationalmannschaft, die Brezelkönigin Tatjana Moosmayer und der frisch gekürte „World Baker of the Year“, Jochen Baier, erkannten schließlich den beiden Nachwuchsbäckern Jonas Muffler und Aylin Kirsten den Siegespreis zu. Sie gewannen mit ihren Kreationen den neu geschaffenen „BackStage Award“ (www.youtube.com).

Bäckereibesuche per Virtual Reality

Auch iba-Visiten über Länder und Grenzen hinweg machte die Messe möglich. Ihre Virtual Bakery Tours wurden zum Schlager: Mit einer Virtual-Reality-Brille und 360-Grad-Videos vor Augen standen die Messebesucher innerhalb von Sekunden mitten in Top-Bäckereien in Deutschland, Griechenland, Frankreich, Island, Österreich und den USA. Die Backstube des frisch gekürten World Baker of the Year 2018, Jochen Baier, gehörte gleichfalls zum Angebot (www.youtube.com).



Man lernt nie aus – iba.Forum und iba.ACADEMY

Auf dem iba.FORUM wurde täglich handfestes Wissen geboten: Vorträge zu Themen wie Urgetreide, aktuelle Snack-Trends und Marketingfragen fesselten das Publikum. Interessiert schauten sogar prominente Experten wie die Wildbakers und Johann Lafer am Stand des Zentralverbandes vorbei. Für vielgefragte Weiterbildungsangebote sorgte zudem die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, die während der Messetage zu allen Fragen mit ihren Fachlehrern Rede und Antwort stand. Gemeinsam mit ihnen organisierte die iba auch zwei englischsprachige Workshops für die iba.ACADEMY, in deren Verlauf die Messebesucher erfahren konnten, wie man Käsekuchen und Brezeln zubereitet. Die beiden Workshops „German Cheesecake Diploma“ und „German Pretzel Diploma“ waren immer gut besucht.

AUSBLICK:

**DIE NÄCHSTE IBA FINDET VOM 24. BIS 28. OKTOBER 2021
IN MÜNCHEN STATT.**





SERVICE

Zum Erfolg im Backhandwerk gehören Produktqualität und betriebswirtschaftliches Wissen. Die Gewerbespezifischen Informationstransferstellen (GIT) sind darauf spezialisiert, die Betriebe mit allen Daten und Fakten zu versorgen, die sie für das Verständnis über das Geschehen auf dem Markt benötigen. Auch in betriebswirtschaftlichen und technischen Fragen hält sie die Bäckereien auf dem neuesten Stand. Über Rundschreiben, Leitfäden, Musteranweisungen und Statistiken erfahren die Innungsmitglieder, welche neuen Entwicklungen zu beachten sind und wie sich die Betriebe sicher in die Zukunft führen lassen.



05.1 BETRIEBSWIRTSCHAFT UND BETRIEBSTECHNIK

Um das eigene Unternehmen gut zu führen und profitabel zu halten, sind umfassende betriebswirtschaftliche und betriebstechnische Kenntnisse erforderlich. Die deutschen Handwerksbäcker wissen das und nutzen intensiv die Angebote des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und der Landesinnungsverbände, um sich mit neuen Entwicklungen, gesetzlichen Bestimmungen und technischen Veränderungen vertraut zu machen. Bewährte Dienstleister dafür sind die Gewerbespezifischen Informationstransferstellen (GIT). Der Zentralverband steht damit den Landesinnungsverbänden und ihren Beraterteams zur Seite, die die Mitgliedsbetriebe in allen betriebswirtschaftlichen und betriebstechnischen Fragen betreuen. Auch die Bewegungen auf dem Backwarenmarkt werden beobachtet, in signifikante Daten gefasst und an die Innungen weitergereicht, sodass sie in die Betriebsberatungen einfließen. Die GIT werden durch die Bundesrepublik Deutschland gefördert und erhalten Zuwendungen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie.

Aufgaben der GIT und Info-Schwerpunkte

Die GIT informieren das Bäckerhandwerk in umfassender Weise über alle wichtigen betriebswirtschaftlichen und betriebstechnischen Faktoren. Dazu gehören Energie- und Marketingfragen, Digitalisierung und Innovationsimpulse, Strukturwandel und Marktverschiebungen. Auch Kennziffern zur Behebung des Nachwuchskräftemangels und Strategien für Betriebsübergaben lassen sich bei den GIT abrufen. Im Austausch mit den Handwerkskammern und über Weiterbildungsmaßnahmen können die Mitglieder erfahren, wie sich die Angebote der GIT am sinnvollsten in den Betrieben umsetzen lassen. Der Zentralverband und die GIT suchen darüber hinaus auch in Informationsveranstaltungen, auf Messen (z. B. iba, südback, Sachsenback oder Internorga) und in Arbeitskreisen den ständigen Kontakt mit Vertretern der Branche.



