



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# KULTUR. GUT. BROT.



GESCHÄFTSBERICHT  
2015 – 2016

---

# KULTUR. GUT. BROT.



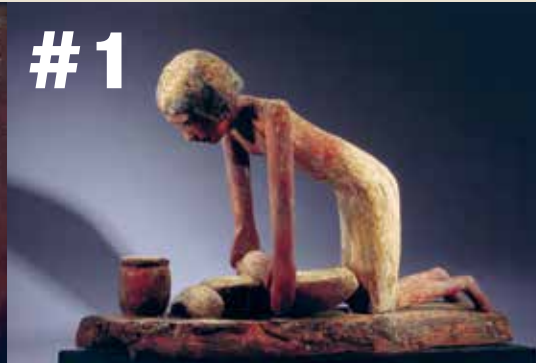
GESCHÄFTSBERICHT  
2015 – 2016

---

# INHALT



#1



#2



#3



## VORWORT

04

## KAPITEL #1

### DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG IN DEUTSCHLAND

08

## KAPITEL #2

### ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

12

#### 2.1 Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

12

#### 2.2 Zukunft und Ausbildung

16

#### 2.3 Initiativen

20

##### 2.3.1 Die Deutsche Brotkultur

20

##### 2.3.2 Tag des Deutschen Brotes

21

##### 2.3.3 Die Bäckerwalz

23

#### 2.4 Bäckernationalmannschaft

24

#### 2.5 iba 2015

26

##### 2.5.1 iba-summit

27

2.5.2 Der Zentralverband informierte – und prämierte

28

2.5.3 iba-Wettbewerbe

29

2.5.4 iba-Forum

30

2.5.5 Ausblick: iba 2018 wieder in München

30

#### 2.6 Unterstützung für Betriebe

31

2.6.1 Betriebswirtschaft

31

2.6.2 Betriebstechnik

34

2.6.3 Rahmenverträge

36

#### 2.7 Sach- und Rechtsthemen

37

2.7.1 Lebensmittelrecht

37

2.7.2 Wettbewerbsrecht

52

2.7.3 Förderrecht

55

2.7.4 Energie

56

2.7.5 Steuerrecht

61

2.7.6 Arbeitsrecht

62

2.7.7 Sozialrecht

65

2.7.8 Datenschutz

66



<b>KAPITEL #3</b>	<b>70</b>
WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.	
3.1 Frühstückskampagne	71
3.2 Nachwuchskampagne	73
3.3 Imagekampagne	74
3.4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	75
<b>KAPITEL #4</b>	<b>80</b>
FORTBILDUNG HEUTE - QUALITÄT FÜR DIE ZUKUNFT	
4.1 Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim	80
4.2 Die ADB-Partner	84

<b>KAPITEL #5</b>	<b>90</b>
WEITERE ORGANISATIONEN	
5.1. Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)	90
5.2 Zusatzversorgungskasse	94
5.3 Förderungswerk	95
5.4 Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	97
5.5 Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	97
5.6 Deutscher Bäckersängerbund	98
5.7 Bäckerfachvereine	99
5.8 Dachverbände	101
5.8.1 National	101
5.8.2 International	103

<b>KAPITEL #6</b>	<b>106</b>
ORGANISATION UND STRUKTUR	
6.1 Präsidium	106
6.2 Vorstand	108
6.3 Ausschüsse	109
6.4 Vertretungen in anderen Organisationen	111
Mitarbeiter	118

# VORWORT

LIEBE LESERINNEN,  
LIEBE LESER,

das vergangene Jahr war ein besonderes für uns alle. Wirtschaftlich, weil die Innungsbäcker 2015 mit fast 14 Mrd. € einen neuen Umsatzrekord aufgestellt haben. Menschlich, weil Millionen Deutsche Hunderttausenden Flüchtlingen eine Perspektive bieten wollen – auch viele Bäckereibetriebe. Und für den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: denn 2015 haben zwei „Neue“ den Staffelstab übernommen.

Als neuer Präsident und neuer Hauptgeschäftsführer wollen wir, Michael Wippler und Daniel Schneider, uns mit Engagement und Herz für die Zukunft des deutschen Bäckerhandwerks stark machen. Diese große Aufgabe gehen wir mit Demut und voller Tatendrang an. Eine starke Basis ist die Leistung unseres ehemaligen Präsidenten Peter Becker. Dafür sagen wir danke.

## **Und wir sind sicher: Wir schaffen das.**

Dieser Satz hat rückblickend das gesamte Jahr 2015 geprägt. Er drückt aus, dass Menschen, die aus Krisengebieten nach Deutschland flohen, bei uns Schutz und eine Perspektive für die Zukunft finden sollen. Dazu stehen auch die vielen

Innungsbäcker, die Flüchtlinge beschäftigen. Zum Glück soll auch der politische Rahmen bald mehr Planungssicherheit geben. Dafür muss die Politik das Integrationsgesetz nun rasch umsetzen.

Wir schaffen das. Man kann sogar sagen: Die Bäcker haben's geschafft. Denn obwohl im vergangenen Jahr die Zahl der Betriebe erneut etwas zurückgegangen ist, sind die Jahresumsätze der Branche gestiegen: um 3,5 % auf fast 14 Mrd. €. Das muss man sich auf der Zunge zergehen lassen. Denn der Wettbewerb ist unvermindert hart.

Zum Beispiel hat der Lebensmitteleinzelhandel den Bäckern auch im vergangenen Jahr starke Konkurrenz gemacht. Mal fair, mal weniger. Was auch an immer mehr bürokratischen Hürden liegt, die seitens der Politik aufgestellt werden. Sie verzerren den Wettbewerb. Die Förderung des Ökostroms ist nur ein Beispiel dafür. Wie kann es sein, dass der Mittelstand mehr zahlt als große Konzerne? Das muss ein Ende haben. Und trotzdem setzen sich die Bäckereien am Markt durch.

Diese Zuversicht und ein großer Investitionswille waren auch im September 2015 in München zu spüren. Fast 80.000 Gäste aus 167 Ländern besuchten die iba. Damit übertraf die Messe alle Erwartungen und zeigte: Die iba ist ein Muss für Bäcker und Konditoren aus aller Welt.

All diese Erfolge hat die Backbranche ihren rund 275.000 Beschäftigten zu verdanken. Unter ihnen sind fast 19.000 Azubis. Sie sind das A und O für die Zukunft des Bäckerhandwerks. Deswegen stellt sich der Zentralverband dem demografischen Wandel und spricht gezielt die Bäckereifachverkäufer und Bäcker von morgen an. Allein im vergangenen Jahr hat die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ der Online-Stellenbörse rund 150.000 Zugriffe beschert. Mit unserer Werbegemeinschaft sind wir also auf dem richtigen Weg. Aber es bleibt eine große Aufgabe, den Nachwuchs fürs Bäckerhandwerk zu sichern.

Unsere Arbeit hat erst begonnen. Wir wollen die Zukunft des deutschen Bäckerhandwerks sichern und die Werte des Berufsstandes weitergeben – damit die Bäcker im ganzen Land ihren Kunden auch künftig Top-Qualität aus Tradition bieten können.

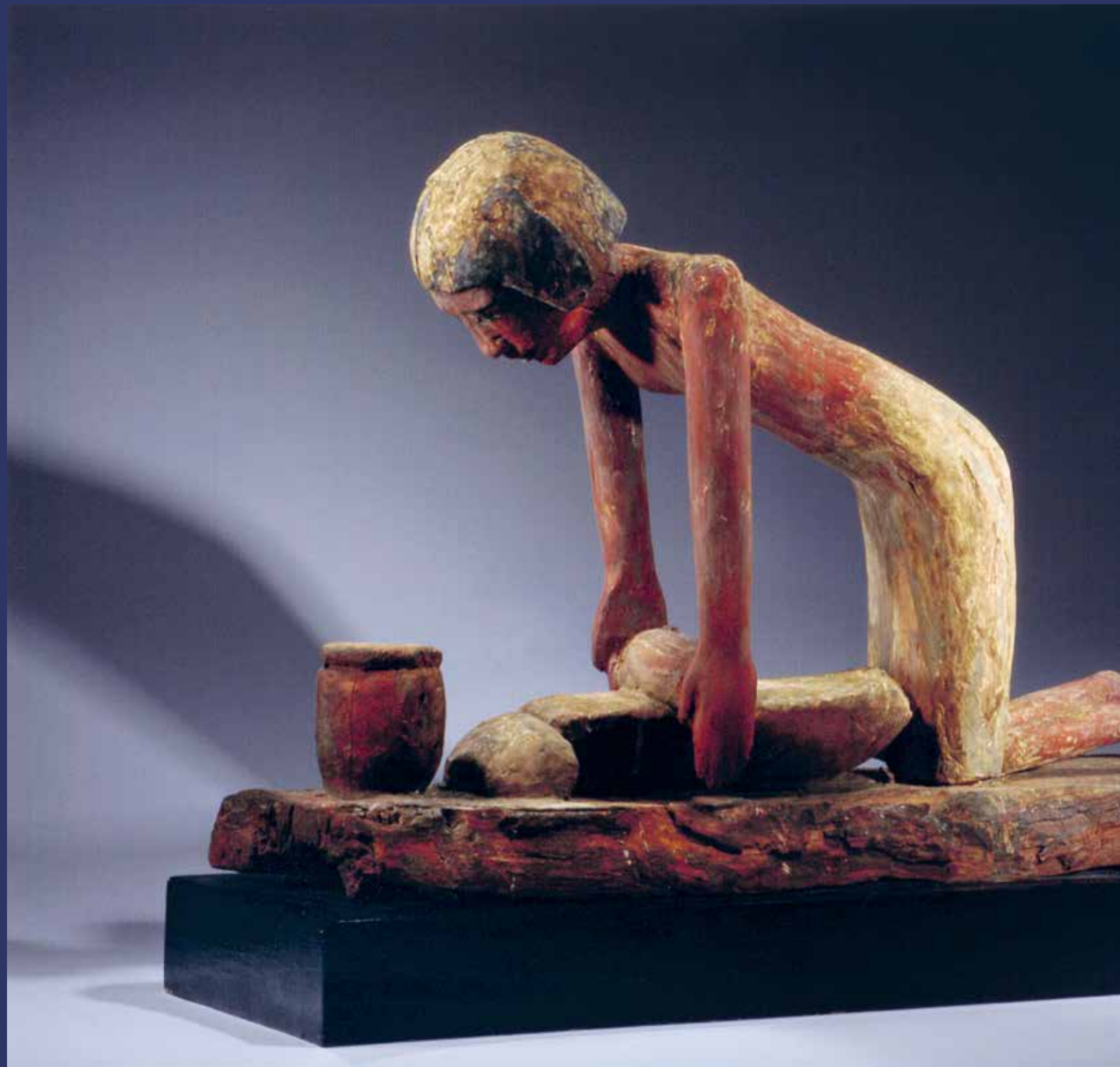


Auf gute Zusammenarbeit!  
Herzlichst, Ihr

**Michael Wippler**  
Präsident



**Daniel Schneider**  
Hauptgeschäftsführer



# FÜR EWIG. SCHON SEIT DER ANTIKE.

BEREITS DIE ANTIKE WÜRDIGTE DIE  
HARTE ARBEIT DES MAHLENS, SO  
WIE MIT DIESER GRABBEIGABE AUS  
ÄGYPTEN. SIE STAMMT ETWA AUS  
DEN JAHREN 2040 BIS 1790 V. CHR.





# KAPITEL # 1

## DIE VOLKSWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG: POSITIVER TREND GEHT WEITER

2015 hat sich in Deutschland die positive wirtschaftliche Entwicklung des Vorjahres fortgesetzt. Viele Bereiche entwickelten sich erfreulich – dem schwierigen weltwirtschaftlichen Umfeld zum Trotz.

### **BIP PLUS 1,7 PROZENT**

Das preis- und kalenderbereinigte Bruttoinlandsprodukt (BIP) wuchs im Jahr 2015 gegenüber dem Vorjahr um 1,7%. Außergewöhnlich stark stiegen die privaten Konsumausgaben mit einem Plus von 2,6%. Die durchschnittlichen Investitionen stiegen ebenfalls stärker als im Vorjahr. Sie legten um 3,6% zu. Diese zufriedenstellende Situation spiegelt sich auch in der Entwicklung der Ex- und Importe wider: Die Ausfuhren wuchsen um 3,3%, die Importe stiegen um 2,2%.

