



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

BESSER, WIR BACKEN DAS BROT!

Die deutschen Innungsbäcker

GESCHÄFTSBERICHT
2014 – 2015

INHALT



Kapitel 1



Kapitel 2



Kapitel 3

	VORWORT	4
1	DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG IN DEUTSCHLAND	8
2	ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.	12
2.1	Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk	12
2.2	Lehrlingszahlen und Berufsbildung	15
2.3	Initiativen	17
2.3.1	Die Deutsche Brotkultur	17
2.3.2	Tag des Deutschen Brotes	18
2.3.3	Die Bäckerwalz	18
2.4	Bäckernationalmannschaft	19
2.5	iba 2015	20
2.5.1	iba-summit	21
2.5.2	Informations- und Beratungsstand	21
2.5.3	iba-Wettbewerbe	21
2.5.4	iba-Forum	22
2.6	Betriebsberatung und -unterstützung	22
2.6.1	Betriebswirtschaft	22
2.6.2	Betriebstechnik	25
2.6.3	Rahmenverträge	26
2.7	Sach- und Rechtsthemen	26
2.7.1	Arbeitsrecht	26
2.7.2	Lebensmittelrecht	30
2.7.3	Sozialrecht	43
2.7.4	Wettbewerbsrecht	45
2.7.5	Energie	48
2.7.6	Datenschutz: Neue EU-Datenschutz-Grundverordnung?	51



Kapitel 4



Kapitel 5



Kapitel 6

3	WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.	54
3.1	Frühstückskampagne	54
3.2	Nachwuchskampagne	55
3.3	Imagekampagne	57
3.4	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	61
<hr/>		
4	AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V.	64
<hr/>		
5	WEITERE ORGANISATIONEN	72
5.1	Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)	72
5.2	Zusatzversorgungskasse	74
5.3	Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	75
5.4	Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	77
5.5	Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.	77
5.6	Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	78
5.7	Deutscher Bäckersängerbund	78
5.8	Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine	79
5.9	Dachverbände	80
5.9.1	National	80
5.9.2	International	82
<hr/>		
6	ORGANISATIONSTRUKTUR	86
6.1	Präsidium	86
6.2	Vorstand	87
6.3	Ausschüsse	89
6.4	Vertretungen in anderen Organisationen	91
<hr/>		
	MITARBEITER	96
<hr/>		

VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

viele von uns Innungsbäckern haben Geschichte geschrieben. Kulturgeschichte, genauer gesagt. Denn unsere Brotkultur wurde im Dezember 2014 in das Bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der UNESCO in Deutschland aufgenommen. Wer kann so etwas schon von sich und seinem Handwerk behaupten? Wir Innungsbäcker können es. Als Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. machen wir uns stark dafür, dass dies so bleibt.

Die deutschen Innungsbäcker haben allen Grund, sich stolz zu ihrer Handwerkstradition zu bekennen. Sowohl nach innen, als auch nach außen. Deswegen trägt seit dem 5. Mai 2015, dem Tag des Deutschen Brotes, unser Bäcker-Wappen den Zusatz ‚Deutsche Innungsbäcker‘. Es hilft Verbrauchern, die Qualität der Innungsbäcker sofort zu erkennen. Auch, weil sich unser Markt zunehmend ändert. Immer mehr Discounter, Back-Shops und SB-Bäcker werben mit unseren Werten. Zum Beispiel damit, frisch zu backen. In Wahrheit backen sie unverfroren Tiefgefrorenes auf und erschleichen Vertrauen, das uns Innungsbäckern gilt. Diesen Etikettenschwindel werden wir nicht hinnehmen. Deswegen hat der Zentralverband zum Beispiel ALDI Süd verklagt. Es ist uns ernst damit, die Qualität im Lebensmittelhandwerk zu schützen. Zudem wollen wir, dass Bäckermeister die Anerkennung bekommen, die sie verdienen.

Bei aller Billig-Konkurrenz lassen sich unsere Kunden aber nicht leicht hinters Licht führen. Auch deshalb lebt die Tradition des deutschen Bäckerhandwerks weiter. Die Innungsbäcker haben es

nämlich auch im vergangenen Jahr geschafft, fast so viele Menschen zu beschäftigen, wie im Vorjahr. Das Beschäftigungsniveau ist langfristig gesehen seit mehr als zehn Jahren annähernd konstant. Trotzdem beschäftigt uns eine Entwicklung sehr. Die Bäckereien werden weniger. Heute gibt es davon 12.611. Im Vorjahr waren es 13.171. Ein Grund dafür ist der Trend weg von der Backstube mit Verkaufstheke, hin zu zentraler Produktion und Verkauf an mehreren Stellen. Diese Entwicklung hat der Zentralverband aufmerksam im Blick.

Genauso wie die Regeln für unseren Markt. Denn eins ist ganz klar: Wettbewerb muss fair sein, damit die deutschen Innungsbäcker erfolgreich wirtschaften und ihr Bekenntnis zu bester Qualität wahr machen können. Wichtig dafür ist zum Beispiel die Kostenverteilung für die Energiewende. Wie kann es sein, dass die Industrie bei der Erneuerbare-Energien-Umlage privilegiert wird, während Mittelständler wie wir Bäcker im wahren Sinne blechen sollen? Dieses Gesetz muss grundlegend geändert werden. Dafür haben wir mehr als 60.000 Unterschriften gesammelt. Mit diesen ist es uns im Herbst 2014 gelungen, Zuspruch im Deutschen Bundestag zu gewinnen. Der Zentralverband wird weiter auf die Politik zugehen und sich für eine gerechtere Verteilung der Lasten der Energiewende einsetzen. Denn die Zukunft der deutschen Innungsbäcker ist dem Zentralverband jede Mühe wert.

Das beweisen wir kommenden September auch wieder in München auf der iba. Wir rechnen mit mehr als 1.000 Ausstellern aus 58 Ländern und



70.000 Fachbesuchern. Das macht die iba 2015 zur größten, die es je gab. Als Ausrichter werden die deutschen Innungsbäcker selbstverständlich mit ihrem Wappen Präsenz zeigen. Dabei hilft allen Innungsbäckern wieder die Werbegemeinschaft des deutschen Bäckerhandwerks. Sie unterstützt Betriebe dabei, ihre eigene Leistung professionell zu vermarkten. Seit Februar mit einem neuen Aktionskatalog und persönlicher Beratung im Aktionsbüro. Außerdem informiert die Werbegemeinschaft seit dem Tag des Deutschen Brotes unter www.innungsbaecker.de über die deutsche Brotkultur und hilft in einer Postleitzahlensuche, den Innungsbäcker um die Ecke zu finden. Dass die Arbeit wirkt, zeigen die Auszeichnungen, die auch im Jahr 2014 wieder an die Werbegemeinschaft gingen: die ‚Goldene Victoria‘ etwa, oder der ‚Goldene Delphin‘. Übrigens zeigen das auch mehr als 100.000 Fans auf Facebook. So viele hat kein anderer Verband in Deutschland.

Unser Dank gilt allen, die auch 2015 die deutschen Innungsbäcker unterstützt haben. Das sind zum Beispiel die Landesinnungsverbände und Innungen, die BÄKO-Genossenschaften, die Förderer der Nachwuchskampagne und unsere Partner aus der Versicherungsbranche. Ganz besonders sind es

auch all die ehren- und hauptamtlichen Mitarbeiter in den Organisationen des Deutschen Bäckerhandwerks. Vor allem aber sind es unsere Kunden. All die Menschen, die echtes Brot aus Deutschland lieben. Danke an Sie alle.

Gemeinsam setzen wir auch im kommenden Jahr auf die Werte unseres Handwerks. Auf Qualität aus Tradition und auf unseren Riecher für Neues. Darauf sollen sich alle in Deutschland Tag für Tag verlassen können. Morgen genauso, wie schon seit Jahrhunderten.

Herzlichst, Ihr
PETER BECKER
Präsident

RA AMIN WERNER
Hauptgeschäftsführer

WIR INNUNGS-
BÄCKER MÜSSEN
UNSER HANDWERK
WEITERFÜHREN.
IN ALLEN FACETTEN.

Jörg Ripken





Ripken

Jörg Ripken

Ripken

KAPITEL 1

Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Nach den mäßigen beiden Vorjahren entwickelte sich die deutsche Wirtschaft im Jahr 2014 unerwartet positiv. Viele Bereiche verzeichneten einen Aufwärtstrend – trotz eines schwierigen weltwirtschaftlichen Umfeldes, das von ökonomischen Krisen und schweren Konflikten in instabilen oder gescheiterten Staaten gekennzeichnet war.

Unerwarteter Aufwind

Das preis- und kalenderbereinigte Bruttoinlandsprodukt (BIP) nahm gegenüber dem Vorjahr um 1,5% zu. Die inländische Verwendung (Binnennachfrage) trug 1,1% dieses Wachstums. Gleichzeitig stiegen die privaten Konsumausgaben um 0,6% und die durchschnittlichen Investitionen um 3,1%. Diese zufriedenstellende Situation spiegelt sich auch in der Entwicklung der Ex- und Importe wieder: Die Ausfuhren wuchsen um 3,7%, die Importe stiegen um 3,3%.

Molkereiprodukte teurer, Kraftstoffe günstiger

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten stiegen 2014 um durchschnittlich 3,9%. Nach Abzug der Inflationsrate bedeutet das eine mittlere Reallohnsteigerung von 3,0%.

Die durchschnittliche Inflationsrate lag im Vergleich zu 2013 bei 0,9%. Der von der Europäischen Zentralbank (EZB) angepeilte Zielwert von 2% wurde

damit noch deutlicher verfehlt als im Vorjahr. Die Nahrungsmittelpreise zogen im Schnitt um 1,0% an. Allerdings verlangsamte sich die Steigerung gegenüber dem Vorjahr deutlich. Am stärksten nahmen die Preise für Molkereiprodukte (+7,9%) zu. Brot und Getreideerzeugnisse verteuerten sich durchschnittlich um 1,3%.

Doch das Jahr 2014 hielt in einigen Bereichen auch Preisrückgänge bereit: Wegen des sinkenden Ölpreises nahmen die Preise für Energie (-2,1%), insbesondere Heizöl (-7,8%) sowie für Kraftstoffe (-4,4%) ab. Deutlich über dem Vorjahr lagen hingegen die durchschnittlichen Preise für Zeitungen und Zeitschriften (+4,6%) sowie für Tabakerzeugnisse (+3,6%).

Auch für 2015 lässt sich ein nur mäßiger Preisanstieg prognostizieren. Vergleicht man die Verbraucherpreise von März 2015 mit denen des Vorjahresmonats, so ergibt sich eine mittlere Teuerung von nur 0,3%.

Etwas weniger Arbeitslose

Der Arbeitsmarkt zeigte sich weiterhin sehr robust. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg 2014 um 371.000 auf 42,65 Mio. (+0,8%). Davon waren 29,83 Mio. (+559.000 bzw. +1,9%) sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse. Diese Beschäfti-



gungsform nahm damit überproportional zu. Die Zahl der Erwerbslosen nach Definition der Bundesagentur für Arbeit sank 2014 im Vergleich zum Vorjahr um 52.000 auf durchschnittlich 2,9 Mio. Die Arbeitslosenquote sank dementsprechend leicht von 6,9 % auf 6,7 %.

Weiterhin positiv: der Blick auf das kommende Jahr. Perspektivisch dürfte sich die konjunkturelle Erholung weiter fortsetzen. Die Bundesregierung hat ihre

Schätzung zum BIP-Wachstum für 2015 auf +1,5% angehoben. Dabei wird erwartet, dass der private Konsum weiterhin starke Wachstumsimpulse setzt. Der Exportsektor wird aufgrund der geopolitischen Risiken voraussichtlich mit einer gleichbleibenden Wachstumsrate zunehmen. Auch andere Konjunkturindikatoren, wie die Industrieproduktion oder die Auftragseingänge in der Industrie, weisen auf eine weiterhin positive Entwicklung hin.



DAS HANDWERK
GEHÖRT SEIT
GENERATIONEN ZU
MEINER FAMILIE.
UND SCHON IMMER
ZU MIR.

Hendrik Biel



KAPITEL 2

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

2.1 Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

Das Bäckerhandwerk kann nicht zuletzt wegen der positiven volkswirtschaftlichen Entwicklung auf ein erfreuliches Jahr 2014 zurückblicken. Auch wenn es erneut turbulent und herausfordernd war. Die Jahresumsätze stiegen. Ebenso die Zahl der Mitarbeiter und der Jahresumsätze pro Betrieb. Allerdings sank die Zahl der Betriebe insgesamt, ebenso die Zahl der Azubis und Beschäftigten. Diese Entwicklungen unterstreichen den anhaltenden Konzentrationsprozess und den Trend zur Filialisierung im Bäckerhandwerk. Der Wettbewerb bleibt zwar unvermindert hart. Aber die Rahmenbedingungen für das Bäckerhandwerk haben sich aufgrund des allgemeinen guten Konsumklimas etwas verbessert.

2,5 Prozent mehr Umsatz

Den Aufwärtstrend belegen auch die Jahresumsätze, die im Vergleich zum Vorjahr auf 13,52 Mrd. € (+2,5 %) stiegen. Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 1.001.000 € auf 1.072.000 €. Diese Zahlen dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass vor allem kleine Bäckereien

dem harten Wettbewerb im vergangenen Jahr Tribut zollten und Umsatzeinbußen hinnehmen mussten.

Der Konkurrenzdruck und die Kostenbelastung im Bäckerhandwerk bleiben unvermindert hoch. Viele Bäckereien versuchen dies mit der Verbesserung der internen Abläufe zu kompensieren. Speziell das Thema Energiemanagement wird angesichts verteuerter Energiepreise wichtiger. Zu einem großen Teil sind sie auf die Energiewende zurückzuführen.

Erfolge in Nischenmärkten

Immer wieder können die deutschen Bäcker mit Nischenstrategien ihre Situation verbessern. Erfolgreich ist zum Beispiel die Premium-Strategie: Sie befriedigt die Qualitätsbedürfnisse der Kunden und entzieht sich gleichzeitig erfolgreich dem Preiswettbewerb mit den Discountern. Eine weitere Spezialisierung sind kleine, erfolgreiche Bäckereien, die sich ganz auf Qualität, Regionalität und Service konzentrieren. Mit diesem Alleinstellungsmerkmal halten sie dem Druck des Wettbewerbs stand und bestimmen teilweise sogar das Marktgeschehen.

Als weiteres Wachstumsfeld erwies sich im Jahr 2014 erneut das Snack-Segment. In diesem halten die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur, sondern vergrößern

Bern diese in vielen Fällen überdurchschnittlich. Das Marktsegment der Quick-Service-Restaurants (QSR) führte im Jahr 2014 das Bäckerhandwerk mit mehr als einer Milliarde Besuchen an (Quelle: Konsumentenpanel CREST, npdgroup deutschland GmbH).

Etwas weniger Beschäftigte

Die Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk sank im Jahr 2014 im Jahresdurchschnitt auf 277.200. Damit gab es rund 6.600 Beschäftigte weniger als im Vorjahr. Betrachtet man die Beschäftigtenzahlen der vergangenen zehn Jahre, hat sich der Jahresdurchschnitt nur marginal verändert. Langfristig gesehen sind die Beschäftigtenzahlen mit Ausnahme von kleinen natürlichen Schwankungen stabil geblieben.

Weniger Betriebe, dafür mehr Filialen

Die Zahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe ist weiter rückläufig. Sie sank im Jahr 2014 um 4,3% auf 12.611 (2013: 13.171). Der Konzentrationsprozess des Marktes hält also weiterhin an. Bei sinkender Zahl der Betriebe und nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen erhöhte sich jedoch die Zahl der Filialen pro Betrieb. Dadurch stieg auch die durchschnittliche Betriebsgröße. Die Mitarbeiteranzahl pro Betrieb liegt mittlerweile bei 22.

3,9 Prozent weniger Brot verbraucht

Deutschlands private Haushalte kauften im Jahr 2014 rund 1.832 Tonnen Brot. Der Brotverbrauch nahm also im Vergleich zum Vorjahr um 3,9% ab. Diese Daten ermittelte das Marktforschungsinsti-





tut GfK. Der erneute Rückgang des Brotverkaufs lässt sich zum Teil mit der demografischen Entwicklung in Deutschland erklären. Wenn die Zahl der Konsumenten abnimmt, sinkt in der Regel auch die abgesetzte Menge. Ein weiterer Grund ist der Wandel der Gesellschaft. Wurden früher drei Hauptmahlzeiten am heimischen Tisch eingenommen und abends vor allem Brot konsumiert, sind heute Snacks für Zwischendurch beliebt, während warme Mahlzeiten das Abendbrot ersetzen. An dieser Stelle ist zu erwähnen, dass sich in Deutschland die Haushaltsgrößen immer mehr verändern. Es gibt immer mehr Ein- oder Zweipersonenhaushalte.

Die Käuferreichweite für Brot lag erneut bei 98,8%. Das heißt, von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 988 im Jahre 2014 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt lag im Jahre 2014 bei 46,3 kg (2013: 48,4 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 44,8 (2013: 46,5) Einkäufe statt.

Preisniveau leicht gestiegen

Die folgende Grafik dokumentiert die deutschlandweiten Durchschnittspreise für Weizenmischbrot

und für Roggenbrot in den Jahren 2008 und 2014. Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2014 bei 2,32 € pro Kilogramm und wurde von der GfK anhand eines Panels von 13.000 Haushalten ermittelt. Damit ist das durchschnittliche Preisniveau gegenüber 2013 erneut angestiegen. In vielen Bereichen setzten sich auch im letzten Jahr Kostenerhöhungen fort (z. B. Rohstoffe, Energie, Personal), die nur schwer von den Betrieben aufgefangen werden konnten. In den meisten Fällen schmälerten die höheren Kosten den Gewinn eines Betriebes, da eine Kostenweitergabe an den Verbraucher auf dem angespannten Backwarenmarkt nur bedingt möglich war.

Discounter verlangen die Hälfte

Die Preise im Bäckerhandwerk entwickelten sich je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte unterschiedlich. Die Brotpreise in Bäckereien liegen ungefähr doppelt so hoch wie die Preise der Lebensmitteldiscounter. Ein Einstieg in den Preiswettbewerb ist für die meisten Handwerksbäckereien keine sinnvolle Option, weil sich deren Kostenstruktur sehr stark von der industriellen Produktion unterscheidet. Viele Bäckereien haben jedoch erkannt, dass sich der Wettbewerb erfolgreich über die eigenen Stärken austragen lässt: nämlich über

PREISENTWICKLUNG

Roggenbrot



Weizenmischbrot



(Einkaufspreis pro Kilogramm in €)

Qualität, Service, Verbraucherberatung und Spezialangebote. Der Preisanstieg für Brot entwickelte sich uneinheitlich. Dies wird besonders bei den Vertriebskanälen deutlich. Während traditionelle Bäckereien im Vergleich zum Vorjahr Steigerungen von durchschnittlich 1,0% verzeichneten, zog der Preis pro Kilogramm auch bei ALDI-Nord um 1,0% an, bei ALDI-Süd stieg er um 0,6% und bei Lidl um durchschnittlich 4,2%.

2.2 Lehrlingszahlen und Berufsbildung: Demografischer Wandel wirkt sich aus

Auch im Jahr 2014 wirkte sich der demografische Wandel deutlich auf die Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk aus.

Weniger Azubis, aber mehr als 20.000 Ausbildungsplätze

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) meldet im Jahr 2014 für das Bäckerhandwerk 2.527 Auszubildende weniger als im Vorjahr (-11%). Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 20.540 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz. Ein Einflussfaktor für den Rück-

gang der Auszubildenden im Bäckerhandwerk ist der allgemeine Trend zum Abitur. Vielfach wurde in den vergangenen Jahren und wird nach wie vor zu wenig berücksichtigt, dass auch andere Schulabschlüsse gute Karrieren in zahlreichen Branchen ermöglichen. Die Anzahl der potenziellen Nachwuchskräfte für das Handwerk hat sich auch aus diesem Grund in den vergangenen Jahren verringert. **Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. fordert von der Politik, dieser Fehlentwicklung entgegenzuwirken.**

Im Ausbildungsberuf Bäcker/-in nahm die Zahl der Lehrlinge über alle Lehrjahre um 950 (-12,3%) im Vergleich zum Vorjahr ab und sank auf 6.771. Die Anzahl der weiblichen Auszubildenden ließ dabei weniger nach als die der männlichen: Im Jahr 2014 absolvierten noch 1.647 (-6,1%) weibliche und 5.124 (-14,1%) männliche Auszubildende eine Lehre zum Bäcker oder zur Bäckerin. In den alten Bundesländern sanken die Lehrlingszahlen um 12,8%, während sie in den neuen Bundesländern um 8,8% zurückgingen.

Zum fünften Mal in Folge sank auch die Anzahl der Auszubildenden für den Beruf Bäckereifachverkäufer/-in um insgesamt 1.554 auf 13.638 (-10,2%). Die Zahl der männlichen Lehrlinge nahm um 27 (-2,6%) ab, die der weiblichen um 1.527 (-10,8%).

Weniger Ausbildungsstätten

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/-in betrug zum 31. Dezember 2014 insgesamt 3.905 (Vorjahr: 4.273). Davon befinden sich 3.374 in den alten und 531 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch errechnet sich eine Quote von 31,0% (Vorjahr: 32,4%) ausbildender Betriebe. In Westdeutschland betrug sie 33,9% und in Ostdeutschland 19,9%.

Zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in bildeten 2014 insgesamt 4.502 Betriebe aus (Vorjahr: 4.735), was einer Abnahme von 233 Betrieben bzw. -9,0% (Vorjahr: -4,9%) entspricht. Davon befinden sich 4.132 Betriebe in den alten und 370 in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag bei insgesamt 35,7% (Vorjahr: 36,0%), im Westen bei 41,6% (Vorjahr: 41,8%) und im Osten bei 13,9% (Vorjahr: 13,7%).

Berufsbildungsausschuss:

Fachkräftemangel im Fokus

Die Frage, welche Maßnahmen von den Organisationen des Bäckerhandwerks ergriffen werden können, um dem zunehmenden Fachkräftemangel zu begegnen, gehörte im Berichtszeitraum 2014 bis 2015 zu den Schwerpunktthemen des Berufsbildungsausschusses. Der Ausschuss besteht aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände

und trifft sich zweimal im Jahr. Er erarbeitet Empfehlungen und berät das Präsidium. Gemeinsam mit den Fachschulen des ADB-Verbundes ist er Ansprechpartner des Zentralverbandes für Fragen rund um die Berufsbildung.

Weitere Themenschwerpunkte waren die Verkaufsfördererfortbildung und prüfungsrechtliche Fragestellungen. Darüber hinaus setzte sich der Ausschuss mit praktischen Fragen des Leistungswettbewerbs, der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung und der Dauer der schriftlichen Gesellenprüfung für den Ausbildungsberuf Bäcker/-in auseinander.

Fortbildung zum Verkaufsleiter wird bundesweit geregelt

Zum 1. Januar 2016 soll die neue Prüfungsverordnung für die Fortbildung zum/zur geprüften Verkaufsleiter/-in in Kraft treten. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hatte gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Lebensmittelhandwerks (ZDH) und den anderen Verbänden des Lebensmittelhandwerks in einer Arbeitsgruppe einen Entwurf für eine bundeseinheitliche Prüfungsverordnung erarbeitet. Der Entwurf wurde im Herbst 2013 vom ZDH dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) zugeleitet mit der Bitte, die Verordnung zu erlassen. Das BMBF hat dann dem Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) Anfang



2014 den Auftrag erteilt, den Entwurf verordnungsreif fertigzustellen. Das BiBB hat im Folgenden in mehreren gemeinsamen Arbeitssitzungen mit den beteiligten Verbänden und Behörden weiter am Entwurf gearbeitet. Dieses Verfahren konnte erst am 15. April 2015 beendet werden. Damit die Prüfungen zum/zur geprüften Verkaufsleiter/-in nach der neuen Verordnung einheitlich erfolgen, soll bis Anfang 2016 ein Rahmenlehrplan erarbeitet und eine Schulung für die Fachlehrer und Prüfer durchgeführt werden, die das neue Regelwerk in der Praxis anwenden. Im Vorfeld wurde die Zentralstelle für Weiterbildung im Handwerk (ZWH) damit beauftragt, einen einheitlichen Rahmenlehrplan für die neue Prüfungsverordnung zu erarbeiten.

2.3 Initiativen

2.3.1 Die Deutsche Brotkultur: seit 2014 bundesweites Kulturerbe

Deutschlands Brotkultur ist einzigartig in der Welt. Darauf können die Bäcker stolz sein, nun auch ganz offiziell. Denn seit Dezember 2014 ist die Deutsche Brotkultur in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Diese Eintragung ermöglichte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. in enger Zusammenarbeit mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerorganisationen.

Bald auch UNESCO-Kulturerbe?

Die ersten Bemühungen um die bundesweite Eintragung begannen bereits im April 2013. Zu diesem Zeitpunkt war Deutschland dem UNESCO-Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes beigetreten. Für die Aufnahme der Deutschen Brotkultur auch in die Repräsentative Liste der immateriellen Kulturgüter der UNESCO setzte sich der Zentralverband bereits im Vorfeld ein. Die Bewerbung wurde im November 2013 an die Deutsche UNESCO-Kommission übermittelt und als besonders durchdacht gelobt. Entwicklungen wie die industrielle Fertigung würden allerdings nicht

als Teil des immateriellen Kulturerbes ‚Deutsche Brotkultur‘ betrachtet, hieß es. Die Bewerbung umfasste auch zwei Empfehlungsschreiben von Dr. Andreas Fadani (Museum der Brotkultur) und Prof. Dr. Frank Goettmann (Uni Paderborn, Historisches Institut) sowie zahlreiche Bilddokumente. Ein aufwendig produzierter Bewerbungsfilm machte die Inhalte des Antrags anschaulich.

