



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

Geschäftsbericht 2010/2011

Inhalt

Vorwort	5
<hr/>	
Kapitel 1 Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	9
I. Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland	11
II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk	12
III. Deutsche Brotkultur (Deutsches Brotregister)	18
IV. Bäckerwalz	19
V. High Level Forum	21
VI. Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend/Bäcker-Nationalmannschaft	23
VII. Erstes Holzofenforum des Zentralverbandes	25
VIII. Rechtsfragen	26
1. Arbeitsrecht	26
2. Sozialversicherungsrecht	29
3. Steuerrecht	31
4. Lebensmittelrecht	32
5. Sonstige Rechtsfragen	44
IX. Berufsausbildung	48
X. Betriebsberatung und -unterstützung	51
1. Betriebswirtschaft	51
2. Betriebstechnik	52
XI. iba 2012	54
1. iba-summit	54
2. Weltmarkt des Backens	55
3. Der Informations- und Beratungsstand des Zentralverbandes	56
4. iba-Wettbewerbe	57
XII. Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)	57

Kapitel 2	<i>Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.</i>	61
I.	Organisation der Werbegemeinschaft	63
II.	Maßnahmen der Werbegemeinschaft	63
	1. Frühstückskampagne	63
	2. Nachwuchskampagne	65
	3. Imageförderung	67
	4. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	67
<hr/>		
Kapitel 3	<i>Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.</i>	69
<hr/>		
Kapitel 4	<i>Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP)</i>	75
<hr/>		
Kapitel 5	<i>Weitere Vereine unter dem Dach des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.</i>	79
I.	Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG (ZVK)	81
II.	Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	82
III.	Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	83
IV.	Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.	84
V.	Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	85
VI.	Deutscher Bäckersängerbund e. V.	86
VII.	Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine	87
<hr/>		
Kapitel 6	<i>Organisationsstruktur des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.</i>	89
I.	Gut organisiert	91
	1. Präsidium	91
	2. Vorstand	92
	3. Ausschüsse	93
	4. Vertretungen in anderen Organisationen	95
II.	Förderer	99

Vorwort

*„Mit ihrer Fülle und Vielfalt
leckerer Backwaren setzen
die deutschen Bäcker
Maßstäbe – weltweit!“*

PETER BECKER,
Präsident



Liebe Leserin, lieber Leser,

Deutschland ist wieder die Konjunkturlokomotive in Europa. Neben sinnvollen Maßnahmen der Bundesregierung, wie vorgezogenen Investitionsmaßnahmen und Kurzarbeiterprogrammen mit Weiterbildung, hat dazu auch die mittelständische Wirtschaftsstruktur – vor allem das Handwerk – einen entscheidenden Beitrag geleistet.

2010 gab es mit 3,6% das stärkste Wirtschaftswachstum seit der Wiedervereinigung. Experten rechnen damit, dass der positive Trend auch 2011 weiter anhält. Dieser Aufschwung ist, wenn auch in abgeschwächter Form, bei den Betrieben des Deutschen Bäckerhandwerks angekommen. Das Statistische Bundesamt weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2010 eine leichte Umsatzsteigerung von rund 0,5% aus. Allerdings nahm die Zahl der eingetragenen Handwerksbetriebe weiter ab. Bei nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen wuchs die durchschnittliche Betriebsgröße weiter an und liegt mittlerweile bei 20,1 Mitarbeitern pro Betrieb. Zwar fielen die Lehrlingszahlen mit 32.928 auf den Stand von 2004 zurück, das Bäckerhandwerk zählt jedoch auch weiterhin zu den ausbildungstärksten Handwerken in Deutschland.

Allerdings gab es im letzten Jahr auch Entwicklungen, die uns im Bäckerhandwerk Probleme bereiteten: Neben dem rasanten Anstieg der Rohstoffpreise schlug die Entwicklung der Energiekosten bei energieintensiven Branchen, zu denen auch das Bäckerhandwerk zählt, stark zu Buche. Unerfreulich sind die zur Jahreswende in Kraft getretenen Änderungen bei der Energiesteuer, die kleine Unternehmen überproportional stark benachteiligen. Als Reaktion auf diese Kostensteigerungen mussten viele Betriebe ihre Kalkulationen neu überdenken.

Wie in den vergangenen Jahren war das politische Engagement des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. erfolgreich in vielen Diskussionen auf nationaler und europäischer Ebene. Wir konnten dazu beitragen, Fehlentwicklungen frühzeitig aufzuzeigen und ihnen entgegenzuwirken, geplante Vorhaben kritisch zu hinterfragen und gegebenenfalls zu verhindern. Hervorzuheben sind dabei insbesondere Themen wie die Kennzeichnungspflicht für lose Ware, die Umstrukturierung der Rundfunkgebühren, Nährwertprofile für Backwaren und die Diskussion um den subventionierten Anbau schnell nachwachsender Energiepflanzen für Agrokraftstoffe.

Besondere Beachtung fand unsere Initiative, die deutsche Brotvielfalt bei der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe eintragen zu lassen. Unsere Bestandsaufnahme der deutschen Brotsorten umfasst schon jetzt mehr als 700 Einträge.

Als Teil des Mittelstandes zählt das Deutsche Bäckerhandwerk zu den Stützen der deutschen Wirtschaft und ist überproportional an Ausbildung und Beschäftigung beteiligt. Die Interessenvertretung der Betriebe unseres Handwerks wird daher auch künftig weite Teile unserer Arbeit bestimmen. Im kommenden Jahr stehen erneut zahlreiche Entscheidungen und Diskussionen an, die wir aufmerksam verfolgen und im Sinne unseres Handwerks beeinflussen

werden – darunter Themen wie die Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung und die mögliche Ausweitung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes auf sämtliche Backwaren.

Wir möchten uns bei unseren engagierten Landesinnungsverbänden und Innungen, den BÄKO-Genossenschaften, unseren Partnern aus der Versicherungsbranche sowie bei allen ehren- und hauptamtlichen Mitarbeitern in unseren Organisationen für ihre tatkräftige Unterstützung bedanken. Ohne Sie wäre die Arbeit des Zentralverbandes nicht möglich. Große Anerkennung Ihnen allen, die das Bäckerhandwerk durch ihr beachtliches Engagement zu dem machen, was es ist.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Becker', with a stylized, cursive script.

PETER BECKER

Präsident

Kapitel 1

*Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.*

*„Außen goldbraun-
glänzend, innen
saftig-hell.
Brez'n gehören fest
zur bayerischen
Brotzeitkultur.“*

HEINRICH TRAUBLINGER,
Vizepräsident



I. Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Als Folge der weltweiten Finanzkrise hatte auch Deutschland in den Jahren 2008/2009 einen starken Einbruch zu verzeichnen, dem allerdings schon im Jahre 2010 eine erstaunlich schnelle und deutliche Erholung folgte. Das Bruttoinlandsprodukt (BIP) stieg nominal um durchschnittlich 3,6%, preis- bzw. kalenderbereinigt um 3,5% gegenüber dem Vorjahr. Der seit dem 2. Quartal 2009 anhaltende Aufwärtstrend setzte sich auch Anfang 2011 fort. Im ersten Quartal nahm das BIP preis- und kalenderbereinigt um 1,5% zu. Der größte Teil des krisenbedingten Rückgangs des BIP konnte damit bereits wieder aufgeholt werden.

Während die Exporte 2010 um 18,5% zunahmen, stiegen die Importe im gleichen Zeitraum um 20%. Für 2011 wird erneut mit einer positiven Entwicklung gerechnet. Die Bundesregierung prognostiziert eine Zunahme des BIP um real 2,3%.

Die schwerste Rezession der Nachkriegsgeschichte wurde damit schnell und gründlich überwunden. Der kräftige Aufschwung wird von vielen Branchen der Volkswirtschaft getragen, hervorzuheben ist dabei die Industrieproduktion und hier insbesondere der Kfz- und Maschinenbau mit einem Plus von 10,5% gegenüber dem Vorjahr. Und die Prognose ist auch weiter günstig: die Zahl der Auftragseingänge nahm im industriellen Sektor 2010 um durchschnittlich 21,7% zu. Auch die Indikatoren der Geschäftserwartungen der Unternehmen weisen weiterhin nach oben.

Die Bruttolöhne und -gehälter der Arbeitnehmer nahmen 2010 im Mittel um 2,7% zu. Mit einem Plus von im Schnitt 2,2% lagen die Realsteigerungen der Nettolöhne deutlich über der durchschnittlichen Inflationsrate.

Die durchschnittliche Inflationsrate lag 2010 bei 1,1% im Vergleich zum Vorjahreszeitraum und damit deutlich unter dem von der EZB angepeilten Zielwert von 2%. Die Nahrungsmittelpreise nahmen im gleichen Zeitraum im Schnitt um 1,4% und damit stärker als die durchschnittliche Inflationsrate zu. Vergleicht man die Verbraucherpreise des Monats März 2011 mit denen des gleichen Vorjahresmonats, so ergibt sich eine Teuerung von 2,1%, die Nahrungsmittelpreise stiegen im März 2011 gegenüber März 2010 um 2,2%. Als Hauptgrund für die Verteuerung gelten die steigenden Energiepreise. Rechnet man diese aus der Inflationsrate heraus, betrug die Teuerung im Vergleich zum März 2010 nur noch 1,0%.

Gab es 2009 noch minimale Rückgänge bei den Beschäftigtenzahlen und eine leicht steigende Arbeitslosenquote, so nahm die Zahl der erwerbslos gemeldeten Personen 2010 im Vergleich zum Vorjahr um 5,2% auf 3,24 Mio. Personen bzw. den niedrigsten Stand seit 1992 ab. In einzelnen Monaten sank die Zahl der registrierten Arbeitslosen bereits unter die 3-Millionen-Marke. Die Zahl der Erwerbstätigen legte um 0,5% auf 40,48 Mio. Personen zu. Mit einem Plus von 1,2% stieg die Anzahl der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnisse überproportional deutlich an. Die Arbeitslosenquote sank von 8,2% auf 7,7%.

II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

Steigende Jahresumsätze in den Betrieben wie auch im gesamten Bäckerhandwerk und ein erneutes Plus bei den Beschäftigtenzahlen – für das Jahr 2010 blickt das Bäckerhandwerk auf ein durchaus positives Gesamtergebnis zurück. Gleichzeitig sind jedoch die Auszubildendenzahlen weiter gefallen und auch die Anzahl der Betriebe unterliegt weiterhin einem Konzentrationsprozess.

Entwicklung des Deutschen Bäckerhandwerks 2005 – 2010

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Betriebe ¹	16.741	16.280	15.781	15.337	14.993	14.594
Filialen ²	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
Bäckereifachgeschäfte	47.000	47.000	46.000	45.500	45.000	44.500
Beschäftigte	274.000	275.700	283.900	287.800	292.500	293.300
davon Auszubildende	34.753	36.209	36.871	36.057	35.257	32.928
Gesamtumsatz in Mrd. € ³	11,89	11,88	12,34	12,88	12,87	12,93
Ø Mitarbeiterzahl je Betrieb	16,4	16,9	18,0	18,8	19,5	20,1
Ø Jahresumsatz je Betrieb in €	710.232	729.730	781.953	839.799	858.401	885.920

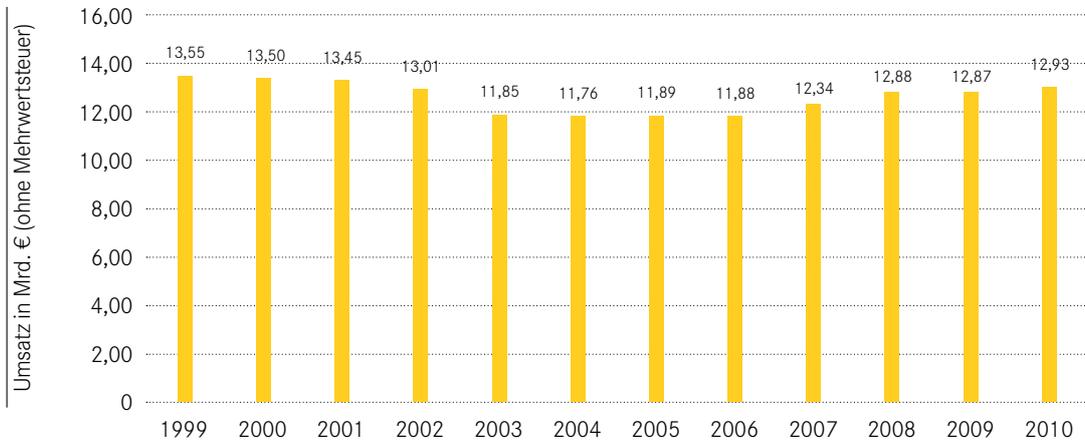
Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin, 2011.

¹ Stand: jeweils zum 31.12. (Handwerksrolle), ² Hochrechnung, ³ ohne Mehrwertsteuer

UMSÄTZE

Im Jahr 2010 konnte sich das Bäckerhandwerk trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen behaupten. Der Jahresumsatz stieg auf 12,93 Mrd. € (+0,5%). Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 858.000 € auf 886.000 €. Dabei ist anzumerken, dass diese Entwicklung bei weiterhin abnehmenden Betriebszahlen mit Vorsicht zu genießen ist. Die Zahlen dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass im vergangenen Jahr vor allem kleine Bäckereien dem harten Wettbewerb Tribut zollen und erhebliche Umsatzeinbußen hinnehmen mussten. Der Konkurrenzdruck im Bäckerhandwerk ist unvermindert hoch. Viele Bäckereien versuchen, dies mit der Verbesserung der internen Abläufe zu kompensieren. Ebenfalls erfolgreich ist die Premium-Strategie. Kunden sind durchaus bereit, für Premium-Produkte entsprechende Preise zu zahlen. Dadurch entziehen sich diese Bäckereien dem Preiswettbewerb mit den Discountern. Als Wachstumsfeld hat sich auch 2010 wieder das Snack-Segment erwiesen, in dem die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur erhalten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößern konnten. Unter dem Strich bleibt das Marktumfeld jedoch aufgrund der starken Wettbewerbssituation schwierig.

Entwicklung des Umsatzes im Deutschen Bäckerhandwerk 1999 – 2010

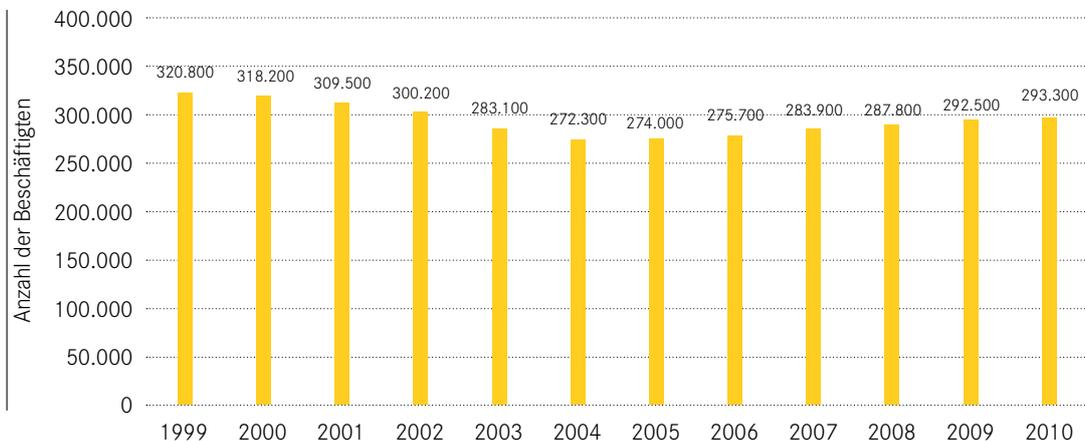


Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nach Angaben des Statistischen Bundesamtes, Berlin 2011

BESCHÄFTIGTE

Trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen stieg die Beschäftigtenzahl des Bäckerhandwerks 2010 im Jahresdurchschnitt auf 293.300. Damit gab es deutschlandweit rund 800 Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter mehr als noch im Jahr 2009.

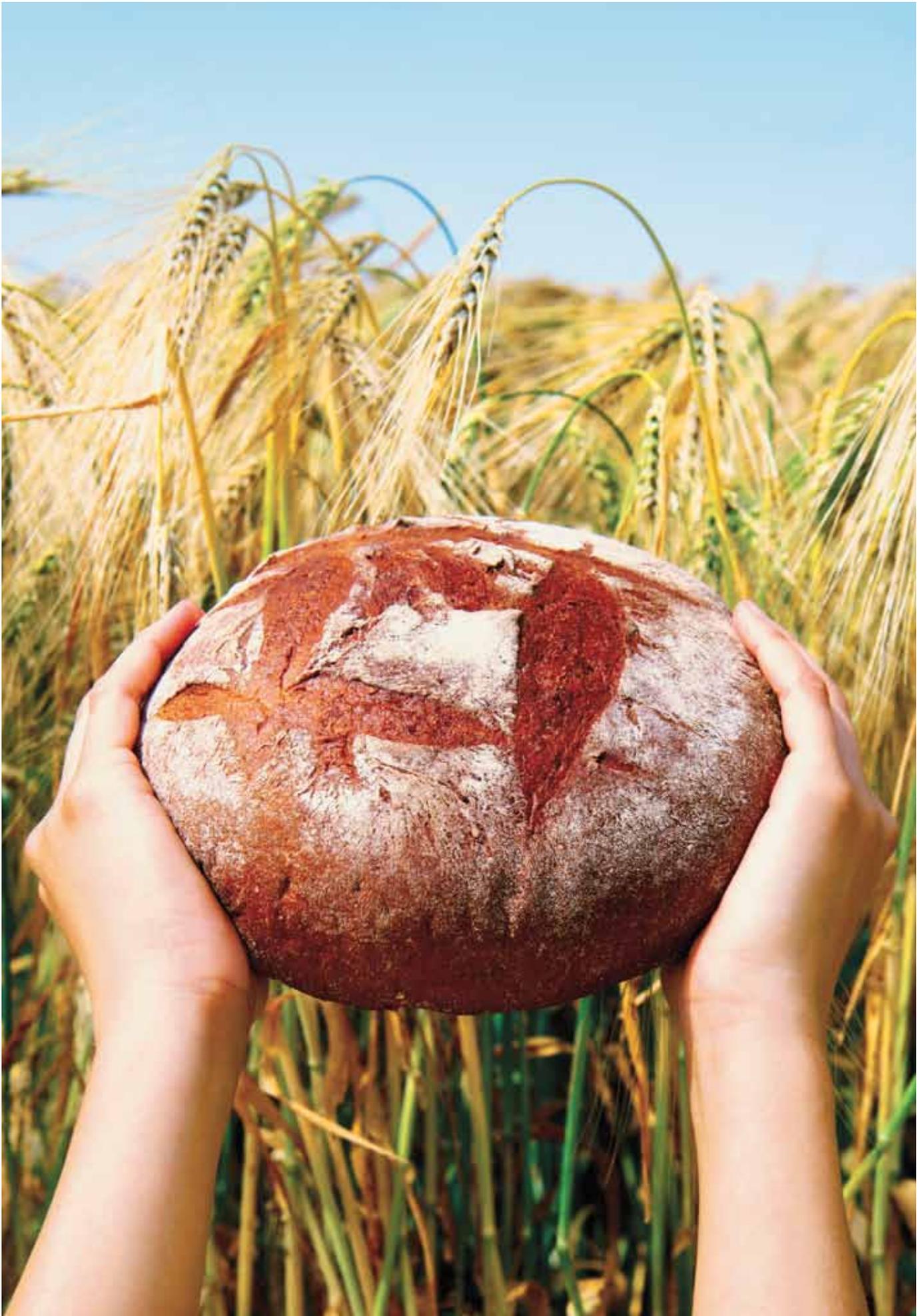
Entwicklung der Beschäftigtenzahlen im Deutschen Bäckerhandwerk 1999 – 2010



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nach Angaben des Statistischen Bundesamtes, Berlin 2011

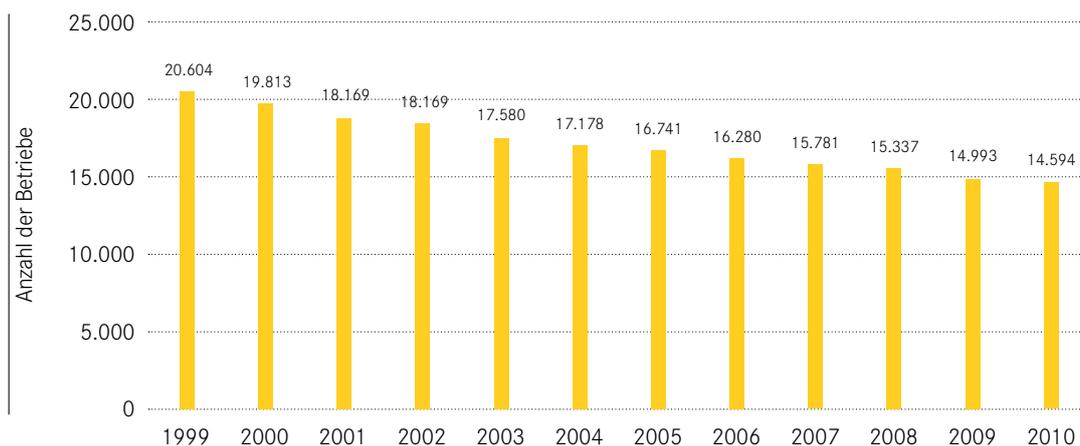
BETRIEBSZAHLEN

Trotz positiver Entwicklung der Umsatz- und Beschäftigtenzahlen im Bäckerhandwerk ist die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe nach wie vor rückläufig. Sie sank um 2,7% von 14.993 im Jahre 2009 auf 14.594 im Jahre 2010. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit Langem unterliegt, hielt auch weiterhin an. Bei sinkender Zahl der Betriebe und nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen erhöht sich die Zahl der Filialen pro



Betrieb. Dadurch steigt tendenziell die durchschnittliche Betriebsgröße, was sich auch an der Mitarbeiteranzahl je Betrieb ablesen lässt, die mittlerweile bei 20,1 liegt. Während sich diese Entwicklung in den letzten Jahren stetig verlangsamt hat, ist der Rückgang der Betriebszahl im letzten Jahr wieder etwas größer ausgefallen.