### **REALLÖHNE PLUS 3,5 PROZENT**

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten stiegen 2015 um durchschnittlich 3,8%. Nach Abzug der Inflationsrate bedeutet das eine mittlere Reallohnsteigerung von 3,5%. Die durchschnittliche Inflationsrate lag im Vergleich zu 2014 bei 0,3%. Der von der Europäischen Zentralbank (EZB) angepeilte Zielwert von 2% wurde damit noch deutlicher verfehlt als im Vorjahr.

### **NAHRUNGSMITTEL NUR 0,8 PROZENT TEURER**

Die Nahrungsmittelpreise zogen im Schnitt um 0,8% an. Die Steigerung fiel nochmals deutlich geringer aus als im Vorjahr. Am stärksten stiegen die Preise für Kaffee (+8,5%), Gemüse (+5,3%) und Obst (+5,0%). Brot und Getreideerzeugnisse verteuerten sich durchschnittlich um 1,5%. Ebenfalls deutlich über dem Vorjahr lagen die durchschnittlichen Preise für Zeitungen und Zeitschriften (+5,9%) sowie für Tabakerzeugnisse (+4%).



### **SINKENDE ÖLPREISE VERBILLIGEN ENERGIE**

In einigen Bereichen sanken die Preise im Jahr 2015. Zum Beispiel wurden Speiseöle und Speisefette um 4,8 % günstiger. Wegen des sinkenden Ölpreises nahmen auch die Preise für Haushaltsenergie und Kraftstoffe ab, konkret sanken sie um 7 %. Am stärksten reduzierte sich der Preis für leichtes Heizöl (-23 %). Ohne Berücksichtigung der Energiepreise hätte die Inflationsrate gegenüber dem Vorjahr bei +1,1 % gelegen.

Für das laufende Jahr 2016 lässt sich prognostizieren, dass die Preise nur mäßig steigen werden. Vergleicht man die Verbraucherpreise von März 2016 mit denen des Vorjahresmonats, ergibt sich unverändert eine mittlere Teuerung von lediglich 0,3 %.

### **ARBEITSMARKT BLEIBT ROBUST: 42,7 MIO. ERWERBSTÄTIGE**

Der Arbeitsmarkt blieb, wie im Jahr zuvor, 2015 robust. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg um 50.000 auf 42,7 Mio. (+0,9 %). Davon waren 30,17 Mio. (+340.000 bzw. +1,1 %) sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse. Diese Beschäftigungsform nahm überproportional zu. Die Zahl der Erwerbslosen nach Definition der Bundesagentur für Arbeit sank 2015 im Vergleich zum Vorjahr um 1,8 % auf durchschnittlich 2,9 Mio. Die Arbeitslosenquote sank dementsprechend leicht von 6,7% auf 6,4 %.



### **PROGNOSE 2016: KONJUNKTURELLE ERHOLUNG GEHT WEITER**

Perspektivisch dürfte sich im Jahr 2016 die konjunkturelle Erholung fortsetzen. Die Bundesregierung hat ihre Schätzung zum BIP-Wachstum für 2016 auf +1,7 % festgelegt. Es wird erwartet, dass der private Konsum weiterhin starke Wachstumsimpulse setzt. Auf eine positive Entwicklung weisen auch andere Konjunkturindikatoren hin, beispielsweise die Industrieproduktion oder die Auftragseingänge in der Industrie. Der Exportsektor wird aufgrund der geopolitischen Risiken voraussichtlich mit einer gleichbleibenden Wachstumsrate zunehmen.



Limmer

1657



# ZÜNFTIG. UND EIN GÜTEZEICHEN.

SEIT JAHRHUNDERTEN GILT EINE  
LANGE TRADITION ALS ZEICHEN FÜR  
QUALITÄT. KRAFTVOLL GESICHERT,  
WIE IN DIESEM WAPPEN.

# KAPITEL #2

## ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Seit 1948 macht sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. für die Interessen der deutschen Innungsbäcker stark. Das gilt sowohl auf lokaler und regionaler als auch auf bundesweiter und europäischer Ebene. Mit seinem Engagement stärkt der Zentralverband die Innungsbäcker in ganz Deutschland – in der politischen Diskussion genauso wie in der öffentlichen Wahrnehmung.

### 2.1 DIE ENTWICKLUNG IM DEUTSCHEN

#### BÄCKERHANDWERK: ZUFRIEDENSTELLEND

Das Jahr 2015 war für die deutschen Innungsbäcker durchaus zufriedenstellend. Das Bäckerhandwerk hat erneut unterstrichen, dass es einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands ist. 275.200 Mitarbeiter – darunter 18.811 Lehrlinge – erwirtschafteten in 12.155 Meisterbetrieben einen Gesamtumsatz von 13,99 Mrd. €.

### 3,5 PROZENT MEHR UMSATZ

Auch wenn das Jahr erneut turbulent und herausfordernd war, konnten die Bäckereibetriebe in Deutschland ihre Jahresumsätze auf 13,99 Mrd. € (+3,5 % im Vergleich zum Vorjahr) steigern. Auch stiegen pro Betrieb die Zahl der Mitarbeiter (22,6 Mitarbeiter pro Betrieb) sowie die Jahresumsätze pro Betrieb (1,151 Mio. €). Allerdings sank die Zahl der Betriebe insgesamt. Die Zahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe reduzierte sich um 3,6 % auf 12.155 (2014: 12.611). Damit nahm auch die Zahl der Azubis und Beschäftigten ab. Der Konzentrationsprozess des Marktes und der Trend zur Filialisierung im Bäckerhandwerk halten also 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.

### GROSSE BÄCKEREIUNTERNEHMEN MACHEN 65,3 PROZENT AUS

Das Bäckerhandwerk in Deutschland bleibt geprägt durch eine kleinbetriebliche Struktur, die bereits in der Umsatzsteuerstatistik 2014 dokumentiert wird. Treiber der positiven Umsatzentwicklung sind allerdings zunehmend größere Bäckerei-



unternehmen. Die mit 4,3 % kleinste Gruppe der Bäckereien erzielte mit mehr als 5 Mio. € Jahresumsatz ein Umsatzanteil von 65,3 %. 30,3 % aller Betriebe mit 500.000 bis 5 Mio. € Jahresumsatz konnten einen Anteil von 25,9 % verbuchen. Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz – das sind 65,5 % aller Betriebe – erwirtschafteten 8,8 % des Gesamtumsatzes.

### **HARTER WETTBEWERB, DOCH BÄCKEREIBETRIEBE SETZEN SICH DURCH**

Der Wettbewerb der Bäckereibetriebe mit dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) in Deutschland fand auch 2015 auf hohem Niveau statt. Zudem errichtet die Politik immer mehr bürokratische Hürden für die Bäckereibetriebe und fördert Wettbewerbsverzerrungen, etwa durch diverse Dokumentationspflichten und die Ausgleichsregelung beim Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG). Nur unter höher werdenden Anstrengungen können sich die Bäckereien am Markt durchsetzen.

### **ERFOLGSFAKTOR PREMIUMSTRATEGIE**

Immer wieder können die deutschen Bäcker mit hochwertigen und von Meisterhand gefertigten Produkten ihre Situation am Markt verbessern. Damit befriedigen sie die Qualitätsbedürfnisse der Kunden und entziehen sich gleichzeitig erfolgreich dem Preiswettbewerb mit den Discountern. Eine weitere Spezialisierung sind kleine, erfolgreiche Bäckereien, die sich ganz auf Qualität, Regionalität, Transparenz und Tradition konzentrieren. Mit diesem Alleinstellungsmerkmal halten sie dem Druck des Wettbewerbs stand und bestimmen teilweise sogar das Marktgeschehen.

### **AUSSER-HAUS-MARKT ERNEUT WACHSTUMSFELD**

Als weiteres Wachstumsfeld erwies sich im Jahr 2015 erneut der Außer-Haus-Markt. In diesem halten die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur, sondern vergrößern sie überdurchschnittlich. Mit 1,03 Mrd. Besuchen (+1,8 %) ist das Deutsche Bäckerhandwerk im Außer-Haus-Markt erneut Spitzenreiter im Marktsegment „Quick-Service-Restaurants“ (QSR). Bäckereien verbuchen mittlerweile ein Fünftel aller Besuche für sich (19,9 %). Zum Vergleich: Der Gesamtmarkt verzeichnete laut Konsumentenpanel CREST der npdgroup deutschland GmbH lediglich eine Steigerung der Besuche von 0,4 %.



## 2.000 WENIGER BESCHÄFTIGTE – ZAHL DENNOCH STABIL

Die Zahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk sank im Jahr 2015 im Jahresdurchschnitt auf 275.200. Damit gab es rund 2.000 Beschäftigte weniger als im Vorjahr (-0,7 %). 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 nahezu stabil geblieben.

## HERAUSFORDERUNG: NACHWUCHS SICHERN

Der demografische Wandel wirkt sich deutlich auf die Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk aus. Laut Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) beschäftigte das Bäckerhandwerk im Jahr 2015 insgesamt 18.811 Auszubildende. Das waren 1.729 Azubis weniger als im Vorjahr (-8,4 %).

Der Ausbildungsberuf „Bäcker“ wurde 2015 von diesem Trend hart getroffen. Die Lehrlingszahlen sanken um 7,4 % auf 6.268. Das waren 503 Lehrlinge weniger als im Vorjahr. Neu abgeschlossen wurden 2.593 Ausbildungsverträge. Das sind 3,6 % weniger als im Vorjahr.

Der Ausbildungsberuf „Bäckereifachverkäufer/-in“ verzeichnete 2015 mit 12.400 Azubis zum sechsten Mal in Folge weniger Auszubildende. Dies bedeutet einen Rückgang von 9,1 % bzw. 1.238 weniger Lehrlinge im Vergleich zu 2014. Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge fiel um 9,7 % auf 4.883.

## MEHR AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker betrug zum 31. Dezember 2015 insgesamt 4.273 (Vorjahr: 3.625). Davon befinden sich 3.139 in den alten und 486 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch erreichten die ausbildenden Betriebe eine Quote von 29,8 % (Vorjahr: 31 %). In Westdeutschland betrug sie 32,7 % und in Ostdeutschland 19 %. Zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in bildeten 2015 insgesamt 4.313 Betriebe aus (Vorjahr: 4.502), was einer Abnahme von 189 Betrieben bzw. -4,2 % (Vorjahr: -4,9 %) entspricht. 3.991 der ausbildenden Betriebe befinden sich in den alten, 322 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag bei insgesamt 35,5 % (Vorjahr: 35,7 %): im Westen bei 41,6 % (Vorjahr: 41,6 %) und im Osten bei 13,9 % (Vorjahr: 12,6 %).

## TREND ZUM ABITUR EIN GRUND FÜR NACHWUCHSMANGEL

Seit dem vorläufigen Rekordjahr 2007 hat sich die Zahl der Auszubildenden im Bäckerhandwerk fast halbiert: von 36.871 auf 18.811. Diese Entwicklung hat sich zwar verlangsamt (2013: -13 %, 2014: -11 %, 2015: -8,4 %). An der Grundproblematik ändert sich jedoch nichts. Viele Ausbildungsstellen bleiben unbesetzt.

Ein Einflussfaktor für den Rückgang der Auszubildenden im Bäckerhandwerk ist der allgemeine Trend zum Abitur. Diese Entwicklung wird von der Politik forciert. Es entsteht der Eindruck, allein das Abitur sei wertvoll. Es wurde und wird zu wenig berücksichtigt, dass auch andere Schulabschlüsse Karrieren ermöglichen. Der Zentralverband fordert von der Politik, dieser Fehlentwicklung entgegenzuwirken.