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

Neue Werbemittel für Bäckereien

Innungsbäcker können die Urkunde, die von der Deutschen UNESCO-Kommission verliehen wurde, in Filialen und Betrieben aushängen. Der Zentralverband bietet eine entsprechende Druckvorlage an, die frei genutzt werden kann. Im Rahmen der Deutschen Brotkultur stehen Bäckereien auch weitere Werbemittel zur Verfügung: darunter drei unterschiedliche Werbeplakate, Faltenbeutel, Aufkleber und Onlinebanner zur Integration auf Internetseiten.

Einzigartig vielfältig: mehr als 3.200 Brotsorten

Über viele Jahrzehnte wurde angenommen, dass in Deutschland 300 bis 400 verschiedene Brotsorten angeboten werden. Dass diese Zahl längst überholt ist, zeigen die Statistiken des Brotregisters. Dort wurden bisher mehr als 3.200 anerkannte Brotspezialitäten erfasst. Das Brotregister soll die vielfältige Brotkultur in Deutschland dokumentieren und wurde im Jahr 2011 eingeführt. Es verdeutlicht die Kreativität der deutschen Bäcker und belegt die weltweit einzigartige Vielfalt des deutschen Brotes. Innungsbäcker können ihre selbstkreierten Brotspezialitäten in das weltweit erste Brotregister eintragen und den Zentralverband dabei unterstützen, die Vielfalt der Deutschen Brotkultur zu dokumentieren.

2.3.2 Tag des Deutschen Brotes: regional verwurzelt und weltweit bekannt

Die deutsche Brotkultur ist regional verwurzelt und zugleich weltweit bekannt. Seit 2013 würdigt der Zentralverband sie mit einem eigenen Ehrentag, dem Tag des Deutschen Brotes. Er unterstreicht die Bedeutung der deutschen Brotvielfalt und trägt zur Anerkennung der deutschen Brotkultur als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO bei. Der dritte Tag des Deutschen Brotes fand am 5. Mai 2015 statt.

Kanzleramtsminister und Bundesminister sind stolz auf Brotkultur

Beim Festakt in Berlin folgten rund 300 Verbands- und Innungsmitglieder sowie Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Medien der Einladung des Zentralverbandes. Kanzleramtsminister Peter Altmaier wurde zum Botschafter des Deutschen Brotes 2015 ernannt. Zuvor hatte der Tag bereits mit dem Besuch eines weiteren ranghohen Politikers im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft begonnen. Gemeinsam mit der Bäcker-Nationalmannschaft überreichte Bäckerpräsident Peter Becker an Bundesminister Christian Schmidt den ‚Brotkorb der Deutschen Brotvielfalt‘. Der Brotkorb ist ein Zeichen für eine lebendige Tradition, die es so nirgendwo anders gibt. Der Bundesminister erinnerte sich: „Meine Eltern hatten eine Dorfbäckerei und ich fühle mich noch heute als Teil der großen Bäckerfamilie. Deswegen freue ich mich besonders, diesen Korb des Bäckerhandwerks entgegenzunehmen. Die Vielfalt der deutschen Brotkultur ist einzigartig und eine große Leistung derer, die sie täglich pflegen und aufrechterhalten.“

Betriebe vor Ort bringen den Ehrentag in die Regionen

Am Tag des Deutschen Brotes beteiligten sich auch im Jahr 2015 wieder die Innungsbetriebe vor Ort. Dadurch erlebten auch die Kunden in den Bäckereien den Ehrentag. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks bot Innungsbäckern dafür erneut professionelle Marketinginstrumente an.

2.3.3 Die Bäckerwalz

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

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

Während der Walz hat der Geselle zwar keinen festen Wohnsitz, findet aber in jeder Stadt Handwerksbetriebe, die sich über Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhält er den üblichen Gesellenlohn und in der Regel bietet ihm der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal nur ein Schlafplatz in einem Lagerraum ist. Gut 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit auf der Straße unterwegs. Alle Gewerke sind vertreten: Steinmetze, Installateure, Gold- und Silberschmiede, Schneider, Fleischer, Konditoren und Bäcker.

Der Zentralverband gab 2010 den Startschuss zur neuen ‚Initiative Bäckerwalz‘.

Ziel ist es, die Walz wiederzubeleben und junge Leute für das Bäckerhandwerk zu begeistern.

Für zusätzlichen Anreiz sorgen die ADB-Fachschulen. Sie gewähren einen Rabatt von 10% auf die Kursgebühr für Gesellinnen und Gesellen, die mindestens drei Jahre und einen Tag auf der Walz waren und dabei insgesamt mindestens 18 Monate in einem backenden Betrieb gearbeitet haben.

Ende 2010 starteten zwei Bäcker, im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Im Berichtszeitraum waren etwa 12 Bäckerinnen und Bäcker auf der Walz.

Zu denen, die seit 2010 die Walz absolviert haben, gehören auch die beiden Bäcker-Europameister Felix Remmele und Marc Mundri. Die Reise der beiden 24-Jährigen führte sie unter anderem nach Neuseeland, Indien und in die USA. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten besuchten sie die Johnson & Wales Universität, die renommierteste Bildungsstätte für Bäcker, Konditoren und Köche in Amerika. International renommierte Fachlehrer unterrichten hier mehr als 3.000 Studenten. Anschließend stellten sie ihre Backkünste bei einem deutschen Konditormeister unter Beweis, der eine Garagenbäckerei in Florida betreibt.

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

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

2.4 Bäcker- nationalmannschaft

Sie wollen den Pokal: Seit 2008 repräsentiert die Bäckernationalmannschaft das Deutsche Bäckerhandwerk auf nationalen und internationalen Wettkämpfen und Veranstaltungen.

Platz vier bei der ‚Brotweltmeisterschaft‘

Als erste Herausforderung des Berichtszeitraums stand für die besten Bäckerinnen und Bäcker des Landes der ‚Mondial du Pain‘ auf dem Plan. Die Bäckernationalmannschaft trat erstmals bei diesem gern als ‚inoffizielle Brotweltmeisterschaft‘ bezeichneten Wettbewerb an. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Sie belegte einen achtbaren 4. Platz. Die nächste Station führte das Team Anfang 2014 nach Berlin: Dort fanden wie schon im Vorjahr die Backvorführungen der Grünen Woche statt. Eine weitere öffentliche Darstellung des Handwerks erfolgte im Freilichtmuseum Hamburg. Die Mitglieder der Bäckernationalmannschaft trafen sich außerdem zum Training in Weinheim und traten beim Tag des Deutschen Brotes in Berlin auf. Übrigens will die Nationalmannschaft nicht nur den Cup. Ihr kommt auch eine wichtige Aufgabe in Sachen Nachwuchs zu. Die Teammitglieder bereiten die Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend auf die Bäckerjugend-Europameisterschaft vor.



Mitglieder der Bäckernationalmannschaft vorm Brandenburger Tor in Berlin (v.l.n.r.: Felix Remmele, René Krause, Alexander Schellenberger, Sigfried Brenneis, Eva-Maria Kientz, Marc Mundri, Gerhard Gröber)

Das ist unsere Bäckernationalmannschaft

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

Bäckernationalmannschaft backt auf der iba 2015 um den Sieg

Für 2015 steht eine Ergänzung der Bäckernationalmannschaft durch die Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister an. Das Finale findet auf der iba in München statt. Die Ausschreibungen dafür werden Anfang 2015 in der Fachpresse bekannt gegeben. Die aktuellen Mitglieder der Bäckernationalmannschaft bilden einerseits die Jury der Deutschen Meisterschaft und werden andererseits auch beim international aufgestellten iba-UIBC-CUP ‚Bäcker‘ gegen elf Teams aus aller Welt antreten.

2.5 iba 2015: Bäcker aus Deutschland prägen die Weltleitmesse

Vom 12. bis 17. September 2015 wird München wieder einmal zur Welthauptstadt des Backens. Die iba findet statt und zwar diesmal größer denn je: mit 1.100 Ausstellern aus 58 Ländern auf etwa 135.000 m² Ausstellungsfläche. Eigentümer der

größten und wichtigsten Back-Messe der Welt ist der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V..

Einzigartig in der Branche und auf der ganzen Welt

Eine Messe wie die iba gibt es nirgends sonst. Die Weltleitmesse des Backens bietet dem internationalen Fachpublikum einen lückenlosen Überblick über die weltweiten Investitionsgüter für das backende Gewerbe. Die Angebote reichen von Backöfen, Bäckerei- und Konditoreimaschinen, Informationstechnik, Kälte-, Gär- und Klimatechnik über Heizung und Beleuchtung bis hin zu Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen. Darüber hinaus werden Neuheiten rund um Backmittel, Rohstoffe und Zutaten vorgestellt. Auch dem Thema der Energieeffizienz werden sich einige Aussteller aus dem Bereich Backen und Kühlen widmen. Kurzum könnte man sagen: Wer hier ist, blickt in die Zukunft der Backbranche. Denn auf der iba werden Investitionsentscheidungen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen. Das macht die iba zum Muss für jeden Aussteller, Bäcker und Konditoren.

Ein Forum für Bäcker, Konditoren und Caterer

Neben dem Investitionsgüterbereich widmen sich die Aussteller auch Marketingfragen und vermitteln Informationen, die für jeden Betrieb nützlich sind, egal welcher Größe. Zum Beispiel wenn es um kostengünstige Produktionsprozesse geht, die eine gleichbleibend hohe Qualität des Endproduktes gewährleisten. Auf der Messe können Besucher wichtige Aussteller treffen, Fachgespräche mit Experten führen und individuelle Lösungen für ihr Unternehmen finden. Zur Öffentlichkeitsarbeit der iba gehört der Internetauftritt www.iba.de. Er liefert Ausstellern, Besuchern und Journalisten alle nötigen Informationen, darunter Ausstellerbroschüren, Anmeldeunterlagen, Pressetexte, Termine, Hoteladressen und Anreisebeschreibungen.

Zur iba 2015 werden etwa 70.000 Fachbesucher erwartet. Die Organisation läuft schon Monate im Voraus auf Hochtouren.

2.5.1 iba-summit: Experten-Vorträge zum Messeauftritt

Am Vortag der iba kommen am 11. September 2015 Branchenkenner und Entscheider der Back-Welt zum Kongress zusammen. Das Motto lautet diesmal: ‚B(re)aking Ideas for your Business‘.

Die geladenen Key-Player und Top-Referenten aus dem In- und Ausland sollen das Publikum begeistern und inspirieren. Vom internationalen Kult- und Artisan-Bäcker Eric Kayser über die Food-service-Expertin Gretel Weiß, der renommierten Food-Trendforscherin Hanni Rützler bis hin zum Branchenkenner Bob O’Brien – schon vor der iba gewähren die Referenten Einblicke in den Bäckermarkt von morgen. Das hochkarätige Vortragsprogramm wird auf Wunsch per Simultandolmetscher in Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch übersetzt.

Der iba-summit ist wichtiger Baustein im Rahmenprogramm und bietet eine seltene Gelegenheit zum Informationsaustausch unter Kollegen aus aller Welt. Zu den Vortragsthemen des iba-summit gehören unter anderem:

- Foodtrends als Spiegel unserer Werte und Wünsche
- Das Bäckereigeschäft rund um den Globus
- Paris, New York, Tokyo: Die internationale Erfolgsgeschichte des Eric Kayser
- Vom (lokalen) Bäcker zur Marke
- Potenziale und Perspektiven für Ihr Wachstum
- Neue Zeiten erfordern neues Denken: Das Orchester als Erfolgsmodell
- Inspiration ‚to go‘: die internationalen Top 10 für Food, Shopping, Reisen und Gastlichkeit

Im Anschluss an den iba-summit sind alle Kongressteilnehmer zum Eröffnungsabend eingeladen.

2.5.2 Informations- und Beratungsstand mit geführten Messtouren

Wie präsentieren sich die deutschen Bäcker auf der iba? Das erfahren alle Messebesucher in Halle B3. Dort plant der Zentralverband wieder ein riesiges Informationsangebot für alle Messebesucher. Auch die Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks präsentieren auf dieser Fläche ihre Weiterbildungsmöglichkeiten. Für Spannung sorgen die Präsentationen der Wettbewerbe und ein Auto-Gewinnspiel unter Innungsmitgliedern.

Eine echte iba-Neuheit sind die kostenfreien geführten Messtouren für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Experten des Zentralverbandes führen Gäste zu zehn ausgewählten Stationen und präsentieren Leistungen und Lösungen für das eigene Unternehmen. Die iba-Messtouren sind für kleine und mittlere Betriebe maßgeschneidert. Am 13. September, dem Tag der Deutschen Bäcker, findet die Messtour für Bäcker statt. Die Messtouren für Konditoren sind für den 14. und 16. September geplant. Der Treffpunkt wird mit der Buchungsbestätigung bekannt gegeben.

2.5.3 iba-Wettbewerbe: spannend und international

Wenn die besten Bäcker und Konditoren der Welt auf der iba ihr Können beweisen, bringen sie die Gäste vor Ort zum Staunen. Die iba-Wettbewerbe waren bereits in den Jahren 2006, 2009 und 2012 große Erfolge und erleben auf der iba 2015 ihre ersehnte vierte Auflage.

Die Top-Bäcker und -Konditoren der Welt zeigen, was sie können

Der Austragungsort der iba-Wettbewerbe sind die Backstuben am Stand des Zentralverbandes. Messebesucher können die Geschicke der Wettstreiter gut miterleben, denn die vier 50 m² großen Back-Arenen sind direkt nebeneinander angeordnet.

An den sechs Messetagen werden drei verschiedene Wettbewerbe stattfinden. Den Auftakt macht der dreitägige iba-UIBC-CUP ‚Bäcker‘, in dessen Rahmen die Bäckermannschaften aus China, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Japan, Kroatien, Niederlande, Peru, Russland, Spanien, Ungarn und den USA gegeneinander antreten. Das Motto in diesem Jahr lautet ‚Zirkus‘. Die deutschen Teilnehmer sind unsere Nationalmannschaftsbäcker Felix Remmele und Marc Mundri. Der vierte Messetag steht im Zeichen der ‚3. Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister‘: Hier müssen alle Teilnehmer ihre Fähigkeiten zum Thema ‚Heimat‘ unter Beweis stellen. Zur Deutschen Meisterschaft treten insgesamt vier Teams an, die sich bei den Ausscheidungswettbewerben durchgesetzt haben. Die letzten beiden Messetage werden noch einmal international: bei der zweiten Ausgabe des iba-UIBC-CUPs ‚Konditoren‘ messen sich Teams aus Südkorea, Taiwan, Norwegen und Deutschland. Die Konditoren müssen nach vorgegebenen Wettbewerbskriterien Spezialitäten aus ihrem Land zum Thema ‚Heimat‘ kreieren. Kurz vor der Heimreise ein passender Abschluss der Wettbewerbe.

2.5.4 iba-Forum: den Besten über die Schulter schauen

Die Forum-Bühne auf dem Stand des Zentralverbandes wird auch für das Jahr 2015 als eine der beliebtesten Anlaufstellen auf der Messe gehandelt. Kein Wunder: Hier geben sich ehemalige und amtierende Schaustückweltmeister, Barista- und Konditoren-Weltmeister sowie Nationalmannschaftsmitglieder die Backform in die Hand. Die Zuschauer erwarten Fachdemonstrationen, Vorträge und die Präsentation ausgefallener Bäckerei- sowie Konditoreiprodukte auf allerhöchstem Niveau. Stargast wird der Sternekoch Johann Lafer sein, der das Bäckerhandwerk aus seiner Sicht darstellen wird. Darüber hinaus warten auf die Gäste Themen wie ‚Energie im Bäckerhandwerk‘ oder ‚Marktzahlen im Kaffee-Business‘. Messebesucher sind am iba-Forum ganz nah dran: eine gläserne

Backstube dient den Referenten der Fachvorträge zur Vorbereitung und vermittelt den Besuchern faszinierende Einblicke in die Kunst des Backens.

2.6 Betriebsberatung und -unterstützung

2.6.1 Betriebswirtschaft

Die Informationsstelle Betriebswirtschaft gehört zum Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und beantwortet jedes Jahr viele Fachfragen von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben zu finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen oder organisatorischen Themen. Sie gibt Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftlichen Institutionen, aber auch Privatpersonen Auskunft über Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk. Die intensive Kooperation mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände steigert die Leistungsfähigkeit der Bäckerhandwerksorganisation.

Daten, Trends und Lösungen für das Bäckerhandwerk

Neben dem regelmäßigen Austausch steht die gegenseitige Unterstützung im Mittelpunkt der Arbeit der Informationsstelle. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Berater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, initiiert sie außerdem Betriebsberatungen und besucht Innungsversammlungen. Seminar- und Diplomarbeiten, die von angehenden Wissenschaftlern zur Förderung des Wissenstransfers eingereicht werden, prüft die Informationsstelle auf ihre Verwertbarkeit und setzt sie sinnvoll ein, sofern dies möglich ist.

Der Betriebswirtschaftliche Ausschuss des Zentralverbandes tagt zweimal im Jahr. Das Gremium aus gewählten ordentlichen und stellvertretenden Mitgliedern beschäftigt sich mit Trends, thematisiert Probleme und erarbeitet Lösungsansätze für das Bäckerhandwerk. Die Schwerpunkte im



letzten Jahr lagen im Bereich Energiemanagement, Kassensysteme und Qualitätssiegel.

Direkte Information für Kunden, Studenten, Wissenschaftler, Banken und Presse

Seit Anfang 1999 können fachliche Fragen jeder Art auch per E-Mail an die Informationsstelle gerichtet werden. Dieses Angebot wird seither gern und häufig in Anspruch genommen. Neben den Betrieben nutzen Verbraucher, Studenten, Wissenschaftler, Banken und die Presse die Gelegenheit, sich über das Deutsche Bäckerhandwerk zu informieren. Der Zentralverband legt Wert darauf, Fragen selbst zu beantworten, greift aber – je nach Inhalt – auch auf das Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurück. Mitunter werden Anfragen aus formalen Gründen an die Geschäftsführung weitergeleitet.

Betriebsbörse bringt Verkäufer und Interessenten zusammen

Wenn ein langjährig bestehender Betrieb einen Nachfolger sucht oder junge Meisterbäcker den Einstieg in die Selbstständigkeit wagen möchten, bietet sich die Betriebsbörse als bewährte Vermittlungsplattform an. Auf der Betriebsbörse der

Informationsstelle können Innungsbetriebe kostenlos Verkaufsangebote oder Kaufgesuche veröffentlichen. Zudem bieten Betriebsberater der Landesinnungsverbände eine umfassende Beratung und vermitteln neutral. Weitere Informationen zu diesem Projekt des Zentralverbandes lassen sich online unter www.baeckerhandwerk.de abrufen.

Statistiken und Marktforschung

Je zum Quartal erhält die Marktforschungsgemeinschaft Brot von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) aktuelle Statistiken und Marktforschungsberichte zum Brot- und Backwarenmarkt. Sie vermitteln einen Überblick über das Marktgeschehen und werden für den Zentralverband, der sich an der Marktforschungsgemeinschaft Brot beteiligt, aufbereitet und als Präsentation zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus erstellt die GfK monatliche Reportings über den Brot- und Backwarenmarkt. Diese bereitet der Zentralverband für die Landesinnungsverbände auf. Seit 2011 werden auch detaillierte Daten über den Außer-Haus-Markt zur Verfügung gestellt. Aus den umfangreichen Rohdaten der GfK entstehen je nach Bedarf auch individuelle Statistiken – zum Beispiel über Marktanteile, Warenkörbe oder das Einkaufsverhalten.

Die Informationsstelle des Zentralverbandes erstellt gängige Statistiken der Branche, etwa zu Betrieben, Ausbildung, Gesellenprüfungen, Meisterprüfungen, Umsatzsteuer, Umsatz und Beschäftigten. Dafür verwendet sie vor allem Daten des Statistischen Bundesamtes oder des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT).

Diese Aufarbeitung von Daten legt das Fundament für die Auskunftsfähigkeit des Informationsdienstes. Im harten Wettbewerb von heute inspiriert der Zentralverband mit elf goldenen Regeln, die den Betrieben bei täglichen Herausforderungen helfen sollen.

11 GOLDENE REGELN FÜR NACHHALTIGEN ERFOLG IM BÄCKERHANDWERK

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

2.6.2 Betriebstechnik

Die betriebliche Informationsstelle gibt Know-how weiter

Ist mein Wareneinsatz optimal? Werden die richtigen Verkaufspreise kalkuliert? Sind die Energiekosten angemessen? Wenn Innungsbäcker im Berufsalltag nicht weiter wissen, hilft ihnen der Zentralverband zuverlässig dabei, eine Lösung zu finden. Die Innungsbetriebe müssen sich also mit wichtigen unternehmerischen Entscheidungen nicht alleine auseinandersetzen, sondern profitieren vom jahrelangen Know-how des Zentralverbandes.

Mitgliedsbetriebe können sich entweder direkt an die betriebstechnische Informationsstelle für Unternehmensführung oder die Berater der Landesinnungsverbände wenden. Das umfangreiche Dienstleistungsangebot wird oft und gern genutzt, sowohl von kleineren Bäckereien als auch von größeren Betrieben. Die Auslastung ist dementsprechend hoch.

Zu den weiteren Tätigkeiten der Informationsstelle gehören die Beobachtung der Backtechnik, des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für Betriebsberater, Mitgliedsbetriebe und die Verbandsorganisation. Die Informationsstelle hat stets einen Blick auf die Entwicklungen des Marktes und versucht, mögliche Auswirkungen abzusehen. Sollte sich die Marktsituation beispielsweise durch ein neues Gesetz ändern, agiert die Informationsstelle schon im Vorfeld – etwa mit Stellungnahmen, die in die Argumentation der politischen Interessenvertretung gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließen. Die technische Beratung umfasste die Bereiche allgemeine Betriebsführung, Umwelt- und Qualitätsmanagement, Hygiene, Energie sowie Fragen zum Maschineneinsatz im Bäckerhandwerk.

Diskussionen zum Umweltschutz

Auch im Jahre 2014 diskutierten die unterschiedlichen Institutionen des Handwerks über grundlegende Umweltschutzmaßnahmen im Bäckerhand-

werk. Zu den Anfragen einzelner Mitgliedsbetriebe gehörten Themen wie etwa steigende Kosten für Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser, Energie und Verpackungsmaterial.

Strategien gegen steigende Energiekosten

Viele Mitgliedsbetriebe sahen sich im letzten Jahr stark steigenden Energiekosten gegenüber. Die Informationsstelle Technik hat sich dieses Problems angenommen und sowohl technische als auch wirtschaftliche Lösungswege erarbeitet, die Betriebe bei der Einsparung von Energie unterstützen. Diese Strategien zur Umsetzung von Energiesparpotenzialen wurden den Landesinnungsverbänden, den Innungen und den Betrieben zur Verfügung gestellt. Weitere wichtige Themenbereiche stellten das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG), der Energieaudit nach DIN 16247-1 und das Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001 dar – die umfangreichen Ausarbeitungen wurden an die Landesinnungsverbände übermittelt.

Unterstützung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen

Das vom Zentralverband herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement-System 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, um die betriebliche Leistung zu steigern und die Kundenzufriedenheit zu erhöhen. Die bei der Informationsstelle Betriebstechnik eingegangenen Anfragen bezeugen das Interesse vieler Mitgliedsbetriebe an der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen.

Beteiligung an Normenausschüssen

Die Informationsstelle Technik beteiligt sich an der Erarbeitung und Überarbeitung verschiedener DIN-Normen. Sie überprüft die Texte über Bäckereimaschinen und -anlagen und arbeitet in folgenden

Normenausschüssen und Arbeitskreisen mit:

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

Wichtige Arbeitskreise der Informationsstelle

Zu den Arbeitskreisen der Informationsstelle Technik gehören:

- Planungsgruppe Normung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung
- Lüftung
- Spiegelgremium Bäckereimaschinen
- Netzwerk EnEff
- Sachgebiet Backbetriebe im DGUV-Fachbereich Nahrungsmittel
- Branchenleitfaden Backbetriebe
- Energieworkshop zur Erstellung eines Energieleitfadens im Bäckerhandwerk

Die Ergebnisse und Erkenntnisse der Arbeitskreise wurden den Mitarbeitern der Landesinnungsverbände sowie auf Nachfrage auch einzelnen Innungsbäckern übermittelt. Die Informationsstelle hat sich auch den konkreten Anfragen von Mitgliedsbetrieben gewidmet, die zumeist per E-Mail eintrafen. Die Antworten erfolgen je nach Frage schriftlich oder telefonisch.

2.6.3 Rahmenverträge

Unsere Rahmenverträge: Bäcker fahren bis zu 39 % günstiger

Von dieser Zusammenarbeit profitiert jedes Innungsmitglied des Bäckerhandwerks: Der Zentralverband hat mit namhaften Automobilherstellern und Dienstleistern Vergünstigungen vereinbart.

Sie machen Kauf, Leasing und die Finanzierung von Autos für Innungsbäcker attraktiv. Das gilt auch für Mietwagen.