Marktbeobachtung

Wer im Wettbewerb bestehen will, muss das Geschehen am Markt beobachten, um auf neue Entwicklungen schnell reagieren zu können. Der Zentralverband sammelt für das Bäckerhandwerk dazu täglich eine Vielzahl an Informationen in unterschiedlichsten Quellen: Internetportale, Wirtschaftsmagazine, Fachzeitschriften, Börsenberichte und Verbandsnotizen verschiedener Branchen gehören dazu, aber auch die Untersuchungen der renommierten Gesellschaft für Konsumforschung (GfK), die für den Zentralverband wichtige Primärdaten auf dem Backwarenmarkt erhebt. Die Zusammenarbeit mit der GfK verläuft überaus erfolgreich und erlaubt dem Zentralverband, die Gegebenheiten am Markt noch besser zu erfassen. Messen, Expertisen und branchenspezifische Daten des Deutschen Handwerkskammertags vervollständigen das Bild.

Nach dem Sammeln und Sichten folgt die Aufarbeitung aller Informationen. Diese Aufgabe liegt in den Händen der GIT. Sie werten die gewonnenen Daten selbstständig aus und erarbeiten daraus wegweisende Lageberichte. Ihre Statistiken über Steuern, Umsatz und Beschäftigte sind für das Bäckerhandwerk von großer Bedeutung, ebenso wie die Angaben über betriebliche Ausbildungsfragen, Meister- und Gesellenprüfungen. Je nach Bedarf werden auch individuelle Auswertungen zu Marktanteilen, Warenkörben und Einkaufsverhalten vorgenommen. Zudem erscheinen jeden Monat Berichte über den Brotmarkt und den Außer-Haus-Verzehr. Jeweils zum Quartalsende stellt die GIT-Betriebswirtschaft umfangreiche, sehr detaillierte Daten über den Brot- und Backwarenmarkt zusammen. Jahresübersichten und -vergleiche folgen am Jahresende. Die Auswertung aller Informationen erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände. Darüber hinaus werden die Erhebungen und Statistiken mittels Rundschreiben, Veröffentlichungen in Fachzeitschriften, über Wissensveranstaltungen und über die Webseite des Zentralverbandes zur Verfügung gestellt.

Direktmaßnahmen für die Betriebe: Stellenbörse – Digitalisierung – Marketing

Auch im direkten Kontakt mit den Betrieben unterstützen die GIT das Bäckerhandwerk auf vielfältige Weise. So wurden Leitfäden und Materialien zur Behebung des Nachwuchsmangels, zu Marketingfragen, zum Qualitätsmanagement, zu der Lebensmittelhygiene, der Energieeffizienz oder der Digitalisierung und der Regelung der Betriebsnachfolge bereitgestellt. Zudem konnten die Betriebe im Jahr 2018 auf Ratgeber zur Ausbildung und den Umgang mit geflüchteten Migranten zurückgreifen. Das Bäckerhandwerk muss sich auf die neue Situation auf dem Arbeitnehmermarkt einstellen. Als Werbebeitrag im Lehrstellenbereich wurde ein Azubi-Willkommenspaket inklusive Broschüre „Willkommen im Bäckerhandwerk“ konzipiert. Eine Stellenbörse hilft dabei, qualifizierte Bewerber zu finden.

Betriebsübergabe

Altersgrenze und Betriebsnachfolge – diese Themen spielten im Berichtszeitraum wieder eine große Rolle. Vielfach stoßen die Inhaber bei der Übergabe ihrer Bäckerei auf Schwierigkeiten. Es fehlt an interessierten Nachfolgern. Die GIT arbeiten intensiv an neuen Konzepten und Strategien, um diesen Trend zu stoppen. In den letzten Jahren hat sich die Betriebsbörse bewährt. Sie fungiert als kostenlose Vermittlungsplattform und bietet Verkaufsangebote und Kaufgesuche.