Entwicklung der Betriebszahlen im Deutschen Bäckerhandwerk 1999 – 2010



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nach Angaben des DHKT, Berlin 2011

BROTVERBRAUCH

Auch für das Jahr 2010 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG Marktdaten für den Brotmarkt ermittelt. Die privaten Haushalte kauften danach rund 1.617 Tsd. Tonnen Brot. Dies entspricht einer Abnahme von 3,1% gegenüber dem Vorjahr. Der erneute Rückgang des Brotverkaufs lässt sich zum Teil mit den 2010 vorgenommenen Preiserhöhungen erklären. Auch die demografische Entwicklung in Deutschland spielt dabei eine Rolle: Wenn die Zahl der Konsumenten abnimmt, sinkt in der Regel auch die abgesetzte Menge. Die Käuferreichweite für Brot lag bei 99,2%, das heißt von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 992 im Jahre 2010 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 39,44 Mio. Haushalten in Deutschland aus, sodass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt im Jahre 2010 bei 41,3 kg lag (2009: 42,9 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 39,2 (2009: 40,6) Einkäufe statt, bei denen jeweils rund 1,05 kg Brot gekauft wurden.

PREISENTWICKLUNG

Die folgende Tabelle dokumentiert die deutschlandweiten Durchschnittspreise für verschiedene Brotsorten und Einkaufsstätten nach dem GfK ConsumerScan, der anhand eines Haushaltspanels von 13.000 Haushalten aufgestellt wird. Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2010 bei 2,02 € pro Kilogramm. Damit hat sich das durchschnittliche Preisniveau gegenüber dem Jahre 2009 kaum verändert. Allerdings unterlagen die Preise des Brot- und Backwarenmarktes Ende 2010 einer größeren Steigerung, die auf die zahlreichen Preiserhöhungen (Rohstoffe, Strom, Personal etc.) des Jahres zurückzuführen ist. Ob die Preise auf diesem Niveau bleiben oder ob ein erneuter Preissprung zu erwarten ist, wird sich im Verlauf

des Jahres 2011 zeigen. Fest steht aber, dass sich die Preise je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte unterschiedlich entwickeln. Die große Spanne zwischen den Preisen der unterschiedlichen Einkaufsstätten bleibt bestehen. Die Brotpreise in Bäckereien liegen ungefähr doppelt so hoch wie die Preise bei Lebensmitteldiscountern. In den Preiswettbewerb mit den Discountern einzusteigen, bleibt auch weiterhin keine Option für Handwerksbäckereien, deren Kostenstruktur sich aufgrund der handwerklichen Produktionsweise stark von der industriellen Produktion unterscheidet. Aus diesem Grunde sollten Bäckereien den Wettbewerb über ihre Stärken – Qualität, Service, Verbraucherberatung, Spezialangebote – austragen.

Verbraucherpreise (Ø-Preis pro Kilogramm in €)

D-GESAMT	2010	2009	2008	2007	2006
BROT GESAMT	2,02	2,01	2,01	1,94	1,87
Baguettes gesamt	3,47	3,44	3,38	3,18	2,98
Baguette (Weißbrot)	3,15	3,09	3,07	2,85	2,73
Baguette (Sonstiges)	3,93	3,96	3,84	3,69	3,43
Ciabatta	3,70	3,89	3,91	3,63	3,34
Dinkelbrot	3,69	3,71	3,55	3,48	3,32
Fladenbrot	1,83	1,96	1,85	1,78	1,68
Graubrot	2,35	2,37	2,34	2,30	2,24
Kümmelbrot/sonst. Gewürzbrot	2,91	2,90	2,80	2,66	2,60
Kürbiskernbrot	2,54	2,60	2,60	2,49	2,40
Leinsamenbrot	1,83	1,91	1,82	1,63	1,53
Mehrkornbrot	2,43	2,45	2,47	2,34	2,32
Roggenbrot	2,13	2,12	2,07	2,07	2,04
Roggenmischbrot	1,91	1,88	1,86	1,80	1,73
Schwarzbrot	2,56	2,52	2,48	2,39	2,30
Sonnenblumenbrot	2,23	2,27	2,26	2,23	2,14
Toastbrot/Sandwich	1,30	1,29	1,35	1,26	1,16
Vollkornbrot	2,15	2,10	2,11	2,01	1,94
Weiß-/Weizenbrot	2,26	2,28	2,28	2,20	2,10
Weizenmischbrot	1,89	1,93	1,93	1,91	1,88
Zwiebelbrot	2,39	2,34	2,38	2,33	2,23
Gemischte Brotsorten/-arten	2,82	2,75	2,92	2,60	2,50
sonst. Brotsorten/-arten	2,48	2,46	2,40	2,31	2,19

Quelle: GfK ConsumerScan 2011

Die Durchschnittspreise für Brot nahmen erst Ende 2010 über den gesamten Markt gesehen zu, allerdings gab es, wenn man die einzelnen Vertriebskanäle betrachtet, durchaus unterschiedliche Entwicklungen. Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 0,6% verzeichneten, stieg der Preis pro Kilogramm bei ALDI um ca. 1,5%. Lidl hingegen vergünstigte seine Produkte um durchschnittlich 5,3% und zeichnet sich einmal mehr als schärfster Wettbewerber ab.

Preisunterschiede nach Einkaufsstätten 2010 (Ø-Preis pro Kilogramm in €)

D-GESAMT	Gesamt 2010	Traditionelle Bäckereien	SB-Warenhäuser	ALDI	Lidl
BROT GESAMT	2,02	2,81	1,61	1,36	1,13
Baguettes gesamt	3,47	3,80	3,21	2,42	2,48
Baguette (Weißbrot)	3,15	3,52	2,77	2,34	2,39
Baguette (Sonstiges)	3,93	4,10	3,75	2,75	3,73
Ciabatta	3,70	4,17	2,59	3,27	3,54
Dinkelbrot	3,69	3,67	3,11	3,14	1,01
Fladenbrot	1,83	2,40	1,67	1,69	1,20
Graubrot	2,35	2,50	1,61	1,65	1,04
Kümmelbrot/sonst. Gewürzbrot	2,91	2,89	2,33	2,12	1,47
Kürbiskernbrot	2,54	3,32	2,15	2,09	1,61
Leinsamenbrot	1,83	3,11	3,96	1,43	1,14
Mehrkornbrot	2,43	3,14	2,04	1,93	1,33
Roggenbrot	2,13	2,68	1,70	1,79	0,72
Roggenmischbrot	1,91	2,37	1,35	1,17	0,96
Schwarzbrot	2,56	2,86	1,24	1,31	1,88
Sonnenblumenbrot	2,23	3,13	1,84	1,73	1,68
Toastbrot/Sandwich	1,30	2,22	1,37	1,15	1,15
Vollkornbrot	2,15	3,18	2,06	1,48	1,07
Weiß-/Weizenbrot	2,26	3,12	1,84	1,65	1,19
Weizenmischbrot	1,89	2,45	1,69	1,37	1,28
Zwiebelbrot	2,39	2,83	2,21	2,34	1,63
Gemischte Brotsorten/-arten	2,82	3,88	3,21	2,71	2,27
sonst. Brotsorten/-arten	2,48	3,34	1,57	1,36	1,08

Quelle: GfK ConsumerScan 2011

III. Deutsche Brotkultur (Deutsches Brotregister)

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

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

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

www.brotregister.de



IV. Bäckerwalz

Gesellenwanderschaft ist eine alte Tradition, die schon fast in Vergessenheit geraten war. Vor und während des Zweiten Weltkrieges verboten, gibt es heute jedes Jahr wieder einige Hundert Wandergesellen – und mittlerweile auch –gesellinnen. Sah man in den 50er- und 60er-Jahren fast ausschließlich die schwarze Kluft wandernder Tischler und Zimmerer mit Schlaghosen, breitem Hut oder Zylinder auf den Straßen, waren jedoch schon immer auch andere Handwerker auf der Walz. Und so bekommt man auch heute hin und wieder die rote Montur der Schneider zu sehen, einen Steinmetz in seiner beigen Kleidung oder blau gewandete Metallhandwerker. Gesellinnen und Gesellen der Lebensmittelhandwerke – wie auch die Bäcker – sind an ihrer Kluft im karierten Pepitamuster zu erkennen.

Seit dem Mittelalter verlassen junge Handwerksgesellen ihre Heimat und gehen für mehrere Jahre auf Wanderschaft. Ursprünglich wurde von jedem Gesellen, der Meister werden wollte, verlangt, auf die Walz zu gehen. Obwohl man sich heute gleich nach der Lehre zur Meisterprüfung anmelden kann, verfügen Gesellen, die auf der Walz waren, über Wissen, das über Ausbildung und Berufsschule hinausgeht. Sie arbeiten in vielen verschiedenen Betrieben und lernen neue Handwerkstechniken und andere Traditionen kennen. Die Gesellenwanderschaft erweitert den Horizont und den Erfahrungsschatz.



Neben seiner Kluft mit Hut, Ohrring und Stenz nimmt der Wandergeselle nur das Nötigste mit. Handy und Laptop bleiben zu Hause. Die Arbeitskleidung, Kleidung zum Wechseln, ein Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände finden im Charlottenburger Platz – einem bunten Tuch, das mit dem Inhalt zu einem Bündel zusammengeschnürt wird. Da es keine zentrale Stelle gibt, die die Walz plant oder Arbeitsplätze vermittelt, entscheiden allein der Wandergeselle und der Zufall, wohin die Wanderschaft führt.

Für drei Jahre und einen Tag, manchmal noch länger, ist der Wandergeselle unterwegs. In dieser Zeit hat er zwar keinen festen Wohnsitz, findet aber in jeder Stadt Handwerksbetriebe, die sich über Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhält er den üblichen Gesellenlohn, in der Regel bietet ihm der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal nur ein Schlafplatz in einem Lagerraum ist. Auch andere Menschen unterstützen die Wandergesellen gerne mit einer Mahlzeit, einem warmen Bett oder einer Mitfahrgelegenheit. Und falls alle Stricke reißen, gibt es immer noch das Sternenhotel – Übernachten unter freiem Himmel.

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

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

Schon kurze Zeit nach Bekanntwerden der neuen Initiative meldete sich Urs Büttner, ein Bäckermeister aus Niedersachsen, der Anfang der 90er-Jahre auf Wanderschaft war. Damit ist er einer der wenigen Bäcker auf der Walz nach dem Zweiten Weltkrieg, worüber er zur Herbstpressekonferenz des Zentralverbandes anschaulich und kurzweilig berichtete. Ende 2010 waren zwei Bäcker auf der Walz, im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Und im Sommer starten voraussichtlich weitere fünf.

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



www.baeckerwalz.de

V. High Level Forum

Die Europäische Kommission hat mit Beschluss vom 30. Juli 2010 ein „High Level Forum for a Better Functioning Food Supply Chain“ (Hochrangiges Forum für eine besser funktionierende Lebensmittelkette) eingerichtet. Es setzt sich aus Vertretern von ausgewählten Mitgliedstaaten, Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels sowie Unternehmensverbänden und Nichtregierungsorganisationen als Repräsentanten der Verbrauchererwartungen zusammen. Die Leitung übernahm Antonio Tajani, Vizepräsident der EU-Kommission, zusammen mit den für Binnenmarkt, Gesundheit und Landwirtschaft zuständigen Kommissaren. Das Hochrangige Forum berichtet direkt an die EU-Kommission und hat den Auftrag, Empfehlungen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft sowie Beiträge zur Optimierung der Lebensmittelversorgung in Europa zu erarbeiten – wie die Kommission dies in der Mitteilung „A better functioning food supply chain in Europe“ (COM (2009) 591) vorgeschlagen hatte. Das Hochrangige Forum trat erstmals im Oktober 2010 in Brüssel zusammen. Ein weiteres Treffen ist für November 2011 vorgesehen, für Ende 2012 ist die Abschlussveranstaltung geplant.

MITGLIEDER

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

DIE SHERPA-GRUPPE

Die Arbeit des Hochrangigen Forums wird von einer sogenannten Sherpa-Gruppe, einer international zusammengesetzten Gruppe von Chefunterhändlern unterstützt, in die jedes Mitglied einen Vertreter entsendet. Die Fachminister der Mitgliedstaaten werden dabei in der Regel von den zuständigen Abteilungsleitern vertreten, die Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des -handels entsenden Mitglieder des Vorstandes oder Mitarbeiter auf Abteilungsleiter-ebene. Die UEAPME wird durch RA Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, vertreten. Die Sherpa-Gruppe bereitet Diskussionen und Positionspapiere vor und schlägt geeignete Maßnahmen vor. Dazu kommt sie etwa alle sechs Monate zusammen.

EXPERTEN-PLATTFORMEN

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

• *Food Prices Monitoring Tool*

Die Plattform, an der Christopher Kruse, Geschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, für UEAPME teilnimmt, hat die Aufgabe, ein europaweites Instrument zur Überwachung der Lebensmittelpreise zu schaffen. In der ersten Sitzung der Expertenplattform berichteten Vertreter von EUROSTAT über ihr Vorgehen und die ersten Erfolge. Die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz (DG SANCO) erläuterte die erste Auswertung der von EUROSTAT erfassten Verbraucherpreise von über 20 Lebensmitteln, um die nationalen Volkswirtschaften richtig einschätzen zu können. Die Teilnehmer begrüßten das Ziel der Kommission, die Preise auf allen Stufen der Lebensmittelkette einheitlich zu erfassen, kritisierten jedoch, dass viele wesentliche Faktoren wie Steuern, Sozialabgaben oder Lohnniveau bei den Berechnungen ignoriert wurden und die Produkte länderübergreifend nicht ohne Weiteres vergleichbar waren.

• *B2B Contractual Relations*

Der erweiterte Teilnehmerkreis der Plattform zur Regulierung der vertraglichen Beziehungen zwischen Unternehmen der Lebensmittelkette besteht aus rund 30 Teilnehmern – darunter mehrheitlich Vertreter des Handels und der Lebensmittelindustrie. Die Kerngruppe (Core Group) besteht aus elf Teilnehmern, die mehrheitlich aus Unternehmensverbänden stammen. Die UEAPME hat Geschäftsführer Christopher Kruse vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in die Kerngruppe entsandt.

Im Wesentlichen befasst sich die Plattform mit Fällen unfairen Geschäftsgebarens (unfair practices). Die Kommission geht davon aus, dass durch solche Praktiken das Funktionieren der Lebensmittelkette wesentlich geschwächt wird. Deshalb prüft sie, ob es möglich ist, dies auf Basis der Ergebnisse des Hochrangigen Forums zu verhindern. Resultat könnte eine Verschärfung des Wettbewerbs- und Kartellrechts sein. Bis dahin sind die Teilnehmer aufgefordert, Beispiele für unfaires Geschäftsgebahren und dessen Verhinderung oder Beispiele für die Beilegung von Streitfällen zwischen Teilnehmern der Lebensmittelkette aufzulisten.

• *Competitiveness of the Agro-Food Industry*

Die Themenschwerpunkte des Hochrangigen Forums in Bezug auf die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft werden hier auf Ebene der Experten-Plattformen weiter bearbeitet. Die Arbeit soll durch drei bis vier Arbeitsgruppen ergänzt werden. Die personelle Zusammensetzung entspricht im Wesentlichen derjenigen der Plattform für vertragliche Beziehungen zwischen Unternehmen der Lebensmittelkette. Für die UEAPME nimmt Geschäftsführer Christopher Kruse an den Beratungen teil.

Nach Aussage von Vertretern der Generaldirektionen soll diese Plattform zwei Drittel der Entscheidungen des Hochrangigen Forums vorbereiten. Entsprechend breit angelegt ist der Zuständigkeitsbereich. Anlässlich des ersten Treffens wurden vor allem der aktuelle Stand aus der Sicht der Generaldirektionen sowie der Ungarischen Ratspräsidentschaft vorgestellt.

AUSBLICK

Im November erhält das High Level Forum von der Sherpa-Gruppe einen ersten Zwischenbericht über die Arbeit und Ergebnisse der Plattformen und erstattet im Herbst 2012 der Kommission Bericht. Die Kommission wird diesen bei der weiteren Rechtssetzung berücksichtigen.

VI. Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend und Bäcker-Nationalmannschaft

DIE DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER BÄCKERJUGEND

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

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

Im November 2010 gewann bei den Verkäuferinnen Alissa Padeffke, Landessiegerin aus Baden-Württemberg, vor Julia Guttenberger aus Bayern und Claudia Fijalkowski aus Thüringen. Bei den Bäckern siegte Felix Remmele aus Baden-Württemberg, gefolgt von Marc Mundi aus Nordrhein-Westfalen und Jakob Plank aus Bayern. Die beiden erstplatzierten Bäcker werden Deutschland beim internationalen Leistungswettbewerb der Bäckerjugend vertreten, der 2011 turnusgemäß in Deutschland in der Akademie Weinheim stattfinden wird. Damit die deutschen Teilnehmer im eigenen Land gute Chancen haben, werden sie durch das Team der Akademie Weinheim und der Bäcker-Nationalmannschaft intensiv vorbereitet.



DIE BÄCKER-NATIONALMANNSCHAFT

2008 vom Präsidium des Deutschen Bäckerhandwerks gegründet, konnte die deutsche Bäcker-Nationalmannschaft im gleichen Jahr bereits den internationalen Sigep Bread Cup in Rimini (Italien) gewinnen. Sie wird unter Leitung von Teamchef LIM Wolfgang Schäfer (Hessen) und Teamkapitän Siegfried Brenneis von der Akademie Weinheim betreut. Das Team übernimmt repräsentative Aufgaben und stellt sich internationalen Backwettbewerben, bei denen jeweils zwei bis drei Mannschaftsmitglieder antreten. Im Berichtszeitraum erzielte sie bei verschiedenen Veranstaltungen gute Platzierungen und präsentierte auf der Fachmesse Mobac in Tokio die deutsche Backkunst.

Die aktuellen Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft:

- **Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßau, Kapitän**
- **Eva-Maria Kientz, Heubach-Lautern**
- **Thérèse Lehnart, Dresden**
- **Alexander Schellenberger, Aue**
- **Gerhard Gröber, Aalen**
- **Georg Schneider, Neusäß**
- **Jochen Baier, Herrenberg**
- **René Krause, Dresden**
- **Wolfgang Schäfer, Rodgau, Team-Chef**

An diesen Veranstaltungen haben Mitglieder der Nationalmannschaft 2010/2011 teilgenommen:

- **Europameisterschaft der handwerklichen Bäckereien**
vom 28. Oktober – 1. November 2010 in Bulle, Schweiz
Teilnehmer: Thérèse Lehnart, Alexander Schellenberger und René Krause
Kapitän: Siegfried Brenneis
- **SIGEP Bread Cup**
vom 22. – 26. Januar 2011 in Rimini, Italien
Teilnehmer: Thérèse Lehnart, Alexander Schellenberger und Georg Schneider
Kapitän: Jochen Baier
Erfolg: Sonderpreis für das beste Schaustück
- **Mobac Show**
vom 15. – 20. Januar 2011 in Tokio, Japan
Teilnehmer: Eva-Maria Kientz und Siegfried Brenneis
Kapitän: Siegfried Brenneis

VII. Erstes Holzofenforum des Zentralverbandes

Mit zunehmender Nachfrage nach Holzofenbrot steigt auch das Angebot an modernen, automatischen Pelletöfen, die sich neben den traditionell gemauerten Holzöfen etablieren. Doch noch ist rechtlich unklar, ob Brote aus solchen Systemen klassische Holzofenbrote im Sinn der Leitsätze für Brot und Kleingebäck (Stand 2005) sind. Aus diesem Anlass folgten vom 31. März bis zum 1. April 2011 zahlreiche Fachleute der Einladung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks zum ersten Holzofenforum an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim – darunter Bäckereiinhaber, Ofenbauer, Vertreter der Landesin-nungsverbände, Wissenschaftler und Vertreter der Presse.

Die Teilnehmer erwartete eine lehrreiche zweitägige Veranstaltung mit Vorträgen, Best-Practice-Beispielen und einem Blindtest mit Broten der verschiedenen Holzofensysteme. Neben einem kulturhistorischen Abriss der Geschichte des Holzofens bekamen sie einen Überblick über die marktüblichen Holzofensysteme und erfuhren, wie die emotionale Komponente des Holzofenbackens die Kaufentscheidung beeinflusst. Und sie klärten die Frage, wann ein Brot zu Recht als Holzofenbrot bezeichnet werden darf: Die Teilnehmer sprachen sich mehrheitlich dafür aus, dass sowohl der klassische Ofen mit direkter Befuerung als auch Öfen mit seitlicher Befuerung Holzbacköfen sind, soweit sie ausschließlich mit Holz oder Holzpellets betrieben werden. Wichtig ist, dass sowohl Holz als Scheite oder auch Holzpellets chemisch unbehandelt sind und die Befuerung in die Backfläche hineinragt. Ein Ofen mit einer Unterstü-tzungsheizung – zum Beispiel mit Gas – zählt nicht als Holzbackofen.



Darüber hinaus muss ein Holzofenbrot seine gesamte Backzeit im Holzofen verbringen. Unterbrechungen im Backvorgang sind möglich, aber auch zum Fertigbacken muss das Brot zurück in den Holzofen. Wird das Brot in einem Elektroofen vor- oder fertiggebacken, fällt es nicht mehr unter die Definition Holzofenbrot, weil sich die Verbrauchererwartung auf den Gesamtprozess bezieht. Beim anschließenden Geschmackstest durch die Teilnehmer konnten alle am Test beteiligten Brote gleichermaßen überzeugen.