Die Kooperationen im Überblick:

- **CarFleet24** Rabatte bis 36 % auf 37 Fahrzeugmarken
- **Citroën** Rabatte von 12–36 %
- **Nissan** Rabatte von 10–32 %
- **Opel** Rabatte von 15–28 %
- **Peugeot** Rabatte von 22–39 %
- **Renault** Rabatte von 19–29,5 %
- **Fiat** Rabatte von 18–32 %
- **VW** Nutzfahrzeuge Herstellerprämien für Innungsmitglieder
- **Web4business** Webseitenservice mit 10 % Nachlass

2.7 Sach- und Rechtsthemen

2.7.1 Arbeitsrecht

Seit dem 1. Januar 2015 ist der gesetzliche Mindestlohn in Kraft. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerkes e. V. hat sich im Berichtszeitraum für Gesetzeskorrekturen eingesetzt:

Mindestlohngesetz: Zentralverband für Gesetzeskorrekturen

1. Der Zentralverband hatte bereits in der ersten Jahreshälfte 2014 mehrfach gegenüber der Politik und dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) zum damaligen Entwurf des Mindestlohngesetzes Stellung genommen und Bitten und Kritik des Bäckerhandwerks hierzu vorgetragen. In mehreren Stellungnahmen haben wir

- *darauf hingewiesen, dass die Einführung eines flächendeckenden, gesetzlichen Mindestlohns von 8,50 € für viele Unternehmen große Probleme mit sich bringt und zu befürchten steht, dass es in der Folge zu Entlassungen und Betriebs-schließungen – insbesondere in strukturschwachen und ländlichen Regionen kommt.*
- *um Gesetzeskorrekturen gebeten – u. a. bei den Aufzeichnungspflichten, bei der Haftungsregelung und bei der Zuständigkeit des Zolls und seinem Auftreten bei Kontrollen.*

Auch BDA, ZDH und andere Verbände hatten eingehend zu dem Gesetzesvorhaben Stellung genommen und Kritik hierzu vorgetragen. Die Politik hat auf die Kritik der Verbände hin jedoch nur marginale Änderungen am Gesetzentwurf vorgenommen und das Mindestlohngesetz Anfang Juli 2014 im Bundestag verabschiedet.

2. Im Herbst 2014 hat sich der Zentralverband nochmals an die Politik gewandt und um eine befristete gesetzliche Übergangsregelung gebeten. Der Zentralverband hat angeregt, den Mindestlohn für betroffene Branchen – wie damals von Unionspolitikern gefordert – befristet zwei Jahre auszusetzen. Die Politik ist hierauf jedoch nicht eingegangen.

3. Um die Betriebe bei der Umsetzung des Mindestlohngesetzes zu unterstützen, hat der Zentralverband im Herbst 2014 eine Informationsveranstaltung durchgeführt, an der zahlreiche Geschäftsführer und Betriebsberater aus den Verbänden des Bäckerhandwerks teilnahmen. In einem ersten Teil wurde ein Überblick über das neue Gesetz, die sich hieraus ergebenden Probleme und Empfehlungen für die Lösung gegeben. In einem zweiten Teil referierte eine Vertreterin des Bundesministeriums der Finanzen (BMF) über die zu erwartende Prüfung der Einhaltung des gesetzlichen Mindestlohns durch die Behörden der Zollverwaltung (Finanzkontrolle Schwarzarbeit). Des Weiteren hat der Zentralverband den Landesinnungsverbänden des Bäckerhandwerks

Merkblätter und Muster zur Verfügung gestellt, um eine Hilfestellung bei der Umsetzung des Mindestlohngesetzes zu geben.

4. Im Februar 2015 hat der Zentralverband die Landesinnungsverbände des Bäckerhandwerks gebeten, konkrete Probleme mit dem Mindestlohn zu übermitteln. Hierauf hat der Zentralverband von ca. 3–5% der Mitgliedsbetriebe Rückmeldungen erhalten.

5. Aufgrund des Mindestlohngesetzes ist es dem Zoll gestattet, nicht nur wie bisher z. B. Schwarzarbeitskontrollen durchzuführen, sondern nunmehr auch die Einhaltung des Mindestlohngesetzes zu überprüfen. Aufgrund dessen werden vom Zoll seit Februar 2015 auch in Betrieben des Bäckerhandwerks stichprobenweise, verdachtsunabhängige Kontrollen bezüglich der Einhaltung des Mindestlohns durchgeführt. Damit die Betriebe und ihre Mitarbeiter/-innen auf diese Kontrollen vorbereitet sind, hat der Zentralverband ein Merkblatt und eine Handreichung herausgegeben, die die wesentlichen Befugnisse des Zolls und die Pflichten bei einer Zollkontrolle zusammenfassen und Empfehlungen geben, wie sich die Mitarbeiter/-innen und Betriebe bei einer Zollkontrolle verhalten sollten. Dem Zentralverband wurden im März 2015 Berichte über Kontrollen im Rheinland vorgelegt, denen zufolge die Zollbeamten dabei bewaffnet und in Dienstkleidung erschienen sind, Mitarbeiter/-innen in Gegenwart von Kunden und Kollegen/-innen nach ihrem Gehalt und dem Bezug von Sozialleistungen befragt haben. Mitarbeiter/-innen haben sich durch das Auftreten des Zolls bedroht und eingeschüchtert, Unternehmer kriminalisiert und unter Generalverdacht gestellt gefühlt. Im März 2015 hat sich der Zentralverband beim Bundesfinanzministerium (BMF) über das Auftreten des Zolls bei Kontrollen des Mindestlohns im Rheinland beschwert.

6. Die CDU/CSU-Bundestagsfraktion und das BMAS haben bis April 2015 eine Bestandsaufnahme zum Mindestlohngesetz durchgeführt

und zusammengetragen, welche Probleme in der Praxis bestehen. Der Zentralverband hat dazu Stellungnahmen an Bundeskanzleramtsminister Peter Altmaier, Bundesarbeitsministerin Andrea Nahles, die Fraktionsvorsitzenden von CDU/CSU, den Parlamentskreis Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion und einzelne Abgeordnete versandt.

In den Stellungnahmen hat der Zentralverband gefordert

- die Kontrolle der Einhaltung des Mindestlohns dem Zoll zu entziehen und den Prüfern der Deutschen Rentenversicherung zu übertragen
- die Aufzeichnungspflichten für Minijobber aus dem Gesetz zu streichen
- steuerliche Anreize für einen Wechsel vom Mini- in den Midijob zu schaffen
- die Generalunternehmerhaftung zu streichen
- gesetzlich klarzustellen, dass Kost und Logis auf den gesetzlichen Mindestlohn anrechenbar sind

7. Die Koalitionsspitzen von CDU/CSU und SPD haben am 26./27. April 2015 über mögliche Änderungen des Mindestlohngesetzes beraten. Vorläufiges Ergebnis: Die Koalition lässt das Mindestlohngesetz bis auf Weiteres unverändert. Presseberichten zufolge wurden „Fragen identifiziert, an denen weiter gearbeitet wird“. Die Gespräche sollen weitergehen.

Der Zentralverband appelliert an die Politik, die von der Wirtschaft geforderten Gesetzeskorrekturen zeitnah vorzunehmen. Der Zentralverband wird sich weiter für die angesprochenen Gesetzeskorrekturen einsetzen.

Arbeitsstättenverordnung: praxisferne Forderungen

Die Bundesregierung plante eine neue **Arbeitsstättenverordnung**, die die Anforderungen an Arbeitsstätten neu regelt. Der Zentralverband hat sich – gemeinsam mit BDA und ZDH – dafür eingesetzt, dass die geplanten Regelungen nicht in Kraft treten, da sie in weiten Teilen überzogen und nicht praxistauglich waren. So sah der Verordnungsentwurf z. B. für Arbeits-, Pausen- und Bereitschaftsräume grundsätzlich das Erfordernis von Tageslicht und einer Sichtverbindung nach außen vor. Die Umsetzung dieser Vorgabe hätte bauliche Änderungen erfordert, die viele Unternehmen des Bäckerhandwerks überfordert: Es gibt Bäckereien, die über keinerlei Fenster in der Produktion verfügen. Viele Betriebe des Bäckerhandwerks hätten diese und andere Vorgaben der geplanten Verordnung nicht oder nur mit erheblichem zusätzlichem Aufwand an Zeit, Kosten und Bürokratie umsetzen können. Das Bundeskabinett plante ursprünglich, am 4. Februar 2015 zusammenzukommen und über die Verordnung zu entscheiden. Der Zentralverband hat im Vorfeld Stellungnahmen an die Bundeskanzlerin und alle Bundesminister versandt und gebeten, die Arbeitsstättenverordnung in der Kabinettsitzung nicht zu verabschieden. Mit Erfolg: **Die Entscheidung über die Arbeitsstättenverordnung wurde vom Bundeskabinett vertagt und auf unbestimmte Zeit verschoben.**

Bäcker für neue Sonn- und Feiertagsregelung

Das derzeit geltende Arbeitszeitgesetz erlaubt es, Arbeitnehmer/-innen an Sonn- und Feiertagen in Bäckereien und Konditoreien für bis zu drei Stunden mit der Herstellung, dem Austragen oder Ausfahren von Konditorwaren oder an diesem Tag zum Verkauf kommenden Bäckerwaren zu beschäftigen. Bei Verstößen drohen Geldbußen in bis zu sechsstelliger Höhe. Von Mitgliedsbetrieben hat der Zentralverband in den zurückliegenden zwei Jahren vermehrt die Rückmeldung erhalten, dass sie die gesetzlich zulässigen Zeiten für die Herstellung von Backwaren an Sonntagen als nicht mehr ausreichend erachten: Wiederholt ist dem Zentral-

verband aus Mitgliedsbetrieben mitgeteilt worden, dass drei Stunden nicht ausreichen, um das Sortiment für den Sonntag herzustellen und zu bestücken. Des Weiteren müssen Bäckereien in der Produktion vielfach schon am Sonntag das Sortiment für den Montagsverkauf vorbereiten. Es kommt hinzu, dass die Behörden eine sehr enge Auslegung des Arbeitszeitgesetzes vertreten, die z. B. Letzteres und die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen für die Mehrheit der Betriebe nicht zulässt.

Die Betriebe erwarten von der Politik hier eine schnelle und praktikable Lösung. Ohne sie sehen viele Betriebe ihre Existenz unmittelbar gefährdet. Die Betriebe des Bäckerhandwerks stehen in einem besonderen Wettbewerb mit Backshops, Tankstellen und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und hier insbesondere den Discountern. Tankstellen sowie Backshops und LEH wird ohne jede Beschränkung gestattet, den gesamten Sonntag über Backwaren herzustellen und zu verkaufen. Die Betriebe sehen hierin zu Recht einen Gleichheitsverstoß und eine ganz erhebliche Wettbewerbsverzerrung.

Seitens der Kunden – im ländlichen Raum und in der Großstadt – wird erwartet, an Sonn- und Feiertagen das gewohnte und bekannte Sortiment an Bäckerei- und Konditoreiwaren in seiner ganzen Vielfalt vorzufinden und einkaufen zu können. Die Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen in einem Umfang von mehr als drei Stunden ist zwingend notwendig, um diese Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden zu bedienen und sich in der angesprochenen Konkurrenz mit Tankstellen, Backshops und dem Lebensmitteleinzelhandel behaupten zu können.

Der Zentralverband fordert vor diesem Hintergrund eine Änderung von § 10 Abs. 3 ArbZG. Er hat sich im Berichtszeitraum intensiv in Gesprächen mit der Politik hierfür eingesetzt und wird dies weiter tun.



Ausbildungsvergütungen: mehr Geld für Azubis

Am 25. August 2014 einigten sich der Zentralverband und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) über einen Neuabschluss des Tarifvertrages über Ausbildungsvergütungen für Auszubildende (Lehrlinge) des Bäckerhandwerks in der Bundesrepublik Deutschland.

Die Ausbildungsvergütung beträgt danach ab 1. September 2014 monatlich brutto:

- Im 1. Ausbildungsjahr 450 €
- Im 2. Ausbildungsjahr 570 €
- Im 3. Ausbildungsjahr 690 €

Am 16. Mai 2015 verhandelte der Tarifausschuss im Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) öffentlich über den Antrag beider Tarifvertragsparteien auf Allgemeinverbindlicherklärung des Tarifvertrages (AVE) und stimmte der AVE rückwirkend zum 1. Februar 2015 einstimmig zu. Im Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichts stand die Veröffentlichung im Bundesanzeiger noch aus, mit der die AVE Rechtskraft erlangt.

2.7.2 Lebensmittelrecht

VERBRAUCHERSCHUTZ: TRANSPARENZ JA, ÖFFENTLICHER PRANGER NEIN

Der Zentralverband hat sich auch im Jahr 2014 dafür eingesetzt, dass die deutschen Bäckerbetriebe nicht der Regulierungswut von Behörden ausgesetzt werden. Konkret geht es um die Vorschriften zur Verbraucherinformation, bei denen die Forderungen der deutschen Bäcker ignoriert wurden. Was heißt das genau?

Seit September 2012 gilt das Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation. Im Rahmen dieser Neuerung wurde auch die Regelung des §40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) reformiert. Die wichtigste Änderung betrifft die Einführung einer aktiven Informationspflicht der Behörden: Sie regelt, dass Verbraucher über Grenzwertüberschreitungen und bestimmte Rechtsverstöße informiert werden müssen. Soweit, so transparent. Aber: Bei der Entwicklung dieser Norm und des Paradigmenwechsels wurden die Forderungen des Zentralverbandes wie auch der gesamten Lebensmittelwirtschaft nicht berücksichtigt.

Die neuen Regelungen zwingen Behörden dazu, Kontrollergebnisse zu veröffentlichen: beispielsweise Grenzwertüberschreitungen, Verdachtsfälle von lebensmittelrechtlichen Verstößen und Fälle, in denen Bußgelder von mindestens 350 € zu erwarten sind. Das bedeutet, dass sogar Verstöße

gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz öffentlich gemacht werden müssen. So verbraucherfreundlich die Idee auch sein mag, für Bäckerbetriebe bedeuten die Vorschriften Risiken, die heute nicht absehbar sind. Zum Beispiel können bei einem negativen Eintrag Kunden ausbleiben oder sogar zur Insolvenz des Betriebes führen.

„Schlecht gemachtes Bundesgesetz“

Der Zentralverband trat mit aller Kraft und im Zusammenschluss mit anderen betroffenen Branchen bereits im Juni 2012 dafür ein, die neue Norm außer Vollzug zu setzen. Die Kritik der Lebensmittelwirtschaft wurde jedoch meist mit Verweis auf den wichtigen Verbraucherschutz zurückgewiesen. Für eine veränderte Wahrnehmung der neuen Vorschrift sorgten erst viele verwaltungsgerichtliche Beschlüsse in Eilverfahren, in denen sich betroffene Unternehmer gegen die behördlichen Veröffentlichungen zur Wehr setzten. Neben dem Verwaltungsgericht (VG) Karlsruhe äußerten viele weitere Gerichte (z. B. Berlin, Regensburg, Trier, München, Würzburg) ihre Zweifel an der Vereinbarkeit des §40 Abs. 1a LFGB mit dem Verfassungsrecht.

Nachdem auch einige Verwaltungsgerichtshöfe der Länder – vom VGH Baden-Württemberg über Rheinland-Pfalz bis nach Bayern – die Auffassung der erstinstanzlichen Richter bestätigten, begannen die Ministerien, den Vollzug des §40 Abs. 1a LFGB faktisch auszusetzen. Diese Praxis hat sich mittlerweile bundesweit bis zur Klärung der offenen Rechtsfragen in den Hauptsacheverfahren durchgesetzt. Die bisherigen Einträge in den Internetportalen wurden entfernt. Deutliche Worte findet vor allem das baden-württembergische Ministerium: „Das große Engagement der Länder, aus einem handwerklich schlecht gemachten Bundesgesetz einen guten Vollzug zu machen, wurde auch von mehreren Verwaltungsgerichten im Land leider nicht akzeptiert.“

Auch der Europäische Gerichtshof hat Zweifel

Die europarechtlichen Zweifel an der Norm bestehen auch nach dem Urteil des Europäischen Ge-

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

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

Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts erwartet

Die verfassungsrechtlichen Zweifel an der nationalen Norm bleiben bestehen. Das Bundesverfassungsgericht (BVerfG) beschäftigt sich seit August 2013 mit der Prüfung des § 40 Abs. 1a LFGB. Im Vorfeld forderten der Bundesrat und die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) die Bundesregierung mit einem Beschluss vom 22. März 2013 dazu auf, die Unklarheiten der Regelung zu beseitigen und die Transparenzsysteme auf rechtlich einwandfreie Füße zu stellen. Seither gilt es, die Entscheidung des BVerfG abzuwarten.

Zwar hält das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Anpassungen an § 40 Abs. 1a LFGB für sinnvoll, lehnt es aber ab, das Gesamtkonzept zu überarbeiten. Als Begründung verweist das BMEL auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG).

Auch dank Zentralverband: Absage an Hygienekontrollbarometer

Der vehemente Einsatz des Zentralverbandes für die Interessen der deutschen Bäcker hat sich auch im Zuge der Koalitionsvereinbarungen 2013 bewährt. Beispiel ‚Hygienekontrollbarometer‘:

Im September 2012 hatte das damalige BMEL überraschend Pläne für eine klarstellende Ermächtigungsgrundlage verkündet. Sie sollte den Bundesländern als Basis dienen, um ein sogenanntes Hygienekontrollbarometer einzuführen. Der Zentralverband, die Landesinnungsverbände und weitere Akteure der Lebensmittelwirtschaft erreichten mit vehementem Einsatz, dass diese Pläne nicht weiterverfolgt wurden. Auch im aktuellen Koalitionsvertrag wurde das Kontrollbarometer nicht verankert.

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

Allerdings scheiterte auch 2013 die Initiative des Bundes, eine Rechtsgrundlage für ein bundeseinheitliches Modell zur Veröffentlichung von Überwachungsergebnissen zu schaffen. Als Grund wurden die unterschiedlichen Positionen der Wirtschafts- und Verbraucherschutzministerien der Länder angegeben. Die Diskussionen zwischen Bund und Ländern dauern an. An der Gegenposition der Wirtschaft jedenfalls dürfte sich kaum etwas ändern.

Einzelne Bundesländer – allen voran Stadtbezirke in Berlin – hatten zwar bereits eigene Modelle wie das sogenannte Smiley-System entwickelt. Doch mittlerweile sind sowohl die Berliner als auch das NRW-Pilotprojekt in Bielefeld und Duisburg an der klaren Absage seitens der Gerichte so gut wie gescheitert.

Unter dem Eindruck der verwaltungsgerichtlichen Urteile und der Kompetenzverschiebungen zwischen Bund und Ländern lässt sich derzeit schwer abschätzen, wohin der Weg geht. Auch auf europäischer Ebene ist in dieser Hinsicht durch die Überarbeitung der Verordnung (EU) Nr. 882/2004 derzeit einiges in Bewegung.

Die Bäcker fordern: Die Belange der Wirtschaft berücksichtigen

Für den Zentralverband bleibt unumstößlich: Transparenzregelungen für den Verbraucherschutz haben nur Sinn, wenn es eine klare gesetzliche Ermächtigungsgrundlage gibt, die auch die Belange der Wirtschaft berücksichtigt. Laufende Verwaltungs-, Ordnungswidrigkeits- oder Strafverfahren entfalten eine Sperrwirkung gegenüber Veröffentlichungsbestrebungen. Es gilt nach wie vor die Unschuldsvermutung, bis ein Gericht über einen Verstoß endgültig entschieden hat. Dem öffentlichen Pranger ist also eine klare Absage zu erteilen, zugunsten eines effektiven Vollzugs des Lebensmittelrechts.

Zentralverband informiert Verbraucher

Im Jahr 2010 gründete das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) nach zahlreichen Vorwürfen von Verbraucherverbänden wegen angeblicher Verbrauchertäuschung die Initiative ‚Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln‘. Im Zentrum steht das Internetportal *www.lebensmittelklarheit.de*, an dem sich der Zentralverband auch im Jahr 2014 im Sinne der Verbraucherinformation beteiligte. Das ursprünglich

zeitlich befristete Portal besteht dank eines neuen Förderantrags der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) bis heute. Basierend auf den Erkenntnissen der Vergangenheit sollte es bis Ende 2014 unter anderem diese Ziele und Ansätze verfolgen:

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

Bislang befasst sich das sogenannte Forum (Verbraucher stellen Fragen, die vzbv gibt Antworten) mit Sachthemen aus dem Bäckerhandwerk. Der Zentralverband berichtet hier regelmäßig und wurde auch bei bäckereispezifischen Fragen von der zuständigen Redaktion um Stellungnahme gebeten.

HYGIENE: EUROPÄISCHE VORSCHRIFTEN FUNKTIONIEREN

Seit 2006 gilt europaweit ein einheitliches Lebensmittelhygiene-Recht. Unter den insgesamt vier Verordnungen des sogenannten ‚Hygienepakets‘ findet sich auch die für das Bäckerhandwerk relevante

Verordnung (EU) Nr. 852/2004. Sie hat weitestgehend die alte Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) des Bundes ersetzt. Aus ihr geht hervor, dass der Lebensmittelunternehmer auf allen seiner Kontrolle unterliegenden Stufen der Lebensmittelkette für die Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich ist. Er muss ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren einrichten und sich an die allgemeinen Vorgaben halten, die sich insbesondere in Anhang II der Verordnung finden.

Das HACCP-Konzept: Gefahrenpotenziale erkennen und vermeiden

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

Die Leitlinie ‚Gute Lebensmittelhygiene-Praxis‘

Da die Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 852/2004 sehr abstrakt und allgemein gehalten sind, stellt der Zentralverband seinen Mitgliedern die Leitlinie für die ‚Gute Lebensmittelhygiene-Praxis‘ im Bäcker- und Konditorenhandwerk zur Verfügung. Sie dient dazu, die Umsetzung des betrieblichen Hygienekonzepts zu erleichtern. Die Leitlinie ist nach dem offiziellen Verfahren in Deutschland geprüft und von der Europäischen Kommission notifiziert. Wer sich an ihre Empfehlungen hält, erfüllt die europäischen und deutschen Hygienevorschriften. Die Leitlinie bietet Bäckereien, Konditoreien und Aufsichtsbehörden eine praxisgerechte Hilfestellung, die sich auch für die Schulung der Mitar-

beiter rund um Hygienefragen und das Infektionsschutzgesetz eignet.

Die Leitlinie ‚Gute Lebensmittelhygiene-Praxis‘ erschien 2012 in einer aktualisierten Fassung, die nun noch mehr Hilfsmittel anbietet. Dazu gehören Verordnungstexte mit Erläuterungen, umfangreiche Informationen zur Lebensmittelhygiene, Checklisten sowie Empfehlungen für die Hygieneschulung und Hinweise für die betriebliche Eigenkontrolle. Der Ordner beinhaltet außerdem eine Broschüre, die alle aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes und den Anwendungsbereich der nationalen LMHV ausführlich darstellt. Innungsbäcker können die Leitlinie und alle Zusatzmaterialien online unter www.baeckerhandwerk.de bestellen. Die Checklisten und Reinigungspläne stehen als PDF-Dateien zum Download bereit.

Zentralverband hilft bei der Mitarbeiterschulung

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

Die aufeinander aufbauenden Einheiten sind so gegliedert, dass auch eine mehrstufige Schulung möglich ist. Änderungs- und Ergänzungswünsche werden bei einer Neuauflage berücksichtigt. Die Präsentation kann im Mitgliederbereich der Bäckerhandwerksseite heruntergeladen werden: www.baeckerhandwerk.de/recht.

Überarbeitung des Hygienepakets nur in wenigen Punkten

Im April 2014 erfuhr der Zentralverband, dass das bestehende Hygienerecht auf europäischer Ebene überarbeitet werden soll. Vor diesem Hintergrund startete die Kommission eine Befragung zum Thema HACCP (sog. Stakeholder Consultation). Der entsprechende Fragebogen an die Wirtschaft und den Zentralverband behandelte folgende Themen:

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

Ende April 2015 war es so weit: Die Arbeitsgruppe des Codex-Komitees veröffentlichte eine Zusammenfassung der beantworteten Fragebögen. So ließ sich erkennen, dass die grundsätzlichen Strukturen des gut funktionierenden und flexiblen europäischen Hygienerechts beibehalten werden sollen. Die Teilnehmer der Befragung schlugen lediglich punktuelle Anpassungen und Präzisierungen vor.

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG: GEZERRE UM DIE FINANZIERUNG

Die Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Bund und EU liegt in den Händen der Landesbehörden. In der Regel gibt es in jedem Landkreis und in jeder kreisfreien Stadt ein Lebensmittelüberwachungsamt, das oft mit dem Veterinäramt verbunden ist. Viele Bundesländer unterhalten außerdem zentrale Untersuchungsstellen, in denen Sachverständige Proben untersuchen, die zuvor bei Betriebskontrollen entnommen worden sind. Die rechtliche Grundlage dafür ist die Verordnung (EU) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) über amtliche Kontrollen.

Revision der Kontrollverordnung: Bemühungen zeigen Wirkung

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

Das Kernstück des Vorschlags ist eine angedachte Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates: Sie umfasst amtliche Kontrollen und andere Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts sowie der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit, Pflanzenvermehrungsmaterial und Pflanzenschutzmittel.

Für die Bäcker im Fokus: Finanzierung amtlicher Kontrollen

Für den Zentralverband stehen die Regelungen zur Finanzierung der amtlichen Kontrollen sowie zur Herstellung von Transparenz im Fokus des Inte-

resses und der Kritik. Während es bislang nur in den zulassungspflichtigen Bereichen der Fleisch-, Milch- und Fischverarbeitung Pflichtgebühren gab, sollen nun auch amtliche Kontrollen in registrierten Lebensmittelbetrieben gebührenpflichtig werden – zum Beispiel die sogenannte Regelkontrolle eines Betriebes des Bäckerhandwerks.

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

Initiative des Zentralverbandes zeigte Wirkung

Nicht zuletzt aufgrund der Intervention des Zentralverbandes brachte das Ergebnis der Abstimmung am 14. April 2014 im Plenum des Europäischen Parlaments erfreuliche Resultate. Vor allem konnte erreicht werden, dass die Gebühren nicht mehr als Pflichtabgabe sondern gleichberechtigt neben der Steuerfinanzierung stehen. Darüber hinaus wurde die vom ENVI gestrichene fakultative Ausnahme für Kleinunternehmen in einer gegenüber dem Kommissionsentwurf deutlich sachgerechteren Fassung wieder eingefügt.