## 98,9 PROZENT KÄUFERREICHWEITE FÜR BROT

Die privaten Haushalte in Deutschland kauften im Jahr 2015 rund 1.834 Tsd. Tonnen Brot. Der Brotverbrauch nahm also im Vergleich zum Vorjahr um 1,8 % ab. Diese Daten ermittelte das Marktforschungsinstitut 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. Zudem ersetzen warme Mahlzeiten das Abendbrot. Hinzu kommt, dass sich in Deutschland die Haushaltsgrößen immer mehr verändern und es immer mehr Ein- oder Zweipersonenhaushalte gibt.

Die Käuferreichweite für Brot lag bei 98,9%. Das heißt im Jahr 2015 kauften von 1.000 Haushalten in Deutschland 989 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt lag 2015 bei 47,2 kg (2014: 48,3 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 48,9 Einkäufe statt (2014: 50,2).

## PREISE ENTWICKELN SICH UNTERSCHIEDLICH

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 Qualität, Service, Verbraucherberatung und Spezialangebote.



## 2.2 ZUKUNFT UND AUSBILDUNG:

### DEN DEMOGRAFISCHEN WANDEL MEISTERN

Die Menschen in Deutschland werden älter, gleichzeitig schrumpft die Bevölkerung. Wenn sich diese Entwicklung fortsetzt, wird in 40 Jahren jeder dritte Deutsche älter als 65 sein. Schon jetzt fehlen der Gesellschaft jedes Jahr aufs Neue weitere 300.000 Arbeitnehmer. Eine Studie im Auftrag der Bertelsmann-Stiftung vom Oktober 2015 prognostiziert, dass im Jahr 2030 nur noch rund 400.000 Menschen eine Ausbildung beginnen werden, wenn die Entwicklung so weiter geht. Das wären 80.000 weniger als heute. Kurzum: Der demografische Wandel ist in vollem Gange. Das macht sich auch im Bäckerhandwerk bemerkbar.

#### DER ZENTRALVERBAND MACHT BERUFSBILDER NOCH ATTRAKTIVER

Schon heute haben Betriebe im Bäckerhandwerk zunehmend Mühe, Arbeits- und Ausbildungsplätze zu besetzen (siehe auch 2.1). Ein Problem, das sich im demografischen Wandel und beim anhaltenden Trend zur Akademisierung voraussichtlich verschärfen wird.

#### ... MIT NEUEN KARRIEREWEGEN ...

Dem wirkt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. entgegen. Er sorgt beispielsweise für neue Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Gemeinsam mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH), den anderen Verbänden des Lebensmittelhandwerks und Sachverständigen aus der betrieblichen Praxis hat der Zentralverband die neue Aufstiegsfortbildung „Geprüfte/-r Verkaufsleiter/-in im Lebensmittelhandwerk“ erarbeitet. Die neue, bundesweit geltende Prüfungsverordnung ist zum 1. Januar 2016 in Kraft getreten. Zeitgleich wurde ein einheitlicher Rahmenlehrplan hierzu fertiggestellt. Im Januar 2016 wurden Verordnung und Rahmenlehrplan in einer Informationsveranstaltung in der Bundesfachschu-

le des Bäckerhandwerks in Weinheim vorgestellt. Eine Aufstiegsfortbildung für Bäckereifachverkäufer/-innen gab es zuvor nicht. Mit dem Abschluss arbeiten Jugendliche und Bäckereifachverkäufer/-innen überwiegend als Führungskräfte und Filialleiter. Die Fortbildung trägt also auch der zunehmenden Filialisierung der Betriebe im Bäckerhandwerk Rechnung. Darüber hinaus bietet der Zentralverband die Weiterbildung zum Brot-Sommelier an.

#### ... UND EINER JUGENDLICHEN ANSPRACHE

Der Zentralverband arbeitet daran, die Nachfrage der Jugendlichen nach Ausbildungsberufen im Bäckerhandwerk zu stärken und Interesse an einer Tätigkeit im Bäckerhandwerk zu wecken. Dafür geht er neue Wege in der Ansprache junger Zielgruppen – und das schon seit 2010. Damals legte er gemeinsam mit der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ neu auf. Diese unterstützt Innungsbäcker bei der Suche nach Auszubildenden sowie umgekehrt Berufseinsteiger bei der Suche nach Informationen rund um die Berufe im Bäckerhandwerk. Der Internetauftritt und die Facebook-Seiten wurden neu gestaltet. Sie bieten heute Informationsvideos, die Bäcker-Hymne als Rap-Version sowie Gewinnspiele. Die Website beinhaltet zudem eine landesweite Ausbildungsplatzbörse. Das Konzept kommt an: Mit rund 150.000 „Gefällt mir“-Angaben hat die Facebook-Kampagne so viele Fans wie keine andere Social-Media-Seite der rund 800 Verbände in Deutschland.

#### FLÜCHTLINGE AUFZUNEHMEN KANN SITUATION ABFEDERN

Eine weitere Möglichkeit, den demografischen Wandel abzufedern, ist die verstärkte Beschäftigung und Integration von Flüchtlingen in den Betrieben. Dazu sei kurz der Hintergrund erläutert.



Insgesamt durchlebte Deutschland und damit auch das Bäckerhandwerk im Jahr 2015 stürmische innen- und außenpolitische Zeiten. Die Flüchtlingswelle führte zu großer Hilfsbereitschaft in der Bevölkerung. Auf der anderen Seite formierte sich Ablehnung in Parteien wie der AfD. Eine Mio. Flüchtlinge wurden im Jahr 2015 in Deutschland aufgenommen. Danach wurden entlang der Balkanroute massive Gegenmaßnahmen ergriffen, und Transitländer wie Österreich führten trotz des Schengen-Abkommens wieder Grenzkontrollen ein. Gleichzeitig liefen schwierige politische Verhandlungen an, um den Umgang mit der Flüchtlingsbewegung zu lösen. Es ist ungewiss, wie die Entwicklung weitergeht.

### ... VIELE BÄCKEREIBETRIEBE SIND OFFEN DAFÜR ...

Die Innungsbäcker sind offen dafür, Flüchtlinge aufzunehmen, zu beschäftigen und zu integrieren. Sie sind überzeugt: Beschäftigung ist der beste Weg zur Integration. Der Zentralverband unterstützt die Betriebe dabei.

Beispielsweise fanden seit Herbst 2015 in den Bäckerfachschulen in Weinheim und Hannover mehrere Informationsveranstaltungen statt, in denen über rechtliche Rahmenbedingungen bei der Ausbildung und Beschäftigung von Flüchtlingen und über Förderprogramme informiert wurde. Des Weiteren wurden praktische Tipps und Hinweise zur Beschäftigung und Integration von Flüchtlingen gegeben. Vorgestellt wurden schließlich gute Beispiele von Betrieben, die Flüchtlinge erfolgreich aufgenommen haben und nun beschäftigen. Unter anderem stellte sich ein Mitgliedsbetrieb vor, der für sein Engagement mit einem Ausbildungspreis des Bundeswirtschaftsministeriums ausgezeichnet wurde.

### ... DAS INTEGRATIONSGESETZ SCHAFFT RECHTSSICHERHEIT ...

Der Zentralverband begrüßt, dass das Bundeskabinett im Mai 2016 ein Integrationsgesetz verabschiedet hat. Lange hatte der Zentralverband gefordert, einen rechtssicheren Aufenthalt für Flüchtlinge in Ausbildung zu schaffen. Dies wurde nun erreicht.

Das Integrationsgesetz soll die Bereitschaft der Betriebe stärken, Flüchtlinge zu qualifizieren und auszubilden. Es sieht vor, dass während der dreijährigen Ausbildung eine Abschiebung nicht möglich ist. Des Weiteren soll nach der Ausbildung ein Aufenthaltsrecht für weitere zwei Jahre dafür sorgen, dass die Ausbildungsanstrengungen nicht umsonst waren.

Verbandspräsident Michael Wippler sagt: „Die Betriebe haben zukünftig während der gesamten Dauer der Ausbildung die Rechtssicherheit, dass eine begonnene Ausbildung auch abgeschlossen werden kann.“ Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider ergänzt: „Ebenso ist begrüßenswert, dass zukünftig nach dem Abschluss einer Ausbildung ein Aufenthaltsrecht für zwei Jahre geschaffen werden soll, damit die Ausbildungsanstrengungen nicht umsonst gewesen sind. Damit wird die ohnehin vorhandene Bereitschaft vieler Betriebe des Bäckerhandwerks, Flüchtlinge zu qualifizieren und auszubilden, weiter gestärkt. Die geplanten Punkte müssen jetzt zügig umgesetzt werden.“

### ... ABER DIE BÜROKRATIE IST KONTRAPRODUKTIV

Die geplante Beschäftigung oder Ausbildung eines Flüchtlings darf nach derzeitiger Rechtslage allerdings nach wie vor nicht ohne Erlaubnis der Ausländerbehörde aufgenommen werden. Der Betrieb, der einen Flüchtling einstellt, muss prüfen, ob die Arbeitserlaubnis des Flüchtlings befristet ist. Ist dem so, muss der Betrieb das Fristende notieren und rechtzeitig vor Fristablauf veranlassen, dass bei der Ausländerbehörde eine Verlängerung beantragt wird. Liegt bei Ende der Befristung keine neue Arbeitserlaubnis vor, darf der Mitarbeiter nicht mehr beschäftigt werden. Es liegt in der Verantwortung des Unternehmers, dies genau zu beachten. Achtet der Betrieb hierauf nicht, läuft er Gefahr, eine hohe Geldbuße zu kassieren – was jüngst in einem Mitgliedsbetrieb in Hessen geschehen ist.

#### **DIE BÄCKER FORDERN: PLÄNE ZÜGIG UMSETZEN UND UNNÖTIGE BÜROKRATIE ABSCHAFFEN**

Die Innungsbäcker fordern, die geplanten Punkte im Integrationsgesetz nun zügig umzusetzen. Zudem kann es nicht sein, dass mittelständische Betriebe, die einen Flüchtling aufnehmen und damit einen Beitrag zur Integration leisten, hierfür ein Fristenmanagement wie ein Steuerberater betreiben müssen und vom Staat anschließend auch noch zur Kasse gebeten werden. Das ist unnötige Bürokratie, kontraproduktiv und sollte von der Politik abgeschafft werden. Eine Lösung wäre nach Auffassung des Zentralverbandes eine Hinweis- oder Verlängerungspflicht der zuständigen Behörden.

Bei allen positiven Entwicklungen ist klar: Die Aufnahme und Integration von Flüchtlingen kann nur einen Teil der Schwierigkeiten durch den demografischen Wandel abfedern. Sie wird die Probleme nicht allein lösen, die der demografische Wandel verursacht.

### VERGÜTUNG FÜR AZUBIS ERHÖHT

Über die genannten Maßnahmen hinaus hat der Zentralverband in den vergangenen Jahren – gemeinsam mit der NGG – kontinuierlich die Ausbildungsvergütung für Lehrlinge im Bäckerhandwerk erhöht.

#### ... BIS ZU 130 EURO MEHR ...

Der Tarifvertrag über Ausbildungsvergütungen für Lehrlinge des Bäckerhandwerks sah 2012 noch eine Ausbildungsvergütung von 400 € im ersten, 500 € im zweiten und 600 € im dritten Ausbildungsjahr vor. In den Jahren 2013, 2014 und 2015 haben der Zentralverband und die NGG Folgetarifverträge geschlossen und die Ausbildungsvergütung jeweils angehoben. Sie liegt aktuell bei 470 € im ersten, 600 € im zweiten und 730 € im dritten Ausbildungsjahr.

#### ... UND ZWAR ALLGEMEINVERBINDLICH

Für die Tarifverträge wurde jeweils gemeinsam mit der NGG die Allgemeinverbindlichkeit beantragt und erreicht. So soll sichergestellt werden, dass die Ausbildungsvergütung allen Auszubildenden gezahlt wird. Zudem weisen der Zentralverband und die NGG in einer Protokollnotiz zum Tarifvertrag die Ausbildungsbetriebe auf Rechte der Auszubildenden und Pflichten der Ausbildenden hin.

### QUALITÄT DER AUSBILDUNG SICHERN: „ÜLU“ WIRD VERLÄNGERT

Als weitere Maßnahme, um die Zukunft des Bäckerhandwerks zu sichern, haben die Verbände des Bäckerhandwerks beschlossen, die „Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung“ (ÜLU) bundesweit auf zwei Wochen pro Lehrjahr auszuweiten.