VIII. Rechtsfragen

1. ARBEITSRECHT

Im Jahr 2010 hat das Bundesarbeitsgericht in rund 2.500 Verfahren entschieden. Die obersten Arbeitsrichter bearbeiteten damit rund elf Prozent mehr Fälle als im Jahr zuvor. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks informiert im Folgenden über Urteile und Gesetzesänderungen, die Fragen der betrieblichen Praxis berühren, für das Bäckerhandwerk relevant sind oder Auswirkungen für unsere Mitgliedsbetriebe haben.

ALLGEMEINVERBINDLICHKEITSERKLÄRUNG DER VEREINBARUNG ÜBER AUSBILDUNGSVERGÜTUNGEN FÜR AUSZUBILDENDE (LEHRLINGE) DES BÄCKERHANDWERKS VOM 28. MAI 2010

Der neue Tarifvertrag des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks schafft in drei Schritten bis 2012 die unterschiedliche Vergütung in Ost- und Westdeutschland ab. Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) hat dem gemeinsam mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) gestellten Antrag auf Allgemeinverbindlichkeitserklärung des Tarifvertrages zugestimmt.

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

Vergütung der Auszubildenden in Ost und West

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

Die Erklärung der Allgemeinverbindlichkeit gilt rückwirkend zum 1. September 2010. In diesem Zusammenhang wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die gesetzliche Verpflichtung besteht, Nachzahlungen auf die Auszubildendenvergütung zu leisten, sofern bisher eine Vergütung nach dem alten Tarifvertrag gezahlt worden sein sollte. Außerdem weisen wir darauf hin, dass die angehobenen Vergütungen auch für Lehrlinge gelten, die bereits vor dem 1. September 2010 in der Ausbildung waren.

URLAUBSANSPRUCH BEI DAUERERKRANKUNGEN

Mit seiner Entscheidung vom 24. März 2009 hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) seine bisherige Rechtsprechung zum Verfall von Urlaubsansprüchen bei krankheitsbedingter Arbeitsunfähigkeit aufgegeben. Es folgt damit der Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) in der Sache Schultz-Hoff vom 20. Januar 2009.

Nach früherer Rechtslage und ständiger Rechtsprechung erloschen der Urlaubsanspruch und damit auch der Anspruch auf Abgeltung des verbleibenden Urlaubs, wenn dieser aufgrund der krankheitsbedingten Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers bis zum Ende des Kalenderjahres oder bis zum Ende des Übertragungszeitraumes nicht genommen werden konnte. Der EuGH hat festgestellt, dass diese Regelung dem Art. 7 Abs. 2 der Richtlinie 2003/88/EG widerspricht. Urlaubsansprüche länger oder dauerhaft erkrankter Arbeitnehmer verfallen daher nicht mehr nach Ende des Urlaubsjahres oder des gesetzlich oder tariflich festgelegten Übertragungszeitraums, sondern bleiben bis auf Weiteres bestehen.

Die Entscheidung ist insbesondere dann schwerwiegend, wenn das Arbeitsverhältnis unmittelbar nach Ende der Krankschreibung endet. Aber auch in Fällen, in denen das Arbeitsverhältnis nach langer Krankschreibung fortgesetzt wird, kann dem zurückkehrenden Arbeitnehmer ein erheblicher Urlaubsanspruch zustehen, sodass er dem Betrieb auch nach Genesung nicht sofort wieder zur Verfügung steht.

Auswirkungen haben sowohl BAG-Urteil wie auch die Entscheidung des EuGH nur auf den gesetzlichen Urlaubsanspruch von vier Wochen (24 Werktagen). Der tariflich oder einzelvertraglich vereinbarte Mehrurlaub ist nicht automatisch betroffen. Sehen Arbeitsvertrag, Tarifvertrag oder betriebliche Vereinbarung einen darüber hinausgehenden Urlaubsanspruch vor, kann dieser unter Umständen auch künftig im Falle der Erkrankung eines Mitarbeiters zum Ende des Kalenderjahres bzw. zum Ende des Übertragungszeitraumes am 31. März des Folgejahres verfallen. Mit Urteil vom 23. März 2010 hat das BAG entschieden, dass diese Rechtsprechung auch für den gesetzlichen Zusatzurlaub für Schwerbehinderte gemäß § 125 SGB IX gilt.

Die seit den Entscheidungen von EuGH und BAG ergangenen Urteile der Instanzgerichte haben diese neue Rechtsprechung überwiegend übernommen. Teilweise zeigen sich jedoch Tendenzen, dass die negativen Auswirkungen erkannt werden. Erste Entscheidungen, die die Entscheidung des EuGH einschränken, liegen vor. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Rechtsprechung der Obergerichte auf Dauer zu diesem Thema stellt.

Wie zu erwarten war, prüfen Arbeitgeber seither genauer und deutlich früher, ob sie Rückstellungen bilden oder dauerhaft erkrankten Mitarbeitern schneller personenbedingt kündigen, um nicht das Risiko der Gewährung oder Abgeltung eines Urlaubsanspruchs aus mehreren Jahren tragen zu müssen. Im Idealfall sollte der Verfall des gesetzlichen und des darüber hinausgehenden vertraglichen Urlaubsanspruches entweder im Tarifvertrag oder im Arbeitsvertrag getrennt geregelt werden, um zu verhindern, dass eine Verfallklausel insgesamt als unwirksam angesehen wird.

SCHRIFTLICHER ARBEITSVERTRAG

Für Arbeitgeber ist es grundsätzlich sinnvoll und im eigenen Interesse, Arbeitsverträge schriftlich zu schließen. Nach dem Nachweisgesetz besteht ohnehin die Pflicht, Arbeitnehmer über die wesentlichen Bestandteile des Arbeitsvertrages schriftlich zu informieren. Das Landesarbeitsgericht Köln (LAG) hat mit Urteil vom 18. Januar 2010 entschieden, dass klagenden Arbeitnehmern im Kündigungsschutzverfahren erhebliche Beweiserleichterungen zugute kommen, wenn der Arbeitgeber gegen das Nachweisgesetz verstoßen hat. So wurde z. B. in einem einstweiligen Verfügungsverfahren davon ausgegangen, dass die Ausführungen des Arbeitnehmers über das vereinbarte Gehalt zutreffend sind.

ANSPRUCH AUF DEN TARIFLICHEN FEIERTAGSZUSCHLAG FÜR OSTER- UND PFINGSTSONNTAG

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat mit Urteil vom 17. März 2010 festgestellt, dass Ostersonntag kein gesetzlicher Feiertag ist. Wenn der Tarifvertrag zwischen Arbeit an Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen unterscheidet, steht Arbeitnehmern für Arbeit am Ostersonntag kein Zuschlag für Arbeit an Feiertagen mehr zu.

In den Manteltarifverträgen für die Betriebe des Bäckerhandwerks wird zum größten Teil nicht zwischen Arbeit an Sonn- und Feiertagen unterschieden oder der Oster- und Pfingstsonntag ausdrücklich in den Bereich des Feiertagszuschlags aufgenommen. Es ist dennoch zu empfehlen, im Einzelfall zu prüfen, ob der geltende Tarifvertrag zwischen Sonntags- und Feiertagsarbeit unterscheidet und ob Oster- und Pfingstsonntage ausdrücklich zu den Feiertagen gezählt werden.

BEFRISTUNG VON ARBEITSVERTRÄGEN

Das BAG hat mit Urteil vom 6. April 2011 entschieden, dass eine sachgrundlose Befristung von Arbeitsverträgen von bis zu zwei Jahren auch dann möglich ist, wenn eine frühere Beschäftigung des Arbeitnehmers bei der Firma mehr als drei Jahre zurückliegt. Das stellt eine tief greifende Änderung des Befristungsrechts dar. Nach der bisherigen Rechtslage genügte bereits ein kurzfristiges vorheriges Arbeitsverhältnis, um eine spätere sachgrundlose Befristung unzulässig zu machen.

Mit der Regelung des § 14 Abs. 2 Satz 1 TzBfG will der Gesetzgeber den Missbrauch von befristeten Arbeitsverträgen und sogenannten Befristungsketten verhindern.

Das Verbot der „Zuvor-Beschäftigung“ erwies sich in diesem Zusammenhang aber auch als Einstellungshindernis. Nach Ansicht des BAG besteht keine Missbrauchsgefahr, wenn zwischen dem Ende des früheren Arbeitsverhältnisses und dem sachgrundlos befristeten neuen Arbeitsvertrag mehr als drei Jahre liegen.

2. SOZIALVERSICHERUNGSRECHT

MITFÜHRUNGSPFLICHTEN UND PFLICHT ZUR SOFORTMELDUNG

Zum 1. Januar 2009 wurden die Vorschriften über die Pflicht zur Mitführung von Dokumenten geändert, die kontrollierenden Zollbehörden die Feststellung von Person und ordnungsgemäßer Anmeldung bei den Trägern der Sozialversicherung erleichtern.

Bisher waren Mitarbeiter von Betrieben gesetzlich benannter Branchen – darunter die Angestellten des Gaststätten- und Beherbergungsgewerbes – verpflichtet, ihren Sozialversicherungsausweis mitzuführen. Mit dem Zweiten Gesetz zur Änderung des SGB IV wurde diese Pflicht durch die Pflicht zur Mitführung von Personaldokumenten wie Personalausweis oder Reisepass ersetzt. Sie betrifft die Betriebe des Gaststätten- und Beherbergungsgewerbes, jedoch nicht die sogenannten Lebensmittel herstellenden Branchen wie das Bäckerhandwerk.

Neu eingeführt wurde die Pflicht zur Sofortmeldung von Beschäftigten für die von der Mitführungspflicht betroffenen Branchen. Danach sind Unternehmen verpflichtet, neue Mitarbeiter bereits vor Aufnahme der Beschäftigung in einem verkürzten Verfahren bei der zuständigen Krankenkasse anzumelden. Für Betriebe der nicht betroffenen Branchen gilt weiter das bisherige Verfahren, nach dem die Anmeldung neuer Mitarbeiter innerhalb von sechs Wochen nach Beschäftigungsaufnahme zu erfolgen hat.

Die Spitzenverbände der Sozialversicherungsträger haben sich für die Sofortmeldepflicht zwischenzeitlich darauf geeinigt, nur solche Betriebe zum Gaststättengewerbe zu zählen, deren Schwerpunkt auf gastronomischen Leistungen liegt. Das Bundesfinanzministerium, dem die Zollbehörden unterstehen, hat sich dieser Rechtsauffassung angeschlossen. Der bei Weitem größte Teil der Betriebe des Bäckerhandwerks ist damit von diesen Regelungen nicht betroffen.

Trotz der neuen Regelung wurden im letzten Jahr einige Betriebe des Bäckerhandwerks kontrolliert. Grund hierfür war einerseits das komplizierte Regelwerk, zum anderen wurden den Zollbehörden keine aktualisierten Handlungsanweisungen zur Verfügung gestellt. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat die beteiligten Zollämter auf diesen Irrtum hingewiesen und das Bundesfinanzministerium über die fehlerhafte Rechtsanwendung informiert. Nach aktueller Kenntnis werden die Vorschriften nun richtig umgesetzt und die Betriebe des Bäckerhandwerks nahezu vollständig von der Kontrolle ausgenommen.

GESETZLICHE UNFALLVERSICHERUNG (BGN)

Wegfall der Gefahrklasse für Verkauf und Vertrieb

Zum 1. Januar 2008 wurden die Gefahrklassen für Vertrieb und Produktion zusammengelegt. Erste Auswirkungen zeigten sich in den im Frühjahr 2009 festgesetzten Beitragsbescheiden der BGN für das Jahr 2008. Der gemeinsame Gefahrтарif betrug einheitlich 5,2 statt wie bisher 6,0 für die Produktion und 3,0 den Vertrieb. Betriebe, die bisher keine Aufteilung vornehmen

konnten, wurden insofern im Vergleich zum bisherigen Produktionsgefahrтарif geringfügig entlastet. Der Bürogefahrтарif von 0,5 beschränkt sich auf diejenigen Mitarbeiter, die ausschließlich im Büro tätig sind.

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

Gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und dem vom Zentralverband beauftragten Rechtsanwalt Prof. Dr. Hermann Plagemann, einem anerkannten Fachmann für Fragen zur gesetzlichen Unfallversicherung, wurden vier Bäckereibetriebe mit unterschiedlicher Größe und Vertriebsstruktur ausgewählt, um Musterverfahren gegen den Gefahrтарif 2008 und die Veranlagung der Betriebe des Bäckerhandwerks zu führen.

Nachdem der Widerspruch wie erwartet vom zuständigen Ausschuss der BGN zurückgewiesen wurde, folgte die Klage bei den zuständigen Sozialgerichten. Der Zentralverband ist entschlossen, das gerichtliche Verfahren durch alle notwendigen Instanzen zu führen, um die Fehlerhaftigkeit des Gefahrтарifs 2008 und die Veranlagungspraxis der BGN rechtskräftig festzustellen. Da die BGN Ähnliches erklärt hat, muss davon ausgegangen werden, dass erst das Bundessozialgericht abschließend entscheiden wird. Ein solches Verfahren kann sich über mehrere Jahre hinziehen. Bisher ist noch keine Entscheidung in erster Instanz gefallen.

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

Parallel zu den Gerichtsverfahren wird das Ziel verfolgt, durch eine Entscheidung der Vertreterversammlung den Gefahrтарif so anzupassen, dass er die besonderen Betriebsstrukturen des Bäckerhandwerks sinnvoll berücksichtigt.

Wegfall der Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten

Zusammen mit der Vertriebsgefahrklasse entfiel zum 1. Januar 2008 auch die Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten. Das bisherige Pflichtversicherungsverhältnis wurde seit 1. Januar 2008 automatisch auf freiwilliger Basis weitergeführt; die Kündigung ist jeden Monat mit Wirkung ab dem Folgemonat möglich. Das Bundessozialgericht

hat am 17. Mai 2011 jedoch entschieden, dass es unzulässig war, die Pflichtversicherung für Unternehmer automatisch als freiwillige Versicherung weiterzuführen. Die BGN wird in den kommenden Wochen die strittigen Fälle voraussichtlich rückwirkend klären.

Dessen ungeachtet sollte bei der Entscheidung, ob die freiwillige Unternehmensversicherung notwendig und sinnvoll ist, nicht nur die Möglichkeit der Kostenersparnis beachtet werden. Einerseits besteht die Möglichkeit einer alternativen Versicherung durch andere Versicherungsgesellschaften. Demgegenüber steht die Vertretbarkeit des Verzichts auf eine weitere Gesundheitsabsicherung neben der freiwilligen gesetzlichen oder privaten Krankenversicherung.

3. STEUERRECHT

ENTSCHEIDUNG DES EUGH ÜBER DEN MEHRWERTSTEUERSATZ FÜR MAHLZEITEN ZUM SOFORTIGEN VERZEH

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat am 10. März 2011 über die Vorlagefrage des Bundesfinanzhofes (BFH) entschieden, ob die Abgabe zubereiteter Speisen zum sofortigen Verzehr als Lieferung von Gegenständen oder als Dienstleistung zu werten ist. Der BFH hatte dem EuGH im Rahmen von vier Verfahren die Frage vorgelegt, ob die deutsche Rechtsauffassung mit der Mehrwertsteuersystemrichtlinie zu vereinbaren ist.

Die europäische Mehrwertsteuersystemrichtlinie gestattet es dem nationalen Gesetzgeber, ermäßigte Mehrwert- bzw. Umsatzsteuersätze für die Lieferung von Lebensmitteln zu erheben. Auf dieser Grundlage wird nach dem bundesdeutschen Umsatzsteuerrecht für Backwaren ein ermäßigter Mehrwertsteuersatz von 7 % fällig. Anders sieht es aus, wenn es sich nicht um die „Lieferung eines begünstigten Gegenstandes“ – z. B. eines Brotes – handelt, sondern um eine sogenannte „sonstige Leistung“. Darunter fallen nach bisheriger Rechtsauffassung des BFH und des Bundesministeriums der Finanzen (BMF) sämtliche Restaurationsleistungen, aber auch der Verkauf von Lebensmitteln zum Verzehr, wenn der Unternehmer seinen Kunden hierfür Sitzgelegenheiten oder Stehtische zur Verfügung stellt.

Die zugrunde liegenden Fälle betrafen einen Betreiber von Imbissständen, der auf Wochenmärkten Getränke und verzehrfertig zubereitete Speisen – Würste und Pommes Frites – verkauft, den Kinobetreiber CinemaxX, der neben Süßigkeiten und Getränken auch Popcorn und Nachos zum Verzehr im Kinofoyer oder -saal vertreibt, einen weiteren Betreiber von Imbissständen, dessen Angebot aus Brat- und Currywürsten, Pommes Frites und gebratenem Fleisch besteht, sowie eine Fleischerei, die einen Partyservice betreibt.

Für den Verkauf von Speisen an Imbissständen oder in Kinofoyers zum sofortigen Verzehr hat der EuGH entschieden, dass es sich hierbei grundsätzlich um die Lieferung von Lebensmitteln handele. Daher sei die Anwendung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes möglich. Die Tätigkeit eines Partyservice stelle demgegenüber eine sonstige Leistung dar, die dem regulären Mehrwertsteuersatz von 19 % unterliegt.

Der EuGH sah beim Verkauf von Lebensmitteln an Imbissständen und im Kinofoyer auch im Falle des sofortigen Verzehrs die Lieferung eines Gegenstandes als das dominierende Element. Die relativ einfache und standardisierte Zubereitung oder das schlichte Aufwärmen grundsätzlich fertiger Produkte trete demgegenüber in den Hintergrund. Zudem sei die Bereitstellung von Sitz- oder Stehgelegenheiten, die einer beschränkten Zahl von Kunden den Verzehr an Ort und Stelle erlaubt, eine untergeordnete Nebenleistung. Die Abgabe frisch zubereiteter Speisen oder Lebensmittel zum sofortigen Verzehr an Imbissständen oder in Kinofoyers sei daher eine Lieferung von Gegenständen, wenn eine qualitative Prüfung des gesamten Umsatzes ergibt, dass die Dienstleistungselemente nicht überwiegen.

Anders sieht es beim Partyservice aus. Hierbei handele es sich nicht um standardisierte Zubereitungsverfahren, vielmehr überwiege der Dienstleistungscharakter. Als „sonstige Leistung“ falle dies nicht unter den ermäßigten Mehrwertsteuersatz.

Der EuGH hat zunächst entschieden, dass die bisherige Anknüpfung der deutschen Finanzverwaltung an den Ort des Verzehrs nicht mit der Mehrwertsteuersystemrichtlinie vereinbar ist. Bei entsprechender Anwendung der in dieser Entscheidung entwickelten Grundsätze kommt es daher auch für die Betriebe des Bäckerhandwerks nicht mehr darauf an, wo ein Kunde beabsichtigt, sein belegtes Brötchen oder Feingebäck zu essen.

Festzuhalten ist jedoch, dass die vom EuGH aufgestellten Grundsätze nur für Fälle gelten, die den Ausgangsverfahren entsprechen. Ob sich Betriebe des Bäckerhandwerks bereits jetzt erfolgreich auf diese Grundsätze berufen können, erscheint daher fraglich.

Die Entscheidung des EuGH ist konsequent und zu begrüßen. Die Anknüpfung an den Ort des Verzehrs mag für die Finanzverwaltung die Prüfung vereinfachen, hat jedoch in der Vergangenheit eine Vielzahl von komplizierten und nicht nachvollziehbaren Einzelfallentscheidungen zur Folge gehabt. Der EuGH hat einen Weg aufgezeigt, mit dem an den tatsächlichen Schwerpunkt der Leistung angeknüpft werden kann. Dies entspricht auch dem erklärten Willen des europäischen Richtlinien- bzw. Ordnungsgebers.

Endgültige Rechtssicherheit in Einzelfällen wird jedoch erst das zu erwartende Anwendungsschreiben des BMF bringen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks führt hierzu – zusammen mit den anderen Verbänden der AG Lebensmittelhandwerk und dem UDH – mit dem BMF einen engen Dialog.

4. LEBENSMITTELRECHT

NATIONALE ENTWICKLUNG

Initiative Klarheit und Wahrheit

Immer wieder erheben Verbraucherverbände Vorwürfe der Verbrauchertäuschung bei der Aufmachung, Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln. Die Diskussionen der ver-

„Osterbrot macht nicht nur zum Fastenbrechen glücklich, für mich ist es das ganze Jahr über ein Genuss.“

MICHAEL WIPPLER,
Vizepräsident und Schatzmeister



gangenen Jahre um sogenannte Lebensmittelimitate wie „Analogkäse“ und „Schinkenimitat“ sind ebenfalls nach wie vor im Gedächtnis. Unter anderem als Reaktion darauf hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) 2010 die Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln“ ins Leben gerufen. In der politischen Führung des Hauses wird dieser Initiative ein sehr hoher Stellenwert beigemessen.

Die Initiative besteht in erster Linie aus vier Komponenten:

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

Besonders der sogenannte „produktbezogene Teil“ des Internetportals und die beabsichtigte Übertragung der Internet-Redaktion an die Verbraucherzentrale Hessen stoßen beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks auf Kritik.