Werden Gebühren für die Überwachung erhoben, können nun die Mitgliedstaaten entscheiden, welche kleinen und mittleren Unternehmen sie von der Erhebung der Gebühren ausnehmen. Die Grenze von maximal 10 Mitarbeitern wurde ebenso wie die Begrenzung nach der Jahresbilanzsumme gestrichen.

Zum Ende des Berichtszeitraumes dauern die Diskussionen weiterhin an. Im Dezember 2014 hatte die italienische Ratspräsidentschaft einen Fortschrittsbericht veröffentlicht, aus dem erkennbar

wurde, dass die Frage der Finanzierung noch immer nicht geklärt ist. Auch unter der aktuellen lettischen Ratspräsidentschaft ist noch keine Klärung in Sicht.

Die Bäcker fordern: Überwachung durch Steuern finanzieren

Der Zentralverband bleibt bei seiner Forderung, dass die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung als staatliche Obliegenheit im Rahmen der Daseinsvorsorge und des Verbraucherschutzes wahrgenommen werden und damit ausschließlich aus Steuergeldern zu finanzieren sind. Jedenfalls muss es bei den Finanzierungsmöglichkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Subsidiaritätsprinzip heraus grundsätzlich bei der Entscheidungsbefugnis der einzelnen Mitgliedstaaten verbleiben.

Nach Dioxin und EHEC: Diskussion über gebührenpflichtige Regelkontrollen

Im Nachgang zur Dioxin- und zur EHEC-Krise ließ das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland grundlegend überprüfen. Die 8. Verbraucherschutzministerkonferenz im September 2012 brachte – neben Vereinbarungen zu einem länderübergreifenden Krisenmanagementsystem – auch Schlussfolgerungen aus dem Gutachten des Bundesrechnungshofes mit sich. Kernpunkte sind die Absicherung der Rückverfolgbarkeit, die Erhöhung der Sachkunde des Kontrollpersonals, die Nutzung von Eigenkontrollergebnissen sowie die Optimierung des Verfahrens zur Erstellung von Hygieneleitlinien nach der Verordnung (EU) Nr. 852/2004. Auch sollen interdisziplinäre, spezialisierte und überregional tätige Kontrollteams eingerichtet werden. Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) ist aufgefordert, dazu Rahmenbedingungen zu entwickeln.

Vermutung: Länder wollen Wirtschaft in die Pflicht nehmen

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

Auch das Land Niedersachsen hat im Berichtszeitraum eine Verordnung in Kraft gesetzt, die seit Dezember 2014 gilt. Der Zentralverband trat zwar in enger Abstimmung mit dem Bäckerinnungsverband Niedersachsen/Bremen vehement gegen diese Verordnung auf, konnte jedoch an den Plänen

Die Bäcker sind überzeugt: Vorseilender Gehorsam führt nicht zum Ziel

Vor dem Hintergrund der aktuellen Revisionsarbeiten der EU im Bereich der amtlichen Lebensmittelkontrollen hält der Zentralverband – ungeachtet der verfassungsrechtlichen Kritik an der niedersächsischen Verordnung – etwaige nationale Alleingänge im ‚vorseilenden Gehorsam‘ für nicht zielführend. Hiermit geht ein Prinzipienbruch einher, der nur den Anfang einer privatfinanzierten staatlichen Daseinsvorsorge bilden könnte. Gleichzeitig ist die gebührenfinanzierte Lebensmittelkontrolle eine politische Bankrotterklärung des Verbraucherschutzes, weil der Staat nicht einmal mehr Willens ist, für Aufgaben der öffentlichen Hand Steuergelder heranzuziehen.

der grünen Regierung nichts ändern. Seit Geltung der neuen Gebührenordnung wird von den lebensmittelproduzierenden Betrieben in Niedersachsen auch bei einer Regelkontrolle eine Gebühr erhoben.

KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN: EUROPaweit vereinheitlicht

Am 12. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), in Kraft. Mit dieser Neuerung wurden unterschiedliche einzelstaatliche Verordnungen und Kennzeichnungsregeln durch europaweit einheitliche Vorschriften ersetzt. Die LMIV gilt seither sowohl für Fertigpackungen als auch für lose Ware.

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

Der Zentralverband hilft bei der Allergenkennzeichnung

Im Vorfeld des Geltungsbeginns hat der Zentralverband umfangreiche Hilfestellungen für die Mitgliedsbetriebe erarbeitet und die geänderten Rahmenbedingungen in unzähligen Seminaren vermittelt. Das wichtige Kernstück ist ein tabelleartiges Kladdenformular, das über vorhandene allergene Zutaten verschiedenster Produktgruppen informiert. Hierzu wurde ein umfangreiches Merkblatt erstellt, das die Hintergründe erklärt und Ausfüllhinweise für die Kladden enthält.

Artikel 44 Absatz 2 der LMIV sieht die Möglichkeit vor, nationale Regelungen zur Informationsweise über allergene Zutaten bei loser Ware zu erlassen. Der Zentralverband hatte sich bereits seit 2013 gemeinsam mit anderen Lebensmittelgewerken, der Gastronomie, dem Handel, dem Zentralverband des Handwerks (ZDH) sowie dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) intensiv mit der Pflicht zur Allergeninformation für lose Ware auseinandergesetzt und praxistaugliche, flexible Lösungen gefordert.

Erst kurz vor Geltungsbeginn hatte das zuständige Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen Regelungsvorschlag erarbeitet und kurzfristig mit den beteiligten Kreisen und dem Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) abgestimmt. In den Vorschlag flossen die Besonderheiten der handwerklichen Herstellung ein, was sich vor allem durch flexible Regelungen ausdrückte. Wichtig war, die Probleme und das Machbare der Praxis zu berücksichtigen und die Informationspflicht flexibel und umsetzbar zu halten. Leider konnte der Gesetzgeber nicht von einer rein mündlichen Alternative überzeugt werden, weil sich das BMEL stark an den Fragen-Antwort-Katalog der Kommission orientierte. Neben der Möglichkeit der Allergeninformation am Schild, in einem Aushang oder einer im Verkaufsraum ausliegenden Kladde kann die Allergeninformation zwar auch durch speziell geschultes Personal mündlich erteilt werden, sofern die Information schriftlich vorrätig gehalten ist und auf Nachfrage der Überwachung oder des Kunden herausgegeben werden kann.

Health-Claims-Verordnung und Nährwertprofile

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

(EU) Nr. 432/2012 vom 16. Mai 2012 vier weitere Verordnungen verabschiedet worden, alle in Form von Ergänzungen des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 432/2012.

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

Weiter engagiert gegen die Einführung von Nährwertprofilen

Das Thema ‚Nährwertprofile‘, also die festgelegte charakteristische Nährstoffzusammensetzung eines Lebensmittels, spielte im Berichtszeitraum wieder eine wichtige Rolle und beschäftigte den Zentralverband.

Nährwertprofile könnten zu Kommunikationsverboten in Bezug auf traditionelle Lebensmittel – wie Brot und Backwaren – führen, weil die Rezepturen aus geschmacklichen, technologischen oder sonstigen Gründen nicht vorher festgelegten Nährwertprofilen entsprechen, etwa weil eine Backware Salz oder Zucker enthält. Eine werbliche Auslobung könnte demgemäß für dieses Lebensmittel verboten sein. Zwar antwortete die Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom April 2014, dass sie trotz des Fehlens von Nährwertprofilen den Verbraucherschutz durch die Health-Claims-Verordnung gewährleistet sehe, weil nährwertbezogene Angaben an bestimmte Vorgaben geknüpft sind. Sie habe wiederholt auf verschiedenen Ebenen auf die Notwendigkeit eines geeigneten Konzepts zur Erstellung hingewiesen. Dieses müsse die traditionellen Ernährungsgewohnheiten und traditionelle Lebensmittel berücksichtigen. Dennoch wird die Entwicklung von Nährwertprofilen auf europäischer Ebene weiterhin diskutiert.

Sowohl der Zentralverband als auch die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) hatten sich stets für die vollständige Streichung des für Nährwertprofile maßgeblichen Artikels 4 aus der Health-Claims-Verordnung ausgesprochen. Gegen die Nährwertprofile sprechen die ab 2016 verpflichtenden Nährwertkennzeichnungen durch die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV).

Der Zentralverband engagierte sich erneut für eine Abschaffung der Nährwertprofile, als die World Health Organization (WHO) Anfang 2015 ein eigenes Modell für Nährwertprofile präsentierte. Dieses Modell sollte bei bestimmten Lebensmitteln Werbebeschränkungen in Bezug auf die Ansprache von Kindern beinhalten. Als der Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europaparlaments (ENVI) im März 2015 das Thema diskutierte, hatten sowohl der Zentralverband als auch die CEBP sämtliche Ausschussmitglieder auf die fehlende Notwendigkeit und Probleme der Nährwertprofile hingewiesen. Außerdem wurde auf die Gefahren für das Grundnahrungsmittel Brot und die von der Deutschen UNESCO-Kommission geschützte ‚Deutsche Brotkultur‘ hingewiesen, die durch Nährwertprofile und etwaige Reformulierungen der Rezepturen drohen. Der ENVI-Ausschuss hatte sich letztendlich für

Die Bäcker kämpfen gegen politisch motivierte Nährwertprofile

Der Zentralverband wird auch weiterhin dafür kämpfen, dass politisch motivierte Kategorisierungen von Lebensmitteln in Form von Nährwertprofilen und damit eine unsachliche Diskriminierung bestimmter Nahrungsmittel nicht erfolgen. Das Bäckerhandwerk und mit ihm die gesamte ‚Deutsche Brotkultur‘ wäre von derartigen Regelungsversuchen besonders betroffen, ohne dass es hierfür eine rechtliche Notwendigkeit oder gar sachliche Rechtfertigung gäbe.

eine Streichung der heftig kritisierten Profile ausgesprochen.

Klares ‚Nein!‘ zur Reformulierung von Rezepturen

Eine Begleiterscheinung der Nährwertprofile sind politische Reformulierungsdebatten, die sich auf einen vermeintlich zu hohen Salzgehalt unserer Brote berufen. Deutsches Brot hat je nach Brot-spezialität einen durchschnittlichen Salzgehalt von 2,1% auf Mahlerzeugnisse. Nach den geplanten Nährwertprofilen müsste er auf einen Gehalt von 1,2 bis 1,5% sinken. Das Resultat wären Brote mit deutlichen geschmacklichen Abstrichen. Salz ist nicht nur ein Garant für den gewohnt guten Genuss, es bringt auch wichtige technologische Eigenschaften mit, die sich beispielsweise auf Konsistenz und Haltbarkeit auswirken. Die Alternative wäre eine Nutzung chemischer Zusatz- oder Ersatzstoffe, mit denen sich das heutige Qualitätsniveau nicht mehr erreichen ließe.

Eine Anpassung der Rezepturen hätte zur Folge, dass ein Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – was der Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder verminderten Brotverzehr kompensieren würde. Wenn sich der Brotanteil im Ernährungsmix verringert, sinkt auch die in der Regel heute schon zu geringe Aufnahme von Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Jod, natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen (vgl. Nationale Verzehrsstudie II aus 2008). Die geplanten Nährwertprofile gelten auch aus ernährungsphysiologischer Sicht als problematisch: Sie bewerten immer nur das nackte Produkt und nicht die über den gesamten Tag verteilte Ernährung. Aus diesem Grund lehnen auch Ernährungsexperten die isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab.

Ganz unabhängig von dieser Problematik möchte der Zentralverband jene Konsumenten nicht vergessen, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen – beispielsweise im Rahmen einer Diät. Die Bundesakademie Weinheim entwickelte deshalb eine Rezeptur für Brote, die 25% weniger Salz

enthalten. Der passende Name ‚SALZminusBROT‘ wurde bereits als Marke angemeldet und wird den angeschlossenen Innungsbetrieben unter Bereitstellung entsprechender Werbematerialien angeboten.

Die Bäcker fordern: Brot soll bleiben, wie es ist und immer war

Der Zentralverband lehnt eine politisch auferlegte Reformulierung von Lebensmitteln aus vielen guten Gründen ab. Die angestrebten Pläne eines reduzierten Salzgehaltes haben das Potenzial, traditionelle Rezepturen zu beeinträchtigen. Die dramatische Folge: das Brot würde seinen herzhaften Geschmack und Deutschland ein großes Stück Backkultur verlieren. Die EU sollte nicht versuchen, über die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik einzugreifen. Staatliche Vorgaben für die Rezepturen wären außerdem ein erheblicher Eingriff in die Grundrechte der Bäcker und Unternehmer.

Ampelkennzeichnung in Großbritannien: Irreführung statt Information

Am 20. und 21. Februar 2014 stand im Wettbewerbsrat der EU das Thema UK Traffic-Light-System auf der Tagesordnung. Dabei handelt es sich um ein umstrittenes ‚freiwilliges‘ Nährwertkennzeichnungssystem in Großbritannien. Das Modell beinhaltet eine farbliche Nährwertkennzeichnung, welche die GDA-Kennzeichnung (Guideline Daily Amounts) mit den bewertenden Ampelfarben Grün-Gelb-Rot verbindet. Dieses System wird nicht ohne Grund als unsachlich wertende und damit den Verbraucher irreführende ‚Lebensmittelampel‘ bezeichnet.

Die Ampelkennzeichnung ist als freiwilliges System angedacht, entwickelt sich aber zunehmend zu einer verpflichtenden Maßnahme. Zum einen setzte das britische Ministerium den Lebensmitteleinzelhandel „massiv unter Druck“ (vgl. Renate Sommer,

MEP, in ihrer Anfrage an die Kommission vom 15. November 2012), zum anderen werden etwa 95% der Handelsunternehmen in Großbritannien einer Umfrage zufolge das System einführen. Der Export von Lebensmitteln nach Großbritannien wird damit ohne eine entsprechende Anpassung an das britische Modell faktisch unmöglich.

Der Zentralverband ist klar gegen das UK Traffic-Light-System

Die Lebensmittelampel aus Großbritannien stellt aus rechtlicher Sicht einen eklatanten Verstoß gegen die Pläne der EU dar, das Kennzeichnungsrecht bei Lebensmitteln europaweit zu vereinheitlichen. Die Einführung des Modells setzt in ganz Europa ein falsches Zeichen. Mit ‚Rot‘ gekennzeichnete Produkte werden in nicht nachvollziehbarer Weise diskriminiert. Letztlich wird der Verbraucher mit dieser Art der Kennzeichnung nicht informiert, sondern auf unwissenschaftliche Weise in die Irre geführt.

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

Großbritannien verstößt mit seinem Modell darüber hinaus gegen die Verordnung Nr. 1169/2011. Es beruht weder auf fundierten, wissenschaftlich halt-

baren Erkenntnissen der Verbraucherforschung noch auf Konsultationen betroffener Akteursgruppen. Weil seine Anwendung den freien Warenverkehr behindert, verstößt es auch gegen die Wettbewerbsfreiheit.

Die CEBP sprach sich im Vorfeld der Sitzung des Wettbewerbsrates massiv auf den jeweiligen nationalen Ebenen gegen das System aus und machte die Kommission auf die Kritikpunkte aufmerksam. Zwar fokussiert diese nun die Freiwilligkeit des Systems, wird aber die Auswirkungen der Ampel-Kennzeichnung auf den Wettbewerb im Binnenmarkt und mit Art. 35 Lebensmittelinformationsverordnung überprüfen. Dieser Artikel stellt klar, unter welchen Voraussetzungen Angaben zu Brennwerten und Nährstoffmengen, die nicht bereits durch die Lebensmittelinformationsverordnung vorgeschrieben sind, zulässig sind. Nachdem die EU einen möglichen Verstoß geprüft hatte und an Großbritannien einen ‚letter of formal notice‘ gesandt hatte, werden zum Ende des Berichtszeitraums weitere Schritte geprüft. Ein Vertragsverletzungsverfahren ist bislang nicht eingeleitet worden.

Bayerische Brez'n, Westfälischer Pumpernickel: Qualitätspolitik für regionale Erzeugnisse

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

Im Februar 2014 gelang der ‚Bayerischen Breze‘ (auch ‚Bayerische Brezn‘, ‚Bayerische Brez'n‘ oder ‚Bayerische Brezel‘) die Eintragung als geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Im folgenden November wurde auch der Antrag zum ‚Westfälischen Pumpernickel‘ genehmigt. Weniger Erfolg war der ‚Schwarzwälder Kirschtorte‘ beschieden. Dem Antrag einer Schutzgemeinschaft in Baden-Württemberg auf Eintragung als garantiert traditionelle Spezialität (g. t .S.) konnte mangels korrekter

Spezifikationen nicht stattgegeben werden. Nach einer ersten Ablehnung zur Eintragung wurde das Verfahren Anfang 2014 erneut förmlich eingeleitet. Der Zentralverband hatte in seiner Ablehnungsbegründung die Auffassung vertreten, dass die im Eintragungsantrag niedergelegten Spezifikationen (u. a. Herstellung mit original Schwarzwälder Kirschwasser) nicht der in den Leitsätzen wiedergegebenen Verkehrsauffassung entsprechen. Die Entscheidung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) fiel letztendlich negativ aus, sodass die ‚Schwarzwälder Kirschtorte‘ weiterhin mit den verkehrsüblichen Spezifikationen hergestellt werden darf.

Regelungen für Zusatzstoffe bei der Lebensmittelherstellung

Das EG-Zusatzstoffpaket (Food Improvement Agents Package, FIAP) regelt den Einsatz und die Zulassung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Das Paket trat 2009 als Weiterentwicklung der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) in Kraft. Es umfasst vier Verordnungen:

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

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

Einschneidende Veränderungen gegenüber dem bislang geltenden Recht über die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe ergaben sich nicht.

Obwohl die ZZuV noch nicht an das neue europäische Recht angepasst wurde, kann sie hinsichtlich der Zulassungen nicht mehr angewendet werden, da die unmittelbar geltende Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 Vorrang hat. Der nationale Gesetzgeber steht nun in der Pflicht, die ZZuV sowie die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) mit dem unmittelbar geltenden europäischen Recht abzustimmen. Die nationalen Verordnungen werden vermutlich nicht aufgehoben, sondern lediglich angepasst. Der Zentralverband geht davon aus, dass im Rahmen des nationalen Gesetzes zur Allergeninformation in Form einer Mantelverordnung auch die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware geregelt werden wird.

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

Neben diesen europäischen Entwicklungen nahmen im Berichtszeitraum die Diskussionen um die Kenntlichmachungspflichten von Zusatzstoffen einen Großteil der lebensmittelrechtlichen Arbeit des Zentralverbandes ein. Im Zuge dessen wurden auch die Kladdenformulare für die Kenntlich-

machung von Zusatzstoffen überarbeitet und mit umfangreichen Ausfüllhinweisen versehen. Die Informationen stehen im Mitgliederbereich unter www.baeckerhandwerk.de für alle angeschlossenen Betriebe zur Verfügung.

NEUE NORM FÜR BACKSTATIONEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Fast vier Jahre dauerte die Entwicklung eines Normentwurfs zum Thema ‚Lebensmittelhygiene für Backstationen im Einzelhandel‘. Sie wurde im September 2014 abgeschlossen und veröffentlicht. Die im Jahr 2011 begonnenen Arbeiten am Deutschen Institut für Normung (DIN) dauerten aufgrund der heterogenen Teilnehmer und Interessen länger als erwartet, fanden aber letztendlich einen erfolgreichen Abschluss. Der Arbeitskreis setzte sich aus Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels, der Discounter, der Hersteller von Backautomaten und der Überwachung zusammen, an Bord waren außerdem die Backindustrie und natürlich das Bäckerhandwerk. Insbesondere der Zentralverband brachte sich intensiv in die Arbeitsgruppe am DIN ein. Wegen des großen Interesses der Akteure an der Normungsarbeit waren für den Arbeitskreis Sonderregelungen und Ausnahmen – wie etwa bei der Anzahl der beteiligten Experten – zu den DIN-Statuten erforderlich.

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

Bei einer ‚Backstation‘ im Sinne der Norm handelt es sich um einen Betriebsbereich eines Einzelhandelsunternehmens. In diesem Bereich werden Backwaren bearbeitet, zubereitet, gebacken oder behandelt, sprich: in den verzehrfertigen Zustand gebracht und an den Verbraucher abgegeben. Leider konnte der Zentralverband nicht verhindern, dass auch Ladenbacköfen in Filialen des Bäckerhandwerks in den Anwendungsbereich eingeschlossen werden. Dafür wurde der Prozess der Abgabe der Backwaren ‚in Bedienung‘ nicht von der Norm erfasst.

Aus der lebensmittelrechtlichen Beratungspraxis des Zentralverbandes ist bekannt, dass Lebensmittelkontrolleure oftmals überzogene hygienische Anforderungen stellen, die keine Grundlage im Gesetz haben oder sich allenfalls in einer (rechtlich nicht verbindlichen) DIN-Norm finden. Hier konnte der Zentralverband zur Klarstellung eine entsprechende Passage in die Einleitung der Norm aufnehmen lassen, dass der Inhalt lediglich der Orientierung dient und der Norm freiwillig gefolgt werden kann. Die Norm wurde im September 2014 unter dem Titel ‚DIN 10535: Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen‘ veröffentlicht und kann seitdem freiwillig angewandt werden.

PRAXIS-SEMINARE ZUR NEUEN LEBENSMITTELVERORDNUNG: GUT BESUCHT

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, LMIV) bringt zahlreiche Neuerungen für die Kennzeichnung von Backwaren mit sich. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim veranstaltete deshalb vom 4. bis 5. Februar 2014 das Seminar ‚Lebensmittelrecht & Praxis‘, das die wichtigsten Änderungen der neuen Verordnung näher vorstellte. Im Rahmen der Veranstaltung erklärten anerkannte Experten der Bäckerbranche, welche unmittelbaren Auswirkungen die Gesetzesänderung auf das Deutsche Bäckerhandwerk hat. Das Seminar wurde in Kooperation mit dem Wissensforum Backwaren veranstaltet und war mit knapp 70 Teilnehmern nahezu ausgebucht. Auf der Tagesordnung fanden sich Themen wie die verpflichtende Mindestschriftgröße für Fertigpackungen, hervorzuhebende Allergene oder Herkunftsangaben für primäre Zutaten.

Diese Themengebiete sind ein elementarer Bestandteil der neueren Entwicklungen im Kennzeichnungsrecht für lose Ware, nach denen Angaben zu verarbeiteten allergenen Stoffen verpflichtend werden. Die Betriebe müssen den Kunden künftig also auch bei lose verkauften Backwaren über Zutaten wie Nüsse, Eier oder Milch informieren. Die Teilnehmer erfuhren außerdem, wie sie die Vorschrift in Bezug auf Zusatzstoffe, Enzyme, allergene Zutaten oder die Gewichtsangabe korrekt umsetzen.



Aufgrund der äußerst positiven Resonanz ist auch für das Jahr 2015 wieder ein Seminar zu aktuellen lebensmittelrechtlichen Fragestellungen geplant. Mit Rücksicht auf die ab Ende 2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) wird die kommende Informationsveranstaltung in der zweiten Jahreshälfte stattfinden. Das Seminar wird sich dann mit den ersten Erfahrungen bei der Umsetzung der neuen Pflichten befassen.

EVALUIERUNG VON DLMBK UND DLMB VERÖFFENTLICHT

Schon in den vergangenen Jahren hatte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entschieden, die Deutsche Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) und das dazugehörige Deutsche Lebensmittelbuch (DLMB) grundlegend zu überprüfen. Die im DLMBK und DLMB enthaltenen Leitsätze umfassen auch die Bereiche Brot, Feingebäck und Feine Backwaren. Zu den Gründen der Überprüfung gehörten unter anderem der Wunsch von Verbrauchervertretern nach mehr Transparenz und die von Wirtschaftskreisen angestrebten schlankeren Entscheidungswege. Die Ergebnisse rund um diese Fragen wurden am 17. Dezember 2014 in einer vom BMEL beauftragten Evaluierungsstudie veröffentlicht, in deren Rahmen auch der Zentralverband interviewt wurde.

Der umfangreiche Bericht untersucht die Thematik ausführlich und analysiert schließlich vier Handlungsszenarien. Die Studie kommt zu dem Schluss, dass sich DLMBK und DLMB bewährt haben und erhalten bleiben sollen, aber Änderungen von Organisation und Abläufen vorgenommen werden müssen. Das BMEL sowie Herr Bundesminister Schmidt stimmen mit der Empfehlung der Studie überein und baten den Zentralverband um eine Stellungnahme zu den wichtigsten Eckpunkten. Nun gilt es abzuwarten, mit welchen Maßnahmen das BMEL die Empfehlungen und Stellungnahmen umsetzen wird.

2.7.3 Sozialrecht

Musterprozesse mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

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

Die Zusammenlegung der Gefahrarife für Vertrieb und Produktion bedeutete nach offiziellen Berechnungen der BGN für die Betriebe des Bäckerhandwerks eine durchschnittliche Mehrbelastung von 15%. Nach Berichten vieler Mitgliedsbetriebe belief sich die tatsächliche Mehrbelastung auf mehr als 20 bis 25%.

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

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

Von den übrigen drei Verfahren wurden in erster Instanz zwei zugunsten des Bäckerhandwerks und eines zugunsten der BGN entschieden. Alle Parteien gingen in Berufung. Am 15. April 2015 wies das Landessozialgericht Baden-Württemberg eine dieser Klagen ab. Eine Revision vor dem Bundessozialgericht wurde nicht zugelassen. Hiergegen hat der Zentralverband Beschwerde beim Bundessozialgericht eingelegt. In den beiden weiteren Musterprozessen stehen Entscheidungen der Landessozialgerichte nach wie vor aus.