Das Bäckerhandwerk geht digital in die Zukunft

Die Digitalisierung im Bäckerhandwerk ist schon weit vorangeschritten. Auf der iba2018 in München (Kapitel 4.4) wurden ihre Vorzüge eindrucksvoll dargestellt. Der Zentralverband ermutigt die Unternehmen dazu, diesen Weg konsequent weiterzuverfolgen, da die Vernetzung der Betriebe und ihre digitale Verbindung mit dem Kunden in der heutigen Zeit entscheidende Wettbewerbsvorteile bieten.



Zentralverband und GIT sind immer erreichbar

Der Zentralverband und die GIT stellen ihre Informationen über die Webseite www.bäckerhandwerk.de zur Verfügung. Zudem sind die GIT jederzeit per E-Mail und telefonisch erreichbar, um die Betriebe schnell und unkompliziert in allen Fragen fachlicher Art zu unterstützen.

Betriebstechnik

Neue Zeiten bieten neue technische Möglichkeiten. Die Betriebe im Bäckerhandwerk handeln danach. Der Zentralverband hält vielseitige Hilfen bereit, um mit dem Wandel Schritt zu halten. Moderne Arbeitsabläufe und betriebstechnische Neuerungen waren auf den Fachmessen wie der iba in München und der Internorga in Hamburg zu besichtigen. Sie bieten immer wieder staunenswerte Anregungen und werden gern auch als Gelegenheit genutzt, um im Kollegenkreis über erforderliche Innovationen zu reden.

Energieeffizienz

Die steigenden Energiekosten zwingen zu Sparmaßnahmen. Die GIT gaben den Betrieben dazu technische und wirtschaftliche Strategien an die Hand. Ein praxisgerechter Leitfaden verhalf vielen Backhandwerkern dazu, ihre Maschinen besser und effektiver nutzen. Allgemein ist der Bewusstseinswandel inzwischen weit verbreitet: Energiesparen gehört für Bäcker und Konditoren heute zum Alltag. Auch die Hersteller von Backöfen beschäftigen sich zunehmend mit der Energieeffizienz ihrer Geräte.

Qualitätsmanagement mit System

Seit 2008 gibt der Zentralverband das Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement heraus. Es kommt bei den Betrieben sehr gut an. Das System liefert Anregungen zu Verbesserungen der Struktur, Organisation und Qualität und behandelt alle Felder von der Produktion bis hin zum Betriebsverkauf. Aufgrund des großen Interesses wurden einige Fachvorträge zu diesem Thema gehalten.

Hygienemanagement

Hygiene ist bedeutsam und die Veröffentlichung unguter Kontrollergebnisse schmerzt. Die Betriebe im Bäckereihandwerk befassen sich daher intensiv mit diesem Thema. Die Hygiene-Schulungsunterlagen der GIT sind in diesem Zusammenhang besonders wichtig. Sie werden regelmäßig überprüft und angepasst.

Normausschüsse und Arbeitskreise

Auch die Überarbeitung verschiedener DIN-Normen fällt in den Arbeitsbereich der GIT. Die Arbeit umfasst die Überprüfung der Texte im Bereich Bäckereimaschinen und -anlagen und die Mitarbeit in folgenden Normausschüssen und Arbeitskreisen:

Normausschüsse:

- DIN 10514 Personalhygiene und Schulung
- DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene (Reinigung und Desinfektion)
- DIN 10535 Backstationen im Einzelhandel

Arbeitskreise:

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

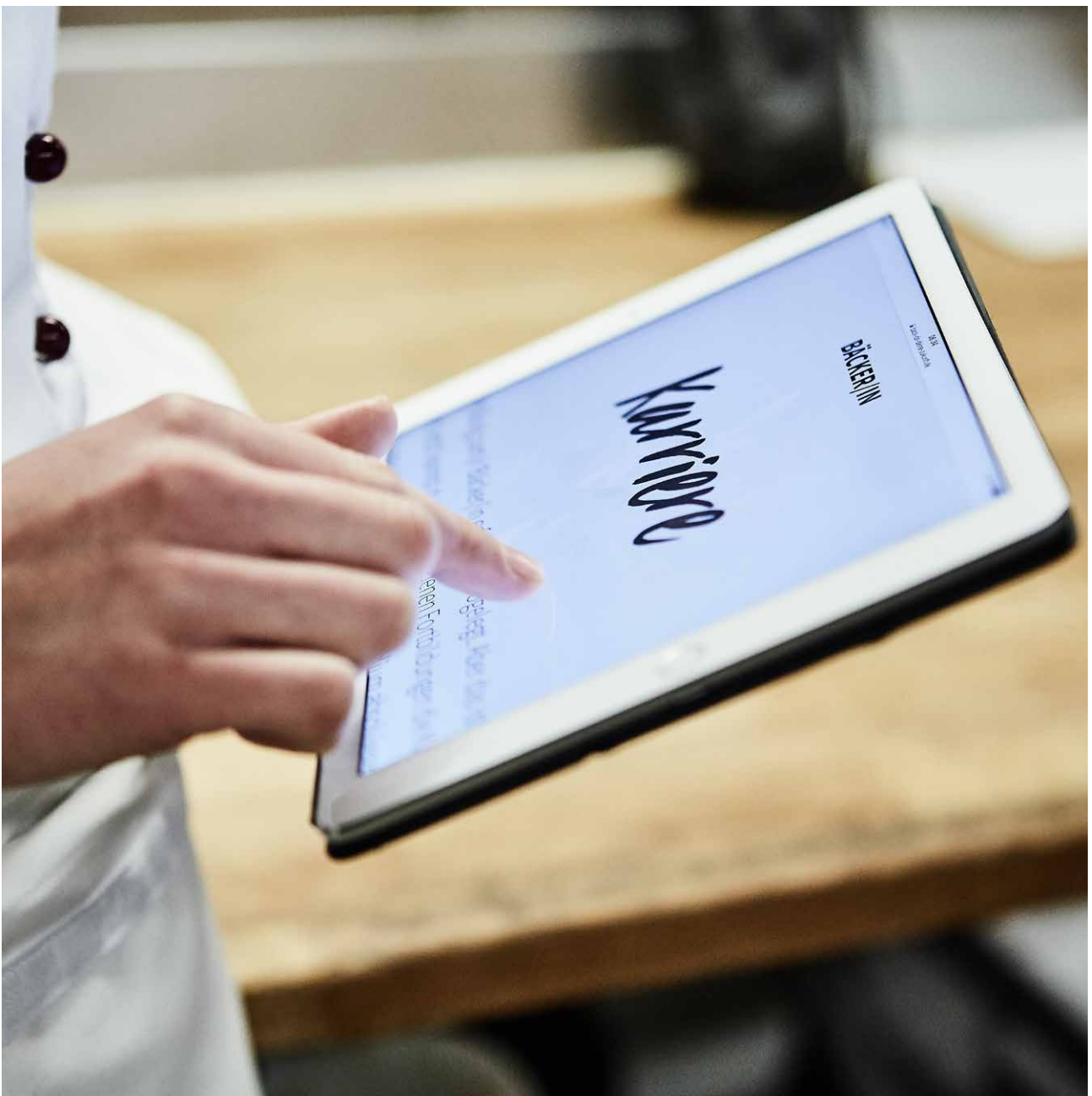
05.2 DIENSTLEISTUNGEN WIE STELLENBÖRSE

Bäckereibetriebe optimal zu führen, ist ein schwieriges Geschäft. Wer sich im Wettbewerb behaupten will, muss nicht nur sein Handwerk beherrschen. Er muss auch alle Möglichkeiten ausschöpfen, wirtschaftlich erfolgreich und effektiv zu arbeiten. Umfassende Kenntnisse über betriebswirtschaftliche, rechtliche und technische Fragen gehören dazu. Ohne sie geht es nicht und wer sich hier auskennt, ist im Vorteil. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. bietet dazu Beratungen, Hilfen und Info-Materialien an, um die Betriebe der Innungsbäcker fit zu machen und profitabel zu halten. Auch Rahmenabkommen und Rabatte gehören zum Programm.

Betriebsbörse

Über eine deutschlandweite Betriebsbörse können die Handwerksbäcker mit Interessenten in Kontakt treten, wenn eine Firmenübergabe geplant ist und ein Nachfolger gefunden werden soll. Auch Nicht-Mitglieder dürfen die Plattform nutzen, die sich für Ruheständler und angehende Unternehmer bereits vielfach bewährt hat.

www.baeckerhandwerk.de/betrieb-wirtschaft/betriebsboerse



Stellenbörse

Um die Mitarbeitersuche im Bäckerhandwerk zu erleichtern, hat der Zentralverband eine Stellenbörse eingerichtet, die gleichfalls deutschlandweit agiert und über eine Schnittstelle mit der Bundesagentur für Arbeit verbunden ist. Arbeitsangebote und Bewerberpool online – einfacher geht es nicht.