Der Vorstand des Zentralverbandes sieht einen bundesweiten Bedarf für die Einführung einer zweiten Woche ÜLU pro Lehrjahr in beiden Ausbildungsberufen des Bäckerhandwerks, da die Anforderungen sich in den vergangenen Jahren geändert haben. Beispielsweise hat die Spezialisierung der Betriebe zugenommen und viele Betriebe vermitteln damit einhergehend nicht mehr die gesamte Bandbreite des Rahmenlehrplans in der Berufsausbildung. Hinzu kommt, dass in den letzten Jahren neue Technologien, Techniken und Verfahren aufgekommen sind oder an Bedeutung gewonnen haben. Des Weiteren sind in den letzten Jahren die Anforderungen im Bereich des Verbraucherschutzes und an die handwerkliche Qualität von Backwaren gewachsen. Kunden stellen höhere Ansprüche an Bedienung und Beratung, etwa zu Produkten und Inhaltsstoffen. Gleichzeitig sind die rechtlichen

Anforderungen an die Betriebe des Bäckerhandwerks in den letzten Jahren gewachsen. Die Einführung einer zweiten Woche ÜLU pro Lehrjahr erscheint hier als Ergänzung der betrieblichen Ausbildung notwendig und sinnvoll.

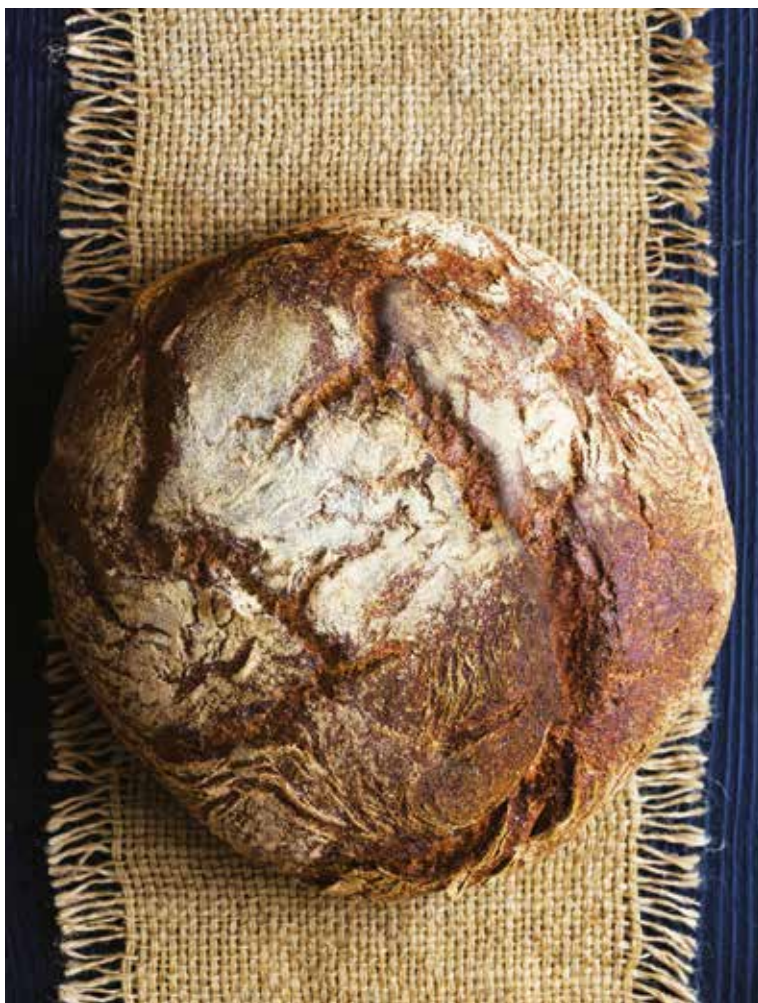
Deshalb haben die Verbände des Bäckerhandwerks eine Arbeitsgruppe eingesetzt, in der sie gemeinsam mit der NGG Unterweisungspläne für zwei Wochen überbetriebliche Lehrlingsunterweisung pro Lehrjahr ausarbeiten.

### **WANDEL IST EIN SCHWERPUNKT IM BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS**

Wie dem zunehmenden Fachkräftemangel zu begegnen ist, gehörte im Berichtszeitraum auch zu den Schwerpunktthemen des Berufsbildungsausschusses. Gemeinsam mit den Fachschulen des ADB-Verbundes ist er Ansprechpartner des Zentralverbandes für Fragen rund um die Berufsbildung. Der Ausschuss besteht aus gewählten Vertretern der Landesinnungsverbände und trifft sich zweimal im Jahr. Er erarbeitet Empfehlungen und berät das Präsidium.

### **AUFRUF DES ZENTRALVERBANDES: AN LEISTUNGSWETTBEWERBEN DER DEUTSCHEN BÄCKERJUGEND TEILNEHMEN**

Auf Anregung des Berufsbildungsausschusses hat der Zentralverband im Mai 2016 alle Betriebe des Bäckerhandwerks aufgerufen, ihren Auszubildenden die Teilnahme an den Leistungswettbewerben der Deutschen Bäckerjugend zu ermöglichen. Des Weiteren hat der Zentralverband Flyer für Auszubildende sowie für Ausbildungsbetriebe mit weiteren Informationen hierzu herausgegeben. Denn von der Teilnahme an den Leistungswettbewerben können nicht nur die teilnehmenden jungen Menschen profitieren, sondern nicht zuletzt die Ausbildungsbetriebe selbst.



## 2.3 INITIATIVEN

### *2.3.1 DIE DEUTSCHE BROTKULTUR: VIELFALT UND QUALITÄT SEIT GENERATIONEN*

Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele unterschiedliche Brotsorten in so hoher Qualität wie hierzulande. Das Bäckerhandwerk hat sie entwickelt, die Backtradition über Jahrhunderte bewahrt und von Generation zu Generation weiterentwickelt. Kein Wunder, dass deutsches Brot rund um den Globus beliebt ist. Auf diese Brotkultur sind die Innungsbäcker stolz.

#### **BROTREGISTER ERFASST MEHR ALS 3.200 BROTSORTEN**

Über viele Jahrzehnte wurde angenommen, dass in Deutschland um die 400 verschiedene Brotsorten angeboten werden. Wie überholt diese Zahl ist, zeigen die Statistiken des Brotregisters. Dort sind aktuell mehr als 3.200 anerkannte Brotspezialitäten erfasst.

Das Brotregister soll die vielfältige Brotkultur in Deutschland dokumentieren und wurde im Jahr 2011 eingeführt. Eine solche Übersicht gibt es nur in Deutschland. Das Brotregister verdeutlicht die Kreativität der deutschen Bäcker und belegt die weltweit einzigartige Vielfalt des deutschen Brotes. Innungsbäcker können ihre selbstkreierten Brotspezialitäten offiziell ins Brotregister eintragen lassen.

### **SEIT 2014 IM VERZEICHNIS DES IMMATERIELLEN KULTURERBES**

Seit 2014 gehört die Deutsche Brotkultur offiziell zum bundesweiten Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Deutschen UNESCO-Kommission. Als immaterielles Kulturerbe gelten laut UNESCO „kulturelle Ausdrucksformen, die von menschlichem Wissen und Können getragen sind. Diese lebendigen Traditionen, die von der Gemeinschaft geprägt mit der Zeit gehen und kreativ weiterentwickelt werden, werden von Generation zu Generation weitergegeben.“ So, wie das deutsche Brot. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. hatte sich gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerorganisationen für die Eintragung stark gemacht.

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 Werbeplakate, Faltenbeutel, Aufkleber und Onlinebanner.

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

### **2.3.2 TAG DES DEUTSCHEN BROTES: DANKE, KULTURERBE**

Ein Ehrentag für die Brotkultur: Der Zentralverband würdigt die deutsche Brotkultur jedes Jahr mit dem Tag des Deutschen Brotes. Am 26. April 2016 fand er zum vierten Mal statt – geschmackvoll zelebriert vor allem auf einer Gala in Berlin.

#### **EIN BROTKORB FÜR BUNDESMINISTER ALTMEIER ...**

Zuvor, am „Mittag“ des Deutschen Brotes 2016, überreichten der Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, Michael Wippler, und die Bäckernationalmannschaft im Bundeskanzleramt einen Brotkorb an Bundesminister Peter Altmaier. Damit dankte der Zentralverband stellvertretend für das gesamte Bäckerhandwerk dem Kanzleramtschef für dessen Unterstützung und Engagement. Peter Altmaier war 2015 Botschafter des Deutschen Brotes.

#### **... EINE GALA MITTEN IN DER HAUPTSTADT...**

Peter Altmaiers Nachfolger als Botschafter des Deutschen Brotes wurde während der glanzvollen Abendgala im „E-Werk“ in Berlin-Mitte gekürt. Dieses Jahr ist es Simon Licht: Der Schauspieler macht in der TV- und Theaterproduktion „Laible und Frisch“ auf die Herausforderungen des Bäckerhandwerks aufmerksam und mimt selbst einen Bäcker.

Der Festabend stand unter dem Motto „Deutsche Brotkultur ist Genuss pur“. Rund 350 Gäste aus Handwerk, Politik und Wirtschaft bestätigten das und feierten ihr deutsches Brot. Unter den Gästen waren auch die vollständige Bäckernationalmannschaft und die erste Garde deutscher Brotsommeliers. Sie alle konnten die deutsche Brotvielfalt vor Ort „live“ kosten: an vier Theken mit Back-Spezialitäten aus ganz Deutschland.

### ... UND EIN DANKE VON HERZEN

Ganz genau hörten und schauten viele Innungsbäcker hin, als sich auf der Bühne ihre Kunden zu Wort meldeten – zum Beispiel mit Worten wie diesen: „Das Mädchen war so fasziniert von der Atmosphäre in der Backstube und vor allem vom Geruch im Haus, dass es zu seiner Mutter sagte: Ich will nie wieder was von einem anderen Bäcker essen!“

Märchen mit solch persönlichem Inhalt sowie Fotos, Videos, Texte und Lieder waren das Ergebnis eines Gewinnspiels unter Verbrauchern, das der Zentralverband im Vorfeld des Tages des Deutschen Brotes ausgelobt hatte. Die Kunden bedankten sich damit bei ihren Lieblingsbäckern – und zeigten ganz nebenbei, wie wichtig Innungsbäcker für den Alltag der Menschen sind, und wie sie unser Miteinander jeden Tag ein bisschen leckerer machen.

Wenig verwunderlich: Gewonnen hat das Märchen. Zudem wurde ein Lied prämiert. Beide Beiträge wurden samt Autoren und den gefeierten Bäckern auf der Gala vorgestellt.

### EHRENTAG AUCH IN REGIONEN

Am Tag des Deutschen Brotes beteiligten sich auch im Jahr 2016 wieder die Innungsbetriebe im ganzen Land. So kamen auch die Kunden in den Bäckereien in den Genuss, den Ehrentag ihrer Bäcker vor Ort zu erleben, zu schmecken und zu genießen. Dafür unterstützte die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks die Innungsbäcker erneut mit Marketinginstrumenten und professioneller Beratung.





### **2.3.3 DIE BÄCKERWALZ: EINE TRADITION, DIE WIEDER LEBT**

Handwerksgesellen, Männer wie Frauen und jünger als 30, verlassen ihre Heimat und gehen auf Wanderschaft – auf die „Walz“. In drei Jahren und einem Tag, manchmal auch länger, lernen die sogenannten Walzgesellen in verschiedenen Regionen Deutschlands und der Welt Betriebe, Handwerkstechniken und Traditionen kennen. Gut 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit unterwegs: zum Beispiel Steinmetze, Installateure, Schmiede, Schneider – und nach jahrelanger Pause seit 2010 auch wieder Bäcker.

#### **BÄCKERWALZ GEZIELT WIEDERBELEBT**

Dass die Bäckerwalz weiterlebt, ist einer Initiative des Zentralverbandes zu verdanken. 2010 gab er den Startschuss zur „Initiative Bäckerwalz“. Deren Ziel war es, junge Leute für die Walz und das Bäckerhandwerk als solches zu begeistern. Daraufhin starteten Ende 2010 zwei Bäckergesellen mit der Walz. Im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Im Berichtszeitraum waren etwa 15 Bäcker auf der Walz.