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

Bis zur rechtskräftigen Entscheidung in den verbliebenen Verfahren gilt Folgendes: Die im Frühjahr 2008 erlassenen Veranlagungsbescheide bleiben bis zum Abschluss der Musterverfahren rechtskräftig. Sie wurden 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 Bei-

tragsbescheide wegen der Zusammenlegung des Gefahrtarifs sind daher nicht erforderlich.

Neuer Gefahrtarif 2014 der BGN

Am 1. Januar 2014 ist ein neuer Gefahrtarif der BGN in Kraft getreten. Der neue Gefahrtarif sieht für die Herstellung von Backwaren eine Anhebung der Gefahrklasse von 5,20 auf 5,63 vor, weil die Entschädigungslasten entsprechend angestiegen sind. Er hat damit für viele Betriebe des Bäckerhandwerks eine Mehrbelastung mit sich gebracht.

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

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

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

Das bedeutet:

- Der Zentralverband wird weiterhin den Gefahrtarif 2008, insbesondere aber die Aufhebung der Vertriebsgefahrklassen, durch Musterverfahren vor den Sozialgerichten gerichtlich

überprüfen lassen. Die Musterverfahren sind derzeit in zweiter Instanz anhängig. Wie bereits hingewiesen, können sich die Verfahren bis zu ihrem rechtskräftigen Abschluss noch über mehrere Jahre hinziehen.

- Sollten die Musterverfahren mit dem Ergebnis enden, dass der Gefahrarif 2008 einen inhaltlichen Fehler hat, den auch der Gefahrarif 2014 enthält, muss die BGN ein solches Ergebnis beachten und umsetzen. Sie wird Beitragsbescheide, die auf Basis des Gefahrarifs 2008 oder 2014 ergangen sind und auf diesem Fehler beruhen, aufheben und durch neue ersetzen – soweit sich aus dem abschließenden Gerichtsurteil keine anderen Vorgaben ergeben sollten. Und zwar unabhängig davon, ob gegen die Vorschuss- oder Beitragsbescheide oder gegen den zugrundeliegenden Veranlagungsbescheid Widerspruch erhoben wurde oder nicht. Das ergibt sich daraus, dass die BGN verpflichtet ist, Recht und Gesetz einzuhalten und zu vollziehen. Widersprüche der Betriebe gegen die versendeten Veranlagungsbescheide wegen der oben genannten rechtlichen Bedenken sind daher nicht erforderlich.
- Sollten Betriebe andere rechtliche Bedenken als die oben genannten gegen die jetzt versendeten Veranlagungsbescheide haben, müssen sie entscheiden, ob sie innerhalb der Widerspruchsfrist Widerspruch dagegen einlegen.

2.7.4 Wettbewerbsrecht: Zentralverband fordert faire Regeln

Wie in den Jahren zuvor setzte sich auch im Jahr 2014 der Zentralverband dafür ein, dass die deutschen Innungsbäcker im Wettbewerb mit anderen Anbietern auf faire Regeln setzen können.

Klage gegen ALDI: Verhandlungen gehen weiter

Im Jahr 2010 leitete der Zentralverband rechtliche Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd) ein. Grund für die Klage war unter an-

derem, dass ALDI-Süd in einem Werbeflyer und auf den sogenannten Back-Automaten damit warb, dass in der Filiale ganztätig gebacken werde. In den Automaten fand aber vermutlich nur ein Aufwärmprozess von fertig gebackener Ware statt. Außerdem verwendete ALDI-Süd auf einem Flyer die Verkehrsbezeichnungen der Leitsätze für Brot und Kleingebäck – Mehlmenge bzw. Getreidearten entsprachen jedoch nicht deren Vorgaben. Das Argument von ALDI-Süd: die prozentualen Angaben bezögen sich auf das Endprodukt, nicht aber auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse. Deshalb komme es zu Abweichungen.

Der Zentralverband mahnte ALDI-Süd in der Sache zunächst ab und forderte das Unternehmen auf, eine Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung abzugeben. Dieser Aufforderung kam der Konzern nicht nach. Das Präsidium beschloss deshalb, gerichtliche Schritte einzuleiten.

Wann ist Vorgebackenes fertig gebacken?

Die Verhandlungstermine am Landgericht Duisburg begannen im Februar 2011. Es ging um die Klärung einer einfachen Frage: Ab wann gilt ein vorgebackenes Brot oder Brötchen als fertig gebacken? Erst zu Beginn des Jahres 2012 konnte ein Sachverständiger bestellt werden, der die zahlreichen offenen Fragen klären sollte. Nach der Begutachtung vor Ort wurde Ende 2013 ein Gutachten vorgelegt, das insbesondere die Beklagtenseite umfangreich kritisierte. Der Gutachter wurde zur Ergänzung aufgefordert. Da auch die Ergänzungen noch immer Fragen auf Beklagtenseite offen lassen, wurde ein weiterer Verhandlungstermin für den Sommer des Jahres 2015 angesetzt. Zum Ende des Berichtszeitraumes ist es deshalb noch nicht absehbar, wann das Verfahren seinen Abschluss finden wird.

Zentralverband will Bäcker vor Discountern schützen

Auch im Berichtszeitraum 2014–2015 übten Discounter mit Backstationen einen beachtlichen wettbewerblichen Druck auf das Bäckereigewerbe aus. Wie in den vergangenen Jahren hatte der Zentralverband ein Auge auf zum Großteil zweifelhafte Werbekampagnen des Lebensmitteleinzelhandels und bemühte sich weiterhin um einen Schutz der Bezeichnungen ‚Bäckerei‘ und ‚Bäcker‘.

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

‚Frisch gebacken‘, ‚Bäcker‘, ‚Bäckerei‘: irreführende Werbung?

Ein größeres Problem als der Preisdruck verbirgt sich allerdings im werblichen Vorgehen, das in täuschungsrelevanter Art zu wettbewerblichen Eingriffen in den Markt führt. Viele Anbieter werben damit, dass sie ‚frisch backen‘ ohne mitzuteilen, dass sie eigentlich nur vorgebackene und tiefgefrorene Erzeugnisse aufbacken. Diese Tatsache ist Gegenstand des Gerichtsverfahrens zwischen dem Zentralverband und dem Unternehmen ALDI, in dem es um die Frage geht, was unter einem ‚Backvorgang‘ zu verstehen ist und ob der Discounter tatsächlich ‚backt‘.

Viele Verkaufsstellen von Backwaren werben mit den Begriffen ‚Bäckerei‘ oder ‚Bäcker‘. SB-Backshops und Kioske verzieren ihre Geschäfte mit der Aufschrift ‚Bäckerei‘ oder gar ‚Backstube‘. Welche

eklatanten Züge dieser ‚Wildwuchs‘ angenommen hat, zeigt ein Urteil des Landgerichts Wuppertal vom 8. Mai 2013 (Az. 13 O 70/12): Der Verbraucher kann demnach heute nicht mehr davon ausgehen, dass die in einer ‚Bäckerei‘ angebotenen Backwaren auch tatsächlich selbst hergestellt wurden. Es sei mittlerweile ‚vorherrschend‘, dass Brötchenteiglinge angeliefert würden, die dann lediglich ‚aufgebacken‘ werden. Auch ein Verstoß gegen die Handwerksordnung (HwO) läge nicht vor, da der betroffene Betriebsinhaber ‚nicht das Handwerk des Bäckers‘ ausübe. Spätestens jedoch durch den Hinweis an der Ladentür, dass die Backwaren von einem Dritten bezogen würden, sei eine Irreführung ausgeschlossen. Die Wuppertaler Wettbewerbsrichter gehen zudem davon aus, dass sich der Kunde unter einer ‚Bäckerei‘ lediglich eine Verkaufsstelle von Backwaren vorstelle, weshalb eine Täuschung durch die Verwendung des Begriffs ‚Bäckerei‘ ausscheide.

Bestürzendes Urteil des Landgerichts Wuppertal

Dieses Urteil sorgte im gesamten Bäckerhandwerk verständlicherweise für große Bestürzung. Bislang galt, dass nur der in die Handwerksrolle eingetragene Bäckermeister eine ‚Bäckerei‘ betreiben darf und ein echter ‚Bäcker‘ ist. Nur er hat die lange Ausbildung vom Lehrling zum Gesellen durchlaufen und anschließend seinen Meisterbrief erworben. Die Bäckerei ist daher Ort, an dem der Bäcker arbeitet und seine Produkte zum Kauf anbietet. Wenn nun jeder, sei er in diesem Beruf ausgebildet oder nicht, Backwaren verkaufen und die Verkaufsstätte ‚Bäckerei‘ nennen dürfte, wären die Ausbildung und die hohen Anforderungen an die Sicherheit und Qualität nur noch Makulatur. Schließlich sind Backwaren ein Grundnahrungsmittel und damit von höchster gesundheitspolitischer Relevanz.

Der Zentralverband hat sich unermüdlich darum bemüht, eine Klarstellung in den einschlägigen Rechtsvorschriften, allen voran der HwO, zu erreichen. Auch aus wettbewerbsrechtlichen Erwägungen im Sinne der Täuschungsvorschriften des

Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) oder den Täuschungsvorschriften der seit 13. Dezember 2014 geltenden Lebensmittelinformationsverordnung muss gelten, dass ein Unternehmen, das handwerkliche Berufsbezeichnungen oder die dazugehörigen Gewerbebezeichnungen aus der HwO nutzt, Mitglied der HwK und in die Handwerksrolle eingetragen sein muss. Jedes andere Verständnis würde sonst zu einer vollständigen Aushöhlung des angesehenen Berufsbildes des Handwerkers führen.

Die Bäcker fordern: Können und Qualität der Handwerksmeister anerkennen

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

Weiter Streit um ‚Schlesischen Streuselkuchen‘

Im Juli 2011 trug die Europäische Kommission auf Antrag Polens die Bezeichnung ‚Kolocz slaski/Kolacz slaski‘ in das Register der geschützten geografischen Angaben ein. Die polnischen Begriffe, die in der deutschen Sprache mit ‚Schlesischer Streuselkuchen‘ wiedergegeben werden, wurden als geografische Angabe für die Woiwodschaft Schlesien und die Woiwodschaft Oppeln verwendet und im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Die Woiwodschaften Schlesien und Oppeln stimmen jedoch in ihren Grenzen nicht mit der geografischen Region Schlesien überein, sondern umfassen nur einen Teil Schlesiens im süd-

lichen Teil Polens. Es gibt schlesische Gebiete in Deutschland und in Tschechien, die nicht zu diesen Woiwodschaften gehören. Die geografische Region Schlesien erstreckt sich im Westen auch über wesentliche Teile des Freistaates Sachsen. So liegt zum Beispiel die deutsche Stadt Görlitz auf schlesischem Gebiet.

Es besteht die Besorgnis, dass die Eintragung der Bezeichnung ‚Kolocz slaski/Kolacz slaski‘ bzw. ‚Schlesischer Streuselkuchen‘ in das Register der geschützten geografischen Angaben der EU für Handwerksbäcker in Sachsen und im gesamten Bundesgebiet rechtliche und wirtschaftliche Konsequenzen hat: Es ist bei der derzeitigen Rechtslage nicht auszuschließen, dass die Herstellung, die Bezeichnung und der Verkauf von ‚Schlesischem Streuselkuchen‘ durch Handwerksbäcker im gesamten Gebiet der Bundesrepublik Deutschland im Falle einer Überprüfung als rechtlich unzulässig bewertet werden.

Vor diesem Hintergrund stellte der Zentralverband beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) einen Antrag, die geografische Herkunftsangabe ‚Kolocz slaski/Kolacz slaski‘ zu löschen. Mit Beschluss vom 31. Januar 2013 bestätigte das Deutsche Patent- und Markenamt, dass dieser Löschungsantrag den Anforderungen der zugrunde liegenden EG-Verordnung Nr. 510/2006 entspricht. Am 29. April 2013 teilte das BMJ jedoch mit, dass die Europäische Kommission den Löschungsantrag verworfen hat. Am 18. November 2013 übermittelte die Europäische Kommission dem Zentralverband einen Durchführungsbeschluss, mit dem sie die Löschung der in das Verzeichnis der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung ‚Kolocz slaski/Kolacz slaski‘ nochmals ablehnte. Der Zentralverband hat gegen die Entscheidung der Europäischen Kommission Klage beim Gericht der Europäischen Union (EuG) in Luxemburg eingereicht. Die EU-Kommission hat im gerichtlichen Verfahren vor dem EuG die Auffassung vertreten, die deutschen Bäcker seien durch die geschützte geografische Angabe ‚Kolacz slaski‘ nicht dar-

an gehindert, ihre Produkte in Deutschland unter der Bezeichnung ‚Schlesischer Streuselkuchen‘ zu vermarkten. Im Dezember 2014 fand eine mündliche Verhandlung vor dem EuG statt. Eine Entscheidung des EuG steht jedoch noch aus; der Ausgang des Rechtsstreits bleibt weiter abzuwarten. Der Zentralverband hat im Berichtszeitraum versucht, mit der EU-Kommission und der Anmeldergemeinschaft in Polen eine außergerichtliche Lösung zu finden, die die Interessen aller Beteiligten wahrt – bislang ohne Erfolg: Ein Gespräch mit der Anmeldergemeinschaft endete ohne kurzfristig greifbares Ergebnis. Die EU-Kommission hat eine außergerichtliche Lösung abgelehnt.

Die Bäcker fordern: Verbände obligatorisch anhören

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

2.7.5 Energie: Herausforderung Energiewende

Mit der Energiewende hat Deutschland seine Energiepolitik vollkommen neu ausgerichtet. Sie ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die alle gleichermaßen tragen müssen. Auch das deutsche Bäckerhandwerk ist sich dieser Verantwortung bewusst und bereit, seinen Teil dazu beizutragen. Trotzdem belastet das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) den Mittelstand einseitig. Das betrifft auch das Bäckerhandwerk.

Belastungen fair verteilen

Das deutsche Bäckerhandwerk steht in einem harten Wettbewerb mit dem Lebensmitteleinzelhandel und der Brotindustrie. Gleichzeitig ist es einem steigenden Druck bei Energie-, Rohstoff- und Personalkosten ausgesetzt. Doch nur in einem fairen Wettbewerb können sich Bäckereibetriebe am Markt behaupten. Für eine erfolgreiche Energiewende ist aus Sicht des Bäckerhandwerks deshalb eine grundlegende Überarbeitung des Fördermechanismus bzw. der Finanzierung des EEG unerlässlich.

Sowohl die Unternehmer als auch die Verbraucher hat der Anstieg der EEG-Umlage in den letzten zwölf Jahren enorm belastet. Betrug sie 2003 noch 0,41 Cent/kWh, so sind 2015 bereits 6,17 Cent/kWh fällig. Der Zentralverband wendete sich 2012, 2013, 2014 und 2015 mehrmals an die Bundesregierung sowie an die EU-Kommission, um auf die Probleme im Zusammenhang mit der steigenden EEG-Umlage hinzuweisen. Dabei unterbreitete der Zentralverband auch Vorschläge für eine nachhaltige Finanzierung der Energiewende. Diese Vorschläge wurden allerdings in den bisherigen Ergänzungen des EEG nicht einmal teilweise berücksichtigt.

60.000 Unterschriften: Petition gegen EEG-Umlage wirkt

Der Zentralverband startete Ende 2013 eine Petition zur Abschaffung der EEG-Umlage, die von über 60.000 Bürgerinnen und Bürgern unterzeichnet wurde. Die Petition erhielt im Herbst 2014 im Petitionsausschuss des Bundestages bei allen Fraktionen Zuspruch und führte zu einer Diskussion um eine gerechte und für Verbraucher sowie den Mittelstand tragfähige Finanzierung aus Steuergeldern. In der Politik gibt es nun offenbar Pläne, das EEG erneut zu novellieren. Aus Sicht des Zentralverbandes sollte das EEG dabei grundlegend geändert werden. Der Zentralverband wird weiter auf die Politik zugehen und sich für eine gerechtere Verteilung der Lasten der Energiewende einsetzen.

Unfairer Wettbewerb für kleine Betriebe

Ein nicht zu akzeptierender Punkt, der die Wettbewerbssituation auf dem deutschen Markt beeinflusst, sind die privilegierten Industriebetriebe, die aufgrund der besonderen Ausgleichsregelung von der EEG-Umlage befreit werden. Sie beliefern Discounter, Backshops sowie Tankstellen und stehen damit sowohl im direkten als auch im indirekten Wettbewerb mit den Betrieben des Bäckerhandwerks. Dank der Befreiung von der EEG-Umlage können diese Unternehmen ihre Produkte noch günstiger auf dem deutschen Markt anbieten, was zu einer staatlich verursachten Wettbewerbsverzerrung auf dem Backwarenmarkt führt. Ein gerechter Wettbewerb in der Backwarenbranche ist unter diesen Umständen kaum mehr möglich.

Die Bäcker fordern: Den Wettbewerb für Bäckereien fair gestalten

Der Mittelstand und damit auch das Bäckerhandwerk dürfen als Motor der deutschen Wirtschaft nicht durch Befreiungen von Großverbrauchern im Wettbewerb benachteiligt werden. Deutschland brachte eine einzigartige Brotkultur und eine Brotvielfalt hervor, auf die man zu Recht stolz sein darf. Das deutsche Bäckerhandwerk konnte sich bisher stets an den Markt anpassen und wird das auch in Zukunft tun – die nötige Grundlage sind allerdings faire Wettbewerbsbedingungen.

Steuererstattungen für Betriebe unerlässlich

Mit dem Gesetz zur Änderung des Strom- und Energiesteuergesetzes traten zum 1. Januar 2013 einige Neuregelungen zu Steuervergünstigungen in Kraft. Für die Betriebe des Bäckerhandwerks spielen vor allem die Rückerstattungen nach § 9b und § 10 StromStG sowie § 54 und § 55 EnergieStG eine wichtige Rolle. Der Anspruch auf Rückerstattung der Strom- und Energiesteuer nach § 9b StromStG und § 54 EnergieStG hat sich seither nicht verändert und kann von den Betrieben des Bäckerhandwerks auch weiterhin geltend gemacht werden.

Bei Rückerstattung des sogenannten Spitzenausgleichs nach § 10 StromStG und § 55 EnergieStG muss zukünftig ein Beitrag zur Energieeinsparung geleistet werden. Größere Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von mehr als 50 Mio. € oder einer Jahresbilanzsumme von mehr als 43 Mio. € sind zur Einführung eines Energiemanagementsystems (DIN EN ISO 50001) oder eines Umweltmanagementsystems nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) verpflichtet. Um energieeffizienter zu werden, können kleine und mittlere Unternehmen auch ein alternatives System nutzen. Damit der Spitzenausgleich der Antragsjahre 2013 und 2014 gewährt wird, gelten vereinfachte Voraussetzungen. Ab dem Antragsjahr 2015 ist es für die Rückerstattung eines der genannten Systeme Pflicht, außerdem müssen die im Gesetz festgelegten Energieintensitätsreduktionen für das gesamte produzierende Gewerbe erfüllt werden. Details zur Steuerrückerstattung finden Innungsmitglieder im geschützten Bereich der Internetseite www.baeckerhandwerk.de.

Mehr Erfolg durch Energieeffizienz und -management

Die bisherigen Änderungen des EEG bringen für die Betriebe des Bäckerhandwerks leider keine Entlastung bei den Energiekosten. Der Zentralverband hat im abgelaufenen Geschäftsjahr unermüdlich gefordert, den durch das EEG ausgelösten drastischen Kostenanstieg für die Verbraucher und nicht befreiten Betriebe zurückzunehmen. Bis jetzt ist die Politik diesen Forderungen nicht nachgekommen. Nach aktuellem Stand ist zwar eine vorübergehende Stagnation der Kosten eingetreten, die bei den gegebenen Rahmenbedingungen allerdings mittel- bis langfristig keinen Bestand haben wird. Aus diesem Grund bleibt das Thema Energieeffizienz für die Betriebe des energieintensiven Bäckerhandwerks weiterhin im Blickpunkt.

Der Zentralverband empfiehlt Bäckereibetrieben Energieeinsparungsmöglichkeiten. Die Einführung eines Energiemanagementsystems kann ein hilfreicher Schritt sein. Ob dieses System anschließend

ENERGIEEFFIZIENZ IN DER BACKSTUBE



1. Laden-Backöfen

- Ofen bei Nicht-Benutzung ausschalten!
- Reinigen und entkalken Sie die Oberfläche des Schwadenerzeugers regelmäßig!

2. Kühlgeräte

- Bei Neuanschaffungen energieeffiziente Geräte wählen!
- Pro Grad Celsius erhöhter Temperatur sinkt der Stromverbrauch um 4 bis 6 %!
- Pro Grad Celsius verminderter Raumtemperatur in der Umgebung des Kühlschranks sinkt der Stromverbrauch um ca. 3 bis 4 %!
- Kühlschränke in möglichst kühlen Räumen aufstellen!
- Produkte nicht kälter lagern als erforderlich!

3. Spülmaschine

- Durch einen Anschluss ans Warmwasser-Netz sinkt der Energieverbrauch der Maschine bis zu 20 %!

4. Beleuchtung

- Ineffiziente Lichtquellen (Glühbirnen, Halogenspots) durch effiziente LED- oder Gasentladungslampen ersetzen!
- Analysieren Sie die Lichtstärke und senken Sie die Beleuchtung auf das erforderliche Maß!
- Steuerung durch Tageslichtsensoren, die die Beleuchtung automatisch an- und ausschalten oder durch Bewegungsmelder oder Zeitgeber!

5. Kaffeemaschinen

- Bitten Sie beim Einholen von Angeboten um Daten zum Energieverbrauch beim Aufheizen, im Normalzustand und im Stand-by!
- Ermitteln Sie, wann wie viel Kaffee verkauft wird und schalten Sie ungenutzte Maschinen außerhalb der Stoßzeiten ab!

6. Raumwärme und Warmwasser

- Vermeiden Sie große offene Flächen, durch die die Verkaufsräume schnell auskühlen oder denken Sie über Wärmeschleier nach! Lassen Sie im Winter keine Fenster „auf Kipp“ stehen!
- Überprüfen Sie den tatsächlichen Warmwasserverbrauch! Wo wird wie viel Warmwasser benötigt und wie wird es erzeugt?

7. Logistik und Belieferung

- Entscheiden Sie sich bei Neuanschaffungen für sparsame Fahrzeuge! Schicken Sie Ihre Fahrer zu Kursen für sparsames Fahren!

zertifiziert wird oder nicht, ist zweitrangig – viel wichtiger ist, dass der Energieverbrauch lokalisiert und schließlich minimiert wird. Für die Betriebe, die momentan weder die finanziellen Mittel noch das nötige Personal für ein ganzheitliches Energiemanagementsystem aufbringen können, ist ein Controlling ratsam. Wo fallen welche Kosten an und wie lassen sich diese reduzieren? Bei der nachhaltigen Umsetzung solcher Fragen hilft ein Energiebeauftragter, der sich diesem wichtigen Thema widmet.

Energieeffizienz: Zentralverband stärkt Betriebe

Die Verbände des Bäckerhandwerks unterstützen alle Betriebe, die sich mit dem Thema Energieeffizienz auseinandersetzen wollen. Dabei stehen die Berater der Landesinnungsverbände, ein Netzwerk aus externen Fachberatern, Informationen und Hinweise zur Energieeffizienz in Bäckereien sowie Kooperationen mit Zertifizierern zur Verfügung. Das Forschungsprojekt ‚EnEff-Bäckerei‘ des ttz Bremerhaven hat praktische Hinweise zum Thema Energieeffizienz in Bäckereien ausgearbeitet. Ein Auszug aus dem Leitfaden ‚EnEff-Bäckerei – Energieeffizienz in Bäckereien‘ findet sich auf der Homepage des Zentralverbandes www.baeckerhandwerk.de. Der Leitfaden kann auch auf der Website www.eneff-baeckerei.net heruntergeladen werden.

Der Zentralverband entwickelt momentan mit diversen Kooperationspartnern (ZDH Zert, emsol Energiemanagement GmbH etc.) ein Musterhandbuch zur Einführung der ISO 50001 speziell für Bäckereien. Dieser Leitfaden soll Betriebe noch gezielter bei der Einführung von Energiemanagementsystemen unterstützen. Gleichzeitig wurden mehrere Workshops mit Betrieben durchgeführt, um die praktischen Erfahrungen dort einfließen lassen zu können. Diese Dokumentation wird voraussichtlich zur iba 2015 zur Verfügung stehen.

2.7.6 Datenschutz: Die Bäcker fordern: Aufwand muss sich in Grenzen halten

Der Datenschutz in Europa soll einheitlicher werden. Dazu hat das Europäische Parlament im März 2014 den Entwurf für eine ‚Europäische Datenschutz-Grundverordnung‘ verabschiedet.

Grundsätzlich unterstützt der Zentralverband die Pläne zur Datenschutz-Grundverordnung. Die Anforderungen an den Datenschutz stellen Unternehmen jedoch heute bereits vor große Herausforderungen.

Der Verordnungsentwurf lag im Berichtszeitraum dem Rat vor und wurde dort Kapitel für Kapitel beraten. Der Entwurf sah in Kapitel III unverhältnismäßige Informations-, Dokumentations- und Genehmigungspflichten vor, die gerade für kleine und mittlere Unternehmen zusätzlichen Aufwand an Bürokratie, Zeit und Kosten mit sich bringen würden. Der Zentralverband hat dazu gegenüber den Bundesministerien des Innern, der Justiz und für Wirtschaft und Energie Stellung genommen. In den Stellungnahmen wurde gebeten, die angesprochenen Bürokratierregelungen zu streichen. Entsprechend hat die CEBP gegenüber der EU-Kommission Stellung genommen. Der Rat plant nun für den Sommer 2015 eine Gesamteinigung über den Verordnungsentwurf. Wenig später sollen Verhandlungen von Regierungen, Kommission und Europäischem Parlament folgen. Der Zentralverband wird über den Ausgang der Verhandlungen berichten.