www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/stellenboerse

Rahmenabkommen

Der Zentralverband hat Rahmenabkommen mit diversen Firmen abgeschlossen, um seinen Mitgliedern exklusive Kostenvorteile anzubieten. Unter anderem:

- günstige KFZ-Konditionen bei Car Fleet24, Citroen, Fiat, Nissan, Peugeot, Volkswagen und Hertz. Bis zu 40 % Rabatt
- günstiger Webauftritt von web4business
- günstige Mobilfunktarife von O₂

www.baeckerhandwerk.de/betrieb-wirtschaft/rahmenabkommen

Brotregister

Das Handwerk lebt von der Vielfalt! Alle Innungsbäcker können ihre ganz individuellen Brotspezialitäten im Brotregister eintragen und beurkunden lassen und somit ein offizieller Teil des immateriellen Kulturerbes werden. Eingaben unter:

www.baeckerhandwerk.de

Bäckman und der Backbus

Bäckman vermittelt Kindern spielerisch alles Wissenswerte über ausgewogene Ernährung, Bewegung, Kreativität und das Bäckerhandwerk insgesamt. Bei Bedarf ist er mit seinem Backbus auch live bei Kitas und Grundschulen vor Ort.

www.backman.de

Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“

Viele Kinder und Jugendliche hegen irgendwann den Wunsch: „Ich will Bäcker werden.“ Darin muss man sie bestärken. Die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ dient diesem Zweck. Das Werbekonzept spricht die Azubis von morgen über eine informative Internetseite, die Stellenbörse, einen Facebook-Auftritt und ein virtuelles Praktikum an. Auch Infos für Jugendliche aus Flüchtlingsfamilien und Quereinsteiger gibt es, außerdem Best-Practice-Beispiele und Leitfäden mit aussagekräftigen Daten und Fakten. Möglichst viele junge Leute sollen erreicht werden. Die Kampagne ist umfassend angelegt und klärt über alles Wesentliche rund um die Berufe und Karrierechancen im Bäckerhandwerk auf.

www.bddz.de

Messeservice

Messeartikel zum Kaufen oder Mieten können beim Zentralverband jederzeit geordert werden. Eine Fülle von Motiven liegt bereit, die unterschiedlichsten Themen und Spielarten werden abgedeckt. Neu ist der mobile Messestand, auf dem Jugendliche die Kunst des Backens hautnah erleben sollen.

www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/messeservice

Bilddatenbank

Mitglieder können auch auf eine umfangreiche Bilddatenbank zugreifen. Die Fotorechte sind ausnahmslos geklärt. Es geht ganz einfach: Bitte Motive herunterladen und das eigene Marketing aufpolieren.

www.baeckerhandwerk.de/mitgliederservice/bilddatenbank

Aktionsbüro mit Aktionskatalog

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützt mit ihrem Aktionsbüro alle PR- und Werbemaßnahmen der Innungsbäcker auf vielfältige Weise.

www.baeckerhandwerk.de/aktionsbuero/aktionskatalog

Dachmarke „Deutsche Innungsbäcker“

Der „Deutsche Innungsbäcker“ ist für 55 % der Bevölkerung ein Begriff, wie eine Allensbach-Studie im Jahr 2018 ergab. Positive Assoziationen verbinden die Verbraucher damit, Werte wie Tradition, Qualität, Kompetenz und Regionalität wurden genannt. Profitieren Sie davon! Nutzen Sie die Dachmarke „Deutscher Innungsbäcker“. Dazu können Sie unsere Motive einsetzen oder die Werbung mit ihrem eigenen Logo ergänzen – beides ist möglich und wirkt.

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

PRÄSIDIUM

Michael Wippler
Präsident

Heribert Kamm
Vizepräsident und Schatzmeister

Wolfgang Schäfer
Vizepräsident

Karl-Heinz Hoffmann
Mitglied

Maren Andresen
Mitglied

VORSTAND

Michael Wippler / Wolfgang Schäfer / Heribert Kamm / Karl-Heinz Hoffmann / Maren Andresen / Christa Lutum / Roland Ermer / Jan-Henning Körner bis 15.11.2018 / Katharina Daube ab 15.11.2018 / Matthias Grenzer / Hermann Paul / Hans-Jörg Kleinbauer / Martin Reinhardt / Bernd Siebers bis 13.05.2019 / Jörg von Polheim ab 13.05.2019 / Manfred Stelmecke / Dietmar Baalk / Fritz Trefzger / Lutz Koscielsky