Der Zentralverband unterstützt uneingeschränkt die Verbesserung der Verbraucherinformation. Allerdings müssen dabei die bestehenden Gesetze respektiert werden. Im produktbezogenen Teil des Portals geht es demgegenüber lediglich um die Veröffentlichung und Anprangerung gefühlter Täuschungen Einzelner. Rechtliche Vorschriften und Regelungen werden außer Acht gelassen, rechtskonforme Produktaufmachungen können angeprangert werden. Beanstandungen der Verbraucher wird die Verbraucherzentrale Hessen beurteilen, ohne dabei auf die Rechtskonformität der Produkte hinzuweisen. Das Portal vermittelt so den Anschein einer juristischen Bewertung durch die Verbraucherzentrale, während diese nur den Anspruch einer Stellungnahme erhebt, in anderen Worten: einer Meinungsäußerung. Durch solche subjektiven Beanstandungen legaler Lebensmittel kann einzelnen Betrieben jedoch ein verheerender Imageschaden entstehen. Der Beurteilung der Verbraucherschutzzentrale Hessen wird durch die Beteiligung des BMELV der Charakter einer offiziellen Stellungnahme verliehen. Die Unternehmen werden gezwungen sein, ihre Produktaufmachungen zu ändern, obwohl diese rechtskonform waren. Es wird so versucht, einem Akt einer Verbraucherschutzorganisation Rechtskraft zu verleihen. Amtliche Beanstandungen und Gesetzgebung sind jedoch nicht Aufgaben des BMELV und können demzufolge auch nicht an Dritte (wie die Verbraucherzentrale Hessen) übertragen werden.

Verbraucherinformationsgesetz/Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch/ Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse (Farbbarometer)

Ausgelöst durch die Dioxin-Vorfälle Ende 2010 und Anfang 2011 hat das Bundesministeri-

um für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vor dem Hintergrund der Initiative Klarheit und Wahrheit einen 10-Punkte-Aktionsplan entwickelt. Dieser wurde auf einer Sondersitzung der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) und der Agrarministerkonferenz (AMK) als gemeinsamer 14-Punkte-Aktionsplan der Länder und des Bundes für unbedenkliche Futtermittel, sichere Lebensmittel und Transparenz für den Verbraucher verabschiedet. Er umfasst Maßnahmen zur Weiterentwicklung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, die seit Februar 2011 umgesetzt werden.

Das Bäckerhandwerk ist davon insbesondere durch die geplanten Änderungen des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) und des §40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie durch die Einführung einer Regelung zur Transparenz von amtlichen Kontrollergebnissen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung (Farbbarometer) betroffen. Das Gesetz zur Änderung des LFGB wurde im Juni 2011 beschlossen. Welche Auswirkungen es auf das Bäckerhandwerk haben wird, bleibt abzuwarten.

Die Haltung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks zu diesen Themen ist auf politischer Ebene auch durch die Arbeit der Landesinnungsverbände und die enge Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) hinreichend bekannt. Lebensmittel aus Handwerksproduktion sind heute in Deutschland so sicher wie nie zuvor. Regelmäßige Lebensmittelkontrollen sind wichtig und gewährleisten durch die bestehenden Sanktionsmaßnahmen bereits ausreichenden Verbraucherschutz.

Im Einzelnen:

- zur geplanten Änderung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat den Prozess der Evaluierung und Neuformulierung des VIG gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) über den gesamten Berichtszeitraum begleitet.

Obwohl Evaluierungen verschiedener neutraler Institutionen wie z. B. der Universitäten Heidelberg und Marburg zeigten, dass auf Seiten der Verbraucher kein gesteigertes Interesse am VIG besteht und Rechtsgutachten bestätigen, dass es zu unrechtmäßigen Praktiken der Länder auf Basis des VIG (Smiley) gekommen ist, stellte sich 2011 heraus, dass das VIG mit dem Ziel verändert werden soll, die immer weiter verbreiteten rechtswidrigen Internetveröffentlichungen bundeseinheitlich zu legalisieren.

Der Zentralverband hat wiederholt darauf hingewiesen, dass große Teile der bisher vorgelegten Referentenentwürfe die Interessen des Handwerks weitreichend und nachteilig berühren. Mit jedem vorgelegten Entwurf wird das Gleichgewicht von Informationsinteressen der Verbraucher und Schutzinteressen der Handwerksbetriebe noch weiter einseitig zu Lasten der Handwerksbetriebe verschoben. Dadurch wird massiv in die Rechte der Unternehmen eingegriffen, obwohl die wissenschaftliche Evaluierung belegt, dass der Verbraucher das VIG kaum in Anspruch nimmt.

Detaillierte Ausführungen des Handwerks liegen in mehreren Stellungnahmen vor, die bei Bedarf abgerufen werden können. Derzeit (Stand April 2011) wird der Änderungsentwurf auf politischer Ebene beraten. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks wird weiterhin alles tun, um das Gesamtpaket „Internetpranger“ zu verhindern.

- zur Änderung des § 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch:

Die Änderungen des LFGB und des VIG stehen in engem Zusammenhang. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sieht nicht nur in der Änderung des LFGB eine Gefahr für unsere Bäckereien. Besonders die Kombination aller geplanten Änderungen im Rahmen des 14-Punkte-Aktionsplans kann dazu führen, dass den Betrieben zukünftig sämtliche (Grund-) Rechte verwehrt werden. Welche Auswirkungen die im Juni 2011 beschlossenen Änderungen des LFGB auf das Bäckerhandwerk haben werden, bleibt abzuwarten.

Der Zentralverband wird sich aber auch weiterhin gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden, dem ZDH und den Kollegen aus der Lebensmittelwirtschaft dafür einsetzen, dass die bestehende Lebensmittelsicherheit in Deutschland auch künftig durch fundierte Wissensvermittlung in soliden Handwerksausbildungen, durch betriebliche Eigenkontrollen und durch die geschulten Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung gewährleistet wird.

- zur Beurteilung und Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse im Rahmen der Lebensmittelüberwachung (Farbbarometer):

Bekannt geworden als „Pankower Ekelliste“ in Berlin, hat das sogenannte Smiley-System in einigen Bundesländern immer mehr an Sympathie gewonnen. Bereits Ende 2009 deutete sich an, dass in den Augen einiger Länder die Veröffentlichung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Internet eine neue Möglichkeit des Verbraucherschutzes darstellen könnte.

Betriebe, die gegen gesetzliche Hygienevorschriften verstoßen, schaden dem Ruf der gesamten Branche und werden nicht geduldet. Dennoch lehnt der Zentralverband die Bewertung und Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse grundsätzlich ab, weil sie weder dem Verbraucher helfen noch dazu beitragen, „schwarze Schafe“ aufzudecken. Die Kontrolle der Lebensmittelüberwachung ist stets nur eine Momentaufnahme, bei welcher der Lebensmittelkontrolleur im Abstand mehrerer Jahre wenige Stunden Zeit hat, um einen Betrieb nach sämtlichen Kriterien der Lebensmittelsicherheit zu beurteilen. Das Bäckerhandwerk vertraut im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darauf, dass das Thema schon zu Beginn der Ausbildung auf dem Lehrplan steht und fester Bestandteil der Gesellen- und Meisterprüfung ist. Solange die Meisterpflicht im Lebensmittelhandwerk Grundvoraussetzung zur Führung eines eigenen Betriebes ist, kann sich der Kunde also darauf verlassen, dass sich das Bäckerhandwerk seiner Verantwortung für das Hygienemanagement (HACCP) und für funktionierende Überwachungs- und Eigenkontrollsysteme bewusst ist. Eine zusätzliche Hilfe zur Einhaltung der Hygienevorschriften ist die vom Zentralverband erstellte und EU-notifizierte Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditoreihandwerk.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat von Anfang an versucht, die Öffentlichkeit und vor allem die Politik davon zu überzeugen, dass das ursprünglich aus Dänemark

stammende Smiley-System nicht ohne Weiteres auf Deutschland übertragbar ist. Die Anzahl der Betriebe, die ein Prüfer in Deutschland zu kontrollieren hat, überschreitet die der dänischen Kollegen um ein Mehrfaches. Auch die Gesamtzahl der zu kontrollierenden Betriebe ist in Dänemark im Vergleich zu Deutschland wesentlich geringer. Ein objektives Prüfverfahren ist daher dort viel eher zu gewährleisten. Darüber hinaus ist es in Dänemark eher die Ausnahme, dass in der einen Region Dinge verlangt werden, die in einer anderen Region abgemahnt werden. In Deutschland ist dies jedoch alltäglich.

Da auch der Bund und die Länder erkannt haben, dass das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) keine rechtmäßige Grundlage für eine Anprangerung der Betriebe im Internet bietet, wird seit Ende 2010 von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) eine Gesetzesgrundlage erarbeitet, um ein bundeseinheitliches Modell zu schaffen. Bei einer Sonderanhörung, zu der die LAV im Februar 2011 eingeladen hatte, durften auch der Zentralverband und der ZDH ihren Standpunkt darlegen und verteidigen. Auf Basis der Anhörung wurde der Entwurf einer Rechtsgrundlage erarbeitet, der Anfang Mai 2011 im Rahmen einer Sonder-sitzung von der LAV und der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) gebilligt wurde. Dieser liegt zum Zeitpunkt des Berichtsschlusses (Juni 2011) dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) als Basis zur Erarbeitung einer Rechtsgrundlage zur Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse vor.

Die Wirtschaftsminister der Bundesländer haben sich zwar klar gegen das Farbbarmeter ausgesprochen, welche Auswirkungen diese Haltung auf das weitere Verfahren hat, bleibt allerdings abzuwarten.

EUROPÄISCHE ENTWICKLUNG

Lebensmittelinformationsverordnung

Nach der erneuten Abstimmung über den von der Bericht-erstatlerin Frau Dr. Renate Sommer vorgelegten Entwurf der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) im EU-Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit (Umweltausschuss) im März 2010 hat das Parlament im Juni 2010 in der 1. Lesung darüber beraten und entschieden. Anschließend folgte die Stellungnahme der Kommission zum Parlamentsbeschluss. Der Entwurf wurde Ende 2010 dem Europäischen Rat der Verbraucherschutzminister (Ministerrat) zur Beratung und Abstimmung vorgelegt.



Nach einigen Änderungen entschied der Ministerrat über die LIMV im Februar 2011. In den Folgemonaten gab es wiederholt einen Trialog zwischen Parlament, Rat und Umweltausschuss, bei dem der (kleine) Arbeitskreis zu den kritischen Punkten Kompromisse vorlegte. Wie diese konkret aussehen, war zum Bearbeitungsschluss noch nicht bekannt. Es ist jedoch davon auszugehen, dass die Kompromisslösung Mitte 2011 von allen Beteiligten angenommen wird.

Die LMIV könnte daher bereits Ende 2011 in Kraft treten. Es sind allerdings Übergangsfristen von bis zu fünf Jahren vorgesehen.

Das deutsche Lebensmittelhandwerk wehrte sich während des Berichtszeitraumes mehrfach gegen einige Inhalte der geplanten LMIV. Für die Bäcker ist Verbraucherschutz heute wichtiger denn je. Allerdings muss dieser auch für kleinere Handwerksbetriebe umsetzbar sein und nicht einseitig zu Lasten des Lebensmittelhandwerks gehen, ohne dass dem Verbraucher dadurch ein erkennbarer Nutzen entsteht.

Besonders für kleinere Handwerksbetriebe ist wichtig, dass

- *lose Ware, die nahezu ausschließlich regional vermarktet wird, explizit aus dem Anwendungsbereich der LMIV ausgenommen wird,*
- *vorverpackte Ware zum baldigen Verzehr aus dem Anwendungsbereich der LMIV ausgenommen wird,*
- *der Umfang der Informationspflicht auch die Belange der Betriebe berücksichtigt und der Verkauf nach Stückzahl weiterhin möglich bleibt.*

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat sich im Berichtszeitraum besonders dafür eingesetzt, dass aus dem Wortlaut der LMIV eindeutig hervorgehen soll, dass die Regelungen grundsätzlich auf lose und zum alsbaldigen Verzehr vorverpackte Ware nicht anzuwenden sind. Eine europaweit einheitliche, verpflichtende Kennzeichnung für lose, vorverpackte oder ausschließlich regional vermarktete Backwaren ist unpraktikabel, unwirtschaftlich und führt nicht zum Ziel, den Verbraucherschutz zu verbessern. Der Zentralverband hat sich auch dafür eingesetzt, dass die Begrifflichkeiten der „losen Ware“ und der „vorverpackten Ware“ wie in der Etikettierungsrichtlinie verankert in die LMIV übernommen werden.

Gerade in Bezug auf eine mögliche verpflichtende Allergeninformation sollte dem Lebensmittelhandwerk genügend Spielraum bleiben, um den Kunden durch betriebsnahe Möglichkeiten – durch Fachverkäufer/-innen, Aushänge, eine ausliegende Kladde, durch computergestützte Systeme oder durch andere sachnahe Informationen – über mögliche allergene Stoffe aufzuklären.

Nährwertprofile

Im Berichtszeitraum hat es keine für das Bäckerhandwerk relevanten Entwicklungen zum Thema Nährwertprofile gegeben. Der EU-Umweltausschuss hatte zunächst versucht, die Nährwertprofile des Art. 4 der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (HCVO) zu streichen. Diese Vorgehensweise stieß bei vielen Parlamentariern auf starken Widerstand. Deshalb hat man in der weiteren Beratung darauf verzichtet, dieses Vorhaben weiter voranzutreiben. Allerdings hat die EU-Kommission wiederholt angekündigt, neue Arbeitspapiere vorzulegen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks geht davon aus, dass das Thema wieder aufgegriffen wird, sobald die Diskussionen um die LMIV beendet sind.

Das Deutsche Bäckerhandwerk setzt sich auch weiterhin für die Streichung des Art. 4 HCVO über die Nährwertprofile ein. Eine Einteilung der Lebensmittel in gut und schlecht ist wissenschaftlich nicht möglich. Im Gegenteil: Eine ausgewogene Ernährung besteht aus sämtlichen Produkten der Ernährungspyramide und ist in der Zusammensetzung von Mensch zu Mensch verschieden. Alternativ unterstützt der Zentralverband das Vorhaben, Grundnahrungsmittel wie Backwaren aus dem Anwendungsbereich der Nährwertprofile auszunehmen, wie es dem Deutschen Lebensmittelhandwerk und anderen politischen Mandatsträgern von EU-Kommissar John Dalli bereits 2010 versprochen wurde.

Für das Bäckerhandwerk hätten die geplanten Nährwertprofile (Stand 2009) verheerende Konsequenzen. Denn nach Art. 4 HCVO werden Produkte, bei denen die Grenzwerte der Nährwertprofile überschritten werden, zwar nicht verboten, dürfen aber nicht mehr ohne Einschränkung mit positiven Gesundheitsaussagen wie „reich an Ballaststoffen“ oder „gesund“ beworben werden, wenn sie den im Nährwertprofil festgelegten Salzgehalt überschreiten.

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

Eine solche „Reformulierung der Rezepturen“ hätte zur Folge, dass ein gutes und gesundes Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – ein Zustand, den der Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder verminderten Brotverzehr kompensieren wird. Sinkt jedoch der Brotanteil im Ernährungsmix, sinkt auch die in der Regel heute schon zu geringe Aufnahme von Kohlehydraten, Ballaststoffen, Jod, natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen (vgl. die Nationale Verzehrsstudie II aus 2008).

Die geplanten Nährwertprofile sind auch aus ernährungsphysiologischer Sicht problematisch: Sie bewerten immer nur das „nackte“ Produkt und nicht die Gesamternährung über den Tag verteilt. Auch Ernährungsexperten lehnen deshalb die isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab.

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

Arbeit des Arbeitskreises Lebensmittelrecht

Im Frühjahr 2010 trat der Arbeitskreis Lebensmittelrecht, der künftig jedes Frühjahr stattfinden soll, zum ersten Mal zusammen. Teilnehmer waren unter anderem Vertreter von Bäcke-

reien, Fachschulen und den BÄKO. Bei der Zusammensetzung war es dem Zentralverband wichtig, insbesondere Innungsmitglieder zu motivieren, die einen engen Bezug zur täglichen Praxis haben. Während des Treffens kam es zu einem regen Austausch über aktuelle oder möglicherweise anstehende Probleme. Zu verschiedenen Themen wurden Kurzvorträge gehalten, die zur anschließenden Diskussion überleiteten.

Die wichtigsten Sachthemen im Überblick:

- *die aktuelle Entwicklung im Bereich nicht zugelassener, gentechnisch veränderter Organismen am Beispiel Leinsamen*
- *Health-Claims-Verordnung: Artikel 4 bzgl. der Nährwertprofile für Brot und Feine Backwaren (Salz, Fett, Zucker)*
- *Übersicht zum aktuellen EU-Recht bzgl. Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme (sog. Food Improvement Agency Package, FIAP)*
- *die aktuelle Entwicklung zum Verbraucherinformationsgesetz/Smiley*
- *Kakaohaltige Fettglasur (Auslobung/Kennlichmachung)*
- *Zukunft der Diabetiker-Backwaren*

Bei der zweiten Tagung des Arbeitskreises im Frühjahr 2011 standen diese Themen im Vordergrund:

- *Aktuelle Entwicklung der Lebensmittelinformationsverordnung, Schwerpunkt: Allergeninformation (Allergenmanagement, Weiterbildung)*
- *Herkunftskennzeichnung*
- *Lebensmittelkennzeichnung allgemein*
- *Sachstand Verbraucherinformationsgesetz/Smiley*
- *Sachstand FIA-Paket, Schwerpunkt: Aromenkennzeichnung*
- *der aktuelle Diskussionsstand über die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches*
- *Initiative Klarheit und Wahrheit*
- *Grüne Gentechnik*

Arbeit des Ausschusses für Lebensmittelrecht

Der Ausschuss für Lebensmittelrecht trifft sich zweimal im Jahr. Er besteht aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände. Neben der Entwicklung von Lösungen für aktuelle oder anstehende Probleme fungiert er als Ansprechpartner des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks bei akuten Fragen zur Lebensmittelpraxis. Die Mitglieder des Ausschusses sind auch Teilnehmer des Arbeitskreises.

Der Ausschuss erarbeitet Empfehlungen für das Präsidium zu aktuellen lebensmittelrechtlichen Themen, die unter anderem auch Gegenstand der Diskussionen im Arbeitskreis sind. Ein Hauptthema 2010 und 2011 war die Allergeninformation. Insbesondere wurde diskutiert, wie die Umsetzung einer möglichen Informationspflicht für den Bäcker in der Praxis aussehen

müsste. Auf diese Grundlage stützt der Zentralverband seine politischen Forderungen und Handlungsempfehlungen.

Ein weiteres Dauerthema war der sogenannte „Smiley“ bzw. die Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse im Internet. Da es sich dabei in der Regel um Systeme der einzelnen Länder handelt, ist auch hier ein Austausch im Ausschuss über aktuelle Entwicklungen besonders hilfreich und notwendig für die Arbeit des Zentralverbandes.

Hygiene

- Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat bereits vor einigen Jahren gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden ein Verfahren für Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung eingeführt. Ziel war es, den Betrieben eine rechtlich fundierte und praktikable Hilfestellung für die allgemeine Lebensmittelhygiene an die Hand zu geben. Das Verfahren wurde offiziell von Bund und Ländern geprüft und von der Europäischen Kommission als Leitlinie für die „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk (Leitlinie) notifiziert. Die Leitlinie dient dazu, den Betrieben die Durchführung des HACCP-Konzeptes zu erleichtern, wie es in Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene (HygieneVO) gefordert wird.

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“, übersetzt spricht man von „Gefahrenanalyse und kritischen Lenkungspunkten“. Hauptziel ist die Sicherung der Verbrauchergesundheit. Gefahrenpotenzial verbirgt sich meist an bestimmten Schlüsselpunkten, den sogenannten kritischen Lenkungspunkten, die in jedem Bäckereibetrieb vorkommen. Identifiziert man diese Punkte im Prozess, lässt sich eine mögliche Gesundheitsgefährdung der Verbraucher verhindern, beseitigen oder auf ein annehmbares Maß reduzieren.

Daher sollte jeder Betrieb ein eigenes HACCP-Konzept erstellen, in dem er die kritischen Lenkungspunkte und Gefahrvermeidungsstrategien selbst festlegt. Für einheitliche Betriebsstrukturen wie die des Bäcker- oder Konditorenhandwerks lassen sich solche kritischen Lenkungspunkte in einer notifizierten Leitlinie standardisiert darstellen.

Mit der Leitlinie erhalten Bäckereien und Konditoreien, aber auch die Aufsichtsbehörden eine praxisgerechte Hilfestellung zu den wichtigsten Fragen der Hygiene. Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung müssen die Mitarbeiter in den Betrieben zusätzlich in Hygienefragen und nach dem Infektionsschutzgesetz unterrichtet oder geschult werden. Das Material der Leitlinie für die „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk eignet sich auch dafür und kann vom Betriebsinhaber direkt eingesetzt werden.

Bäckerkunde

An dieser Stelle gibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zukünftig Antworten auf die häufigsten Problem- und Fragestellungen, die im Berichtszeitraum aufkamen und informiert über grundsätzlich Wissenswertes.

- Handhygiene: Hygienisches Eintüten von Backwaren

Das Tragen von Einmalhandschuhen wird von den Kunden vielfach als Zeichen eines hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln (miss-)verstanden. Und auch einige Lebensmittelüberwacher konnten sich 2010/2011 nicht von der Vorstellung lösen, dass Einweghandschuhe die hygienischste Möglichkeit sind, Backwaren einzutüten und sprachen Abmahnungen mit der Auflage aus, zukünftig nur noch Handschuhe zu verwenden.

Es gibt jedoch – aus guten Gründen – weder in der deutschen Rechtssetzung noch auf europäischer Ebene eine Regelung, die das Tragen von Einmalhandschuhen vorschreibt.

Dazu heißt es in der **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)**:

§ 3 LMHV, Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Auch wenn es dem Kunden als hygienisch erscheinen mag, birgt das Tragen von Einmalhandschuhen die gleichen Probleme wie das Arbeiten mit bloßen Händen.