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

UNSERE QUALITÄT
KOMMT VON
MENSCHEN. NICHT
NUR VON GERÄTEN.

Katia Di Lella-Wagner





KAPITEL 3

Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. sorgt dafür, dass die deutschen Bäcker in der Öffentlichkeit genauso sympathisch und positiv rüberkommen, wie sie es verdient haben. Das gilt auch für die Produkte, die sie herstellen.

Um das positive Bild des Bäckerhandwerks bei Verbrauchern weiter zu festigen, fördert und unterstützt die Werbegemeinschaft die handwerklichen Bäckereibetriebe bei ihren eigenen Werbeaktivitäten. Dafür entwickelt sie gezielte Werbe- und Marketingstrategien. Die Träger der Werbegemeinschaft sind die Landesinnungsverbände, der

Der Vorstand der Werbegemeinschaft setzt sich wie folgt zusammen:

- Vorsitzender Michael Wippler, Vizepräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Bundesbeauftragter für Öffentlichkeitsarbeit
- Lutz Henning, Vorstandsvorsitzender der BÄKO-Zentrale Nord e. G.
- Holger Knieling, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland e. G.
- RA Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. (bis 31.07.2015)

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die BÄKO. Gegründet wurde die Werbegemeinschaft im Jahr 1971.

3.1 Frühstückskampagne: So starten Kinder gut in den Tag

Ein Start in den Tag ohne ausgewogenes Frühstück? Nicht mit Bäckman. Der Comicheld aus der Backstube zeigt Kita- und Grundschulkindern, was ein gutes Frühstück ausmacht und warum leckere Brote und Brötchen beim Start in den Tag nicht fehlen sollten. Bäckman ist der Protagonist der Frühstückskampagne der Werbegemeinschaft. Sie stärkt die Frühstückskompetenz der deutschen Bäcker und unterstützt sie im stark umwobenen Frühstücksmarkt. Die Kampagne läuft seit dem Jahr 2010 und zwar so erfolgreich, dass sie seither Jahr für Jahr neu aufgelegt wurde.

Im Backbus auf Deutschlandtour

Im Jahr 2014 lag der Fokus der Frühstückskampagne auf der kindlichen Früherziehung. Dafür ging Bäckman, der vor allem bei den jüngsten Frühstückern gut ankommt, auf Deutschlandtour im Back-

bus zu vier Grundschulen und Kitas. Der Doppeldeckerbus war mit allem ausgestattet, was es zum Backen und Kochen braucht. Die Kleinen backten unter Anleitung selbst und stellten ihr persönliches Lieblingspausenbrot zusammen. Unterstützt wurde die Aktion von örtlichen Bäckermeistern und den Landesinnungsverbänden. Die Innungsbäcker zeigten sich so begeistert davon, dass die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks ihren Mitgliedern ab 2015 den Backbus erstmals auch für eigene Werbeaktionen anbietet. So ermöglicht es die Werbegemeinschaft allen Innungsbäckern, den eigenen Betrieb vor Ort effektiv in Szene zu setzen. Dabei helfen Werbemittel, wie etwa Spielehefte für Kinder bis zur Bäckman-Sicherheitsweste. Sie machen die Frühstückskampagne der Werbegemeinschaft begreifbar – und das Lernen über gutes Frühstück zum Erlebnis.

Pädagogische Arbeitsmaterialien

Ergänzend entwickelte die Werbegemeinschaft in Zusammenarbeit mit Pädagogen Arbeitsmaterialien für Kitas. Sie enthalten Tipps zum Singen, Basteln, Backen und Spielen. Im Vorjahr hatte die Werbegemeinschaft bereits pädagogische Unterrichtsmaterialien für Grundschulen entwickelt.

Auch im Jahr 2015 wird der Backbus wieder auf Deutschlandtour sein. Aufgrund des großen Erfolgs diesmal sogar an vier Mal so vielen Stationen wie im Vorjahr. Pro Bundesland wird Bäckman eine Kita oder Grundschule besuchen. Die 16 Stationen wurden vorab unter 150 teilnehmenden Einrichtungen ausgelost. Die Deutschlandtour startet im April und dauert bis Juni 2015.

Weitere Informationen zur Backbus-Tour stehen bereit unter www.baeckerhandwerk.de/kampagnen/baeckman-on-tour.

Die Arbeitsmaterialien der Frühstückskampagne für Kitas und Grundschulen können auf www.fruehstuecksbaecker.de heruntergeladen werden. Übrigens finden dort auch Grundschullehrer und Erzieher Arbeitsmaterialien zum Download.

3.2 Nachwuchskampagne: ein großer Erfolg der Verbandskommunikation

„Back dir deine Zukunft“: Der Kampagnenname ist für die Bäcker von morgen Programm. Seit 2008 unterstützt die Nachwuchskampagne Innungsbäcker bei der Suche nach Lehrlingen und liefert Berufseinsteigern so gut wie alles, was sie rund ums Bäckerhandwerk wissen müssen. Die Kampagne des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. kombiniert klassische Öffentlichkeitsarbeit mit Online-Marketing und Werbung. Außerdem gefällt auf Facebook „Back dir deine Zukunft“ so vielen Fans, wie sonst keine andere Social-Media-Seite der 800 Verbände in Deutschland. Sie zählt mehr als 130.000 „Likes“. Das macht „Back dir deine Zukunft“ zu einem der größten Erfolge in der deutschen Verbandskommunikation.

Ein ausgezeichnete Online-Auftritt

Das Fundament der Nachwuchskampagne ist die Online-Plattform www.back-dir-deine-zukunft.de. Dort finden Jugendliche eine landesweite Ausbildungsplatzbörse und erhalten authentische Einblicke in das Berufsleben sowie Informationen rund um Weiterbildungen, Karriereöglichkeiten und Austauschprogramme. Die Webseite wurde im Jahr 2011 rundum neu gestaltet und im November 2014 zur „Handwerkerseite des Jahres“ in der Kategorie „Verbände, Kammern & Innungen“ gekürt. Zu diesem Ergebnis kamen sowohl das Publikum in einer Online-Abstimmung als auch eine neunköpfige Expertenjury, die den Online-Auftritt vor allem in den Kriterien Design, Inhalt und Benutzerfreundlichkeit lobten. Das Resümee der Fachfrauen und -männer: „Viele virale Elemente, spannende Storys sowie ein modernes Design sind sehr gut auf die jugendliche Zielgruppe zugeschnitten und ermöglichen es, sich breit und umfassend zu dem Berufsbild zu informieren.“ Mit diesem Erfolg tritt

DIE NACHWUCHSKAMPAGNE IN ZAHLEN



109

Posts auf Facebook



182.700

Reichweite des beliebtesten Posts
am 15.05.2015

110.448

Fans auf Facebook 2014



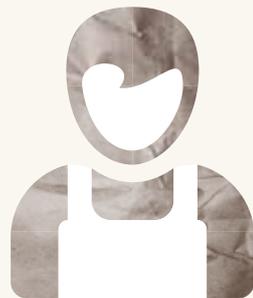
133.066

Fans auf Facebook 2015



Stellen online

6.513



davon Ausbildungsplätze

1.347

Zeitraum der Datenerfassung 01.07.2014 – 29.06.2015

„Back dir deine Zukunft“ in die Fußstapfen von bäckerhandwerk.de, deren Webseite bereits im Vorjahr Spitzenreiter in der Kategorie „Verbände, Kammern & Innungen“ war.

Der Imagefilm: beliebt und mehrfach preisgekrönt

Auch die „Backerhymne“ wurde im vergangenen Jahr preisgekrönt. Diesen Spitznamen geben die Bäcker gern dem Film, der ihren Berufsstand in Szene setzt. Am 2. Oktober 2014 erhielt der Imagefilm des Deutschen Bäckerhandwerks bei den 5. Cannes Corporate Media & TV Awards mit den goldenen „Delphin“. Das war gleichzeitig ein Rekord: Denn in der Kategorie „Human Resources“ (Corporate Film) konnten sich die deutschen Bäcker mit ihrem Film gegen 725 Wettbewerber aus aller Welt durchsetzen – so viele haben nie zuvor am Wettbewerb teilgenommen. Nachdem die Nachwuchs- und Image-Kampagne bereits im Mai in Wien die goldene „Viktoria“ erhalten hatte, konnte das Deutsche Bäckerhandwerk mit dieser zweiten internationalen Auszeichnung für Wirtschaftsfilme seinen Erfolg nahtlos fortsetzen. Übrigens auch im Internet. Bisher zählt die „Backerhymne“ nämlich fast 450.000 Klicks.

Gemeinsam Talente fürs Bäckerhandwerk begeistern

Um auf Basis dieser Erfolge und der generellen Entwicklungen des Jahres 2014 das vor ihnen liegende Jahr 2015 abzustimmen, traf sich der Zentralverband im Januar mit der Förderrunde der Zulieferindustrie. Ein Fokus der Zusammenarbeit war und ist es, Nachwuchskräfte zu gewinnen. Schließlich sind diese von entscheidender Bedeutung für das Bäckerhandwerk. Die Kernfrage: Wie erreicht und gewinnt man junge Backertalente am effektivsten? Darüber tauschten sich Peter Augendopler von Backaldrin, Stephan Schwind von IREKS, Susanne Steinfort-Klass und Jürgen Rosar von der Martin Braun-Gruppe mit dem Vizepräsidenten des Verbandes Michael Wippler, Hauptgeschäftsführer Amin Werner (bis 31.7.2015) und der Leiterin der Werbegemeinschaft, Susanne Fauck, aus.

Beim Rückblick auf das Jahr 2014 fielen, wie erwartet, die messbaren Erfolge der Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ positiv aus: Sie ist nach wie vor die reichweitenstärkste Kampagne des Bäckerhandwerks. Die Stellenbörse ihres Online-Portals wuchs um 35% und ist damit die am häufigsten aufgerufene Rubrik. Vizepräsident Michael Wippler: „Mit der Internetpräsenz und den erfolgreichen Social-Media-Aktivitäten sind wir einen großen Schritt auf unsere potenziellen Auszubildenden zugegangen – und das sehr erfolgreich. Dennoch müssen wir für die Zukunft unser Ziel weiterverfolgen, dem Fachkräftemangel mit der starken Unterstützung unserer Förderer kreativ und effektiv entgegenzuwirken.“ Aus diesem Grund sind neue Mitglieder der Förderrunde jederzeit herzlich willkommen.

3.3 Imagekampagne:

Wir sind Innungsbäcker!

Die deutschen Bäcker sind stolz auf ihr Handwerk. Sie legen Wert auf Qualität und Innovation. Das versprechen sie allen, die sich auf beste Back-erzeugnisse deutscher Bäcker verlassen wollen: den Verbrauchern in ganz Deutschland. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks macht sich dafür stark, dass dieses Versprechen auch ankommt.

Das Bäcker-Wappen zeigt, wer das beste Brot backt

Der Tag des Deutschen Brotes am 5. Mai 2015 war der Auftakt für die neue Verbraucheroffensive des Bäckerhandwerks. Seither trägt das traditionelle Bäcker-Wappen den Zusatz „Deutsche Innungsbäcker“. Es soll Verbrauchern helfen, sich im Wettbewerbsdschungel aus Discountern, Back-Shops und SB-Bäckern zurechtzufinden. Die Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“ setzt sich vom Begriff „Bäcker“ ab. Aus gutem Grund, denn immer öfter verwenden auch Wettbewerber diesen Begriff, obwohl deren Produkte die Qualitätsstandards der Innungsbäcker nicht einmal entfernt erfüllen.

DIE WERBEMITTEL DER WERBEGEMEINSCHAFT

Deutsche Innungsbäcker

Wir backen den Herbst

JETZT EIN LECKERES STÜCK KUCHEN GENIEßEN.

WWW.INNUNGSBÄCKER.DE

Saftiger Pflaumenkuchen, knackige Streusel. Wir backen nur für Dich.

Deutsche Innungsbäcker

Wir backen Weihnachten

HOL DIR DEINE GRATIS AUSSTECHEFORM!

WWW.INNUNGSBÄCKER.DE

Hier ein Plätzchen, da ein leckeres Stückchen - schon stellt sich die Vorfreude ein. Ob Stollen oder Kipferl: Wir backen nur für Dich.

Deutsche Innungsbäcker

Wir backen Vielfalt.

ZUM TAG DES DEUTSCHEN BROTES

WWW.INNUNGSBÄCKER.DE

Am 5. Mai 2015 ist der Tag des deutschen Brotes. Rund um diesen Tag feiern wir unsere Leidenschaft. Denn wir backen nicht nur über 3.000 Brotspezialitäten. Wir backen den perfekten Start in den Tag, die kleine Stärkung zwischendurch und die gemeinsamen Momente beim Abendbrot. Wir backen Vielfalt. Wir backen für Dich.

Deutscher Innungsbäcker



Finden Sie alle Werbemittel im aktuellen Aktionskatalog, auch digital einzusehen unter: www.baeckerhandwerk.de/kampagnen



Mit dem Wappen hilft die Werbegemeinschaft den Innungsbäckern, ihr Qualitätsversprechen nach außen zu tragen. Gleichzeitig bekennen sich die Innungsbäcker damit auch nach innen zu ihrem Anspruch an Top-Produkte.

Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. unterstützt das neue Wappen: „Mit dem Bäckerwappen haben Innungsbäcker die große Chance, gemeinsam und einheitlich für alle sichtbar zu ihren Werten zu stehen und dem Verbraucher auf den ersten Blick erkennbar zu zeigen, wer hierzulande das beste Brot backt. Je mehr Bäcker sich unter dem Wappen zu Handwerk und Qualität bekennen, desto stärker ist die Botschaft an den Verbraucher.“ Ein bundesweiter TV-Spot vor der Tagesschau setzte im Mai das Wappen und seine Botschaft in Szene. Nun sind auch die Innungsbetriebe selbst am Zug, die Kampagne voranzutreiben und vor Ort mit Leben zu füllen. Das Wappen ist neu im Angebot an Marketinginstrumenten, das die Werbegemeinschaft den Innungsbäckern bereits seit Längerem zur Verfügung stellt. Dazu gehören zum Beispiel frei verfügbare Bilder, ein Gratis-Werbemittelkatalog und die Brot-Test-App. Das Wappen hebt deutlich hervor, dass die Innungsbäcker die Absender dieser Maßnahmen sind.

Internetportal informiert Verbraucher:

www.innungsbaecker.de

Am Tag des Deutschen Brotes ging auch das Internetportal www.innungsbaecker.de an den Start. Im Stil eines Online-Magazins informiert es Verbraucher über das Handwerk der Innungsbäcker und die deutsche Brotkultur, gibt Rezepttipps und zeigt in einer bundesweiten Postleitzahlensuche den Innungsbäcker um die Ecke.

Werbegemeinschaft unterstützt Innungsbäcker mit Aktionskatalog

Zudem unterstützt seit Februar 2015 der Aktionskatalog die Innungsbäcker dabei, die eigene Leistung zu vermarkten. Der Aktionskatalog fasst saisonale und besondere Marketinganlässe zusammen und zeigt, wie Innungsbäcker diese nutzen

können, um auf sich aufmerksam zu machen. Anlässe sind etwa der Tag des Deutschen Brotes oder der Schulanfang. Individualisierbare Werbemittel, Aktionspakete und persönliche Beratung helfen den Innungsbäckern dabei, die Botschaft ‚Wir backen das Beste für Dich‘ in der Bäckerei für Kunden erlebbar zu machen. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks legt den Aktionskatalog zwei Mal pro Jahr auf und stellt ihn allen Innungsbetrieben bereit.

Werbeprofis beraten Innungsbäcker im Aktionsbüro

Zusätzlich zum Aktionskatalog hat die Werbegemeinschaft ein Aktionsbüro geschaffen, in dem sich alle Innungsbäcker zu Kampagnen und eigenen Werbemaßnahmen beraten lassen können. Michael Wippler, Vorstand der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und selbst erfolgreicher Bäcker, ist überzeugt: „Wer seinen Betrieb wettbewerbsfähig und erfolgreich in die Zukunft führen möchte, kann auf geschicktes Marketing nicht verzichten. Wir möchten unseren Mitgliedern die bestmögliche Hilfestellung geben, um unkompliziert und professionell eigene Werbeaktionen umzusetzen und Kunden zu binden.“

5.000 Brote: Konfis backen für die Welt

Premiere feierte im Jahr 2014 zudem die deutschlandweite Aktion ‚5.000 Brote – Konfirmanden backen Brot für die Welt‘. Mehr als 900 Kirchengemeinden mit über 15.000 Konfirmandinnen und Konfirmanden backten zwischen Erntedankfest und 1. Advent 60.000 Brote. Der Erlös kann sich sehen lassen. Mit mehr als 220.000 € wurden drei Ausbildungsprojekte des Evangelischen Hilfswerks ‚Brot für die Welt‘ in Ghana, Bangladesch und Kolumbien unterstützt. Damit übertraf die Aktion die Erwartungen, die an sie gestellt worden waren. Die vielen jungen Teilnehmer konnten durch die Aktion nicht nur einen Beitrag für den guten Zweck leisten, sondern auch viel über das Bäckerhandwerk lernen.



IM BETRIEB ARBEITEN
WIR HAND IN HAND.
DIE REICHEN WIR
AUCH UNSEREN
KUNDEN. SAUBER,
VERSTEHT SICH.

Daniel Plum



KAPITEL 4

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

Die deutschen Bäcker sind stolz auf ihr Können und legen allergrößten Wert auf die Qualität ihrer Arbeit. Deswegen engagierten sie sich auch im Jahr 2014 für die Qualität in der Aus- und Weiterbildung.

Fachliche Expertise und vielfältige Bildungsangebote

Als traditionsreiche, gemeinsame Bildungseinrichtung aller Landesinnungsverbände ist die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim sehr gut aufgestellt. Sie ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks, an der sich Fach- und Führungskräfte in unterschiedlichen Themengebieten weiterbilden. Gemeinsam mit den Fachschulen und Bildungsstätten der Landesinnungsverbände und der Innungen bildet die Bundesakademie Weinheim den ADB-Verbund. Die anderen Einrichtungen sind die Fachschulen und Bildungsstätten in Hamburg, Hannover, Berlin, Dresden, Kassel, Olpe, Weierstadt, Karlsruhe, Stuttgart und Lochham sowie die Beratungs- und Bildungsangebote der 16 Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Die Angebote der Bundesakademie Weinheim waren bei den Bäckern auch im Jahr 2014 wieder sehr gefragt. Neben der Meisterausbildung und der Fortbildung zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk HWK führten verschiedene Studiengän-

ge zu den Abschlüssen als ‚Ernährungsberater/-in im Bäckerhandwerk‘, ‚Verkaufstrainer/-in im Bäckerhandwerk‘ und ‚Filialmanager/-in im Bäckerhandwerk‘. Großen Anklang fanden auch die fachpraktischen Seminare über Brotinnovationen, Dinkelbackwaren, glutenfreie Backwaren, Brotaufstriche und Hochzeitstorten. Darüber hinaus waren auch die Veranstaltungen zur Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), zum Hygienemanagement und die Spezialfortbildungen für Teigmacher und Ofenführer stark frequentiert. Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare lagen auf der Warenpräsentation, der Effizienz bei Bäcker-Snacks und auf dem Aktivieren neuer Umsatzpotenziale.

Exklusive Tipps vom Plunderweltmeister

Auch Spezialseminare gehörten im Jahr 2014 zum Angebot in Weinheim. Dazu zählte zum Beispiel der Kurs ‚Brot und Wein‘ und die Vermittlung der hierfür eigens entwickelten ‚Weinheimer Brotsprache‘, als Genussbeschreibung für Brot. Einer der Höhepunkte des Jahres war zudem der Besuch des spanischen Ausnahmebäckers Josep Pascual Aguilera aus Barcelona und des Plunderweltmeisters Peter Yuen aus Chicago. Die beiden zählen zu den Top-Bäckern weltweit und gaben ihr Wissen exklusiv an die Teilnehmer der Fachseminare weiter.

Führungskräfte konnten ihre Kompetenzen erweitern

Dank der großen Bandbreite an Seminaren der Bundesakademie haben insbesondere Führungskräfte ihre Kompetenzen weiterentwickelt: etwa in den Themen Konfliktmanagement, Körpersprache, Controlling, Zukunftsstrategien, Vertriebschancen im Internet sowie Social Media. Zudem umfasste das Programm Trendthemen wie Food-Fotografie und Spezialseminare für Obermeister und Ehrenamtsträger. Weitere Höhepunkte des Jahres waren die Informationsveranstaltung ‚Lebensmittelrecht & Praxis‘, die jedes Jahr in Kooperation mit dem Zentralverband stattfindet, und das Weinheimer Symposium ‚Backwaren für besondere Zielgruppen‘ in Kooperation mit der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) Solingen.

Die Bundesakademie als Hochschule

Im Jahr 2014 hat sich auch das Hochschul-Engagement der Bundesakademie Weinheim bewährt. Es war das zweite Jahr, in dem sie den BWL-Studiengang ‚Foodmanagement‘ der Dualen Hochschule Baden-Württemberg unterstützte. Erneut wurden an den Standorten Weinheim und Heilbronn Studierende aus der gesamten Lebensmittelwirtschaft unterrichtet, beispielsweise aus dem Groß- und Einzelhandel, der Gastronomie, der Fleischbranche, der Milchbranche und auch aus größeren Bäckereibetrieben.

Die Studierenden des 5. Semesters sammelten in den Lehrbackstuben der Bundesakademie praxisnahe Kenntnisse der Produktentwicklung. Dafür mussten sie ambitionierte Aufgaben meistern. Dazu zählte, eine innovative Brotspezialität inklusive Kalkulation und Marketingkonzept zu entwickeln. Das Weinheimer Team unterstützte die Studierenden dabei. In der abschließenden Präsentation überzeugten die kreativen Ergebnisse sogar die anwesende Studiengangsleitung aus Heilbronn.

International Baking Academy

Als zentrale Bildungseinrichtung aller Deutschen Bäckerverbände erfüllt die Bundesakademie

auch eine Botschafterfunktion in Sachen deutscher Backkunst. International ausgerichtete Bildungsangebote wurden ins Lehrprogramm aufgenommen, um länderübergreifende Kontakte zu pflegen. Zum Beispiel können Studierende an der International Baking Academy der Bundesakademie ein ‚Diploma in German Baking‘ erwerben. Der Kurs dauert fünf Wochen und findet seit 2010 in englischer Sprache statt. Im Jahr 2014 belegten ihn 49 Bäckerinnen und Bäcker aus aller Welt, in zwei Durchläufen. Die Akademie insgesamt besuchten in diesem Zeitraum Teilnehmer aus mehr als 30 Nationen, neben dem vorgenannten Kurs auch Gruppen von Partnerschulen aus Österreich, Japan und Russland.

Platz drei der besten

Nachwuchsbäcker Europas

Zu den Aufgaben der Bundesakademie gehört neben Fortbildungen auch die Organisation und Umsetzung von Wettbewerben für die Backbranche. Dazu zählt die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die seit mehr als 50 Jahren an der Bundesakademie stattfindet. Daran teilnehmen dürfen nur die besten Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen eines Abschlussjahrgangs. Sie müssen sich zuvor in regionalen Wettbewerben auf Kammer- und Bundeslandebene qualifiziert haben. Die beiden Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft werden vom Weinheimer Team zudem auf die Europameisterschaft der Bäckerjugend vorbereitet. Im Jahr 2014 belegten die deutschen Teilnehmer dort einen hervorragenden dritten Platz. Besondere Freude: Die Teilnehmer aus Deutschland gewannen den Sonderpreis für das beste Brot. Über den deutschen und europäischen Wettbewerb hinaus gehört auch die Betreuung der Bäckernationalmannschaft zu den Aufgaben der Weinheimer Bundesakademie.

Im Jahr 2014 wirkte die Bundesakademie Weinheim auch intensiv an der Aufnahme der Deutschen Brotkultur in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes mit. Sie unterstützte den Prozess auf verschiedenen Wegen, von der fach-



*Eindrücke aus dem
Akademiealltag*



lichen Durchsicht des Deutschen Brotregisters mit über 3.200 Brotspezialitäten über die Beteiligung am Bewerbungsfilm bis hin zum Antrag selbst. Außerdem übernahm das Weinheimer Team die begleitende Pressearbeit.

Angebote und Initiativen der ADB-Partner

Der ADB-Verbund umfasst die Fortbildungs- und Beratungsaktivitäten aller Bäckerverbände und von deren Fachschulen. Hier auf einen Blick ihre Aktivitäten im Jahr 2014.

Die **ADB Berlin-Brandenburg** bot sowohl einen berufsbegleitenden Bäckermeistervorbereitungslehrgang in den Teilen I bis IV an, als auch einen Fortbildungskurs für Verkaufsleiterinnen im Nahrungsmittelhandwerk. Von Juni bis September fand ein Bäckermeistervorbereitungslehrgang in den Teilen I bis IV in Vollzeit statt. Neben überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen in allen drei Lehrjahren bei den Bäckern und den Fachverkäufern bot die ADB BB spezielle fachpraktische Workshops zur Weiterbildung an und führte zahlreiche Berufsorientierungsmaßnahmen durch. Gemeinsam mit der Agentur für Arbeit realisierte sie zudem eine Umschulung unter dem Motto ‚Erwachsenengerechte Ausbildung‘. Die Fachlehrer waren in Handwerksbäckereien als Fachberater für diverse Themen im Außeneinsatz. Darüber hinaus wurde in den letzten Monaten der fachliche Austausch mit unterschiedlichen Ländern intensiviert. Dies galt speziell für den Austausch mit Dänemark.