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

#### **TECHNIKEN LERNEN, TRADITIONEN PFLEGEN**

Die Tradition der Gesellenwanderschaft gibt es seit dem Mittelalter. Ursprünglich musste jeder Geselle, der Meister werden wollte, auf die Walz gehen. Heute könnte man sich auch gleich nach der Lehre zur Meisterprüfung anmelden. Allerdings haben Gesellen, die auf der Walz waren, besonders gute Voraussetzungen für die Prüfung und die spätere berufliche Tätigkeit: 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 dürfen die Gesellen nicht zu Hause arbeiten und haben keinen festen Wohnsitz. Allerdings finden sie in jeder Stadt Handwerksbetriebe, die sich über ihre Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhalten sie den üblichen Gesellenlohn und in der Regel bietet der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal ein Schlafplatz im Lagerraum ist.

#### **HANDY UND LAPTOP BLEIBEN ZU HAUSE**

Walzgesellen zahlen nicht für die Reise und nutzen keine eigenen Fahrzeuge. Deswegen gehen sie meist zu Fuß. In der Regel nehmen sie nur das Nötigste mit: Arbeitskleidung, Klamotten zum Wechseln, einen Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände. Handy und Laptop bleiben zu Hause.

Um auf die Walz gehen zu dürfen, müssen sie bestimmte Voraussetzungen erfüllen: keine Vorstrafe, unverheiratet, kinderlos, schuldenfrei und jünger als 30 – so lauten die traditionellen Regeln. Die Gesellen der Lebensmittelhandwerke, neben Bäckern etwa auch Fleischer und Konditoren, erkennt man an ihrer Kluft: Sie tragen ein kariertes Pepitamuster.

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



## 2.4 BÄCKERNATIONALMANNSCHAFT

Seit 2008 repräsentiert die Bäckernationalmannschaft das Deutsche Bäckerhandwerk auf nationalen und internationalen Wettkämpfen und Veranstaltungen.

### TRAINING IN WEINHEIM – VORFÜHRUNGEN IN BERLIN, HAMBURG UND MÜNCHEN

Die erste Einsatz des Jahres führte das Team Anfang 2015 nach Berlin. Auf der Grünen Woche fanden wie schon im Vorjahr Backvorführungen statt. Zudem präsentierte sich das Handwerk im Freilichtmuseum Hamburg, und die Mitglieder der Bäckernationalmannschaft traten beim Tag des Deutschen Brotes in Berlin auf. Trainiert wurde zuvor in Weinheim. Auch im September machten die Mitglieder der Bäckernationalmannschaft eine gute Figur: auf der iba in München. Im iba-Forum zeigten sie Fachdemonstrationen zu den Themen „Mediterrane Brote zum Feierabend“, „Frühstückssnacks“ und „Pizzabaguettes“.

### DEUTSCHE MEISTER INS NATIONALTEAM BERUFEN

Felix Remmele und Marc Mundri traten für Deutschland beim iba-UIBC-Cup-Bäcker an. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen: Sie belegten mit 239,7 Punkten mit nur 0,2 Punkten Rückstand auf den Drittplatzierten den achtbaren vierten Platz. Die Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister entschieden Maximilian Raisch und Daniel Plum in einem hochdramatischen Wettbewerb für sich. Damit ging für sie ein Wunsch in Erfüllung, denn mit diesem Sieg schafften sie es in die Bäckernationalmannschaft.



Teilnehmer/-innen des Seminars „Brotrevolution 2.0“ mit Kultbäcker Peter Kapp, in dem besonders innovative Brotrezepturen und -formen vermittelt werden

### NATIONALBÄCKER MACHEN SICH FÜR BÄCKERJUGEND STARK

Übrigens nehmen die Mitglieder der Nationalmannschaft nicht nur an Wettbewerben teil und vertreten das Deutsche Bäckerhandwerk national und international. Sie sind auch Juroren und bewerten andere, zum Beispiel auf der iba. Zudem machen sie sich für den Nachwuchs im Bäckerhandwerk stark. Die Teammitglieder bereiteten 2015 zum Beispiel die Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend auf die Bäckerjugend-Europameisterschaft vor. Mit Erfolg: Gesamtsiegerin bei diesem internationalen Wettbewerb wurde die Deutsche Tanja Angstenberger, einige Sonderpreise für Deutschland gingen an Stavros Evangelou.

### Das ist unsere

#### Bäckernationalmannschaft:

- Wolfgang Schäfer, Rodgau (Teamchef)
- Bernd Kütscher, Weinheim (Coach)
- Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßbau (Kapitän)
- Heino Scharfscheer (Verwaltung)
- 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
- Maximilian Raisch, Calw (seit Okt. 2015)
- Daniel Plum, Übach-Palenberg (seit Okt. 2015)
- Tanja Angstenberger, Aalen (seit April 2016)



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

## 2.5 iba 2015: ERWARTUNGEN ÜBERTROFFEN

Mehr Fläche, mehr Aussteller, viele Ideen: Vom 12. bis 17. September 2015 gastierte die iba 2015 in München. Sie ist die weltgrößte Investitionsgütermesse für Bäcker und Konditoren und ein Muss für die Branche. Denn auf der iba werden Investitionsentscheidungen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen. Dem Fachpublikum dient sie als Informationsbörse, Weiterbildungszentrum und Orderbasis. Aussteller nutzen die iba als Marketingplattform und profitieren durch mehr Absatz.

### ÜBER 77.800 GÄSTE AUS 167 LÄNDERN BESTÄTIGEN DIE ROLLE ALS FÜHRENDE MESSE

2015 übertraf die führende Weltmesse der Back-, Konditoren- und Snackbranche die Erwartungen: 77.814 Fachbesucher aus 167 Ländern kamen zur iba, eine deutliche Steigerung zur Vorveranstaltung. Damit hat die iba ihre Rolle als Fachmesse Nr. 1 im In- und Ausland weiter gefestigt. Zu den Top 10 der Besucherländer zählen Deutschland, Österreich, Russland, Italien, Polen, Spanien, Niederlande, USA, Türkei und Großbritannien.

1.309 Aussteller aus 57 Ländern sorgten für den kompletten Marktüberblick und präsentierten sich in zwölf Messehallen. Die Besucher informierten sich auf über 132.000 Quadratmetern Hallenfläche über die neuesten Technologien sowie über hochwertige Rohstoffe für die Backstube. Jeder Gast fand auf der iba Lösungen, beispielsweise in Sachen Energieeffizienz, Hygiene, Verpackungen, Knetmaschinen, Klimaschränke, Ladeneinrichtungen, Mehle, Gewürze oder Aromen. Gefragt waren auch Fahrzeuge, EDV-Programme, Verkaufskonzepte, Snacks und Informationen zu Eis und Kaffee. Zudem verfolgten die Gäste die Zusatzangebote

wie etwa internationale Backwettbewerbe, die Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister, das iba-Forum, Sonderschauen oder Preisverleihungen.

### „INNOVATIONSKRAFTWERK FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE“

„Unsere Erwartungen hinsichtlich der Qualität und Quantität der Besucher sind mehr als erfüllt worden“, sind sich Präsident Michael Wippler und Ehrenpräsident Peter Becker einig. „Zuversicht und Investitionswille sind überall spürbar gewesen. Die iba steht für eine uneingeschränkte Dynamik im backenden Gewerbe. Insbesondere über den Zuwachs von deutschen Bäckern freuen wir uns sehr. Die iba ist das wichtigste Innovationskraftwerk für die nächsten drei Jahre, das den Markt nach vorne bringt.“

### TREND GEHT ZU INTERNATIONALEN SPEZIALITÄTEN

Auf der iba wurden mehrere Trends deutlich. Beispielsweise wenden sich Länder, in denen bislang traditionell bisher weniger Brotgetreide konsumiert wurde, verstärkt Brot, feinen Backwaren und mitteleuropäischen Spezialitäten zu. In Deutschland wiederum ist ein Trend nach internationalen Spezialitäten zu beobachten.

Was Verbrauchern an Urlaubsorten etwa in Italien oder Thailand geschmeckt hat, das wissen sie auch in deutschen Läden als Alternative zum Lieblingsbrot zu schätzen. Die Aussteller zeigten Ideen aus allen Erdteilen und mit welchen Maschinen und Anlagen in ihrer Heimat produziert wird. Die internationalen Besucher schätzen die Vielfalt und die hohe Qualität deutscher Produkte auf der Messe.



### **MEHR ALS 700 GÄSTE BESICHTIGTEN FAST 100 BETRIEBE**

Erneut bot die iba die willkommene Gelegenheit für internationale Bäcker, an geführten Betriebsbesichtigungen teilzunehmen. So konnten sie neueste Produkte und Dienstleistungen nicht nur in den Hallen, sondern auch vor Ort in den Betrieben in der praktischen Anwendung erleben. Organisiert wurden die Betriebsbesichtigungen von der Gesellschaft für Handwerksmessen (GHM) gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und dem Landesinnungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk. Insgesamt fanden 98 Besichtigungen in und um München statt. Daran nahmen mehr als 700 Gäste aus 37 Ländern teil.

### **LOB VON DEN GÄSTEN**

Besucher aus allen Betriebsgrößen lobten die iba 2015 als überdurchschnittlich gut. Durch den Austausch mit Fachleuten profitierte der Großteil der Fachbesucher von innovativen und individuellen Lösungen für den eigenen Bedarf.

### ***2.5.1 iba-summit: EXPERTENVORTRÄGE VOR MEHR ALS 200 GÄSTEN***

Wie verändert sich das Konsumverhalten bei Backwaren und Snacks weltweit? Vor welchen Herausforderungen steht das internationale Backgewerbe in den kommenden Jahren? Antworten auf Fragen wie diese lieferten renommierte Experten schon am Vortag der iba. Zum iba-summit trafen sich mehr als 200 Gäste aus 34 Nationen.

## **TOP-REFERENTEN AUS ALLER WELT ÖFFNETEN BLICK IN DIE ZUKUNFT**

Der iba-summit hat sich als hochkarätiger Kongress etabliert, auf dem Entscheider und Top-Referenten aus dem In- und Ausland über Branchentrends diskutieren. Er ist ein wichtiger Baustein im Rahmenprogramm der iba und bietet eine seltene Gelegenheit zum Informationsaustausch unter Kollegen aus aller Welt.

Zu den Referenten gehörten der Kult- und Artisan-Bäcker Eric Kayser, der traditionelle Handwerksbäcker Josef Hinkel, die Foodservice-Expertin Gretel Weiß, die Food-Trendforscherin Hanni Rützler sowie die Branchenkenner Jonathan Doughty und Bob O'Brien. Alle zeigten Einblicke in den Bäckermarkt von morgen.

Vortragsthemen waren 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 internationale Top 10 für Food, Shopping, Reisen und Gastlichkeit

## **JÜRGEN KLINSMANN: DEUTSCHES BROT HAT STRAHLKRAFT IM AUSLAND**

Ein Highlight war die Auszeichnung von Jürgen Klinsmann als „Internationaler Botschafter für das Deutsche Brot 2015“. Der Trainer der US-Fußballnationalmannschaft bedankte sich in einer sympathischen Videobotschaft beim Bäckerhandwerk.

Er betonte die Strahlkraft, die das deutsche Brot im Ausland hat. Der Erfolg des iba-summit hat gezeigt, wie wichtig ein solches Forum für die Branche ist. Deshalb ist auch für die iba 2018 ein Kongress vorgesehen.

## ***2.5.2 DER ZENTRALVERBAND INFORMIERTE – UND PRÄMIERTE***

Zentral in der Messehalle B3 hatte der Zentralverband seinen großen Informations- und Beratungsstand aufgebaut – mit bestem Blick auf die Wettbewerbs-Backstuben und das iba-Forum. Er bot Messebesuchern eine Fülle an Informationen.

### **MEHR AUS ENERGIE MACHEN ...**

In der „Energieecke“ berieten Experten darüber, wie Bäcker sparsamer mit Energie umgehen können und so technisch und wirtschaftlich effizienter werden können. Zudem informierten sie über das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG), Energieaudits nach DIN 16247-1 und über Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001.