Die Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution (BGHW) und die Fleischerei-Berufsgenossenschaft haben eine Studie zum Thema „Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf“ durchgeführt. Einige der Versuchsergebnisse lassen sich auch auf das Bäckerhandwerk übertragen. Es stellte sich heraus, dass das Tragen von Einmalhandschuhen in der täglichen Praxis keine hygienischen Vorteile bietet, denn für eine Anreicherung von Bakterien kommt es nicht darauf an, ob es sich um die nackten Handinnenseiten oder die entsprechenden Stellen von Einmalhandschuhen handelt.

Daneben zeigte sich, dass die Hautflora beim Anfassen der Ware mit der Hand nicht auf Lebensmittel übertragen wird. Umgekehrt besteht jedoch die Gefahr, dass der Einsatz von Einmalhandschuhen die Hautflora schädigt. Wärmestau und natürliches Schwitzen bieten ideale Bedingungen für die Vermehrung von Bakterien.

Als Empfehlung für die Praxis lässt sich daraus ableiten, dass der direkte Kontakt mit der Ware grundsätzlich auf ein Minimum reduziert werden sollte. Zur Entnahme der Ware aus der Auslage dienen Hilfsmittel wie Zangen, Folien oder Papier. Werden Zangen mehrfach genutzt, sollte man sie regelmäßig reinigen. Zudem sollten die Arbeitsflächen unbedingt regelmäßig gesäubert werden. Diese Maßnahmen – verbunden mit regelmäßigem Händewaschen – führen letztendlich auch dazu, dass die Kunden das hygienische und saubere Arbeiten bemerken und honorieren.

SILOHYGIENE

Für alle Betriebe, die gewerblich mit Lebensmitteln umgehen, gelten die Hygienevorschriften des Lebensmittelrechts. Dazu zählen neben den Bäckern und Mühlen auch die Speditionsunternehmen. Unternehmen und Betriebe entlang der gesamten Lebensmittelkette sind verpflichtet, das sogenannte HACCP-Konzept aufzustellen, einzuhalten und zu dokumentieren. Damit werden die für Lebensmittel kritischen Lenkungspunkte ermittelt und Maßnahmen festgelegt, um mögliche Gesundheitsrisiken zu minimieren (mehr dazu unter dem Punkt Hygiene auf Seite 41). Ein kritischer Lenkungspunkt im Umgang mit Lebensmitteln ist immer die Reinigung von Anlagen. Das fängt bei den Verarbeitungs- und Lageranlagen der Mühlen an und reicht über die Transportsilos bis hin zu den Silos im Bäckereibetrieb.

Die Betriebe des Bäckerhandwerks sind daher zwar für die Einhaltung von Hygienevorschriften im eigenen Betrieb selbst verantwortlich, man kann jedoch nicht von ihnen verlangen, dass sie Mehllieferungen im Labor prüfen lassen. Vielmehr müssen sich die Bäcker darauf verlassen können, dass ihre Lieferanten, wie z. B. die BÄKO-Einkaufsgenossenschaften, entsprechende Hygieneanforderungen an ihre Vorlieferanten und beauftragten Lieferunternehmen stellen und deren Einhaltung mikrobiologisch überwachen.

Wie alle Hygienepläne einer Bäckerei sollte auch der Reinigungsplan der Silos alle notwendigen Schritte konkret und ausführlich beschreiben, um Unklarheiten über die notwendigen Hygienemaßnahmen vor Ort zu vermeiden. Auch Reinigungsgerätschaften und Maschinen müssen regelmäßig gewartet, erneuert und modernisiert werden.

Ein Reinigungsplan klärt insbesondere folgende Fragen:

- *Was wird gereinigt?*
- *Wann und wie häufig wird gereinigt?*
- *Wie wird gereinigt?*
- *Womit wird gereinigt?*
- *Wer ist für die Reinigung verantwortlich?*

TRANS-FETTSÄUREN - OPTIMALES FRITTIEREN

Auch im Berichtszeitraum 2010/2011 spielte das Thema Trans-Fettsäuren (TFS) in Lebensmitteln eine Rolle. TFS werden in der Wissenschaft schon seit Längerem mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Verbindung gebracht. Dazu kommt, dass die heutigen Konsumgewohnheiten zu einer kontinuierlich steigenden Aufnahme der unerwünschten TFS führen.

Auch im Berichtszeitraum hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks den Bäckern geraten, sich die Produktspezifikationen der verwendeten Fette genau anzusehen und, wo machbar, auf Alternativen mit einem niedrigen TFS-Gehalt zurückzugreifen.

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

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

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks nimmt das Thema dennoch ernst. Auf dem Markt befinden sich viele Alternativprodukte, die einen TFS-Gehalt von unter 2% aufweisen – wie es z. B. in Dänemark gesetzlich vorgeschrieben ist. Zudem arbeitet man zusammen mit der Margarineindustrie daran, sämtliche Produkte auf einen TFS-Gehalt unter 2% umzustellen.

Zusätzlich hat der Zentralverband auch im Berichtszeitraum wieder seine Mitglieder darauf hingewiesen, wie man „optimal frittiert“ (Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF), Stand: 2007). Dazu gehört selbstverständlich auch die Aufklärung über die Wirkung von TFS. Seit 2010 besteht außerdem eine Kooperation mit dem Max-Rubner-Institut mit dem Ziel, die auf dem Markt befindlichen Öle, die derzeit noch nicht ohne Qualitätseinbußen ausgetauscht werden können, durch alternative Siedefette zu ersetzen.

5. SONSTIGE RECHTSFRAGEN

WETTBEWERBSRECHT: KLAGE GEGEN ALDI

Im Juni 2010 hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks erstmals über die Einleitung rechtlicher Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd) informiert. ALDI-Süd hat seinem Zulieferer, der Lieken Brot- und Backwaren GmbH, den Streit verkündet, um sie – für den Fall der Niederlage im Prozess – haftbar zu machen. Wortführer beim Schriftwechsel wie auch im Prozess ist seitdem in erster Linie Lieken. ALDI-Süd macht sich regelmäßig nur die Schriftsätze von Lieken zu eigen und trägt keine eigene Position vor.

Grund für die Klage war unter anderem, dass ALDI-Süd in einem Werbeflyer und auf den sogenannten Back-Automaten damit wirbt, dass in der Filiale ganztägig Brot und Brötchen selbst

gebacken würden: „Frisch aus dem Ofen – direkt in die Tüte“. Dabei ist anzunehmen, dass in den Automaten lediglich ein Aufwärmprozess von durch Lieken fertig gebackener Ware stattfindet.

Zudem verwendet ALDI-Süd in dem Flyer zwar die Verkehrsbezeichnungen der Leitsätze für Brot und Kleingebäck für ihre Brotsorten, die Angabe der Mehlmenge bzw. der Getreidearten entspricht jedoch nicht den Vorgaben der Leitsätze. ALDI-Süd argumentiert damit, dass sich die prozentualen Angaben jeweils auf das Endprodukt statt auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse bezögen und es daher zu Abweichungen komme.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat ALDI-Süd in der Sache zunächst abgemahnt und aufgefordert, eine Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung abzugeben. Dieser Aufforderung ist der Konzern nicht nachgekommen. Daher hat das Präsidium beschlossen, gerichtliche Schritte einzuleiten. Denn auch ALDI-Süd muss sich an den allgemeingültigen Regeln des Wettbewerbs messen lassen.

Beim ersten Verhandlungstermin am Landgericht Duisburg im Februar 2011 wurde insbesondere die Frage diskutiert, ab wann ein vorgebackenes Brot oder Brötchen als fertig gebacken gilt. Für alle überraschend, schlug der Vorsitzende Richter am Ende der mündlichen Verhandlung vor, sofort in die erste Beweisaufnahme einzutreten, den Automaten in einer vom Gericht ausgewählten ALDI-Filiale zu besichtigen und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Vor Ort erklärte der Anwalt von ALDI-Süd jedoch, dass er keine Freigabe habe, den Raum hinter dem Automaten zugänglich zu machen. Der Automat konnte daher lediglich vom Verkaufsraum aus in Augenschein genommen werden.

Im März 2011 erfolgte ein Beweisbeschluss, den Zustand der Waren festzustellen, bevor sie in den Automaten kommen. Sobald sich der Zentralverband und die Gegenseite auf einen Sachverständigen geeinigt haben, kann das Verfahren fortgesetzt werden. Zwar stimmen nach entsprechender Abmahnung inzwischen alle Rezepturen von Lieken mit den Vorgaben der Leitsätze überein, jedoch beharrt die Gegenseite auch weiter darauf, dass die Auslobungsregeln nach den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission für sie nicht gelten würden. Mit einem Abschluss des Verfahrens vor Ende 2011 ist nicht zu rechnen.

AGROKRAFTSTOFFE

Weitestgehend überraschend wurde im Berichtszeitraum das Thema „Tank vor Teller“ wieder aktuell, da der subventionierte Anbau schnell nachwachsender Energiepflanzen für Agrokraftstoffe für zunehmende Konkurrenz auf den Feldern sorgt.

Bei steigender Nachfrage durch die wachsende Weltbevölkerung sinkt das Getreideangebot für die Herstellung von Futter- und Nahrungsmitteln. Neue Abnehmer wie China, die Brot als Grundnahrungsmittel gerade erst für sich entdecken, heizen diese Entwicklung zusätzlich an. Ackerflächen für Lebensmittel und Rohstoffe, wie Mais und Weizen, werden weltweit zunehmend zu einer knappen Ressource.



Deshalb hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gemeinsam mit dem Netzwerk Lebensmittelforum auf politischer Ebene dafür plädiert, die Subventionen von Agrokraftstoffen und die staatlich festgesetzten Beimischquoten abzuschaffen. Die massive Förderung des Anbaus von schnell nachwachsenden Rohstoffen auf traditionellen Ackerbaustandorten belastet Wirtschaft und Verbraucher: durch höhere Stromkosten, durch Subventionierung aus Steuermitteln und letztendlich durch höhere Lebensmittelpreise.

Die chaotischen Entwicklungen um die Einführung von E10 Anfang 2011 bestätigen diese Position nachdrücklich. Auch ist längst nicht klar, ob die Politik mit der Förderung von Agrokraftstoffen wirklich Kohlendioxid spart bzw. überhaupt einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leistet. Die EU ist nicht in der Lage, die nötige Menge Agrosprit oder die benötigten Rohstoffe selbst zu produzieren, sondern ist dazu auf Importe angewiesen. Zusätzliche Anbauflächen – auch außerhalb Europas – führen jedoch unweigerlich zur Abholzung weiterer Waldgebiete.

Daher wird der Zentralverband auch künftig gemeinsam mit den betroffenen Verbänden der Lebensmittelwirtschaft aktiv gegen die Umverteilung „vom Teller in den Tank“ vorgehen.

FAHRPERSONALVERORDNUNG

Dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist es gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) gelungen, beim Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung (BMVBS) durch Hinweise und konkrete Beispielfälle aus den Landesinnsungsverbänden eine weiter gefasste Interpretation der Fahrpersonalverordnung zu erreichen.

Bislang galt die Ausnahme von der Aufzeichnungspflicht für Auslieferungsfahrten von handwerklich hergestellten oder reparierten Produkten nur für Fahrzeuge zwischen 2,8 und 3,5 t. Die Ausweitung der Ausnahme auf Fahrzeuge mit einem Gewicht zwischen 3,5 und 7,5 t bedeutet für viele Betriebe des Bäckerhandwerks eine deutliche Entlastung.

In der Vergangenheit wurden häufig Fahrzeuge von Bäckereibetrieben kontrolliert, die eindeutig in den bereits zuvor geltenden Ausnahmehbereich fielen. Bisweilen wurden sogar Ordnungsgelder verhängt, obwohl die Aufzeichnung der Fahrzeiten nicht erforderlich war. Wir gehen davon aus, dass dies auf die Unkenntnis der Mitarbeiter der Aufsichtsbehörden oder der kontrollierenden Polizeibeamten zurückzuführen ist. Das Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung und die zuständigen Landesministerien haben daraufhin einen Leitfa-den verfasst, in dem zahlreiche Interpretationsschwierigkeiten geklärt wurden.

Trotzdem tun Betriebe des Bäckerhandwerks gut daran, ihren Mitarbeitern eine Stellenbeschreibung mitzugeben, aus der hervorgeht, dass das Fahren nicht die Haupttätigkeit ist. Ergänzend empfiehlt sich die Übersicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, anhand derer leicht nachzuvollziehen ist, wann eine Aufzeichnungspflicht besteht.

REFORM DER RUNDFUNKFINANZIERUNG

Am 21. Oktober 2010 haben die Ministerpräsidenten der Länder die Reform der Rundfunkfinanzierung und den grundsätzlichen Übergang zu einer Haushalts- und Betriebsstättenabgabe bis zum Jahre 2013 beschlossen. Veränderungen gegenüber den Eckpunkten vom Juni 2010 und dem Staatsvertragsentwurf vom 15. September 2010 betrafen vor allem die Staffe-lung der Beiträge und die Erfassung von Fahrzeugen. Dies berücksichtigt die Interessen des stark filialorientierten Bäckerhandwerks zumindest ansatzweise.

Nach dem ersten Entwurf des Rundfunkstaatsvertrages stand zu befürchten, dass die Betrie-be des Bäckerhandwerks mit einer Mehrbelastung von durchschnittlich 650 %, in der Spitze über 1.000 % rechnen mussten. Der korrigierte Rundfunkstaatsvertrag reduziert diese Mehrbelastung erheblich, sodass nach ersten Berechnungen im Schnitt von einer Verdoppelung der derzeit gezahlten Rundfunkgebühren ausgegangen werden kann.

Dieses Ergebnis ist vor allem auf die Unterstützung der Landesinnungsverbände zurückzuführen. Ministerpräsidenten und zuständige Fachminister in den Ländern und im Bund erhielten Stellungnahmen von den Landesinnungsverbänden wie auch vom Zentralverband, in denen sie auf die Folgen der Regelungen des ersten Entwurfs hingewiesen wurden. In Anhörungen auf Bundesebene und mehreren persönlichen Gesprächen mit Präsident Peter Becker und dem Vizepräsidenten und Landesinnungsmeister des bayerischen Landesinnungsverbandes, Heinrich Traublinger, MdL a.D., konnten die Ministerpräsidenten und die Intendanten der Rundfunkanstalten zu einer Korrektur der gravierendsten Belastungen bewegt werden.

IX. Berufsausbildung

DIE ARBEIT DES BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSSES

Der Berufsbildungsausschuss trifft sich zweimal im Jahr und besteht aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände. Neben dem Ziel, Lösungen für aktuelle oder anstehende Probleme zu erarbeiten, ist er gemeinsam mit den Fachschulen des ADB-Verbundes Ansprechpartner des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks bei aktuellen Fragen zur Berufsbildung für Bäckergehilfen, Bäckermeister, Fachverkäufer/-innen im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei und Verkaufsleiter/-innen. Der Ausschuss diskutiert und erarbeitet Empfehlungen und berät das Präsidium zu aktuellen Themen z. B. in den Bereichen gestreckte Gesellenprüfung, Meisterprüfungsverordnung, Ausbildungsverordnung und nationale und internationale Leistungswettbewerbe.

Bei der Frühjahrssitzung stehen traditionell alljährlich die beginnenden Ausbildungsverhältnisse im Mittelpunkt. 2010/2011 wurden insbesondere die Nachwuchswerbung und die Ausbildungsbörse erörtert. Aber auch Themen wie das Jugendarbeitsschutzgesetz oder die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung fallen in den Bereich des Ausschusses.

Die Herbstsitzung steht regelmäßig im Zeichen der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend (DMBJ). Da die DMBJ in der ADB-Fachschule in Weinheim stattfindet, tagt auch der Ausschuss an den Veranstaltungstagen vor Ort. Da einige der Ausschussmitglieder zugleich Mitglieder der Jury der DMBJ sind, gibt es in diesem Bereich meistens erhöhten Diskussionsbedarf.

LEHRLINGSZAHLEN IM DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERK 2010

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2010 eine Abnahme der Auszubildendenzahl um gut 2.300 bzw. 6,6% im Vergleich zum Vorjahr aus. Damit zeigten sich der demografische Wandel und der damit verbundene Rückgang der Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk im letzten Jahr erstmals in aller Deutlichkeit. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 32.928 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

Lehrlingszahlen im Deutschen Bäckerhandwerk 2005 – 2010

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Betriebe ¹	16.741	16.280	15.781	15.337	14.993	14.594
Beschäftigte	274.000	275.700	283.900	287.800	292.500	293.300
davon Auszubildende	34.753	36.209	36.871	36.057	35.257	32.928

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin 2011, ¹ Stand: jeweils zum 31.12. (Handwerksrolle)

BÄCKER/-INNEN

Im Ausbildungsberuf Bäcker/-in nahm der Bestand an Lehrlingen über alle Lehrjahre um 1.312 (-9,8%) im Vergleich zum Vorjahr ab und sank auf 12.052. Während die Zahl der weiblichen Auszubildenden im Jahr 2009 nur minimal zurückging, verlor das Bäckerhandwerk 2010 mit 238 rund 8,5% der weiblichen Auszubildenden gegenüber 2009. Ihre Anzahl verringerte sich damit auf 2.563. Bei den männlichen Auszubildenden war erneut ein deutlicher Rückgang von 10,2% zu verzeichnen. 2010 befanden sich demnach 9.489 Bäcker in der Ausbildung. In den alten Bundesländern sanken die Lehrlingszahlen um 8,4%, während der Bestand in den neuen Bundesländern sogar um 17,8% zurückging.



FACHVERKÄUFER/-INNEN

Zum ersten Mal nach etlichen Jahren sank auch die Zahl der Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Bäckereifachverkäufer/-in um insgesamt 1.012 (-4,7%). Davon entfielen 27 (-2,4%) auf die Fachverkäufer. Die Zahl der Fachverkäuferinnen nahm um 985 (-4,8%) ab.

AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/-in betrug zum 31. Dezember 2010 insgesamt 6.049 (Vorjahr: 6.606). Davon befinden sich 5.190 in den alten und 859 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch erreichen die ausbildenden Betriebe eine Quote von 41,5% (Vorjahr: 44,1%). In Westdeutschland betrug sie 44,7% und in Ostdeutschland 28,8%. Der Anteil der ausbildenden Betriebe sank also im Westen Deutschlands weniger stark als im Osten. Zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in bildeten 2010 insgesamt 5.891 Betriebe aus (Vorjahr: 6.154), was einer Abnahme von 263 Betrieben bzw. -4,3% (Vorjahr: -6,1%) entspricht. 5.295 der ausbildenden Betriebe befinden sich in den alten, 596 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag dementsprechend bei insgesamt 40,4% (Vorjahr: 41,1%), im Westen bei 45,6% (Vorjahr: 46,0%) und im Osten bei 20,0% (Vorjahr: 21,6%). Der seit Jahren anhaltende Trend einer sinkenden Anzahl ausbildender Betriebe setzt sich weiterhin fort.



„So schmeckt die gute alte Zeit. Der Sauerteig macht das Bauernbrot besonders gut bekömmlich.“

AMIN WERNER,
Hauptgeschäftsführer

X. Betriebsberatung und -unterstützung

1. BETRIEBSWIRTSCHAFT

ALLGEMEINE AUFGABEN

Die Informationsstelle Betriebswirtschaft beantwortet in großem Umfang fachspezifische Anfragen von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben zu finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen, steuerlichen oder organisatorischen Themen. Außerdem gibt sie Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftlichen Institutionen, aber auch Privatpersonen Auskunft über Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk.

Da Anfragen von Studenten zu wirtschaftlichen Themen des Bäckerhandwerks weiter stark zunehmen, ermuntert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks angehende Wissenschaftler, ihre Seminar- und Diplomarbeiten zur Förderung des Wissenstransfers einzureichen. Sämtliche zur Verfügung gestellten Arbeiten werden auf ihre Verwertbarkeit überprüft und gegebenenfalls sinnvoll eingesetzt.

Die intensive Kooperation mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände steigert die Leistungsfähigkeit der Bäckerhandwerksorganisation. Neben dem regelmäßig stattfindenden allgemeinen und fachspezifischen Austausch steht die wechselseitige konkrete Unterstützung im Mittelpunkt. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Berater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, initiiert die Informationsstelle außerdem immer wieder Betriebsberatungen und besucht Innungsversammlungen.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

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

ONLINE-BERATUNGSDIENST

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

Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurück. Mitunter werden Anfragen aus formalen Gründen an die Geschäftsführung der Landesinnungsverbände weitergeleitet.

BETRIEBSBÖRSE

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

www.baeckerhandwerk.de

MARKTBEOBACHTUNG UND KENNZAHLEN

Die Marktforschungsgemeinschaft Brot erhält von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) aktuelle Zahlen zum Brot- und Backwarenmarkt, die sie aufbereitet und dem Zentralverband als fertige Präsentation zur Verfügung stellt. Die jeweils zum Quartal gelieferten Datensätze vermitteln einen umfassenden Überblick über den Markt für Brot und frische Backwaren. Darüber hinaus erstellt die GfK monatliche Zusammenfassungen über den Brot- und Backwarenmarkt für die Landesinnungsverbände sowie seit 2011 detaillierte Daten über den Außer-Haus-Markt.

Aus den aktuellen Zahlen geht hervor, dass der Gesamtumsatz des Bäckerhandwerks im Jahre 2010 geringfügig gestiegen ist. Die Anzahl der Mitarbeiter nahm ebenfalls erneut zu. Gleichzeitig sank die Zahl der Betriebe weiter. Der seit Jahren anhaltende Konzentrationsprozess setzte sich fort. Zentrales Thema des Jahres waren die zahlreichen Preissteigerungen in Sektoren wie Energie, Personal oder Rohstoffe, die besonders für kleine Bäckereien ins Gewicht fielen. Insgesamt lässt sich jedoch festhalten, dass das Bäckerhandwerk 2010 ein durchaus zufriedenstellendes Ergebnis erzielen konnte.