Die **Württembergische Bäckerfachschule** in Stuttgart veranstaltete im vergangenen Jahr Fachseminare, sowohl in eigenen Räumlichkeiten als auch in Betrieben. Sie ermöglichte es den Teilnehmern des Vollzeitmeisterkurses zudem, an die Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks anzuschließen. Darüber hinaus standen Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung für Bäcker/-innen und Bäckereifachverkäufer/-innen aus dem württembergischen Verbandsgebiet auf dem Programm. Die Akademie verfügt über zwei Backstuben, eine Konditorei, eine Snack-Küche, zwei Seminar- und

Unterrichtsräume sowie ein Verkaufsstudio.

In ihren modernen Backstuben und Lehrräumen veranstaltete die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V.** in Weiterstadt und Kassel die gesamte überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen. Hinzu kamen die Betriebsberatung, Fachseminare und die Betreuung von ERFA-Kreisen. Der Neubau der Schulungsräume in Kassel wird im August 2015 fertiggestellt sein. Spätestens im Jahr 2016 beginnt die grundlegende Renovierung der Lehrbackstube in Weiterstadt. Das Planverfahren läuft bereits.

Die **Zentrale Aufgabenkommission der ADB**, deren Geschäftsführung beim BIV Hessen liegt, übermittelte für das Jahr 2014 den beteiligten Verbänden 5.303 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk sowie 2.645 Aufgabensätze für die Zwischenprüfungen. An der Zentralen Aufgabenkommission beteiligten sich im Jahr 2014 die Verbände Baden, Berlin-Brandenburg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Westfalen-Lippe und Württemberg. Im Januar 2014 fand turnusgemäß in Weinheim die Sitzung der 30 Delegierten zur Abstimmung der Aufgaben statt. Im Jahr 2016 will auch Hamburg mit der Einführung der erstellten Aufgabensätze starten.

Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West** setzt sich aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim zusammen. Sie führte im Jahr 2014 die jährliche betriebswirtschaftliche Tagung durch.

Der **Bäcker-Innungs-Verband Südwest** ist Mitglied in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V., ebenso wie die hessischen Bäckerinnungen. Der BIV Südwest wickelte auch im vergangenen Jahr seine Aus- und Weiterbildung über die ADB Südwest e. V. ab.

Der **Bäckerinnungsverband Saarland e. V.** veranstaltete im Jahr 2014 neben Seminaren für Führungskräfte (z. B. Kritik äußern und Konflikte lösen) und für Mitarbeiter im Verkauf („Das persönliche Verkaufsgespräch“) Fortbildungen zur Lebensmittelhygiene und zum Lebensmittelrecht (Allergenkennzeichnung). Außerdem gehörten Trainingseinheiten zur Fahrsicherheit von Kleintransportern zum Veranstaltungsprogramm.

Die **Akademie des Norddeutschen Bäckerhandwerks** in Hamburg bot neben den überbetrieblichen Unterweisungen auch Sonderprogramme für Jugendliche, Ausbildungen zum Fachpraktiker, Vorbereitungskurse für ungelernte Verkäufer und Verkäuferinnen auf die externe Prüfung sowie die Vorbereitung auf die Meisterprüfung Teil 1 und 2 an. Parallel zur regulären Ausbildung zum/zur Bäcker/-in oder zum/zur Fachverkäufer/-in betreute und unterstützte die Akademie 71 Auszubildende in integrativer oder kooperativer Ausbildung. Zusätzlich laufen zurzeit Gespräche und Planungen für ein Projekt, das jugendliche Flüchtlinge auf eine Ausbildung im Bäckerhandwerk vorbereitet. Darüber hinaus unterstützte die Akademie im Jahr 2014 die Betriebe während der Lehrzeit bei sozialen Problemen ihrer Auszubildenden und bot Seminare, ausbildungsbegleitende Hilfen für Azubis an und unterstützte Betriebe bei der Personalentwicklung.

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** veranstaltete im vergangenen Jahr zahlreiche praxisorientierte Fachseminare. Hinzu kamen Verkaufstrainingsseminare bei etlichen Bäckereien vor Ort. Stark nachgefragt wurden die Testkäufe und Filialbewertungen. Außerdem umfasste das Serviceprogramm zwei Großveranstaltungen für Betriebswirtschaft und Marketing, an denen etwa 155 Bäcker teilnahmen. Von der intensiven und erfolgreichen Betreuung durch den Verband profitieren insgesamt elf ERFA-Kreise.

Die **ADB-Bäckerfachschule Hannover** verfügt über zwei voll ausgestattete Lehrwerkstätten mit neuer Technik, einen Hörsaal für den theoretischen

Unterricht und einen teilbaren Multifunktionsraum mit Verkaufsbereich. Die Schule bot im Jahr 2014 zwei Meistervorbereitungskurse an und bildete, wie schon in den Jahren zuvor, rund 600 Lehrlinge in überbetrieblichen Unterweisungen aus. Ab September 2015 sind zudem Angebote zur kooperativen und integrativen Ausbildung sowie verschiedene Tagesseminare geplant.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.** veranstaltete 2014 für alle Azubis aus Sachsen und Sachsen-Anhalt die überbetriebliche Lehrunterweisung für Bäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei). Neben Meisterstudienkursen und Verkaufsleiter-Lehrgängen nutzten die Teilnehmer viele weitere Qualifizierungs- und Seminarangebote. Schwerpunkte des Jahres bildeten die Veranstaltungen zur Lebensmittel-Informationsverordnung sowie zum Mindestlohn.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** veranstaltete ganzjährig überbetriebliche Unterweisungen der Bäcker/-innen und Bäckereifachverkäufer/-innen sowie zwei Lehrgänge zur Meistervorbereitung. Hinzu kamen ein Lehrgang zur Vorbereitung auf die Verkaufsleiter/-innen-Prüfung in den Teilen I und II, ein Vorbereitungskurs auf die „Externenprüfung“ für Fachverkäufer/-innen sowie ein Vorbereitungskurs auf die Ausbildereignungs-Prüfung als „Inhouse-Seminar“ in einem Filialbetrieb. Das Programm ergänzten Seminare wie „Hygiene- und Kennzeichnungsworkshop“, „Kremkocher in der Bäckerei“, „Bake & Click“, „Holzofenbacken“, „Super Brot durch Aroma- und Frischetechnologie“ und „Spezialitäten für die Weihnachtszeit“. Wenn Azubis hervorragende Ergebnisse in der Zwischenprüfung erzielten, gehörte es auch 2014 zur Tradition, dass die Innungen diesen Lehrlingen zwei Belohnungsseminare schenkten.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach ist die Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V. und setzte auch 2014 ihren Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen.

In diesem Zusammenhang bot sie sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche und Verkaufsseminare an. Zum Bildungsangebot zählten zudem Tagungen zu verschiedenen Fachthemen sowie Vorträge in den Innungen. Die Teile I und II der Meisterausbildung fanden in Nachmittagskursen in Teilzeit statt. Ebenfalls in Teilzeit fand ein Lehrgang für Verkaufsleiter/-innen statt. Wie schon in den vergangenen Jahren wurde die Lehrbackstube weiter modernisiert.

In der **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham konnten 48 Bäcker und Bäckerinnen den 181. und 182. Meisterkurs seit Bestehen der Fachschule erfolgreich abschließen. Der überwiegende Teil hat die seit 1999 bestehende Möglichkeit genutzt, zugleich die Zusatzqualifikation ‚Betriebswirt des Handwerks‘ bzw. ‚Geprüfter Betriebswirt‘ nach der Handwerksordnung zu erwerben. Für Betriebsinhaber und ihre Mitarbeiter wurden Praxisseminare angeboten, etwa zum Thema

Clean Label. Zudem wurden zahlreiche Informationsseminare zur Allergenkennzeichnung veranstaltet. Im Rahmen der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung wurden 554 Azubis unterrichtet. Dem Bäckernachwuchs will die Akademie auch in den kommenden Jahren eine zukunftsfähige Fort- und Weiterbildung ermöglichen. Deswegen startete sie im Herbst 2014 eine umfassende Sanierung und Modernisierung des Akademiegebäudes. Für Ende 2016 ist die Fertigstellung eines Anbaus geplant, der insgesamt acht Praxisräume bieten soll.

Kurzum: Die Bäcker sind in der Aus- und Weiterbildung bestens aufgestellt

Mit der Bundesakademie Weinheim und den Bildungspartnern des ADB-Verbands ist das deutsche Bäckerhandwerk in der Aus- und Weiterbildung bestens aufgestellt. Für Unternehmer und Mitarbeiter bietet die Seminar Datenbank eine Übersicht über das komplette Weiterbildungsangebot der ADB in ganz Deutschland. Diese und viele weitere Informationen finden sich im Internet unter www.akademie-baeckerhandwerk.de.



WIR GEBEN KUNDEN
JEDEN TAG ETWAS
BESONDERES. DAS
FASZINIERT MICH.

Sandra Frisch





KAPITEL 5

Weitere Organisationen

5.1 Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)

IQBack ist das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren. Als Dienstleister für die deutschen Bäckerinnungen bewertet es mithilfe moderner Software Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren wie etwa Stollen. Die teilnehmenden Innungsmitglieder nutzen das IQBack als freiwillige Selbstkontrolle und als werbewirksames Qualitätssiegel. Mit ‚sehr gut‘ und ‚gut‘ prämierte Backwaren werden auf der Internetseite des IQBack unter www.brot-test.de sowie über die kostenfreie App für Smartphones empfohlen (Suchbegriff in den App-Stores: ‚brot-test‘).

Qualität mit wissenschaftlicher Hilfe

Der wissenschaftliche Beirat hat die Aufgabe, die Arbeit von IQBack fachlich zu begleiten und weiterzuentwickeln. Er verantwortet die Qualität der Prüfergebnisse, die durch die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden auf jedem Zertifikat bestätigt wird. Im Jahr 2014 hat der wissenschaftliche Beirat dreimal getagt.

Dem wissenschaftlichen Beirat gehören an:

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

Prüfkriterien

In anonymen Tests bewerten die Sachverständigen des IQBack anhand sechs Kriterien:

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

Eine speziell für das IQBack entwickelte Prüfsoftware ermittelt sofort Vorschläge, wie die Produktqualität verbessert werden kann. Ergibt die Qualitätsprüfung mindestens 90 von 100 Punkten, wird das Produkt mit ‚gut‘ ausgezeichnet, bei 100 Punkten mit ‚sehr gut‘. Um die absolute Königsklasse zu erreichen, muss ein Produkt drei oder mehr Jahre in Folge ein ‚sehr gut‘ erhalten. Dann erhält es die begehrte Goldauszeichnung für langjährig höchste Qualität.

Mehr als 20.000 getestete Produkte bei den Innungsbrotprüfungen

Immer mehr Bäckereien nutzen die Innungsbrotprüfung, um die Qualität ihrer Backwaren für einen geringen Kostenbeitrag professionell bewerten zu lassen. Das belegen auch die Zahlen. Im Jahr 2014 begutachtete das IQBack-Institut mehr als 20.000 Produkte. Die Tests nahmen drei hauptberufliche Qualitätsprüfer und viele nebenberufliche Sachverständige vor. Die Ergebnisse der freiwilligen IQBack-Qualitätsprüfungen waren im Jahr 2014 erneut außerordentlich positiv – wahrscheinlich auch, weil oft die besten Bäckereien mit ihren jeweils hochwertigsten Produkten teilnehmen.

Gute Wirkung in der Öffentlichkeit

Für Innungsbäcker bietet die Teilnahme an der Qualitätsprüfung einen echten Mehrwert. Mehr als 70% aller Qualitätsprüfungen fanden öffentlich statt, zum Beispiel in Einkaufszentren, Banken oder auf Marktplätzen. Fast immer berichten die regionalen Medien und leisten dadurch wertvolle Öffentlichkeitsarbeit für die Betriebe. Interessierte Leser oder Hörer konnten die Ergebnisse auf der Internetseite www.brot-test.de einsehen und nachlesen. Dies verstärkt den positiven Effekt der Prüfung für die Teilnehmer zusätzlich.

Auf der Brot-Test-Seite finden Verbraucher außerdem den Bäckerei-Finder, der ihnen die Suche nach geprüftem Brot erleichtert. Ihn gibt es seit April 2013 auch als kostenfreie App für Smartphones. Die App wurde im Mai 2014 aufgrund großer Datenmengen und entsprechend langer Ladezeiten komplett neu programmiert. Die neue App ist deutlich schneller und leistungsfähiger. Überregionale Medien berichteten im Jahr 2014 regelmäßig über das IQBack und den Bäckerei-Finder. Weil das prämierte Brot in Filialen zu finden ist, lohnt es sich für die ausgezeichneten Bäckereien, ihre Adressen einzugeben.

Brot-Prüfungen 2014

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
13.042	846	6.079	5.387	1.443	133
100,0%	6,5%	46,6%	41,3%	11,1%	1,0%

Brötchen-Prüfungen 2014

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
4.319	314	2.313	1.634	353	19
100,0%	7,3%	53,6%	37,8%	8,2%	0,4%

Stollen-Prüfungen 2014

gesamt	Goldauszeichnung	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
3.000	209	1.561	1.129	276	34
100,0%	7,0%	52,0%	37,7%	9,2%	1,1%

In Bayern, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen erhalten die besten Betriebe einen Ehrenpreis ihrer Landesregierungen. Weitere Bundesländer wollen nachziehen. Grundvoraussetzung für die Auszeichnung ist die kontinuierliche Teilnahme an den IQBack-Prüfungen.

Weitere detaillierte Informationen zum IQBack stehen auf der Webseite www.brot-test.de zur Verfügung.

5.2 Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG

Altersvorsorge im Wandel

Seit dem 1. Januar 2003 sind die Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks von ihrer Beitragspflicht an die Zusatzversorgungskasse (ZVK) befreit. Die 1970 gegründete Zusatzversorgungskasse befindet sich seitdem in Abwicklung, ist aber gesetzlich verpflichtet, alle bis zu diesem Zeitpunkt erworbenen Ansprüche zu erfüllen. Der Hintergrund: Im Jahr



2002 änderten die Tarifvertragsparteien Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) die betriebliche Altersvorsorge. Anlass war das neu in Kraft getretene Altersvermögensgesetz. Die notwendigen Voraussetzungen sind in der von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigten Satzung sowie den gleichfalls genehmigten Allgemeinen Versicherungsbedingungen (AVB) geregelt.

Bestandsentwicklung und Renten

Im Januar 2014 hatten 17.587 Personen Rentenansprüche an die ZVK. Im Laufe des Jahres kamen weitere 439 Personen hinzu. 619 verstarben oder fielen durch Änderungen der Rechtsgrundlage weg. 177 Rentenempfänger machten von einer im Jahr 2011 beschlossenen Änderung des § 1 Abs. 3 AVB Gebrauch: Nach dieser können Beihilfen zur Altersrente bis zu einer Höhe von 15,00 € monatlich abgefunden werden. Die Zahl der Rentner belief sich zum 31. Dezember 2014 auf 17.230, davon waren 11.678 Frauen und 5.552 Männer. 16.760 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 470 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung. Insgesamt wurden im Jahre 2014 Rentenzahlungen in Höhe von 6.480.002,22 € geleistet. Der für die Abfindungsleistung benötigte Betrag belief sich auf 257.685,14 €.

Mitgliederversammlung

Am 9. Juni 2015 fand in Bonn die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der geprüfte Jahresabschluss 2014 mit Bilanz sowie Gewinn- und Verlustrechnung wurde einstimmig genehmigt. Des Weiteren beschlossen die Delegierten eine Satzungsänderung, die durch Erweiterung des Art. 6 Nr. 1 des Gesetzes zur Stärkung des Ehrenamtes vom 21. März 2013 notwendig geworden war. Der Vorstand ist berechtigt, für seine Tätigkeiten im Verein Vergütungen und geldwerte Vorteile zu erhalten. Über Art und Umfang der Vergütungen entscheidet der Aufsichtsrat.

Die Kasse stärken

Die Zusatzversorgungskasse sieht sich weiterhin mit sinkenden Renditen konfrontiert. Diese machen es immer schwieriger, ausreichende Erträge zu erzielen. Teilweise treten sogar Negativrenditen auf. Daher wird es eine große Herausforderung sein, in den kommenden Jahren die richtige Balance zwischen Risiko und Ertrag zu finden. Zur Stärkung der Kasse wurde der Rechnungszins um weitere 0,2% von 3,0% auf 2,8% gesenkt. Die erforderliche Änderung des technischen Geschäftsplanes wurde von der BaFin genehmigt.

Mehr Sicherheit dank neuem Gesetz

Zum Schutz der Versicherten und für eine gesicherte Leistungsfähigkeit der Lebensversicherer hat der Gesetzgeber das Lebensversicherungsreformgesetz verabschiedet. Er trägt damit dem niedrigen Zinsniveau Rechnung und stärkt die Stabilität und Risikotragfähigkeit der Lebensversicherer. Das trifft auch auf die ZVK zu. Im Jahr 2014 konnten die Bewertungsreserven ausgeweitet und die Leistungsfähigkeit für die kommenden Jahre gestärkt werden.

Für das Jahr 2015 erwartet die ZVK einen Ertrag aus Kapitalanlagen oberhalb des Rechnungszinses. Basis für die Annahme sind die Prognosen für die Weltwirtschaft, den Euroraum und für Deutschland. Die Erwartung spiegelt sich bereits in dem Ergebnis wider, das bisher von den Spezialfondsmandaten erzielt worden ist.

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

Das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wurde 1970 gegründet. Wieso? Ganz einfach. Damals wollte man

sich bei der Ausbildung qualifizierter Mitarbeiter und kompetentem Unternehmensnachwuchs nicht allein auf staatliche Institutionen verlassen. Diese Sichtweise setzte sich nach der Wende auch in den neuen Bundesländern durch, obwohl die dortige wirtschaftliche Situation noch heute in vielen Bereichen angespannter ist, als im alten Bundesgebiet. Seit 2003 ist das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks auch in ganz Deutschland tätig.

Die Fachschulen des Bäckerhandwerks erhalten

Die zentrale Aufgabe des Förderungswerkes ist der Erhalt der bürgerhandwerkseigenen Fachschulen. Darüber hinaus unterstützt der Verein zahlreiche Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen, insbesondere in der überbetrieblichen Ausbildung, und stellt den Landesinnungsverbänden entsprechende Mittel zur Verfügung. Über die Aufteilung der eingegangenen Beitragsleistungen entscheidet die jährliche Mitgliederversammlung. Die Geschäftsführung ist in Personalunion die des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Eine Kernfrage der Arbeit des Förderungswerkes lautet: Wie bestehen Betriebe im harten Wettbewerb gegen Billig- und Tiefkühlangebote? Oder gegen Filialbäckereien, die von Einzelhandelsketten betrieben werden? Genügt eine Meisterprüfung, um einen selbstständigen Handwerksbetrieb erfolgreich leiten zu können? Das Bäckerhandwerk muss solche kritischen Fragen mit der Besinnung auf bewährte Kernkompetenzen beantworten. Nämlich so: mit der Stärkung des Qualitätsbewusstseins, der soliden Qualifikation der Mitarbeiter und der Förderung des Fortbestands der Betriebe. Die Landesfachschulen und die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim bieten deshalb Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinausgehen.

Jeder Betrieb leistet seinen Beitrag

Für die Arbeit des Förderungswerkes ist der Tarifvertrag maßgeblich. Dieser wurde vom zuständigen Bundesminister mit ausdrücklicher Anerkennung

der wichtigen Förderungsarbeit für die Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk für allgemeinverbindlich erklärt. Das bedeutet: Alle Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks werden zur Beitragsleistung herangezogen, unabhängig von ihrer Mitgliedschaft in einer Innung oder einem Verband. Dank dieser Regelung wird die Wettbewerbsverzerrung durch einseitige Belastung der Innungsbetriebe vermieden. Damit die Gelder den Zielsetzungen auf verlustfreie Weise zugutekommen, verzichtet das Förderungswerk auf einen aufwendigen Verwaltungsapparat.

Mehr als vier Millionen Euro für die Bildung

Die Mitgliederversammlung des Förderungswerkes fand am 9. Juni 2015 in Bonn statt. Laut Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2014 auf insgesamt 4.796.481,54 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 29.428,48 € und sonstige Erträge von 1.214,56 €. Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 335.753,71 € und Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 42.017,90 €, konnte die Betriebsmittelreserve um 93.056,46 € auf 509.659,54 € aufgestockt werden. Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand ein Betrag von 4.449.352,97 € zur Ausschüttung zur Verfügung.

Auf Beschluss der Mitgliederversammlung wurden davon 476.080,77 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V. Hamburg sowie 3.973.272,20 € an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände ausgeschüttet. Das Förderungswerk leistete damit auch 2015 wieder einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk.

5.4 Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.: Bäcker helfen Bäckern

Wenn Hilfe nötig wird, ist der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein zur Stelle. Der gemeinnützige Verein unterstützt Menschen, die hinter dem Bäckerhandwerk stehen. Dazu gehören Berufsangehörige, deren Ehepartner, pensionierte Bäcker und alle, die sich für die Tradition des Backens stark machen. Die Unterstützung besteht aus einmaligen oder regelmäßigen finanziellen Zuwendungen. Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e. V. fand am 29. September 2014 in Frankfurt am Main statt.

Im Jahr 2014 engagierte sich der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein zum Beispiel für zwei Rentner, die keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse hatten. Der für diese Härtefälle aufgewendete Betrag belief sich auf 368,14 €.

5.5 Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.

Das Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V. nimmt bereits seit dem Jahreswechsel 1992/93 keine neuen Mitglieder auf. Der Mitgliederbestand liegt deshalb wie im Vorjahr unverändert bei 6.131. Im Rahmen der Mitgliederversammlung vom 23. September 2013 in Saarbrücken wurde die Auflösung des Sparwerks der Deutschen Bäckerjugend e. V. beschlossen. Die letzte Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 29. September 2014 in Frankfurt am Main statt.

Das Sparwerk kann auf eine erfolgreiche Historie zurückblicken: von 1953 bis zum 31. Dezember 2014 wurden 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.223.684,71 € gewährt. Hier eine Übersicht der Leistungen, gegliedert nach Landesinnungsverbänden:

Landesinnungsverband	Darlehen 2014		Darlehen insgesamt 1953 - 31.12.2014	
	Anzahl	in €	Anzahl	in €
Baden	0	0,00	153	4.926.480,78
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin-Brandenburg	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	0	0,00	1.525	46.223.684,71

Ende 2014 hat das Sparwerk seine Mitglieder über die Bäckerfachpresse aufgerufen, ihre Fragen an RA Amin Werner zu stellen. Er wurde zum Liquidator bestimmt. Rückmeldungen aus dem Mitgliederkreis sind nicht eingegangen.

5.6 Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.: Vereinskultur seit 60 Jahren

Die deutschen Bäcker pflegen ihre Vereinskultur auch beim gemeinsamen Kegeln. Im Jahr 2015 feiert der Deutsche Bäckerkeglerbund e.V. (DBKB) sein Sechzigjähriges. Der Verein wurde am 6. Juni 1955 ins Leben gerufen. Zu den Gründungsmitgliedern gehörten die Bäckerkeglervereine BKV Norden, Bäckerkegler Hamburg, BKV Westfalen-Lippe, Rheinischer BKV, Bäckerkegel-Sportklub Berlin-Neukölln und BKV Niedersachsen. Als Beobachter nahmen an der Gründungsversammlung die Bäckerkegler aus Bayern teil. Heute setzt sich der DBKB aus den drei Landesverbänden Baden, Bayern und Hessen zusammen.

75 Kegler im Wettkampf

Jahr für Jahr veranstaltet der DBKB einen Ländervergleich der Verbände und richtet zudem die Deutschen Meisterschaften aus. Die 60. Deutschen Meisterschaften wurden am 11. und 12. Juli 2015 in Grünstadt ausgetragen.

Grünstadt war auch der Schauplatz der 59. Deutschen Meisterschaften sowie der Ländervergleichskämpfe am 12. und 13. Juli 2014. An beiden Wettkampftagen traten 75 Keglerinnen und Kegler an. Das Herrenteam aus Heidelberg wurde zur besten Mannschaft gekürt. Sie setzte sich gegen Mainz und Heidenheim durch. Im Finale der Damen-Mannschaften siegte Ettlingen gegen Albtal. Platz 1 der Senioren sicherte sich Heidenheim vor

Grünstadt. Auch in den Einzelwettbewerben gab es spannende Entscheidungen und hervorragende Ergebnisse. Das Herren-Einzel gewann Michael Lehmann, bei den Damen siegte Silke Walter. Gewinner der Senioren A wurde Karl-Heinz Schwarz aus Heidenheim, während sich bei den Senioren B Fritz Gießler aus Wolfach durchsetzte. Die Ländervergleichskämpfe gewann Baden souverän. Das Spiel um Platz 2 entschied Pfalz/Rheinhessen knapp für sich. Sie waren gegen Württemberg angetreten. Die weiteren Plätze belegten Hessen und Bayern.

Keglerpräsident im Amt bestätigt

Am 29. März 2015 fand in Künzelsau die jährliche Hauptversammlung des DBKB statt. Präsident Helmut König wurde einstimmig wiedergewählt.

5.7 Deutscher Bäckersängerbund: positives Image für das Bäckerhandwerk

Wenn jemand das Image der deutschen Bäcker positiv beeinflusst, dann ist es die Werbegemeinschaft des deutschen Bäckerhandwerks (siehe Kapitel 3.3). Zusätzlich stärken auch die Deutschen Bäckersänger das Ansehen des Handwerks – und zwar dann, wenn sie als Chor auf der Bühne stehen und singen. Seit dem 16. Februar 1925 gibt es den Deutschen Bäckersängerbund. Heute zählt er 48 Chöre in acht Landessängerbünden, hinzu kommt ein Gesamtfrauenchor. Im Jahr 2014 fanden eine Vorstandssitzung in Hamburg und eine Bundesvorstandssitzung in Dortmund statt.