Neben den Energieexperten waren auch Vertreter der Fachschulen des ADB-Verbandes auf dem Informations- und Beratungsstand des Zentralverbandes präsent. Schulleiter und Fachlehrer stellten unter anderem die Weiterbildungsmöglichkeiten vor, die ihre Schulen bieten.

### **... UND GEWINNEN**

Eine Neuheit waren die geführten Messetouren. Experten der Landesinnungsverbände führten Gäste zu ausgewählten Messeständen, wo ihnen Produkte präsentiert und Informationen vermittelt wurden. Die Messetouren waren für kleine und mittlere Betriebe maßgeschneidert. Zu den weiteren Höhepunkten zählte insbesondere die Verlosung eines Citroen C4 Cactus unter Innungsmitgliedern. Sieger wurde Hansjörg Knoll aus Friedberg.

### **2.5.3 iba-WETTBEWERBE: PROFIS BEWIESEN, WAS SIE KÖNNEN**

Die besten Bäcker und Konditoren der Welt zeigten auf der iba ihr Können und brachten Gäste zum Staunen. Zum vierten Mal nach 2006, 2009 und 2012 fanden die iba-Wettbewerbe statt. An den sechs Messetagen traten Back-Profis in drei Wettbewerben an. Austragungsort waren die Backstuben am Stand des Zentralverbandes. Direkt nebeneinander waren vier Backstuben aufgebaut. Jede war 50 Quadratmeter groß.

### **JAPAN WURDE „INOFFIZIELLER WELTMEISTER“, DEUTSCHLAND AUF PLATZ 4**

An den ersten drei Messetagen fand der internationale iba-UIBC-CUP-Bäcker statt. Er gilt als inoffizielle Weltmeisterschaft und trug im Jahr 2015 das Motto „Zirkus“. Es maßen sich Bäcker aus Peru, Frankreich, den Niederlanden, den USA, China, Ungarn, Spanien, Kroatien, Russland, Dänemark, Japan und Deutschland. Am Ende hatte das japanische Team knapp die Nase vorn. Noritoshi Shibuy und Kazuhiro Asai gewannen ihren ersten Titel in Deutschland. Sie verwiesen die Teams aus den Niederlanden und Frankreich auf die Plätze. Das deutsche Team mit den Nationalmannschaftsmitgliedern Felix Remmele und Marc Mundri musste sich in der Gesamtwertung mit dem vierten Platz zufriedengeben.

### **SONDERPREISE FÜR FRANKREICH, JAPAN, DIE NIEDERLANDE UND UNGARN**

Das Team Frankreich gewann die Sonderkategorie „Bestes Brot“. Das „Beste Kleingebäck“ kreierte das Team aus Japan. Das „Beste Plundergebäck“ lieferten die Niederlande. Der Sonderpreis für das „Beste Schaustück“ ging an das Team Ungarn.

„Den Jurymitgliedern ist die Entscheidung nicht leicht gemacht worden, denn fast alle Teams haben eine hochprofessionelle Darstellung zum Thema Zirkus abgeliefert“, resümierte Landesinnungsmeister Wolfgang Schäfer, der Vorsitzende der Jury. „Am Ende haben Nuancen über den Gewinn des iba-UIBC-CUP-Bäcker entschieden.“

### **„DEUTSCHE MEISTER DER BÄCKERMEISTER“: DANIEL PLUM UND MAXIMILIAN RAISCH**

An Tag vier fanden zum dritten Mal die „Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister“ statt. Das hochklassige und spannende Finale zum Thema „Heimat“ gewannen Daniel Plum und Maximilian Raisch. Sie setzten sich gegen das sehr starke Team Johannes Dackweiler und Michael Gauert durch. Drittplatzierte wurden Matthias Jakob und Sebastian Dopheide vor den Vierten Holger und Olaf Schüren.

### **KÖSTLICHER ZIRKUS DER TOP-KONDITOREN: SIEG FÜR TAIWAN**

An den letzten beiden Messetagen bewiesen die Konditoren ihr Können. Beim iba-UIBC-CUP-Konditoren kreierten sie Köstlichkeiten aus Schokolade und Zucker. Das Thema lautete „Zirkus“. Es siegte das Team aus Taiwan mit Peng Hao und Chia Ming Yang. Den zweiten Platz sicherten sich Dong-woo Lee und Hyung-jin Kwon aus Südkorea. Annika Frühholz und Thomas Lakner aus Deutschland belegten einen ausgezeichneten dritten Platz. Das Team Norwegen mit Cathrine Nilsen und Hege Andersen Høgstø wurde Vierter.

Alle Teams zeigten Patissierhandwerk auf allerhöchstem Niveau. Keine leichte Aufgabe für die drei Juroren, die Schaustücke, Torten, Figuren aus Schokolade, Pralinen und Petits Fours zu bewerten.

### **2.5.4 iba-FORUM: JOHANN LAFER UND WELTMEISTER INFORMIERTEN**

Die Forum-Bühne auf dem Stand des Zentralverbandes war eine der beliebtesten Anlaufstellen auf der Messe. Hier gaben sich ehemalige und amtierende Schaustückweltmeister, Barista- und Konditoren-Weltmeister sowie Nationalmannschaftsmitglieder die Backform in die Hand. Die Gäste erlebten Fachdemonstrationen, Vorträge und die Präsentation ausgefallener Bäckerei- sowie Konditoreiprodukte auf allerhöchstem Niveau. Stargast war der Sternekoch Johann Lafer.

Messebesucher sind am iba-Forum ganz nah dran: eine gläserne Backstube diente den Referenten der Fachvorträge zur Vorbereitung und vermittelte den Besuchern Einblicke in die Kunst des Backens.

### **2.5.5 AUSBLICK: iba 2018 WIEDER IN MÜNCHEN**

Nach der iba ist vor der iba. Im Jahr 2018 findet die nächste führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snack statt – und zwar vom 15. bis 20. September in München. Die iba 2018 wird wie im Jahr 2015 mit einem Komplettangebot den technischen Fortschritt der Backausrüstungen und die neuesten Rohstofftrends präsentieren – für Kleinbetriebe genauso wie für Mittel- und Großbetriebe. Organisator ist weiterhin die Gesellschaft für Handwerksmessen (GHM).



## 2.6 UNTERSTÜTZUNG FÜR BETRIEBE

Wie können Energiekosten sinken und die Effizienz steigen? Brauchen Sie Informationen für die Unternehmensführung? Um Antworten zu finden, profitierten die deutschen Innungsbäcker auch 2015 vom jahrelangen Know-how der Verbandsorganisation. Mitgliedsbetriebe können sich entweder an die Informationsstellen für Unternehmensführung oder an die Berater der Landesinnungsverbände wenden.

Beide arbeiten Hand in Hand: Die Informationsstelle hat ein Auge darauf, wie sich Markt und Technik entwickeln und was dies für die deutschen Innungsbäcker bedeutet. Für Betriebsberater bereitet sie diese Informationen auf. Dies nutzt auch den Mitgliedsbetrieben und der Verbandsorganisation: Ändern sich etwa Gesetze, entwickelt sie beispielsweise Argumente für die politische Interessenvertretung gegenüber Landes- und Bundesministerien.

### *2.6.1 BETRIEBSWIRTSCHAFT*

Wenn Betriebe, Innungen oder Mitgliedsverbände Fragen rund um Finanzen, Organisation oder Betriebs- und Volkswirtschaft haben, steht ihnen die Informationsstelle des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. kompetent zur Seite. Sie verfügt beispielsweise über Zahlen und Fakten aus dem Bäckerhandwerk und stellt diese zur Verfügung. An die Informationsstelle können sich prinzipiell alle wenden, die am deutschen Bäckerhandwerk interessiert sind. Das können also auch Studenten, Wissenschaftler, Banken, Unternehmensberatungen, Medien oder Privatpersonen sein.



## 2015 IM FOKUS: ENERGIE, KASSENSYSTEME UND LÄNDLICHE RÄUME

Um den Nutzwert der Informationen möglichst hochzuhalten und stets zu verbessern, ist die Informationsstelle eng mit dem betriebswirtschaftlichen Ausschuss des Zentralverbandes verzahnt. Das Gremium besteht aus gewählten Mitgliedern und beschäftigt sich mit Trends, Herausforderungen und Lösungsansätzen für das Bäckerhandwerk. Es tagt zweimal im Jahr. Die Schwerpunkte im Jahr 2015 waren Energiemanagement, Kassensysteme und der Förderung in ländlichen Räumen.

Darüber hinaus arbeitet die Informationsstelle des Zentralverbandes eng mit den Landesinnungsverbänden zusammen. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Betriebsberater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, initiiert sie beispielsweise Betriebsberatungen und besucht Innungsversammlungen.

Auch Seminar- und Diplomarbeiten, die von angehenden Wissenschaftlern zur Förderung des Wissenstransfers eingereicht werden, prüft die Informationsstelle und setzt die Inhalte so sinnvoll wie möglich ein.

## KOMMUNIKATION PERSÖNLICH – UND ONLINE

Der Zentralverband legt Wert darauf, Fragen selbst zu beantworten. Je nach Inhalt kann die Informationsstelle aber auch auf das Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurückgreifen. Aus formalen Gründen werden Anfragen mitunter an die Geschäftsführung weitergeleitet.

Das A und O für die Beratung ist neben den qualitativen Inhalten auch die Erreichbarkeit. Deswegen können Fragen auch online per E-Mail gestellt werden. Dieses Angebot wird häufig in Anspruch genommen.

## BETRIEBSBÖRSE: MARKTPLATZ FÜR UND VON INNUNGSBÄCKERN

Auf der Betriebsbörse der Informationsstelle können Innungsbetriebe kostenlos Verkaufsangebote oder Kaufgesuche veröffentlichen. Zum Beispiel hat sie sich als Vermittlungsplattform bewährt, wenn Betriebe Nachfolger suchen oder junge Meister den Einstieg in die Selbstständigkeit wagen möchten. Zudem bieten Betriebsberater der Landesinnungsverbände eine umfassende Beratung und vermitteln neutral. Mehr dazu erfahren Sie unter [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

## INFORMATIONEN PRO QUARTAL: STATISTIKEN UND MARKTFORSCHUNG

Die Aufarbeitung von Daten ist das Fundament für die Auskunftsfähigkeit der Informationsstelle. Sie erstellt gängige Branchenstatistiken, etwa zu Betrieben, Ausbildung, Gesellenprüfungen, Meisterprüfungen, Umsatzsteuer, Umsatz und Beschäftigten. Dafür verwendet sie vor allem Daten des Statistischen Bundesamtes oder des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT).

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 11 GOLDENEN REGELN FÜR NACH- HALTIGEN ERFOLG IM BÄCKERHANDWERK:

Im Wettbewerb von heute inspiriert der Zentralverband Betriebe mit den folgenden elf Regeln, die den Betrieben bei täglichen Herausforderungen helfen sollen.

**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](http://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 nicht nur Produkte, sondern auch 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 und Regionalität ist das neue Bio.

**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.

Wir wünschen viel Erfolg!



## 2.6.2 BETRIEBSTECHNIK

Die technische Beratung für Betriebe umfasste verschiedene Themen. Zu ihnen zählten allgemeine Betriebsführung, Umwelt- und Qualitätsmanagement, Hygiene, Energie sowie Maschineneinsatz.

### UMWELT SCHÜTZEN, ENERGIEKOSTEN SENKEN

Auch im Jahr 2015 diskutierten die Institutionen des Bäckerhandwerks Grundlagen für mehr Umweltschutz. Mitgliedsbetriebe interessierten sich zudem besonders dafür, wie sie den steigenden Kosten für Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser, Energie, Verpackungsmaterial begegnen können.

Besonders die stark steigenden Energiekosten waren im vergangenen Jahr immer öfter Thema in der Informationsstelle. Sie erarbeitete technische und wirtschaftliche Energiespartipps und stellte sie den Landesinnungsverbänden, den Innungen und den Betrieben zur Verfügung. Des Weiteren hat sich die Informationsstelle mit dem Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG), dem Energieaudit nach DIN 16247-1 und Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001 auseinandergesetzt. Auch hierzu bereitete sie Informationen auf und stellte sie den Landesinnungsverbänden bereit.