2. BETRIEBSTECHNIK

BETRIEBSBERATUNG

Die betriebstechnische Informationsstelle für Unternehmensführung des Zentralverbandes unterstützt die in den Landesinnungsverbänden tätigen Berater bei der Betreuung der Mitgliedsbetriebe und bearbeitet Anfragen der Innungen. Da das umfangreiche, exklusive Dienstleistungsangebot oft und gern genutzt wird, ist die Auslastung gleichbleibend hoch. Zu den Aufgaben der Informationsstelle gehören außerdem die Beobachtung der Backtechnik und des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für Betriebsberater,

Mitgliedsbetriebe und die Verbandsorganisation im Allgemeinen. Verändert sich durch die Gesetzgebung die Marktsituation, erarbeitet die Informationsstelle schon im Vorfeld Stellungnahmen, die in die Argumentation der politischen Interessenvertretung gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließen.

Direkt von den Mitgliedsbetrieben an die Informationsstelle Betriebstechnik gerichtete Fragen, die mittlerweile vermehrt per E-Mail eingehen, wurden je nach Problemfall schriftlich oder telefonisch beantwortet. Die technische Beratung umfasste die Bereiche allgemeine Betriebsführung, Umwelt- und Qualitätsmanagement, Hygiene sowie Fragen zum Maschineneinsatz im Bäckerhandwerk.

UMWELTSCHUTZ

Auch im Jahre 2010 diskutierten die unterschiedlichen Institutionen des Handwerks weitere Grundlagen für Umweltschutzmaßnahmen im Bäckerhandwerk. Im Speziellen hatten einzelne Mitgliedsbetriebe Anfragen in Sachen steigende Kosten für Abfallsorgung, Wasser und Abwasser, Energie- und Verpackungsmaterial und vieles mehr.

QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEME

Das vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2008 erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Es liefert Anregungen zur Verbesserung von Struktur, Organisation und Qualität jedes Unternehmens von der Produktion über die Expedition bis hin zum Verkauf. Darüber hinaus zeigt die Norm interessante Wege zur Steigerung der betrieblichen Leistung und zur Erhöhung der Kundenzufriedenheit auf.

Neben der DIN EN ISO 9001:2008 gibt es zwei weitere Möglichkeiten, nach denen die Mitgliedsbetriebe Qualitätsmanagement-Systeme aufbauen können: ISO 22000:2005 ist ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Eine weitere Alternative ist der International Food Standard (IFS), der vom Handelsverband Deutschland (HDE) entwickelt wurde.

Wie die bei der Informationsstelle Betriebstechnik eingegangenen Anfragen zeigen, sind die Mitgliedsbetriebe an allen Systemen interessiert.



NORMUNG

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

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

ARBEITSKREISE

In diesen Arbeitskreisen ist die Informationsstelle Technik tätig:

- *Aromabildung und -wahrnehmung*
- *Qualitätsmanagement und Zertifizierung*
- *Lüftung*
- *Spiegelgremium Bäckereimaschinen*
- *Strukturbildungseigenschaften von Roggenteigen*

XI. iba 2012

1. iba-SUMMIT

Zur Einstimmung auf die iba 2012 in München findet am 15. September 2012 erstmalig der iba-summit statt, ein internationaler Kongress für Bäcker und Konditoren. Einen Tag vor Messebeginn treffen sich Experten aus aller Welt zum Dialog und beziehen zu aktuellen Themen der Branche Stellung. Als Redner wurden renommierte Experten verpflichtet, wie Prof. Dr. Klaus Töpfer, Vizepräsident der Welthungerhilfe und ehemaliger Leiter des UN-Umweltprogramms (UNEP), der zum Thema „Perspektiven der Welternährung“ spricht. Weitere Themenschwerpunkte der Vorträge beleuchten Konsumtrends, innovative Geschäftsmodelle und Marketingstrategien.

Der iba-summit ist als neuer, starker Baustein im Rahmenprogramm und als Gelegenheit zum Informationsaustausch unter Kollegen für Bäcker und Konditoren gedacht. Konferenzsprachen sind Englisch und Deutsch, alle Vorträge werden simultan übersetzt. Im Anschluss an den iba-summit sind alle Kongressteilnehmer zum Eröffnungsabend eingeladen. Der Kartenvorverkauf ist bereits angelaufen.

2. WELTMARKT DES BACKENS

Nach der Auftaktveranstaltung steht auf der iba 2012 die Zukunft des Backens im Mittelpunkt, wenn sich vom 16. bis 21. September 2012 München, die Weltstadt mit Herz, in das Zentrum der internationalen Backbranche verwandelt. Aussteller von allen Kontinenten zeigen dem internationalen Fachpublikum aktuelle Entwicklungen bei Produkten und Dienstleistungen für die Bäcker- und Konditorenbranche. Sie präsentieren damit Trends und Entwicklungen, die für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich sind. Das Angebotspektrum in den Messehallen reicht von Backöfen und Zubehör, Bäckerei- und Konditoreimaschinen, Kälte-, Gär- und Klimatechnik, über Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen bis hin zu Neuheiten bei Backmitteln, Zutaten, EDV, Hard- und Software.

Als international bedeutendste Messe für das Bäcker- und Konditorenhandwerk bietet die iba dem backenden Gewerbe einen einmaligen, lückenlosen Überblick über das internationale Angebot im Investitionsgüterbereich. Die Aussteller präsentieren ihre neuesten Technologien und zeigen kostengünstige Produktionsprozesse auf, die eine gleichbleibend hohe Qualität des Endproduktes gewährleisten. Darüber hinaus thematisieren sie Marketingfragen und bieten Informationen und Lösungen, die für jeden Betrieb – völlig unabhängig von seiner Größe – von Nutzen sind. Dadurch wird die iba 2012 zum weltweiten Forum vom Bäcker für den Bäcker, auf dem



2012
iba
München
16.–21.9.
www.iba.de

Investitionsentscheidungen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen werden. Die iba 2012 ist ein Muss für jeden Aussteller, der auf dem Markt erfolgreich und auf dem neuesten Stand sein will oder die Gelegenheit zu Fachgesprächen mit Experten nutzen will.

Die Vorbereitungen auf diese Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren sind bereits im Gange. Die Nachfrage nach Plätzen in den zwölf Messehallen ist hoch. Alle großen, namhaften Aussteller haben sich bereits ihren Stand gesichert. Auch die Werbung für die iba 2012 läuft längst auf vollen Touren. Speziell im osteuropäischen, vorder- und südasiatischen sowie im mittel- und südamerikanischen Raum wird verstärkt um Besucher geworben. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks führte gemeinsam mit der Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) erste Pressekonferenzen und Präsentationen im Ausland durch. Zahlreiche Fach- und Wirtschaftsjournalisten, interessierte Aussteller und Repräsentanten der Bäckerorganisationen vor Ort sorgten für ein hervorragendes Echo der Präsentation. Das Interesse internationaler Aussteller an einer Teilnahme an der iba 2012 zeigt steigende Tendenz, weil die iba als „Weltmarkt des Backens“ weltweit anerkannt ist.

Für die Vorbereitung der iba wurde der Internetauftritt www.iba.de aktualisiert. Informationsangebot und Handhabung der Webseite bieten nun ein Höchstmaß an Benutzerfreundlichkeit. Aussteller, Besucher und Journalisten aus aller Welt finden Informationen und Antworten auf ihre Fragen auf Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch. Termine, Anmeldeunterlagen, Presseinformationen, Verzeichnisse, Hoteladressen und Anreisebeschreibungen stehen mit einem Klick zur Verfügung. Unter anderem erlaubt die Webseite Ausstellern und Besuchern direkten Zugriff auf folgende Anwendungsbereiche:

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

3. DER INFORMATIONS- UND BERATUNGSSTAND DES ZENTRALVERBANDES

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

4. iba-WETTBEWERBE

Nach den großen Erfolgen der iba-Wettbewerbe 2006 und 2009 finden auch zur iba 2012 wieder internationale Wettkämpfe des Zentralverbandes statt. In vier nebeneinander angeordneten, modernen Backstuben treten jeweils zwei Bäcker oder Konditoren gegeneinander an. Während der sechs Messtage finden drei verschiedene Wettbewerbe statt.

An den ersten drei Tagen wird der International Cup ausgetragen. Teilnehmer sind Teams aus den USA, China, Frankreich, Italien, Japan, Polen, Ungarn, Südafrika, Dänemark, Schweiz, Chile und Deutschland. Anschließend werden Deutschlands beste Bäcker gesucht. Bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister stellen vier Teams, die sich im Vorfeld qualifizieren müssen, ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis. Beendet werden die Wettbewerbe am 20. und 21. September mit dem Cup der Konditoren. Internationale Teams von Konditoren zeigen dem Fachpublikum dabei ihr Können.

XII. Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)

QUALITÄTSPRÜF- UND BERATUNGSDIENST

Die Leistungen des IQBack dienen nicht nur der freiwilligen Selbstkontrolle, sie bieten Bäckereien auch die Möglichkeit, auf ihre geprüfte handwerkliche Qualität hinzuweisen und sie zu Werbezwecken zu nutzen. Die softwareunterstützte Bewertung ist ein entscheidender Schritt zur Qualitätsverbesserung von Broten, Brötchen und Stollen, hilft bei der Ursachenermittlung und liefert Empfehlungen für Abhilfemaßnahmen. Die Qualitätsprüfungen erfolgen stets nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), die Bewertung der Proben nach dem DLG 5-Punkte-Schema.

ERGEBNISSE 2010

Im Jahre 2010 lieferten die Backwarenprüfungen und Beratungen, die die Sachverständigen nach einem festen Einsatzplan in den Gebieten der Mitgliedsverbände durchführten, folgende Ergebnisse:

Brot-Prüfungen 2010 (229 Innungen/2.399 Betriebe)

Gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
13.824	5.648	5.828	2.092	255
100,00%	40,87%	42,16%	15,13%	1,84%

Brötchen-Prüfungen 2010 (163 Innungen/1.043 Betriebe)

Gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
3.619	1.678	1.509	400	32
100,00%	46,37%	41,70%	11,05%	0,88%

Stollen-Prüfungen 2010 (116 Innungen/1.230 Betriebe)

Gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
3.232	1.481	1.312	395	44
100,00%	45,83%	40,59%	12,22%	1,36%



WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

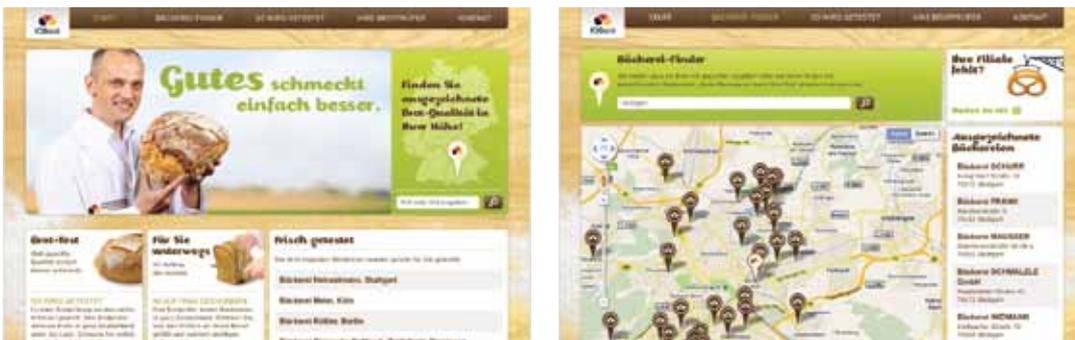
Die Prüfungen des IQBack sind wissenschaftlich abgesichert. Um den eigenen Anspruch aufrechtzuerhalten, hat der wissenschaftliche Beirat im Jahr 2010 zweimal getagt.

Der Beirat setzt sich aus folgenden Fachleuten zusammen:

- *Prof. Dr. Thomas Becker (TU München, Vorsitzender des Beirates)*
- *Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer (Max Rubner-Institut, Detmold)*
- *Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser (TU Berlin)*
- *Präsident Peter Becker (Zentralverband)*
- *Hauptgeschäftsführer Amin Werner (Zentralverband) und*
- *Direktor Bernd Kütscher (Akademie Weinheim/IQBack).*

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Auch 2010 fanden viele Qualitätsprüfungen des IQBack öffentlich in Banken, Einkaufszentren oder auf regionalen Festen statt. Oft waren Journalisten der Fachpresse oder der Tagespresse zugegen, um über die Qualitätsprüfung zu berichten. Die neu entwickelte Prüfsoftware des IQBack stellt den Obermeistern unmittelbar nach der Prüfung eine professionelle Pressemitteilung inklusive aller Prüfergebnisse zur Verfügung. Mit „Gold“ oder „Silber“ bewertete Backwaren wurden wie gewohnt in die Ergebnisdatenbank auf der IQBack-Website unter www.brot-test.de eingestellt. Mit 38.440 positiv bewerteten Backwaren (Stand 30. März 2011) ist sie die größte Verbraucherinformationsseite rund um die Qualität von Brot, Brötchen und Stollen im Internet.



www.brot-test.de

AUSBLICK

Aufgrund der von der Basis teils kritisch beurteilten Gebühreumstellung von „Preis pro Probe“ auf Tagessätze wird das Jahr 2011 für den Qualitätsprüf- und Beratungsdienst im IQBack

schwierig, obwohl die Prüfgebühren unter dem Strich noch immer vielfach günstiger sind als bei anderen Anbietern. Weil die IQBack-Sachverständigen als ausgewiesene Experten in Sachen Backwarenqualität an nicht beanspruchten Prüfterminen die Pflege des Deutschen Brotregisters übernehmen, wird der Rückgang der Probenzahlen dadurch kompensiert. Derzeit wird sehr intensiv an Mehrwerten für teilnehmende Betriebe gearbeitet, die letztlich dafür sorgen werden, dass die Nachfrage nach den Leistungen des IQBack spätestens ab 2012 wieder ansteigt.

Kapitel 2

*Werbegemeinschaft des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.*

*„Lieblingsgebäck?
Für mich als Schocoholic
natürlich der Schokoladen-
kuchen.“*

ANNA MARKOWSKI,
Geschäftsführerin



*„Herzhaft mediterranes Olivenbrot – passt
fantastisch zu Pasta und Fischgerichten.“*

SUSANNE MAUS,
Leiterin Zentrale Öffentlichkeitsarbeit & Werbegemeinschaft



*„Französisch frühstücken wie im Straßencafé:
Pain au Chocolat und Milchkaffee aus der Schale.“*

CHRISTOPHER KRUSE,
Geschäftsführer



I. Organisation der Werbegemeinschaft

Die 1971 gegründete Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fördert und verstärkt das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher. Mit nachhaltigen Werbe- und Marketingmaßnahmen unterstützt sie die Aktivitäten der handwerklichen Bäckereibetriebe vor Ort.

Der Vorstand der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks setzt sich wie folgt zusammen:

- **Michael Wippler (Vorsitzender)**
Vizepräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks,
Bundesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit
- **Lutz Henning**
Direktor der BÄKO-Zentrale Nord eG
- **RA Amin Werner**
Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks

II. Maßnahmen der Werbegemeinschaft

1. FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE

Die jährlich fortgesetzte Frühstückskampagne informiert die Verbraucher nachhaltig über die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks. Indem sie die besondere Relevanz von Brot und Backwaren für einen gelungenen Start in den Tag hervorhebt, stärkt die Kampagne die Frühstückskompetenz des Bäckers und unterstützt ihn dabei, seine Stellung im stark umworbene Segment Frühstücksmarkt langfristig zu sichern. Die Aktionen der Kampagne ziehen sich nach und nach durch alle Bevölkerungsgruppen und Altersklassen: Als erste Zielgruppe wurden 2009/2010 die Kinder im Vorschulalter angesprochen, für deren körperliche und geistige Entwicklung nicht nur gesunde Ernährung, sondern auch ausreichend Bewegung und Ruhephasen wichtig sind. Mit der erfolgreichen Pilotaktion in Bayern startete die Kampagne im September 2009. Deutschlandweit wurde sie im Januar 2010 realisiert. Ab September 2011 sind alle Kampagnen der letzten Jahre auf der kampagnenübergreifenden Internetplattform www.frühstücksbäcker.de abzurufen. Der Fokus liegt dabei immer auf der aktuellen Zielgruppe.

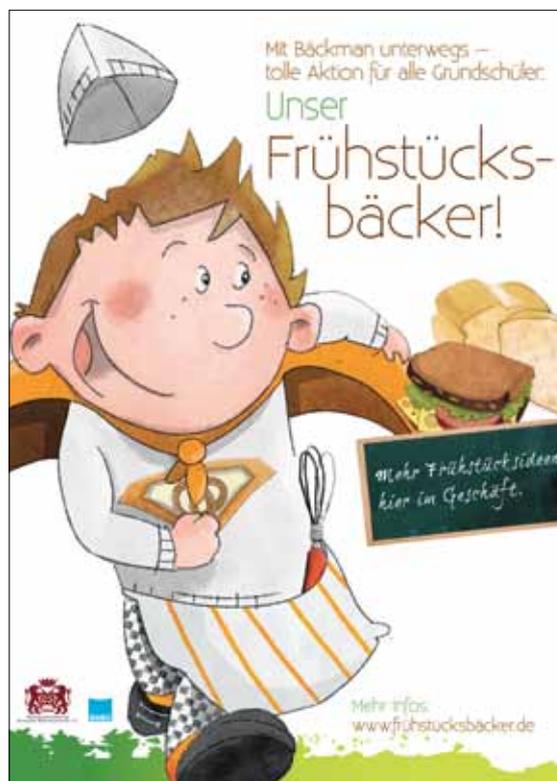
FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE TEIL II - 2011

Unter dem Slogan „Unser Frühstücksbäcker“ geht die Frühstückskampagne der deutschen Bäcker 2011 in die zweite Runde – diesmal an den Grundschulen. Mit der Teilnahme nutzen Innungsbäcker die Gelegenheit, in der Schule Präsenz zu zeigen, aktiv einen Beitrag zum Unterricht zu leisten

und der künftigen Kundschaft mit ihren Backwaren die Prinzipien einer ausgewogenen Ernährung aus erster Hand zu vermitteln. Dazu werden sie von der Werbegemeinschaft mit individualisierbaren Werbemitteln unterstützt und profitieren zusätzlich von der deutschlandweiten Gesamtkampagne. Teilnehmende Lehrer erhalten lehrplangemäß aufbereitete Unterrichtsmaterialien.

Bäckman, der neue Frühstücksbotschafter des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, ist das Aushängeschild der Kampagne. Er vermittelt seinem 6 - 10-jährigen Publikum altersgerecht aufbereitet sein Wissen über gesunde Ernährung und Bewegung. So sorgt der sympathische Superheld aus der Backstube in der Schule mit extra für die Kampagne entwickelten Unterrichtsmaterialien für lehrreiche und abwechslungsreiche Projektwochen. Onlinespiele und das Buch „Reise durchs Ich“ auf der Aktionsplattform sorgen dafür, dass auch der Spaß nicht zu kurz kommt.

Das fachliche Fundament der Gesamtkampagne wurde durch einen professionellen Arbeitskreis entwickelt. Das Basispaket für Bäcker enthält Familien-Schüler-Kalender, Stundenpläne, das Aktionsplakat fürs Schaufenster und den Aktionsleitfaden. Ab September 2011 finden interessierte Schulen die Adressen teilnehmender Innungsbäcker in ihrer Nähe auf der Aktionsplattform www.fruehstuecksbaecker.de. Kampagnenstart für die Innungsbäcker ist Mitte September 2011. Zum Kampagnenende, Mitte Februar 2012, findet die Prämierung der besten Arbeiten des abschließenden, deutschlandweiten Plakatwettbewerbs statt.



Kampagnenelemente: Schülerkalender, Stundenplan, Buch und Plakat

DIE KAMPAGNENELEMENTE IM ÜBERBLICK:

- *kostenloses Basispaket für jede Filiale*
- *Großflächenplakate und andere Werbemittel im Web-to-Print-Verfahren mit frei wählbarer Stellfläche, verschiedenen Bild- und Textelementen und Einbindung des eigenen Logos*
- *eigener Onlinebereich auf www.frühstücksbäcker.de, in dem sämtliche Individualisierungsinstrumente für eigene Werbemittel im maßgeschneiderten Kampagnendesign unkompliziert und sofort zum Druck einsetzbar sind*
- *Aktionstipps: Gewinnspielideen, Besuch der Schulklasse, Spiele und Aktionen mit den Schulkindern, Wettbewerb „Rezeptidee für das Bäckmanbrötchen“*
- *wahlweise Aktionsbackwaren mit Rezeptvorschlägen und Marketingartikeln wie Plakate und Preisschilder zum Download*
- *Tipps für Mitarbeiter zur Ansprache der Schulen vor Ort, zur Selbstdarstellung und PR-Arbeit sowie vorgefertigte Pressemitteilungen und Kundenmailings*
- *individualisierter Eintrag jedes teilnehmenden Bäckers auf der Internetseite www.frühstücksbäcker.de*

2. NACHWUCHSKAMPAGNE

Das deutsche Bäckerhandwerk ist zunehmend mit den Auswirkungen des Nachwuchsman- gels konfrontiert. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat den Handlungsbe- darf erkannt und deshalb bereits im Jahre 2008 mit der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ ins Leben gerufen, die jährlich um neue Maßnahmen erweitert wird. Von Beginn an als ganzheitliches Instrument konzipiert, vereint sie klassische PR-Maßnahmen mit Online-Marketing und Werbung. Die multi- mediale Ansprache mit Filmen und Webmovies kommt bei der Zielgruppe an: Auf dem eigenen YouTube Channel entstand eine Mediathek rund um das Bäckerhandwerk. Die Clips informie- ren zu den Berufsbildern Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in oder unterhalten, wie etwa in Form eines coolen Hip-Hop-Spots über das Bäckerhandwerk. Die Webmovies auf der Seite www.back-dir-deine-zukunft.de porträtieren Persönlichkeiten aus dem Bäckerhandwerk, wie etwa Jesse Hawkins, den Freestyle-Bäcker, der in seiner Freizeit Frisbee spielt, Diana Kohzer, die Bäckermeisterin, die bereits am Iron Man teilgenommen hat und Michaela Dressler, die Bäcke- reifachverkäuferin, die Familie und Beruf unter einen Hut bekommt. Der Kinospot zur Kampagne „Ausbildung im Bäckerhandwerk“ wurde mit dem World Media Award 2010 in Gold prämiert.