Seit 1949 keine iba ohne Bäckergesang

Keine iba ohne Bäckergesang: Das ist Tradition seit 1949. Jahr für Jahr eröffnen Hunderte Sängereinnen und Sängere des Deutschen Bäckersängerbundes die iba mit einem großen Chorkonzert. So auch im September 2012. In ganz Deutschland probten und

planten die Sängerbünde im Vorfeld für dieses Ereignis. Auch für das große iba-Konzert 2015 stimmen sich die Bäcker bereits ein. Schließlich wird das Konzert das größte ihrer Sangestradition: Es wird erstmals länderübergreifend inszeniert und so dem internationalen Charakter der Welt-Leitmesse für den Backmarkt gerecht.

Jubiläen: Chor-Tradition seit mehr als hundert Jahren

Auch wenn sie sich erst 1925 im Bund zusammengetan haben: einige Bäckerchöre existieren schon viel länger. Fünf davon feierten im Jahr 2014 eine ganz besonders lange Historie. Der Männerchor der Bäckerinnung Hannover feierte sein 135-jähriges Bestehen, und die Sängergesellschaft der Bäckerinnung Erlangen beging mit 100 Jahren sogar einen runden Geburtstag. Auch der Bäckergesangsverein Crimmitschau feierte seine 100-jährige Geschichte. Gleich auf zwei Jubiläen kann die Sängergesellschaft der Bäcker-Innung Nürnberg stolz sein: Der Herrenchor existiert seit 130 Jahren, der Frauenchor seit 90.

Ausblick: Bäckerhandwerk zeigen und Zusammenhalt stärken

Auch künftig will der Deutsche Bäckersängerbund das traditionelle Liedgut aus Deutschland und das Singen pflegen. Gemeinsam mit ihren Handwerks- und Sangeskollegen wollen die Bäckerchöre das Bäckerhandwerk in der Öffentlichkeit vertreten und so auch den Zusammenhalt untereinander stärken. Um ihre Leidenschaft für den Bäckergesang noch deutlicher zu zeigen und auch in Zukunft neue Chormitglieder zu begrüßen, wollen sie in Zukunft stärker im Internet präsent sein. Zudem ist die Kooperation mit einem Fernsehsender angedacht. Außerdem möchten die Bäckerchöre ihre Reihen auch für die öffnen, für die sie ihre Arbeit tun: nämlich für ihre Kunden. Bei aller Öffnung und modernen Kommunikation legt der Bäckersängerbund aber auch weiterhin großen Wert auf Tradition. Sie ist der Grund für die Bäckersänger, künftig enger mit der Bäckerwalz – den Gesellenwanderern – zusammenzuarbeiten. Denn die Chöre und die Wanderer

haben gemeinsame Wurzeln. Aus ihrer Kooperation soll bis zum Beginn der iba 2015 ein gemeinsames Liederbuch entstehen.

Weitere Informationen über die deutschen Bäckersänger finden Sie im Internet unter: www.deutscher-baecker-saengerbund.de.

5.8 Bundesverband der Deutschen

Bäckerfachvereine:

Backen mit Leidenschaft

Bäcker arbeiten mit Leidenschaft. Tag für Tag riechen, schmecken und spüren sie ihre Arbeit und kreieren immer neue Produkte im Sinne ihrer Kunden. Diese Liebe zum Bäckerhandwerk hat Tradition. Die Werte ihres Berufsstandes pflegen mehr als 1.000 Mitglieder in den deutschen Bäckerfachvereinen. Die ältesten Bäckerfachvereine bestehen seit Jahrhunderten. Bis heute haben sie ihren Reiz behalten. ‚Fachverein‘ler‘ zu sein ist eben in.

iba 2015: Das eigene Können beweisen

Die größte Bäckereifachausstellung der Welt war schon immer eine beliebte Plattform für die Deutschen Bäckerfachvereine. Der neue Vorstand des Bundesverbandes und mehrere Landesverbände planen schon seit Monaten die iba 2015. Die Rahmenbedingungen für die Messeauftritte haben die Delegierten bereits im November 2014 auf dem Verbandstag in Mainz festgelegt.

Azubis profitieren

Der Verband möchte für Berufe im Bäckerhandwerk begeistern. Deshalb unterstützt er die Aktion ‚Back Dir Deine Zukunft‘ des Zentralverbandes. Die Initiative ermöglicht Azubis kostenlose Mitgliedschaften in lokalen Bäckervereinen. Dort sollen sie erfahrenen Kollegen über die Schulter schauen und profitieren. Außerdem erhalten die Jahrgangsbes-

ten bei Gesellenprüfungen eine kostenlose Jahresmitgliedschaft im lokalen Bäckerfachverein, und die drei Besten der Deutschen Meisterschaften erhalten Gutscheine für die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in den Bereichen Produktion und Verkauf.

Die Mitglieder begegnen sich bei Festen

Die regionalen Bäckerfachvereine beteiligen sich regelmäßig an Aktivitäten und Festen ihrer Heimatregion. Der Fachverein Untermain dekoriert jedes Jahr einen Altar zu Erntedank, in Nürnberg beteiligen sich die Bäcker am Altstadtfest und in Dresden am traditionellen Stollenfest. Andere Vereine richten Pokalbacken aus oder bereiten die Azubis auf ihre Prüfungen vor. Mit anderen Worten: Es gibt immer einen Anlass, auf den sich Fachvereinsbäcker freuen können.

Tradition und Zusammenhalt im Verein

Die Tradition der Bäckerfachvereine reicht mehr als 600 Jahre zurück. Ihre Aufgaben lassen sich grob unterteilen in einen fachlichen, einen geselligen und einen berufs- und gesellschaftspolitischen Bereich:

Sich fachlich unterstützen

Die Bäckerfachvereine dienen ganz der eigenen Sache: Sie geben Wissen weiter und unterstützen bei der Weiterbildung. Erfahrene Mitglieder helfen Lehrlingen dabei, sich auf die Zwischen- und Gesellenprüfung vorzubereiten. Einige Bäckerfachvereine bieten Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung an. Die Fortbildungsveranstaltungen werden durch Lehrfahrten und Fachvorträge ergänzt. Auch der Sprung in die Selbstständigkeit wird unterstützt, zum Beispiel mit Kursen über Kalkulationen, Rationalisierungs- und Technisierungsmaßnahmen.

Geselligkeit genießen

In keinem Bäckerfachverein kommt die Geselligkeit zu kurz. Die Mitglieder veranstalten regelmäßig Feste, Grillpartys, Stammtische, Kegelveranstaltungen oder gemeinsame Wanderungen mit Freunden und Familien. Diese Aktivitäten finden immer großen Anklang und fördern Zusammenhalt und

Zusammengehörigkeitsgefühl. Auch die sportliche Seite der Vereine ist beliebt: Fußballmannschaften der Bäckerfachvereine treten bei Freundschaftsspielen gegeneinander oder gegen befreundete Handwerke an.

Interessen vertreten

Die Mitarbeit in Gremien ist für die Deutschen Bäckerfachvereine wichtig. Viele Mitglieder des Vorstands und des Präsidiums des Zentralverbandes stammen aus den Bäckerfachvereinen. Die Bäckerfachvereine bereiten Mitglieder in Kursen und Diskussionen auf Aufgaben wie diese vor – vorausgesetzt, sie interessieren sich dafür. Zum Beispiel für die Benennung zur Vollversammlung, für den Handwerkskammervorstand oder für Kammerausschüsse.

Neuer Vorstand gesucht

2014 wurde der Vorstand neu gewählt. An der Spitze bleibt Heinz Krauß, der sich allerdings einen Nachfolger wünscht. Die Verantwortlichen sind zuversichtlich, dass sich ein engagierter Mitstreiter oder eine Mitstreiterin finden wird. Der Wechsel soll so harmonisch wie möglich sein. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.deutsche-baeckerfachvereine.de.

5.9 Dachverbände

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

5.9.1 National

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS & UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHES HANDWERK

53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbände sowie wirtschaftliche und wissenschaftliche Einrichtungen des deutschen Handwerks bilden

gemeinsam den Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH). Seine Aufgabe ist es, aus verschiedenen Interessen über die Grundsatzfragen der Handwerkspolitik einen einheitlichen Willen herauszukristallisieren. Diesen vertritt der ZDH gegenüber Bundestag, Bundesregierung, der Europäischen Union und internationalen Organisationen. Der Zentralverband stellt mit Peter Becker, Thomas Zimmer und Peter Dreißig drei Präsidiumsmitglieder im ZDH.

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

Imagekampagne für die Meister von morgen

Seit 2010 wirbt der ZDH bundesweit für ‚Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht. Von nebenan.‘ Die Kampagne informiert die Öffentlichkeit über die zugehörigen Berufsgruppen und wendet sich bewusst an eine junge Zielgruppe – die potenziellen Handwerksmeister von morgen. Die wesentlichen Kampagneninstrumente sind Werbemittel wie Plakate, Online-Filme und Werbespots.

Für jedes Berufsbild gibt es Infomaterial. Auch für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die aktuelle Kampagne weckt Sympathien und wirbt mit den Slogans: „Die Welt war noch nie so unfertig. Versüße sie.“ für Konditoren und „Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen.“ für Bäcker.

Bäcker- und Konditoreibetriebe können das Material der Imagekampagne frei nutzen. Alle Materialien stehen unter www.kampagnenmaterial.handwerk.de zum Download bereit. Eine Hilfe bietet zudem der Leitfaden ‚In fünf Schritten zum Kampagnenmeister‘, erhältlich unter www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html. So kann die Kampagne im eigenen Betrieb reibungslos starten.

DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

Im März 2012 vereinbarten die Fachverbände des Lebensmittelhandwerks auf der Internationalen Handwerksmesse in München eine engere Zusammenarbeit. Das gemeinsame Ziel ist es, die Fachverbände in ihrer Rolle als Akteure der Lebensmittelkette und Ernährungswirtschaft zu stärken. Mit dem Zusammenschluss entstand auch ein neuer Name: ‚Das Deutsche Lebensmittelhandwerk‘. Diese Bezeichnung soll den handwerklichen Interessen ein größeres Gewicht in Politik und Öffentlichkeit verleihen, gerade im Bereich des Verbraucherschutzes und des Lebensmittelrechts.

Zur Arbeitsgemeinschaft des Deutsche Lebensmittelhandwerks zählen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Deutsche Konditorenbund, der Deutsche Fleischer-Verband, die Privaten Brauereien Deutschland, der Bundesverband der italienischen Speiseeishersteller (UNITEIS) und der Verband Deutscher Mühlen. Zum Sprecher wurde Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, gewählt. Im Rahmen seiner Tätigkeit möchte das Deutsche Lebensmittelhandwerk die Interessen kleinerer und mittlerer Betriebe wieder stärker in den Fokus rücken. Im Blickpunkt stehen deshalb die anstehenden Regelungen zur Allergenkennzeichnung von loser Ware, Auslobungen regional hergestellter Lebensmittel, außerdem die Besonderheiten von steuerlichen oder gebührenspezifischen Abgabenregelungen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU).

BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Zu seinen Mitgliedern zählen rund 500 Verbände und Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelkette (Industrie, Handel, Handwerk, Landwirtschaft sowie angrenzende Bereiche) und zahlreiche Einzelmitglieder. In zwei Büros in Berlin und Brüssel arbeiten Juristen

und Naturwissenschaftler interdisziplinär zusammen, um den komplexen Fragestellungen rund um Lebensmittel umfassend zu begegnen. Darüber hinaus verfügt der BLL über zahlreiche Informationskanäle auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene und steht in aktivem Austausch mit der Politik, mit Behörden, wissenschaftlichen Instituten, Unternehmen und Verbänden. Ein wissenschaftlicher Beirat unterstützt den BLL als beratendes Gremium.

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

DIE LEBENSMITTELWIRTSCHAFT E. V.

Der Verein ‚Die Lebensmittelwirtschaft e. V.‘ wurde 2012 gegründet und hat seinen Sitz in Berlin. Mit dem Motto ‚Weil Essen Gesellschaft ist‘ betrachtet der Verein das Thema Lebensmittel von allen relevanten Perspektiven. Eine wichtige Aufgabe ist die sachgerechte Darstellung der Erzeugung von Lebensmitteln, die Verbrauchern einen transparenten Blick auf deren handwerkliche und industrielle Verarbeitung sowie Zusammensetzung ermöglicht. Träger und Gründungsmitglieder des Vereins, in dem sich erstmals alle Vertreter der Branche von der Erzeugung bis zum Handel zusammengefunden haben, sind der Deutsche Raiffeisenverband e.V. (DRV), der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL), die Bundesvereinigung der Deutschen Lebensmittelindustrie (BVE), der Deutsche Bauernverband (DBV), der Deutsche Raiffeisenverband (DRV), die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft (HfM) und der Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH).

Präsident Becker vertritt das Lebensmittelhandwerk im erweiterten Vorstand.

5.9.2 International

UIBC: DIE INTERNATIONALE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG

Die UIBC ist der Weltverband der Bäcker und Konditoren. Darin haben sich insgesamt 39 Mitgliedsverbände aus 34 Staaten zusammengeschlossen. Zu ihren Aufgaben gehört es, die Mitglieder zu beraten, sie vor internationalen Behörden und Organisationen zu vertreten und die gemeinsamen kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Interessen zu verteidigen. Außerdem befasst sich die UIBC mit Fragen zu Berufsausbildung, Technik, Qualität, Verkauf und Steuerwesen. Die UIBC ist für ihre Mitglieder sowohl Informationsplattform als auch Unterstützer und Veranstalter von Berufswettkämpfen für die Bäckerjugend. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes ist seit 2008 auch UIB-Präsident und damit seit der Gründung UIBC-Präsident. Das Generalsekretariat des UIBC befindet sich in Madrid.

CEBP: DER EUROPÄISCHE DACHVERBAND DES BÄCKER- UND KONDITORENHANDWERKS

Die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) wurde 1987 in London gegründet. Sie ist der Spitzenverband des Europäischen Bäckerhandwerks und repräsentiert mehr als 190.000 kleine und mittelständische Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen EU-Staaten. Die CEBP ist gemeinnützig und vertritt vor Institutionen wie dem Europäischen Parlament, dem Europäischen Rat und der Wirtschaft die Interessen der nationalen Organisationen des Bäcker- und Konditorgewerbes – seien sie wirtschaftlich, kulturell, sozial, wissenschaftlich, praktisch oder technisch. In der Bildung und Ausbildung übt die CEBP eine koordinierende Funktion aus.

DAS ‚HOCHRANGIGE FORUM‘

Das sogenannte ‚Hochrangige Forum‘ unterstützt seit 2010 die Europäische Kommission bei der Gestaltung der Lebensmittel-Industriepolitik. Sie soll dafür sorgen, dass die Empfehlungen der ‚Hochrangigen Gruppe für die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie‘ umgesetzt werden. Diese wurde von der Kommission eingesetzt. Darüber hinaus treibt das Hochrangige Forum Initiativen voran, die in der Kommissions-Meldung ‚Die Funktionsweise der Lebensmittelversorgungskette in Europa verbessern‘ (KOM(2009) 591 endg.) vorgeschlagen wurden.

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

Ein Abschlussbericht über die jüngsten Tätigkeiten und Ziele wurde beim letzten Treffen des Hochrangigen Forums am 15. Oktober 2014 vorgestellt. Darin festgehalten sind unter anderem:

- Eine unabhängige Überprüfung der Umsetzung der ‚Principles of Good Practice‘ der Supply Chain Initiative sowie nationaler Initiativen wurde gefordert.
- Das Forum fordert die Kommission auf, den Dialog der Stakeholder im Bereich der unfairen Handelspraktiken fortzusetzen. Das Ziel sollte eine Beseitigung von unfairen Handelspraktiken sein.
- Im Oktober 2013 entschied die Kommission, dass die Verordnung 178/202 Allgemeines Lebensmittelrecht einem Fitnesscheck unterzogen werden soll. Der Bericht wird Mitte 2015 erwartet und basiert auf einer externen Evaluierung sowie auf Konsultationen mit Interessensvertretern. Die Kommission wird dann darüber entscheiden, ob weitere Maßnahmen nötig sind.
- Das Forum sprach sich für eine schnelle Überprüfung aus. Es regte an, die Umsetzung auf Mitgliedstaatenebene sowie die Rolle des Allgemeinen Lebensmittelrechts bei der Innovation und der Integration des Binnenmarktes näher zu betrachten.
- Des Weiteren bat das Forum die Kommission darum, regelmäßig Berichte über die Entwicklungen bei REFIT vorzulegen und die Interessensvertreter während des ganzen Evaluierungsprozesses weiterhin mit einzubinden.



TRADITION EINT UNS
INNUNGSBÄCKER
SOGAR IM WETT-
BEWERB. WO GIBT ES
DAS SONST?

Peter Becker



KAPITEL 6

Organisationsstruktur

6.1 Präsidium

Präsident

Peter Becker, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Vizepräsident und Schatzmeister

Michael Wippler, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

Vizepräsident

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

Ordentliche Mitglieder

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

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

Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf **Hansheinz Hauser**

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

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Borchers**, Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister **Volker Gögelein**, Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**, Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Kolls**, Bönningstedt

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Miehle**, Lünen

Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Sautter**, Enningen

Ehrenlandesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen

Bäckermeister **Ernst Hinsken**, MdB

Rechnungsprüfer

Obermeister **Klaus Tritschler**, Villingen-Schwenningen

Obermeister **Alfred Wenz**, Bundenbach

Bäckermeister **Raphael Besser**, Nalbach-Körprich

Geschäftsstelle

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

10117 Berlin, Neustädtische Kirchstr. 7a

10048 Berlin, Postfach 64 02 33

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

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

Hauptgeschäftsführer

RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

Geschäftsführer

RA Dr. **Friedemann Berg**

Geschäftsführerin Finanzen

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

Rechtsabteilung

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

Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz

RA **Daniel Schneider**

Informationsstelle für Unternehmensführung* (Betriebstechnik)

Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**, Dienstsitz: Weinheim

Informationsstelle für Unternehmensführung* (Betriebswirtschaft)

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

Leiterin Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

Susanne Fauck

6.2 Vorstand

Peter Becker (Präsident), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-402

Michael Wippler (Vizepräsident und Schatzmeister), Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden
Tel.: +49 (0)351 · 4 17 36 60, Fax: +49 (0)6106 · 31 33

Wolfgang Schäfer (Vizepräsident/LIM), August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
Tel.: +49 (0)6106 · 36 40, Fax: +49 (0)6106 · 31 33

Heribert Kamm (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen
Tel.: +49 (0)2331 · 69 25 10, Fax: +49 (0)2331 · 69 25 11

Karl-Heinz Hoffmann (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Reutterstr. 42, 80687 München
Tel.: +49 (0)89 · 58 00 80-0, Fax: +49 (0)89 · 58 00 80 20

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

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

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

Wolfgang Laudenschmidt (LIM), Maler-Reinhold-Str. 7, 07548 Gera bis 14.09.2014
Tel.: +49 (0)365 · 88 20-140, Fax: +49 (0)365 · 88 20-142

Lutz Koscielsky (LIM), Markt 23, 99817 Eisenach ab 14.09.2014
Tel.: +49 (0)369 23 · 8 03-70, Fax: +49 (0)369 23 · 82 34-54

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

Maren Andresen (LIM), Haberstr. 30, 24537 Neumünster
Tel.: +49 (0)4321 · 56 96 90, Fax: +49 (0)4321 · 56 96 922

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

Roland Schaefer (LIM), Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler
Tel.: +49 (0)6825 · 41 00-80, Fax: +49 (0)6825 · 41 00-81

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

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

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

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

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

6.3 Ausschüsse

BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, Rodgau
stv. Obermeister **Matthias Brade**, Riesa
stv. Landesinnungsmeister **Wilhelm Wolke**, Glandorf
Obermeister **Dietmar Brandes**, Gößweinstein
Bäckermeister **Gerold Heinzelmann**, Wolfegg
Schulleiter **Leo Trumm**, Olpe
Bäckermeisterin **Christa Lutum**, Berlin

Stellvertretende Mitglieder

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

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

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

SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

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

LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

RA **Dagmar Eder-Hoffmann**, Stuttgart
Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin
Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein
Betriebsberater **Helmut Weißgerber**, München

6.4 Vertretungen in anderen Organisationen

INTERNATIONALE UNION DER BÄCKER UND KONDITOREN (UIBC)

UIBC-Präsident **Peter Becker**

EUROPÄISCHE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG (CEBP)

CEBP-Vizepräsident **Peter Becker**

Generalsekretär RA **Amin Werner** bis 31.07.2015

DER VORSTAND CEBP



Jos den Otter Präsident
Präsident des niederländischen Bäckerverbandes NBOV



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



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



Carsten Wickmann Vorstand
Geschäftsführer Confederation of Masterbakers and Confectionaries of Denmark



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



Amin Werner Generalsekretär (bis 31.07.2015)
Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS (ZDH)

Präsidium

Geschäftsführendes Präsidium: Präsident **Peter Becker**

Geschäftsführendes Präsidium: Bäckermeister **Thomas Zimmer**

Geschäftsführendes Präsidium: Bäckermeister **Peter Dreißig**

Vollversammlung ZDH/UDH:

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** bis 31.07.2015

Ausschuss Steuern und Finanzen

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

Sozialpolitischer Ausschuss

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

Ausschuss Sozialversicherung

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

Planungsgruppen steuerliche Grundsatzfragen Umsatzsteuerrecht, Einkommenssteuerstrukturreform/Gemeindefinanzreform

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

DEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG (DHKT)

Ausschuss Gewerbeförderung

Geschäftsführerin Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

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

Ausschuss Leistungswettbewerb

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

Planungsgruppe Kultur

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHES HANDWERK (UDH)

Gesamtvorstand

Präsident **Peter Becker**

Ausschuss Sozial- u. Tarifpolitik

Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG (AGF)

Ausschuss für Bäckereitechnologie

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

Direktor **Bernd Kütscher**

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

Ausschuss für Lebensmittelrecht

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

RA **Daniel Schneider**

DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (DLG)

Ausschuss ‚Brot und Backwaren‘

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**

Direktor **Bernd Kütscher**

BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE)

Verwaltungsrat

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

Fachbeirat ‚Zucker‘

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

Fachbeirat ‚Getreide‘

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE (BLL)

Kuratorium

Vizepräsident **Michael Wippler**

Rechtsausschuss

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

Fachausschüsse

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

RA **Daniel Schneider**

BERUFGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)

Vorstand

Vizepräsident **Michael Wippler**

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

Vertreterversammlung

Obermeister **Josef Magerl**

Obermeister **Kurt Held**

stv. Landesinnungsmeister **Hans-Hermann Schröer**

stv. Landesinnungsmeister **Jürgen Hinkelmann**

Geschäftsführer **Stefan Körber**

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

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

RA **Daniel Schneider**

IBA-BEIRAT

Präsident **Peter Becker**

Vizepräsident **Michael Wippler**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE (FEI)

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

HEINZ-PIEST-INSTITUT (HPI)

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

RA **Daniel Schneider**

ARBEITSGEMEINSCHAFT LEBENSMITTELHANDWERK

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE)

GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER (GDCH)

Fachausschuss Lebensmittelrecht

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

BERLIN-BRANDENBURGISCHE GESELLSCHAFT FÜR GETREIDEFORSCHUNG

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

Sprecher: Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

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

NETZWERK EUROPÄISCHE BEWEGUNG DEUTSCHLAND E. V. (EBD)

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

Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**

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

Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**

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

Gesellschaftervertretung: Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

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

Mitglied im Verwaltungsrat: Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner** *bis 31.07.2015*

MITARBEITER

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



RA Dr. Friedemann Berg
Geschäftsführer
berg@baeckerhandwerk.de



Anna Markowski
Geschäftsführerin Finanzen
markowski@baeckerhandwerk.de



RA Daniel Schneider
Referent für Lebensmittelrecht und
gewerblichen Rechtsschutz
schneider@baeckerhandwerk.de



Heino Scharfscheer
Betriebstechnik/Informationsstelle
für Unternehmensführung*
scharfscheer@baeckerhandwerk.de



Mathias Meinke

Betriebswirtschaft/Informationsstelle
für Unternehmensführung*
meinke@baeckerhandwerk.de



Nicole Fehsecke

Sekretariat Hauptgeschäftsführung
fehsecke@baeckerhandwerk.de



Anna Schwarzkopf

Sekretariat Präsident
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de



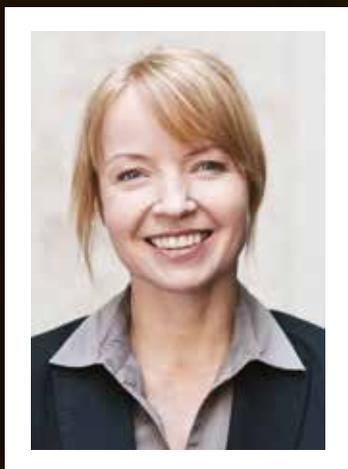
Doris Tetzlaff

Sekretariat/Ansprechpartnerin
bei sonstigen Fragen
tetzlaff@baeckerhandwerk.de

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

MITARBEITER

Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



Susanne Fauck

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



Benina Schurzmann

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



Beate Gatermann

Kundenberaterin
aktionsbuero@innungsbaecker.de



HERAUSGEBER

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin
V. i. S. d. P.: Präsident Peter Becker

IMPRESSUM

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
Designkonzept und Umsetzung: Anja Teßmann | Art Direction & Design Studio
Text: Bernd-Oliver Käter | bok.berlin
Bildnachweise Titel und Kapiteltrenner: Jana Gumprecht
Bildnachweise Innenteil: Jana Gumprecht, S. 2, 3, 5 / Fotolia: S. 9, 14, 23, 42, 74 / Bilddatenbank des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 13, 14, 16, 23, 29, 66, 69 / Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.: S. 19, 66 / Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 58, 59 / Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 61, 96, 97, 98 / Europäischer Dachverband des Bäcker- und Konditorenhandwerks: S. 91 / Darius Ramazani: S. 96, 97, 98

© Copyright 2015 – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin
Alle Rechte vorbehalten.