## **LEITFADEN FÜR ENERGIEMANAGEMENTSYSTEM ISO 50001**

Energiesparen ist mittlerweile Alltag für Bäcker und Konditoren. Die Potenziale sind sehr groß. Das zeigten auch die Erfahrungen des Energiearbeitskreises, den die Informationsstelle Betriebstechnik für Unternehmensführung gemeinsam mit Betrieben initiierte. Die Arbeitsgruppe erarbeitete unter anderem einen praxisgerechten Leitfaden, der beim Zentralverband bestellt werden kann. Er soll in erster Linie große Betriebe dabei unterstützen, ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 einzuführen, da diese laut dem Energiedienstleistungsgesetz (EDL-G) seit dem 5. Dezember 2015 dazu verpflichtet sind.

Doch auch kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) hilft der Leitfaden dabei, Energieeinsparpotenziale zu entdecken und zu nutzen. Wie die Erfahrungen der Informationsstelle zeigen, können nahezu alle Betriebe von der Einführung eines Energiemanagementsystems profitieren. Ob es für die KMUs zur Zertifizierung kommt, sollte jeder Betrieb abwägen und intern entscheiden.

## **EMPFEHLUNG: ENERGIEVERBRAUCH STRUKTURIERT ANALYSIEREN**

Die Informationsstelle empfiehlt den Betrieben, sich mit dem Thema intensiv zu beschäftigen und den Energieverbrauch strukturiert zu analysieren. Der Leitfaden und die Erkenntnisse aus dem Arbeitskreis können Mitgliedsbetriebe unterstützen, ihre Energiekosten zu senken. Der Fokus liegt darauf, wie etwa Maschinen effektiver eingesetzt werden können, ohne große Investitionen vorzunehmen: vom geplanten Ein- und Abschalten in den Filialen über den Stand-by-Betrieb bis zur Auslastung der Backflächen im Laden und in der Produktion.

## **VORTEILE VON QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEMEN VERDEUTLICHT**

Neben dem Leitfaden war 2015 auch das Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement-System gefragt. Es wird vom Zentralverband seit 2008 herausgegeben. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde die DIN EN ISO 9001 überarbeitet und Ende November wurde die DIN EN ISO 9001:2015 veröffentlicht. Das Musterhandbuch wurde der aktuellen Norm angepasst und umgeschrieben.

Die Informationsstelle kommuniziert regelmäßig die Vorteile des QM-Systems. So auch 2015. Ein solches System liefert Anregungen zur Verbesserung von Struktur, Organisation und Qualität jedes Unternehmens – von der Produktion über Expedition bis zum Verkauf. Zudem gibt es zwei weitere Möglichkeiten für Mitgliedsbetriebe, Qualitätsmanagement-Systeme aufzubauen. Die eine ist die ISO 22000, ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Die Alternative ist der International Featured Standard – Food (IFS), der vom Handelsverband Deutschland (HDE) entwickelt wurde. Die Informationsstelle Betriebstechnik hat festgestellt, dass die Mitgliedsbetriebe an allen Systemen interessiert sind. Daher wurden zu den Themen auch Fachvorträge angeboten.

## **INFORMATIONSTELLE PRÜFT UND ÜBERARBEITET DIN-NORMEN**

Die Informationsstelle Technik beteiligt sich daran, verschiedene DIN-Normen zu erarbeiten und zu überarbeiten. Dazu gehört die Überprüfung der Texte zu Bäckereimaschinen und -anlagen und die Mitarbeit in folgenden Ausschüssen und Arbeitskreisen.



**In diesen Normausschüssen ist die Informationsstelle involviert:**

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

**Zudem ist sie in diesen Arbeitskreisen tätig:**

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

Die Ergebnisse der Arbeitskreise sowie die Erkenntnisse aus den bearbeiteten Themenfeldern wurden den Mitarbeitern der Landesinnungsverbände und auf Nachfrage auch einzelnen Mitgliedern des Bäckerhandwerks übermittelt. Fragen, die direkt aus den Mitgliedsbetrieben und meist per E-Mail bei der Informationsstelle eingehen, wurden je nach Frage schriftlich oder telefonisch beantwortet.

### ***2.6.3 RAHMENVERTRÄGE: BÄCKER FAHREN BIS ZU 39 PROZENT 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 LEBENSMITTELRECHT: KUNDEN INFORMIEREN**

Damit Verbraucher besser erkennen können, was sie essen und trinken, gelten seit 2014 in Europa neue Regeln, wie Lebensmittel gekennzeichnet sein müssen. Eine bestimmte Grund- und Allergen Kennzeichnung ist seither verpflichtend: Neben Namen, Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum gehören dazu auch die Zutaten und die wichtigsten Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber hinaus gibt es Möglichkeiten zur freiwilligen Kennzeichnung.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. macht sich stark dafür, dass Verbraucher verständlich informiert werden – und der Aufwand für Betriebe nicht ausufert.

#### **LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG: DIE EU-VORSCHRIFT GILT ...**

Für die Regeln maßgeblich ist die Lebensmittelinformations-Verordnung, kurz LMIV. Genau gesagt geht es um die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Sie ist seit Ende 2014 in Kraft. Zuvor galten in Deutschland nationale Regelungen. Diese waren in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vorgeschrieben. Die Vorgaben sind seither nicht mehr anzuwenden. Trotzdem gehört die Verordnung noch immer zum nationalen Bundesrecht.

# DIE BÄCKER KÄMPFEN GEGEN POLITISCH MOTIVIERTE NÄHRWERTPROFILE

## ... IN DEUTSCHLAND NUN AUCH FÜR LOSE WARE

Was ändert die EU-Regelung seit 2014 für Bäcker? Als wichtigste Neuerung: Die Allergenkennzeichnung gilt nun auch für lose Ware. Wie sie zu erfolgen hat, das überlässt die EU den einzelnen Mitgliedstaaten.

Vor Geltung der LMIV hat Deutschland die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLLMIEV) verkündet. Sie regelt, wie die Allergeninformation bei loser Ware erfolgen muss.

## VERKAUFSGESPRÄCHE WERDEN GEWÜRDIGT, WIE SIE ES VERDIENEN

Für alle lose verkauften Lebensmittel ist auch die mündliche Allergeninformation erlaubt. Damit erfährt das Verkaufsgespräch vom Gesetzgeber die Würdigung,

die es verdient: Es ist eine umfassende Informationsquelle für die Verbraucher im Lebensmittelfachgeschäft – und besser als jedes Etikett oder Schild an der Wand.

Erste Erfahrungen zeigen, dass die meisten Verbraucher oft wissen, was sie essen können oder nicht. Allergeninformationen in Bäckereien werden nur selten angefragt. Das Wissen parat haben müssen Bäcker trotzdem. Denn demnächst können auch Bußgelder verhängt werden, wenn die Information nicht so läuft, wie Kontrolleure es verlangen. Wie Vorgaben eingehalten werden, erfahren Innungsbäcker im geschützten Mitgliederbereich auf [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

## NATIONALES LEBENSMITTELRECHT: NEUER ANLAUF GESTARTET

Im April 2016 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen neuen Entwurf einer Verordnung zur Anpassung des nationalen Rechts an die LMIV vorgestellt und den Zentralverband um Stellungnahme gebeten. Der Entwurf enthielt auch die sogenannte „Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung“ (LMIDV). Sie soll die VorLLMIEV ablösen und macht neue Vorgaben für die Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel.

## MÜNDLICHE INFORMATION BLEIBT WOMÖGLICH ERLAUBT

Erfreulich ist, dass der Entwurf der LMIDV weiterhin eine Möglichkeit zur mündlichen Allergeninformation vorsieht, so wie dies bereits durch die VorLLMIEV möglich war. Die inzwischen in den Bäckereien entwickelten Konzepte zur mündlichen Allergeninformation könnten somit weiterhin verwendet werden. Der Zentralverband hat zu diesem Punkt seine Zustimmung mitgeteilt.

### **UNKLAR BLEIBT, WAS GEKENNZEICHNET WERDEN MUSS**

Doch erntete der Entwurf auch Kritik. Diese richtete sich insbesondere an die Vorgaben zur Gewichtskennzeichnung offener Backwaren. Nach geltendem Recht müssen nur Brote mit einem gleichen Gewicht von mehr als 250 Gramm eine Gewichtskennzeichnung tragen. Der sehr kompliziert und nicht eindeutig verfasste Entwurf lässt die Bäckerbranche im Unklaren, ob dies so bleibt oder künftig sämtliche Backwaren gleichen Gewichts, also auch Brötchen und Kuchenstücke, mit einer Gewichtsangabe zu versehen sind. Nach dem Wortlaut ist dies durchaus zu befürchten.

### **ZENTRALVERBAND ENTWIRFT GEGENVORSCHLAG, DER BESSER VERSTÄNDLICH IST**

Zu kritisieren waren außerdem die schwer verständlichen Regelungen zur Kennzeichnung loser Ware. Deren Wortlaut enthält ellenlange Absätze und Verweise auf andere Vorschriften und Bekanntmachungen aus dem Bundesanzeiger, die kaum ein Handwerksbäcker kennen dürfte. Diese komplizierte Verweistechnik ist zum einen dadurch begründet, dass das BMEL weiterhin an der Fertigpackungsverordnung (FPV) festhalten möchte, obwohl dann künftig stets zwei Verordnungen geprüft werden müssten.

Um diesen unnötigen Aufwand zu vermeiden, hat der Zentralverband einen umfassenden Gegenvorschlag zum Entwurf erarbeitet. Er enthält alle für die Kennzeichnung von loser Ware bedeutsamen Vorschriften – und außerdem kürzere Paragraphen und Absätze, damit eine gute Lesbarkeit gewährleistet ist.

### **DER ZENTRALVERBAND FORDERT: VORSCHRIFTEN, DIE JEDER VERSTEHT**

Jeder Bäcker will die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften umsetzen und sich nicht der Gefahr eines Bußgeld- oder sogar eines Strafverfahrens aussetzen. Doch hierzu bedarf es verständlicher Gesetze, die Bäckern klar zeigen, was von ihnen verlangt wird. Die Vorschriften sollten daher so verfasst sein, dass sie ohne weitere Gesetzesbücher oder anwaltliche Beratung verständlich sind. Der vom BMEL vorgelegte Entwurf wird diesen selbstverständlichen Ansprüchen nicht gerecht.

### **LADENPACKUNGEN: FÜR EINE KENNZEICHNUNG MIT MASS**

Ebenfalls abzulehnen ist die Ungleichbehandlung bei sogenannten „Ladenpackungen“. Das sind Lebensmittel, die zwar vorverpackt sind, aber anschließend am gleichen oder spätestens am Folgetag in Selbstbedienung verkauft werden sollen. Beispiel Kekse: Diese werden in der Produktionsstätte oder der Verkaufsstelle nach dem Auskühlen in dekorative Plastiktüten verpackt und zeitnah auf oder neben der Bedientheke zum Verkauf angeboten. Im Gegensatz zur herkömmlichen Vorverpackung sind solche Ladenpackungen nicht aufwendig bedruckt und werden nicht über einen längeren Zeitraum im Kühlregal angeboten.

Nach dem Entwurf der LMIDV wären diese Packungen bis auf die Nährwertdeklaration mit allen Pflichtkennzeichnungselementen der LMIV (also der europäischen Vorgabe) zu versehen, wenn sie in Selbstbedienung angeboten werden. Und das, obwohl die LMIV Ladenpackungen bis auf die Allergenkennzeichnung von allen Kennzeichnungspflichten ausnimmt.

Die Krux zeigt sich auch am Beispiel Schnittbrot, das als Ladenpackung angeboten wird. Liegt es hinter der Bedientheke (keine Selbstbedienung) aus, bräuchte



es nur eine Allergenkennzeichnung. Wird es auf oder neben der Bedientheke in einem Ständer (hierin könnte man eine Abgabe in Selbstbedienung erkennen) angeboten, wäre es nach dem LMIDV-Entwurf bis auf die Nährwertdeklaration vollständig zu kennzeichnen.