NACHWUCHSKAMPAGNE 2011

Im Februar 2011 startete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die Online- Kampagne „Back dir deine Zukunft“. Hauptbestandteil sind innovative und moderne Kom- munikationsinstrumente im Internet und auf den relevanten Social-Media-Plattformen wie Facebook. Mit diesem Schritt passt sich die Kampagne der Mediennutzung der potenziellen

Nachwuchsbäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen an, die immer mehr Zeit in digitalen sozialen Netzwerken verbringen und dort effektiver angesprochen werden können.

Im Mittelpunkt der Kampagne steht die Info-Website www.back-dir-deine-zukunft.de, die zum Auftakt komplett neu gestaltet wurde. Die Jugendlichen finden dort neben einer Ausbildungsplatzbörse und umfangreichen Informationen auch Tests, Erfahrungsberichte und Tipps zum Auslandsaufenthalt. Arbeitsmaterialien für Lehrer sowie Informationsflyer und Broschüren stellen das Bäckerhandwerk und dessen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten vor. Darüber hinaus betreibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks eigene Profildseiten in den bekanntesten sozialen Netzwerken wie SchülerVZ und Facebook. Interessierte können sich dort aus erster Hand multimedial informieren, in den Dialog mit Branchenkennern treten und so unmittelbare Erfahrungen mit dem Bäckerhandwerk sammeln.

Von ihrem Start im Februar 2011 bis zum Ende des Berichtszeitraums erzielte die Kampagne mehr als 11.000 Klicks auf Google Adwords Anzeigen und weitere rund 15.000 Klicks auf SchülerVZ. Als noch erfolgreicher erwies sich der Facebook-Auftritt: die Fanpage „Back dir deine Zukunft“ erreichte am 11. April die Marke von 1.000 Fans, am 23. Juni 2011 waren es bereits 10.000. Mit fast 65.000 Klicks trugen die Facebook-Anzeigen den größten Teil zum sehr positiven Gesamtergebnis bei. Insgesamt verzeichnete die Website „www.back-dir-deine-zukunft.de“ 49.010 Besucher und 134.993 Seitenaufrufe im Berichtszeitraum. Diese Zahlen zeigen, dass der Schwerpunkt auf Social Media und Online-Medien genau richtig gewählt ist: Communities im Netz sind heute wegweisend, wenn es darum geht, Jugendliche zu erreichen. Das Bäckerhandwerk verbucht über diese Kanäle so viel Resonanz bei der Zielgruppe wie mit keinem anderen Medium und erhält direktes Feedback zu Aktionen und Wettbewerben. Auch anderen Gewerken und Unternehmen wird der Handlungsbedarf zunehmend bewusst, nur wenige nutzen die sozialen Netzwerke jedoch schon jetzt so effektiv, wie es das Bäckerhandwerk mit „Back dir deine Zukunft“ tut. Um neue Trends und Entwicklungen frühzeitig und professionell für die Nachwuchskommunikation zu nutzen, beobachtet die Werbegemeinschaft die weitere Entwicklung sehr genau. Aktuell kristallisiert sich zum Beispiel heraus, dass Facebook, Konkurrenten wie SchülerVZ immer mehr Marktanteile abnimmt. Mit diesem Wissen lassen sich Werbemaßnahmen künftig noch präziser platzieren und die Reichweite zusätzlich steigern.



www.back-dir-deine-zukunft.de

AUSBLICK

Im Jahr 2022 steht die Zielgruppe Sekundarstufe I im Fokus beider Kampagnen. Dadurch entstehen zusätzliche Synergien, etwa im Hinblick auf die Vermittlung der Relevanz von Backwaren für ein ausgewogenes Frühstück bei gleichzeitiger Schaffung von Anreizen zur Auseinandersetzung mit den Berufen Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in. Zusätzlich zur fächer- und schulformenübergreifenden Vermittlung der Fachinhalte der Branche erleichtert dieser „Doppelpass“ so auch die Ansprache der wichtigen Multiplikatoren Lehrer, Eltern und Bäcker.



Großflächenplakate zur Imageförderung

3. IMAGEFÖRDERUNG

Die deutschen Innungsbäcker sind für den Wettbewerb mit den Discountern gerüstet. Mit individuellen Großplakaten werben sie für die eigene Bäckerei und das Bäckerhandwerk insgesamt. Darüber hinaus unterstützt die Werbegemeinschaft die Innungsbäcker mit zahlreichen Aktivitäten von der Bilddatenbank mit kostenlosem Bildmaterial für eigene Marketingaktivitäten bis hin zum mobilen Messestand.

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

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

DIE WICHTIGSTEN VERANSTALTUNGEN DES VERGANGENEN JAHRES:

An der Frühjahrspressekonferenz im März 2011 nahmen Journalisten zahlreicher renommierter Medien teil. Themenschwerpunkte waren:

- *Deutsche Brotvielfalt: das Brotregister als Archiv der deutschen Brotsorten*
- *Facebook, SchülerVZ & Co.: zielgruppengerechte Nachwuchswerbung im Internet*
- *Automat statt Backofen? ALDI-Süd zwischen „technischer Innovation“ und Verbrauchertäuschung*

Beim Parlamentarischen Abend am 12. April 2011 kam es in den Büroräumen des Zentralverbandes in Berlin zum Interessenaustausch und konstruktiven Dialog zwischen Vertretern des Bäckerhandwerks und namhaften Parlamentariern.

Am 2. November 2010 trafen sich Pressevertreter aus den Wirtschaftsredaktionen und Offizielle des Zentralverbandes zum Kamingespräch in gemütlicher Runde. Der Hauptredner, Privatdozent Dr. Thomas Ellrott vom Institut für Ernährungspsychologie an der Universitätsmedizin Göttingen, leitete mit seinem Vortrag zum Thema: „Warum essen Menschen anders, als sie sich ernähren sollten?“ zum anschließenden Gespräch über.

Zum Kamingespräch mit Ehrengast und Keynote-Sprecher Dr. Peter Liese waren am 9. Juni 2011 erneut zahlreiche Medienvertreter geladen. Unter dem Leitthema „Europa und der Verbraucherschutz – Strukturen und aktuelle Herausforderungen“ tauschten sie sich über das EHEC-Krisenmanagement, die Europapolitik und das Lebensmittelrecht aus. Daneben wurde auch der kulturelle Aspekt von Brot erörtert, insbesondere vor dem Hintergrund der Initiative des Zentralverbandes, die **Deutsche Brotkultur** als immaterielles Weltkulturerbe schützen zu lassen. Mit den Kamingesprächen bietet der Zentralverband Vertretern der Presse ein Gesprächsforum zum Interessenaustausch und zur gegenseitigen Inspiration.

Alle Pressemitteilungen stehen im Internet unter www.baeckerhandwerk.de zur Verfügung.



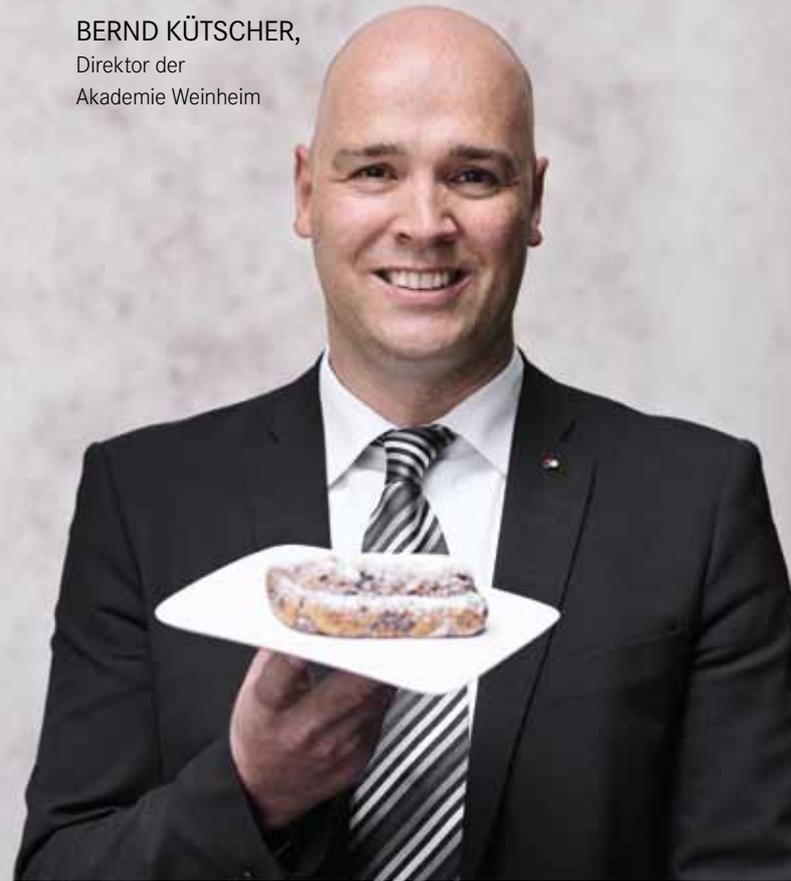
Auszug aus der Broschüre „Daten und Fakten 2011“

Kapitel 3

*Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Weinheim e. V.*

„Der Christstollen ist für mich die Krönung eines jeden Jahres.“

BERND KÜTSCHER,
Direktor der
Akademie Weinheim



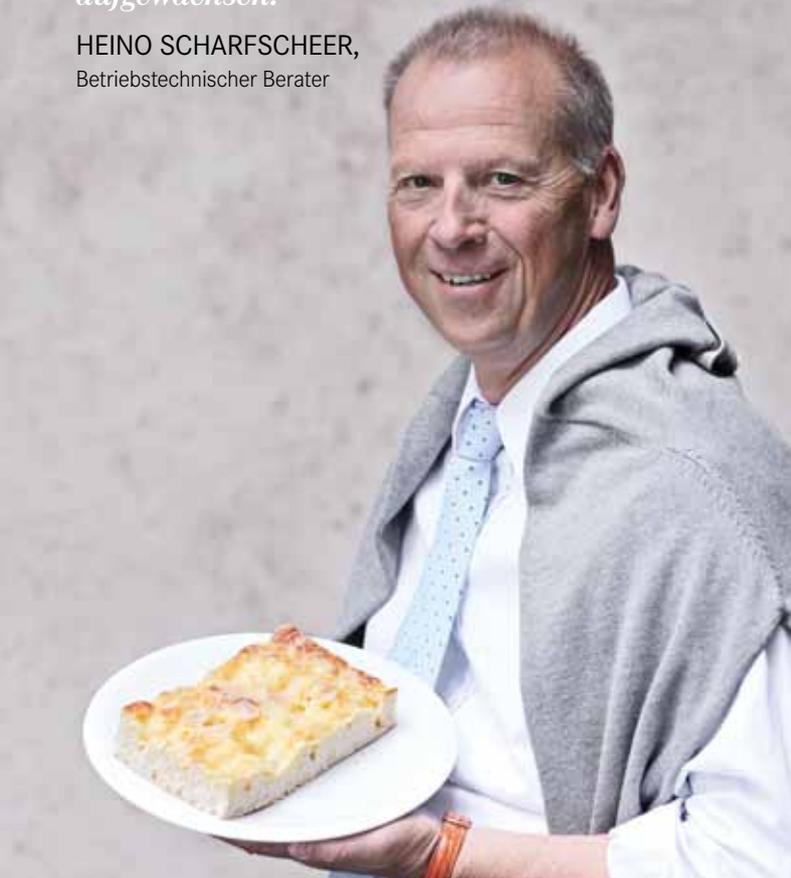
„Mandelhörnchen schmeckt nach Marzipan, Mandeln und Schokolade – und nach Kaffeetrinken mit meiner Familie.“

MATHIAS MEINKE,
Betriebswirtschaftlicher Berater



„Als Niedersachse bin ich mit typisch norddeutschem Gebäck wie dem Butterkuchen aufgewachsen.“

HEINO SCHARFSCHNEER,
Betriebstechnischer Berater



„Amerikaner sind süß und herzhaft zugleich. Die schmecken einfach immer!“

MIRJA PFEIL,
Leiterin Lebensmittelrecht
und Berufsordnung



Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

DER ADB-VERBUND

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks. Gemeinsam mit den sieben ADB-Fachschulen und den Verbänden im ADB-Verbund bietet sie Fortbildungen in höchster Qualität an, die von Bäckereien und Mitgliedern im Jahr 2010 stärker angenommen wurden als je zuvor. Nach der Generalsanierung konnte die Akademie ihr Angebot über die bewährten Fortbildungen hinaus erweitern – zum Beispiel durch eine mit 120 Teilnehmern besetzte Informationsveranstaltung, die in den alten Räumen so nicht möglich gewesen wäre. Dazu kommen neue Nutzungsmöglichkeiten im Bereich der Bäcker-Gastronomie, der Holzofenbäckerei, der Kaffeekompetenz und des Front-baking. Die entsprechenden Fortbildungsangebote sind so gefragt, dass manche Wartelisten trotz Zusatzterminen bis ins Folgejahr reichen. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk betreut auch die deutsche Bäcker-Nationalmannschaft und organisiert alljährlich die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend.

INTERNATIONALE AKTIVITÄTEN

In keinem anderen Land der Welt gibt es eine Backkultur und -vielfalt wie in Deutschland. Trotzdem findet man typisch deutsche Backwaren im Ausland nach wie vor vergleichsweise selten. Um die deutsche Backkultur international stärker zu verbreiten, lud die Bundesakademie Weinheim auch 2010 wieder Gruppen von Bäckerschulen aus Japan, Südamerika und sogar dem Iran ein. Neben einwöchigen Programmen für organisierte Gruppen bietet sie darüber hinaus ein sechswöchiges Fortbildungsprogramm in englischer Sprache an, das von ausländischen Bäckern einzeln gebucht werden kann: die „International Baking Academy (iba)“. Das Kürzel „iba“ ist dabei nicht zufällig gewählt, da der Kurs auch die wichtigste internationale Bäckermesse iba bewerben soll, die im Herbst 2012 wieder in München stattfindet. An der mittlerweile zweiten Auflage des Kurses nehmen aktuell 15 Bäcker von fünf Kontinenten teil, darunter Teilnehmer aus Südafrika, Venezuela, Abu Dhabi, den USA, Finnland, Brasilien und Korea.

BEAUFTRAGTER FÜR INNOVATION UND TECHNOLOGIE (BIT)

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

Herstellung glutenfreier Backwaren, zum Wissensmanagement im Verkauf oder zu neuen Ofentechnologien.

AKTIVITÄTEN IM ADB-VERBUND

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Der **Förderring des Hessischen Bäckerhandwerks e.V.** hat im Jahr 2010 in seinen Schulungsstätten in Weiterstadt und Kassel 1.267 Auszubildende in insgesamt 109 Kurswochen in der überbetrieblichen Ausbildung beschult. In modern eingerichteten Backstuben und Lehrräumen findet die gesamte überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen statt. Dazu

kommen die Betriebsberatung und die Betreuung von sieben ERFA-Kreisen über den Förderung des Hessischen Bäckerhandwerks.

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

FAZIT

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

Kapitel 4

*Confédération Européenne des
Organisations Nationales de la Boulangerie
et de la Pâtisserie (CEBP)*

*„Schäfer-Kruste -
ein Genuss zu einer
deftigen Mahlzeit oder
solo mit Schmalz.“*

WOLFGANG SCHÄFER,
Mitglied des Präsidiums



CEBP

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

NEUWAHLEN IM VORSTAND DER CEBP

Bei der Neuwahl des Vorstandes der CEBP im Oktober 2010 wurden Henri Wagener (Luxemburg) als Präsident und Jean-Pierre Crouzet (Frankreich) als Vizepräsident in ihren Ämtern bestätigt. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, wurde einstimmig neu zum Vizepräsidenten gewählt. Der neue Generalsekretär der CEBP mit Wirkung zum 1. Januar 2011 heißt RA Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Der Wahl war die Verabschiedung einer überarbeiteten Satzung vorausgegangen, die neben einer Neuregelung der Zusammensetzung des Präsidiums mit künftig mindestens drei Präsidenten aus den Mitgliedsverbänden auch die Neuordnung des Beitragssystems vorsieht.

DER GESAMTE VORSTAND IM ÜBERBLICK:



Henri Wagener
Präsident



Peter Becker
Vizepräsident



Jean-Pierre Crouzet
Vizepräsident



J. M. Fernandez del Vallado
Vorstand



Carsten Wickmann
Vorstand



Amin Werner
Generalsekretär

CEBP, NCI Business Center, 38-40 Square de Meeûs, B-1000 Bruxelles,

Präsident: Henri Wagener,

31 Rue de L'Église, L-4552 Nieder Korn, G.D. LUXEMBOURG, Telefon: +352 58 84 41, E-Mail: waghenni@pt.lu

CEBP Journal



„Defrosted“ The understanding of „defrosted.“

The question of whether or not to label a product as „defrosted“ is handled very differently in each member state. From the question of labeling whether a product is frozen or merely chilled appears to result in inconsistent measures. Added to this, there is the difficulty of how to handle labeling when only parts of the food have been frozen.

Under German or UK regulations, for example, the word „frozen“ has a specific meaning. It is only applicable to products whose temperature has been reduced below a certain degree. In addition, these countries only have „defrosted“ labeling regulations for prepackaged foods.

In France, the name of the food is to be accompanied by details of the “thermal condition of the food” or the specific treatment it has been subject to. For example, prepackaged, frozen bread, quick frozen, constant cooled, available in all cases where the consumer of such information could mislead the consumer. Food that has been frozen before sale and then sold in a defrosted state must be accordingly labeled. When a restaurant bakes a loaf, freezes it and then later sells the frozen loaf, the full name will have to be marked as defrosted. But if, for example, a restaurant dealer or a dealer in frozen and stored to be sold once it is defrosted, it must

be marked as „defrosted.“ even if similar conditions apply are not to be used, such as intentionally. For this reason, 30 years ago, the Confederation of Bakers and Confectionery Organizations developed laws in form of a guideline or guideline to indicate that the product was „defrosted.“

In Ireland, if the bakery product has been stored deep frozen or frozen and is sold in a frozen state (refrigerated at -18°C or -1°C), the name to be displayed, the consumer must be informed, either on the labeling or, for un-packaged products, in a brochure that the product has been frozen and should be defrosted.

In Luxembourg, the recommended freezing temperature of a pastry is other than is 18°C. The storage temperature is 18°C. It is possible to sell on the same day fresh or egg refrigerated in the fridge case with a maximum time temperature of 18°C. There is no requirement to indicate whether a product has been subject to freezing during its manufacture.

more information:
<http://www.cebp.org>
info@cebp.org
secretariat@cebp.org

CEBP Journal: The CEBP's new newsletter for its members

Dear members,

With this newsletter, we will bring you up to date on relevant future developments in Europe, three times a year. In doing so, the main focus of our reports will be on political and legal issues. Besides bread, we will naturally also address flowers and necessary related products. In the next few weeks, you will find an overview of our member federations' most important events. In addition to this, each presentation will have an opportunity to introduce itself in our „Bakers' Corner“ column. We hope you enjoy our Journal.



Auszug aus dem CEBP Journal

Economy

Page 4

ZEW Index: Stable growth in Europe

As reported by the news foundation IZT, the ZEW Index of the Mannheim Centre for European Economic Research and the European Stability Bureau, Frankfurt, substantially published facts on the collective gross domestic product (GDP) of the Euro zone states. According to these, the European economy continued to grow at the end of 2010.

Based on an initial estimate, 17 nations (including a GDP increase in the fourth quarter of 2010) of 0.3 percent compared to the previous quarter. According to assessment by the Centre for European Economic Research, growth at the first half of 2010 was just as strong as during the second quarter. Based on the year 2010, economic performance climbed by 2.0 percent. Nevertheless, the statistic was still below the one by the government. The opening in the forecast had been greater than that of the beginning of the past year. However, growth became considerably weaker over the course of the year. In the second quarter the rate fell almost at 1.2 percent. The economy in the Euro countries grew by 1.1 percent over the latter of 2010.



French bakers - the nation's most popular local stores

The CEBP is currently made up of 18 federations with differing set-ups from country to country. Here, we would like to introduce you to our members, one by one:

France

Every day in France, some 32,000 bakers put their skills to work to produce the bread that is such an integral part of the modern French culture and way of life. And if you're ever needed, 10 million people a day call in to their local baker's! In 2010, the domestic bread market in France represented 3.02 million tonnes, 68.7% of which was generated by bakeries.

The skills and experience of bakers are unique skills unreplicable. According to the IFBET, bakers are the nation's most essential trades, with an average of five breads of French households making the bakers 4 times a week.

The daily consumption of bread is a stable 150 g per person. In 2010, the bakery industry produced a gross turnover of 8.1 billion Euros and created more than 170,000 new jobs.