Alfred Wenz bis 16.09.2018 / Raphael Besser / Horst Gerber / Raimund Licht ab 17.09.2019 Rechnungsprüfer

GESCHÄFTS- STELLE

Daniel Schneider Hauptgeschäftsführer

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

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

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

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

Benina Schurzmann ab 01.01.2019
Assistenz
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-30

Doris Tetzlaff
Assistenz, Sekretariat
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-37

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

Jacqueline Augat bis 31.12.2018
Sekretariat
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-37

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

Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz, Wettbewerbs-, Marken- und Urheberrecht

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

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

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

Projektkoordination IBA

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

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

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

Ehrenmitglieder: Hans Bolten, Ehrenpräsident / Peter Becker, Ehrenpräsident / Hansheinz Hauser / Heinrich Traublinger / Klaus Borchers / Volker Gögelein / Karl-Heinz Herdlin bis 21.02.2019 / Klaus Hottum / Heinrich Kolls / Wolfgang Miehle / Walter Augenstein / Willi Renner / Karl-Heinz Wohlgemuth / Roland Schaefer / Hartmut Körner / Ernst Hinsken / Johannes Schultheiß / Thomas Müller / Hans-Joachim Blauert

WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

VORSTAND

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

Susanne Fauck Geschäftsführerin

Jeannine Schreiber *ab 01.12.2018*

Assistenz/Sekretariat

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-34

wg@baeckerhandwerk.de

Sekretariat, Bestellwesen, Rechnungswesen

Benina Schurzmann *bis 31.12.2018*

Assistenz/Sekretariat

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-34

wg@baeckerhandwerk.de

Sekretariat, Bestellwesen, Rechnungswesen

Beate Gatermann

Aktionsbüro

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-56

gatermann@baeckerhandwerk.de

Mathias Meinke

Senior Marketing Manager

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-39

meinke@baeckerhandwerk.de

Meike Bennewitz

Pressereferentin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-56

bennewitz@baeckerhandwerk.de

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V.

VORSTAND

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

Daniel Schneider Hauptgeschäftsführer

Bernd Kütscher Direktor

Anna Markowski

Kaufmännische Leitung

Isabel Binder / **Kathrin Gattinger** / **Tina Beyer** *bis 31.07.2018* /

Stephanie Senior / **Daniel Paradiso** *bis 28.02.2019* /

Sally Böhm *ab 02.07.2018* / **Claudia Unger** *ab 01.04.2019*

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

Katharina Regele *bis 31.12.2018* / **Felix Rommel** /

Johnny Altmann *bis 17.08.2018* / **Wolfgang Furtner** *ab 22.05.2018* /

Nicole Weber *ab 20.08.2018* / **Matthias Fresz** *ab 01.09.2018*

Fachlehrer

Thomas Muschelknautz

Referent für Seminarorganisation

Nils Vogt *ab 15.10.2018*

Referent Berufsausbildung und Fachkräftesicherung

Ingo Belling / **Susanne Belling**

Gastrobereich, Gästehaus

DEUTSCHES BROTINSTITUT E. V.

VORSTAND

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

Bernd Kütscher Geschäftsführer + Isabel Binder Sekretariat

Michael Isensee / Karl-Ernst Schmalz / Manfred Stiefel
Qualitätsprüfer

FÖRDERUNGSWERK FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

VORSTAND

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

Daniel Schneider Geschäftsführer

Angelika Buchmüller Handlungsbevollmächtigte

ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS VVAG

VORSTAND

Daniel Schneider

AUFSICHTS- RAT

Maren Andresen / Wolfgang Schäfer / Klaus Borchers / Harald Friedrich

Daniel Schneider Vorstand

Angelika Buchmüller Geschäftsführerin



**Herausgeber**

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

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

Impressum

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Konzeption, Design und Umsetzung: ANJA TESSMANN / Creative Studio for Content & Design

Bildnachweise (ePaper und Webseite):

Adobe Stock / Banovic, Benedikt / Birkenfeld, Anette / Corbis / Fotolia / iStock / Mitsopoulos, Antonios / Ramazani, Darius / Reiher, Wolfgang / Riis, Rene / Unsplash / Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

© Copyright 2019 – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

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



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

Neustädtische Kirchstr. 7 A
10117 Berlin

Tel: 030 / 20 64 55-0
Fax: 030 / 20 64 55-40

E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

www.geschaeftsbericht.baeckerhandwerk.de/2019