© 2011 French Federation of Bakers



Kapitel 5

*Weitere Vereine unter dem
Dach des Zentralverbandes des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.*



*„Dem Geheimnis des
westfälischen Salzkuchens
kommt man am besten in
Dortmund auf die Spur.“*

HERIBERT KAMM,
Mitglied des Präsidiums

I. Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG (ZVK)

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

BESTANDSENTWICKLUNG

Im Januar 2010 hatten 22.620 Personen Rentenansprüche an die ZVK, zu denen im Laufe des Jahres 537 hinzukamen, während 671 verstarben oder durch Änderungen der Rechtsgrundlage wegfielen. Die Zahl der Rentner am 31. Dezember 2010 belief sich demnach auf 22.486, davon 15.335 Frauen und 7.151 Männer. 21.827 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 659 bezogen eine Erwerbsunfähigkeitsrente. Insgesamt wurden im Jahre 2010 Rentenzahlungen in Höhe von 7.341.952,72 € geleistet.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2011

Am 18. Mai 2011 fand in Berlin die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz zum 31. Dezember 2010 sowie Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2010 lag der Mitgliederversammlung zum Beschluss vor und wurde einstimmig genehmigt.

Zum Nachfolger von Herrn Klaus Hottum, der aus Altersgründen zum 31. Dezember 2011 aus dem Aufsichtsrat ausscheidet, wurde Herr Wolfgang Schäfer gewählt. Die Mitgliederversammlung billigte einen Vorschlag von Vorstand und Aufsichtsrat, eine einmalige Abfindungsleistung an solche Leistungsempfänger zu zahlen, deren monatlicher Rentenbezug 15,00 € oder weniger beträgt. Die daraus entstandene vorübergehende finanzielle Belastung der Kasse wurde vom Aktuar berechnet und hat keine Auswirkungen auf die finanzielle Leistungsfähigkeit der ZVK. Die Genehmigung der BaFin zum Verfahren lag vor.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Nicht zuletzt aufgrund des beispielhaft niedrigen Verwaltungskostenaufwandes erzielte die ZVK auch im Jahre 2010 einen Überschuss in Höhe von mehr als 4,5 Mio. €, welcher der Rückstellung zugeführt wurde. Da die Kasse seit 2003 keine Beiträge mehr einnimmt, entscheidet das Kapitalanlageergebnis über das Gesamtergebnis. Die Finanzmarktkrise bleibt daher nach wie vor von erheblicher Bedeutung. Durch ebenso vorsichtige wie aktive Anlagepolitik erzielte die Kasse auch 2010 wieder einen Ertrag, der deutlich über dem Rechnungszins lag. Auch wenn unmittelbare und mittelbare Belastungen aus aktuellen Ereignissen für die Arbeit und die Ergebnisse der Kasse nicht abschließend zu beurteilen sind, wird die ZVK ihre Kapitalanlagepolitik auch künftig so ausrichten, dass die finanzielle Leistungsfähigkeit im Interesse der Rentenbezieher nicht beeinträchtigt wird.

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

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

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

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

hinausgehende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die den jeweiligen Programmbroschüren zu entnehmen und auch im Internet abzurufen sind.

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

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2011

Die Mitgliederversammlung des Förderungswerks fand am 18. Mai 2011 in Berlin statt. Nach Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2010 auf insgesamt 4.317.188,85 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 52.085,67 €. Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 302.203,22 € und Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 106.636,59 € konnte die Betriebsmittelreserve um 105.396,05 € auf 170.077,88 € aufgestockt werden.

Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand ein Betrag von 3.960.434,71 € zur Verfügung. Die Mitgliederversammlung beschloss, 432.766,51 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V., Hamburg und 3.536.668,20 € an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim sowie die Landesinnungsverbände auszuschütten. Das Förderungswerk leistet damit auch im Jahr 2011 einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk. Für das aus Altersgründen zum 31. Dezember 2011 ausscheidende Vorstandsmitglied Herrn Klaus Hottum wurde Herr Michael Wippler in den Vorstand gewählt.

III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.

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

EINMALIGE UND MONATLICHE ZAHLUNGEN

Zurzeit erhält ein bedürftiger Kollege bzw. seine Witwe eine monatliche Beihilfe von 30,68 €. Im Jahre 2010 wurden insgesamt 368,16 € ausgezahlt. Aufgrund besonderer Härte-

fälle wurde außerdem drei Rentnern, die keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks haben, ein Betrag von insgesamt 552,21 € zur Verfügung gestellt.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins fand am 23. März 2010 in Berlin statt.

IV. Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.

MITGLIEDER

Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 23. März 2010 in Berlin statt. Im Jahr 2010 gab es keine Kündigung, der Mitgliederbestand bleibt damit unverändert bei 6.132.

DARLEHEN

Landesinnungsverband	Darlehen 2010		Darlehen insgesamt 1953 - 31.12.2010	
	Anzahl	in €	Anzahl	in €
Baden	0	0,00	153	4.926.480,78
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	0	0,00	1.525	46.223.684,71

Von 1953 bis zum 31. Dezember 2010 wurden 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt über 46 Mio. € gewährt. Im Jahre 2010 kam kein neues Darlehen dazu. Die Statistik gibt eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

V. Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.

GESCHICHTE UND STRUKTUR

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

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

Derzeit setzt sich der Verband unter Vorsitz von Präsident Helmut König aus den fünf Landesverbänden Baden, Bayern, Hessen, Pfalz/Rheinhessen und Württemberg zusammen. Der Deutsche Bäckerkeglerbund ist zuständig für die Ausrichtung der Deutschen Meisterschaften und veranstaltet alljährlich einen Ländervergleich der Verbände.

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Auf der Jahreshauptversammlung der Landesverbände des Deutschen Bäckerkeglerbunds am 27. März 2011 wurden Wolfgang Nußbaumer zum Schriftführer und D. Lachmann zum stellvertretenden Schriftführer und Sportwart gewählt. Franz Willman wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt. Verschiedene Anträge zu Sparmaßnahmen aufgrund der schlechten finanziellen Lage wurden einstimmig angenommen. Diese betreffen in erster Linie Ausgaben für Unterbringung und Reisekosten von Ehrenmitgliedern und Präsidium bei Veranstaltungen und Jahreshauptversammlung. Bei den Deutschen Meisterschaften wird die Startgebühr auf 8,50€ erhöht, gleichzeitig beantragt der Deutsche Bäckerkeglerbund beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks einen Zuschuss.

WETTKÄMPFE UND ERGEBNISSE

Die 55. Deutschen Meisterschaften fanden auf der 12-Bahnenanlage in Viernheim statt. Aufgrund der großen Anlage und einer geringen Zahl von Startern konnte die Meisterschaft erstmals an einem Tag durchgeführt werden. Beim Ländervergleich in München starteten nur

vier Länder. Den ersten Platz belegte Bayern mit 5.535 Holz, gefolgt von Hessen mit 5.461 Holz, Württemberg mit 5.350. Schlusslicht Baden war mit 5.314 Holz knapp abgeschlagen.

AUSBLICK

Neben der Organisation der Meisterschaften und vielen Treffen in geselliger Runde liegt der Fokus des DBKB in den kommenden Jahren auf der Mitgliederwerbung. Dazu will man gezielt die Landesverbände ansprechen. Weiterhin ist geplant, sich auf der iba 2012 zu präsentieren.

VI. Deutscher Bäckersängerbund e. V.

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

iba-CHORKONZERTE

Die iba 2009 in Düsseldorf wurde wie alle Internationalen Back-Ausstellungen nach dem Zweiten Weltkrieg mit einem großen Chorkonzert des Deutschen Bäckersängerbundes eröffnet. Schriftführer Willi Maeckler plante die Verteilung der Proberäume und den Ablauf des Konzertes. Die künstlerische Leitung lag in den Händen von Ehrenpräsident Erich Lechner. Die Vorbereitungen für die iba 2012 in München sind bereits im Gange. Proberäume und Konzertsaal sind mit der Messeleitung besprochen worden und werden nach der Delegiertentagung 2011 in Speyer endgültig festgelegt. Alle beteiligten Chöre haben bereits mit den Proben für das Konzert begonnen.

JUBILÄEN

Im vergangenen Geschäftsjahr konnten vier Chöre große Jubiläen feiern: Herzlichen Glückwunsch an den Franz-Schubert-Chor in Halle/Saale (125 Jahre), den Chor des Bäckerhandwerks Meißen (120 Jahre) und den Chor der Bäcker und Konditoren Dresden e. V. (130 Jahre).

IM JAHR 2011 STEHEN FOLGENDE JUBILÄEN AN:

- *Chor der Bäcker Augsburg (110 Jahre)*
- *Bäckergesangsverein Fürth (120 Jahre)*
- *Gesangsabteilung Bäckerinnung Landau (90 Jahre)*
- *Bäckermeistergesangsverein Ulm/Neu-Ulm (120 Jahre)*
- *Chor der Bäcker und Konditoren Dresden e. V., 1901 als Damenchor gegründet und später als gemischter Chor weitergeführt (110 Jahre)*
- *Chor der Bäckerinnung Braunschweig (120 Jahre)*
- *Sängerrunde Freiburg (105 Jahre)*

AUSBLICK

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

VII. Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine

GESCHICHTE, IDEE UND AUFGABEN

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

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

Für die Bäckerfachvereine gehört es zu den wichtigsten Anliegen, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Handwerksbetriebe bei der Weiterbildung zu unterstützen. Erfahrene Mitglieder bieten den Lehrlingen ergänzende Unterweisung zur Vorbereitung auf die Zwischen- und Gesellenprüfung, bei einigen Bäckerfachvereinen auch Vorbereitungskurse auf den fachpraktischen und fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung. Ergänzt werden die Fortbildungsveranstaltungen der Bäckerfachvereine durch berufskundliche Lehrfahrten und Fachvorträge. Betriebswirtschaftliche Kurse über Kalkulationen, Rationalisierungs- und Technisierungsmaßnahmen erleichtern den Jungmeistern den Sprung in die Selbstständigkeit. Themen des diesjährigen Seminarwochenendes, das am 9. und 10. April 2011 an der Akademie Deut-

sches Bäckerhandwerk in Weinheim stattfand, waren Frontbaking, Verkaufen mit Stil und die Frauen-Fußball-WM als Umsatzgenerator.

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

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

EXTRAS FÜR AUSZUBILDENDE

Alle Auszubildenden im Bäckerhandwerk können während ihrer Ausbildung kostenlos Mitglied im lokalen Bäckerfachverein werden und vom Erfahrungsaustausch mit erfahrenen Kollegen profitieren. Die drei Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaften der Bäckerjugend lädt der Bundesverband jedes Jahr zusätzlich zum Seminar nach Weinheim ein. Bei Gesellenprüfungen von Innungen mit lokalen Bäckerfachvereinen erhalten die Jahrgangsbesten seit einigen Jahren einen Gutschein über die kostenlose Jahresmitgliedschaft im Bäckerfachverein vor Ort.

AUSBLICK

Zurzeit bereitet der Vorstand des Bundesverbandes der Deutschen Bäckerfachvereine die iba 2012 vor. Gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks werden die Landesverbände der Bäckerfachvereine das Bäckerhandwerk unter dem Motto „Weltkulturerbe Brot“ mit Schaugebäcken und schmackhaften Broten vertreten.

Kapitel 6

***Organisationsstruktur des
Zentralverbandes des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.***

„Herzhaft mit Schinken, süß mit Marmelade oder einfach nur mit Butter – ein Croissant schmeckt immer.“

NICOLE FEHSECKE,
Sekretärin des
Hauptgeschäftsführers



„An einem strahlenden Sommertag im Garten schmeckt die Erdbeerschnitte am besten.“

MARTINA TAPPERT,
Sekretärin



„Schon in der Schulzeit habe ich mir Rosinenbrötchen immer als Lunch mitgenommen.“

ANNA SCHWARZKOPF,
Sekretärin des
Präsidenten



„Streuselschnecken habe ich schon als Kind geliebt und kann bis heute nicht widerstehen.“

TANJA ROSENRETER,
Sekretärin der
Werbegemeinschaft



I. Gut organisiert

1. PRÄSIDIUM

Präsident

PETER BECKER, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Vizepräsident

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

Vizepräsident und Schatzmeister

Michael Wippler, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

Ordentliche Mitglieder

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

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

Hauptgeschäftsführer

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

Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf, **Hansheinz Hauser**

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Borchers**, Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister **Volker Gögelein**, Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister **Karl-Heinz Herdizin**, Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**, Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister **Adolf Karger**, Marburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Kolls**, Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Miehle**, Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Sautter**, Eningen

Bäckermeister **Ernst Hinsken**, MdB

Rechnungsprüfer

Obermeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim

Obermeister **Raimund Licht**, Lieser

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

Geschäftsstelle

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.,

10117 Berlin, Neustädtische Kirchstraße 7a / 10048 Berlin, Postfach 64 02 33

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

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

Hauptgeschäftsführer

RA **Amin Werner**

Geschäftsführer und Justiziar

RA **Christopher Kruse**

Geschäftsführerin Finanzen

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

Rechtsabteilung

Leiter Recht und Steuern, Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**

Leiterin Lebensmittelrecht und Berufsordnung, RAin **Mirja Pfeil**

Betriebstechnischer Berater

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

Dienststz: Weinheim

Betriebswirtschaftliche/-r Berater/-in

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

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

Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

Susanne Maus

2. VORSTAND

1. **Peter Becker** (Präsident), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40
2. **Heinrich Traublinger** MdL, a.D. (Vizepräsident/LIM), Maistr. 12/II, 80337 München
Tel.: +49 (0)89 · 54 42 13-0, Fax: +49 (0)89 · 54 42 13-51
3. **Michael Wippler** (Vizepräsident), Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden
Tel.: +49 (0)351 · 417 36 60, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
4. **Heribert Kamm** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen
Tel.: +49 (0)2331 · 69 25 10, Fax: +49 (0)2331 · 69 25 11
5. **Wolfgang Schäfer** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
Tel.: +49 (0)6106 · 36 40, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
6. **Walter Augenstein** (LIM), Bachstraße 56, 75210 Keltern
Tel.: +49 (0)7236 · 8914, Fax: +49 (0)7236 · 2197

7. **Hans-Joachim Blauert** (LIM), Bäckerei Walf GmbH, Lankwitzer Straße 2 - 3, 12209 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 772 70 93, Fax: +49 (0)30 · 772 21 11
8. **Roland Ermer** (LOM), Am Schmelzteich 4, 02994 Bernsdorf
Tel.: +49 (0)35723 · 202 80, Fax: +49 (0)35723 · 251 38
9. **Jan-Henning Körner** (OM), Müggenburg 5, 21129 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 · 742 81 82, Fax: +49 (0)40 · 742 62 34
10. **Wolfgang Laudenschmidt** (LIM), Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera
Tel.: +49 (0)365 · 88 20-140, Fax: +49 (0)365 · 88 20-142
11. **Thomas Müller** (LIM), Lange Straße 7, 18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: +49 (0)3821 · 25 15, Fax: +49 (0)3821 · 89 52 81
12. **Holger Rathjen** (LIM), Tannenhofstraße 47, 22848 Norderstedt
Tel.: +49 (0)40 · 523 33 38, Fax: +49 (0)40 · 52 87 88 43
13. **Willi Renner** (LIM), Dr.-Schierbel-Str. 3, 67063 Ludwigshafen
Tel.: +49 (0)621 · 635 10-0, Fax: +49 (0)621 · 635 10-44
14. **Roland Schaefer** (LIM), Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler
Tel.: +49 (0)6825 · 41 00-80, Fax: +49 (0)6825 · 41 00-81
15. **Johannes Schultheiß** (LIM), Felix-Wankel-Straße 15, 73760 Ostfildern-Nellingen
Tel.: +49 (0)711 · 34 29 29-0, Fax: +49 (0)711 · 34 29 29-10
16. **Bernd Siebers** (LIM), Econova-Allee 20, 45356 Essen
Tel.: +49 (0)201 · 86 75 65-0, Fax: +49 (0)201 · 86 75 65-15
17. **Manfred Stelmecke** (LIM), Atzendorfer Str. 10, 39435 Borne
Tel.: +49 (0)39263 · 950-0, Fax: +49 (0)39263 · 950-47
18. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM), Bremer Str. 52, 21224 Rosengarten
Tel.: +49 (0)4108 · 71 44, Fax: +49 (0)4108 · 41 69 27

3. AUSSCHÜSSE

Berufsbildungsausschuss

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, Rodgau
stv. Obermeister **Matthias Brade**, Riesa

Bäckermeister **Harald Prohassek**, Berlin
stv. Landesinnungsmeister **Wilhelm Wolke**, Glandorf
Bäckermeister **Gerold Heinzelmann**, Wolfegg
Schulleiter **Leo Trumm**, Olpe
stv. Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, München

Stellvertretende Mitglieder

Obermeister **Lutz Koscielsky**, Treffurt
Landesinnungsmeister **Roland Schaefer**, Ottweiler
Bäckermeisterin **Karin Corente**, Eisleben
Landesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen
Obermeister **Raimund Licht**, Lieser
Bezirksoberrmeister **Uwe Walzel**, Nürnberg
Landesinnungsmeisterin **Maren Andresen**, Neumünster

Betriebswirtschaftlicher Ausschuss

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

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

Sozialpolitischer Ausschuss

Ordentliche Mitglieder

Obermeister **Jan-Henning Körner**, Hamburg
Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten
Landesinnungsmeister **Bernd Siebers**, Essen
stv. Landesinnungsmeister **Klaus Nennhuber**, Groß-Zimmern
Landesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen

stv. Landesinnungsmeister **Manfred Gebel**, Landshut
Geschäftsführer Dipl.-Ing.-Oec. **Wolfgang Hesse**, Dresden

Stellvertretende Mitglieder

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

Lebensmittelrechtsausschuss

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Laudenschmidt**, Gera
Ass. **Alexander Rau**, Rellingen
Geschäftsführer Assessor **Walter Dohr**, Duisburg
Schulleiter **Wilhelm Hundertmark**, Hannover
Geschäftsführer Dipl.-Betriebsw. **Helmut Münch**, Kaiserslautern
Geschäftsführerin **Ute Sagebiel-Hannich**, Karlsruhe
Geschäftsführer Dr. **Wolfgang Filter**, München

Stellvertretende Mitglieder

Obermeister **Gunter Weißbach**, Stollberg
Geschäftsführer **RA Peter Karst**, Bochum
Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin
Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein
Ehem. Schulleiter **Hans-Georg Baum**, Stuttgart
Landesinnungsmeister **Heinrich Traublinger** MdL a. D., München

4. VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)
UIB-Präsident **Peter Becker**
2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)
CEBP-Vizepräsident **Peter Becker**
Generalsekretär RA **Amin Werner**
3. Zentralverband des Deutschen Handwerks
Präsidium
Vizepräsident **Heinrich Traublinger**, MdL a. D.

Geschäftsführendes Präsidium Präsident **Peter Becker**
Bäckermeister **Peter Dreißig**

Vollversammlung ZDH/UDH:

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Ausschuss Steuern u. Finanzen

(Vorsitzender) Präsident **Peter Becker**

Geschäftsführer **Christopher Kruse**

Ausschuss Sozialversicherung

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**

Ausschuss Berufsbildung

RAin **Mirja Pfeil**

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

Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**

4. Deutscher Handwerkskammertag DHKT
Ausschuss Gewerbeförderung
Geschäftsführerin Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**
Diplom-Kaufmann (FH) **Mathias Meinke**
Ausschuss Leistungswettbewerb
RAin **Mirja Pfeil**
Planungsgruppe Kultur
RAin **Mirja Pfeil**
5. Unternehmerverband Deutsches Handwerk
Gesamtvorstand
Präsident **Peter Becker**
Ausschuss Sozial- u. Tarifpolitik
Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**
6. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
Ausschuss für Bäckereitechnologie
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Direktor **Bernd Kütscher**
Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**
7. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
Ausschuss für Lebensmittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RAin **Mirja Pfeil**
8. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)
Ausschuss „Brot und Backwaren“

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**
Direktor **Bernd Kütscher**

9. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Verwaltungsrat

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Fachbeirat „Zucker“

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

Fachbeirat „Getreide“

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

10. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

Kuratorium

Vizepräsident **Michael Wippler**

Rechtsausschuss

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

Fachausschüsse

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RAin **Mirja Pfeil**

11. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

Vorstand

Vizepräsident **Michael Wippler**

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

Vertreterversammlung

Obermeister **Josef Magerl**

Obermeister **Kurt Held**

stv. Landesinnungsmeister **Hans-Hermann Schröer**

stv. Landesinnungsmeister **Jürgen Hinkelmann**

Geschäftsführer **Stefan Körber**

12. Verein zur Förderung der Forschungsstelle für

Lebensmittel- u. Futtermittelrecht

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RAin **Mirja Pfeil**

13. iba-Beirat

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

14. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

15. Heinz Piest Institut
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RAin **Mirja Pfeil**

16. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

18. Gesellschaft Deutscher Chemiker
Fachausschuss Lebensmittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

19. Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

II. Förderer

FÖRDERERRUNDE DER ZULIEFERINDUSTRIE

Der Fachkräftemangel aufgrund der demografischen Entwicklung in Deutschland verschärft den Wettbewerb um geeignete Lehrlinge. Um beim Kampf um die besten Köpfe vorne dabei zu sein, den Stand der Auszubildenden von 33.000 zu halten und den Bedarf an Lehrlingen für das Bäckerhandwerk zu decken, führen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und die Werbegemeinschaft seit Jahren eine effektive und zielgruppengerechte Nachwuchskampagne durch. Am 30. Mai 2011 trafen sich Vertreter des Bäckerhandwerks und Vertreter der Zulieferindustrie bei einem Abendessen im Büro des Zentralverbandes, um sich zu diesem Thema auszutauschen und konstruktive Strategien zu beraten.

Zum Kreis der Förderer zählen aktuell:

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

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



HERAUSGEBER:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

IMPRESSUM:

Konzept und Gestaltung: Anja Teßmann, Text: Martina Loch

Fotos: Darius Ramazani, Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Fotolia: Seite 14, 18, 37, 46, 53, 55, Getty Images: Seite 58

Stand: Juni 2011