Um der Deklarationspflicht sicher zu entgehen, dürften solche Waren nur noch hinter der Bedientheke ausliegen. Eine solche Ungleichbehandlung hat nach Auffassung des Zentralverbandes jedoch in Fachgeschäften mit geschultem Verkaufspersonal, wie in Handwerksbäckereien, keinen Sinn. Durch das Verkaufsgespräch erhalten die Kunden die Möglichkeit, sich umfassend über die Zutaten zu informieren, egal auf welcher Seite der Theke das Brot ausliegt. Außerdem widerspricht eine solche Regelung dem Willen des europäischen Ordnungsgebers, sämtliche Ladenpackungen einheitlich zu behandeln.

Der Zentralverband setzt sich daher dafür ein, dass Ladenpackungen in Handwerksbäckereien nur die nach der LMIV geforderte Allergenkennzeichnung tragen müssen. Eine weitergehende Kennzeichnung ist nicht nötig, da fachkundiges Verkaufspersonal die Kunden informiert. Nur wenn dies nicht der Fall ist, etwa beim Einkauf im Discounter oder im Backshop, sind weitere Kennzeichnungspflichten gerechtfertigt.

## **ZENTRALVERBAND HILFT BEI DER ALLERGENKENNZEICHNUNG**

Bereits bevor die LMIV in Kraft trat, hatte der Zentralverband umfangreiche Hilfestellungen für die Mitgliedsbetriebe erarbeitet und die neuen Regeln in vielen Seminaren vermittelt. Kernstück ist ein tabellenartiges Kladdenformular, das über allergene Zutaten verschiedener Produktgruppen informiert. Hierzu wurde ein umfangreiches Merkblatt erstellt, das Hintergründe erklärt und Ausfüllhinweise für die Kladden enthält.

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

Erst kurz vor Geltungsbeginn hatte das 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 – vor allem flexible Regelungen. 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 Alternative überzeugt werden, nur mündlich zu informieren. Dafür orientierte sich das BMEL zu stark am Fragen-Antwort-Katalog der Kommission. Neben der Allergeninformation am Schild, in einem Aushang oder einer Kladder im Verkaufsraum kann die Allergeninformation durch speziell geschultes Personal zwar mündlich erteilt werden – aber nur, wenn die Information zusätzlich schriftlich vorliegt und auf Nachfrage der Überwachung oder den Kunden gezeigt werden kann.

## **NÄHRWERTKENNZEICHNUNG: AUCH FÜR VORVERPACKTE BACKWAREN?**

Eine weitere wesentliche Änderung erwartet die Lebensmittelproduzenten zum 13. Dezember 2016 mit der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung. Sie besagt: Alle vorverpackten Lebensmittel (außer die Ladenpackungen) müssen künftig eine Nährwertdeklaration tragen. Wenige Ausnahmen sind Kleinstpackungen, bestimmte Lebensmittel wie Kaugummis und handwerklich hergestellte Lebensmittel.

Die Ausnahmevorschrift zur Nährwertkennzeichnung in Anhang V Nr. 19 LMIV besagt eindeutig, dass handwerklich hergestellte Lebensmittel keine Nährwertkennzeichnung tragen müssen. Trotz der klaren Vorgabe sahen sich gleich zwei Arbeitskreise dazu veranlasst, über die Bedeutung dieser Regelung zu beraten: der ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) und der ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen). Schließlich kamen diese Gremien zu dem Ergebnis, dass die meisten Handwerksbetriebe auf die dort hergestellten Lebensmittel keine Nährwerttabelle aufbringen müssen. Ein entsprechender Beschluss wurde bereits im April 2015 gefasst und veröffentlicht.

#### **DIE BÄCKER FORDERN: VIELFALT STATT INDUSTRIEWARE**

Der Zentralverband steht hinter dem Ergebnis dieses Beschlusses. Dem Lebensmittelhandwerk dürfen durch übertriebene Kennzeichnungsanforderungen keine Steine in den Weg gelegt werden. Eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung für handwerklich hergestellte Backwaren würde die Vielfalt, die das Bäckerhandwerk ausmacht, gefährden: abwechslungsreiche Produkte, raffinierte Neuentwicklungen und weniger Monotonie am Esstisch der Kunden. Kurz: Die Bäcker bieten alles – außer Standard. Das gelingt nur, weil sich Rezepturen stetig ändern. Für eine Nährwertkennzeichnung sind allerdings einheitliche Rezepturen erforderlich, die aufwendig und teuer auf ihren Nährwertgehalt hin analysiert werden müssen.

Ein Handwerksbäcker betreibt kein Labor. Die Deklarationspflicht zieht Untersuchungskosten nach sich, bedroht Innovationen und gefährdet die Abwechslung der Backerzeugnisse. Also genau das, was das Lebensmittelhandwerk ausmacht.



#### **PFLANZENSCHUTZMITTEL IN SULTANINEN: RISIKO FÜRS WEIHNACHTSGESCHÄFT**

Zu einem unerwarteten Dauerthema entwickelten sich ab März 2016 die neuen Höchstwerte des Pflanzenschutzmittels Chlorpyrifos. Hierbei handelt es sich um das am häufigsten eingesetzte Schädlingsbekämpfungsmittel. Die Höchstwerte wurden durch die EU-Verordnung 2016/60 von 0,5 auf 0,01 mg/kg abgesenkt. Ab 10. August 2016 dürfen Tafeltrauben, die den neuen Höchstwert überschreiten, weder als solche noch als Verarbeitungserzeugnisse (etwa als Rosinen) in Verkehr gebracht werden. Außerdem dürfen sie ab dann nicht mehr als Zutat für ein anderes Lebensmittel verwendet oder mit chlorpyrifosfreien Rosinen vermischt werden.

Maßgeblich ist der Zeitpunkt, zu dem die Tafeltrauben in Verkehr gebracht werden. Das gilt auch für die daraus hergestellten Erzeugnisse oder die Lebensmittel, die Tafeltrauben oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat enthalten (wie etwa Christstollen). Das Verbot gilt also auch dann, wenn das Lebensmittel vorher produziert oder erstmals in den Verkehr gebracht wurde. Verstöße können als Ordnungswidrigkeit oder bei Vorsatz sogar als Straftat verfolgt werden.

### **DIE BÄCKER FORDERN ÜBERGANGSFRIST BIS MINDESTENS ANFANG 2017**

Die Regelung ist ein Risiko für das Weihnachtsgeschäft: Wahrscheinlich können keine ausreichenden Mengen an Rosinen und Sultaninen, die den neuen Höchstwert einhalten, verfügbar sein. Der Zentralverband und weitere Branchenverbände sehen daher den dringenden Bedarf, eine Übergangsfrist bis mindestens Anfang 2017 einzuräumen. Dies könnte nur auf europäischer Ebene durch Änderung der Verordnung oder auf nationaler Ebene durch eine bundesweit einheitliche Überwachungspraxis durch die Lebensmittelkontrollbehörden erfolgen.

Ein erstes Gesuch beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im März 2016 blieb erfolglos. Der Zentralverband hat jedoch in enger Abstimmung und mit Rückendeckung anderer Branchenverbände weitere Bemühungen unternommen und sich für eine Übergangsfrist eingesetzt. Unter anderem hat der Zentralverband beim Bundeswirtschaftsministerium (BMWi) auf den drohenden Versorgungsengpass aufmerksam gemacht und intensive Rücksprache mit dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) gehalten. So soll das Problem auch auf europäischer Ebene bekannt werden.

Im Juni 2016 gab es erste Erfolge zu vermelden. Einige Bundesländer konnten das Problem der Hersteller nachvollziehen und sicherten zu, die Kontrollen so zu strukturieren, dass die Produktion ausreichender Mengen an Weihnachtsg Gebäck gewährleistet ist.

### **WENIGER PLASTIKTÜTEN: GRUNDSÄTZLICH JA, ABER OHNE ÜBERMÄSSIGE BELASTUNG**

Im April 2016 haben das Europäische Parlament und der Rat der Europäischen Union vereinbart, den Verbrauch an leichten Kunststofftragetaschen zu senken. Basis dafür ist die EU-Richtlinie (EU) 2015/720 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG. Es sind zwei Maßnahmen vorgesehen, von denen die EU-Mitgliedstaaten mindestens eine umsetzen müssen:

- Der jährliche Verbrauch von leichten Kunststofftaschen soll bis zum 31. Dezember 2019 auf 90 pro Person und bis zum 31. Dezember 2025 auf 40 pro Person sinken.
- Ab 31. Dezember 2018 dürfen leichte Kunststofftragetaschen in Verkaufsstellen nicht mehr unentgeltlich ausgegeben werden.

Mit „leichter Kunststofftragetasche“ ist jede Tragetasche aus Kunststoff gemeint – mit oder ohne Tragegriffe – und mit einer Wandstärke unter 50 Mikron. Diese Taschen werden angeblich seltener wiederverwendet als stabilere Taschen (z. B. sogenannte „Tiefkühltragetaschen“). Die Mitgliedstaaten dürfen „sehr leichte Kunststofftragetaschen“ von den Maßnahmen ausnehmen. Diese haben eine Wandstärke unter 15 Mikron und werden aus Hygienegründen oder zur Erstverpackung loser Lebensmittel verwendet.

### **BEHÖRDEN UND WIRTSCHAFT VEREINBAREN UMSETZUNG**

Die Richtlinie ist jedoch keine rechtliche Vorgabe. Stattdessen ist es den Mitgliedstaaten ausdrücklich erlaubt, die vorgegebenen Ziele individuell zu erreichen und dafür auf Vereinbarungen zwischen Behörden und der Wirtschaft zu setzen. Auch das in Deutschland zuständige Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) bevorzugt ein solches Vorgehen.

# WENIGER PLASTIK- TÜTEN, ABER OHNE MEHRBELASTUNG

---

Vor diesem Hintergrund hat der Handelsverband Deutschland (HDE) dem BMUB einen Entwurf für eine mögliche Vereinbarung vorgelegt. Darin verpflichten sich die Wirtschaftsverbände sicherzustellen, dass mindestens 80 % ihrer Mitgliedsunternehmen ab einem noch abzustimmenden Datum Kunststofftragetaschen mit einer Wanddicke zwischen 15 und 50 Mikron nicht mehr unentgeltlich an Kunden abgeben. Zudem soll eine Reduktion geprüft werden, welche die vorgegebenen 40 Kunststofftragetaschen pro Einwohner im Jahr 2025 sogar unterschreitet.

## WIRKSAMKEIT WIRD GEPRÜFT

Um die Wirksamkeit der Vereinbarung zu überprüfen, soll die Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM) das Monitoring über den Verbrauch an Kunststofftragetaschen übernehmen. Im Rahmen einer Beitrittserklärung zur Vereinbarung verpflichten sich die teilnehmenden Betriebe, der GVM mitzuteilen, wie viele Tragetaschen sie ausgegeben haben – auch solche aus Papier oder Baumwolle. Sie verpflichten sich außerdem dazu, abhängig von der Unternehmensgröße die Kosten des Monitorings zu tragen.

## BÄCKER GEGEN VEREINBARUNG

Der Zentralverband steht zwar hinter dem Ziel der Vereinbarung. Doch im Februar 2016 hat sich der Zentralverband dagegen entschieden, sie zu unterzeichnen. Der Grund: Für Kleinst-, Klein- und mittelständische Bäckereibetriebe würde sie hohe bürokratische Lasten bedeuten. Die Dokumentation des Verbrauchs der einzelnen Tragetaschen würde einen zu großen Arbeitsaufwand darstellen. In Bäckereien werden zudem vor allem Papiertüten angeboten. Deswegen sucht der Zentralverband nun nach anderen Wegen, um weniger Plastiktüten zu verbrauchen, dies zu koordinieren und so die Umwelt zu entlasten.

## DANIEL SCHNEIDER:

### „NÖTIGE ERFASSUNGSSYSTEME FEHLEN“

„Dem HDE gehören große Handelsunternehmen an, die nicht nur über das erforderliche Personal, sondern vor allem auch über die notwendigen Erfassungssysteme verfügen, um die geforderten Daten melden zu können“, sagt Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes. „Anders sieht es insbesondere in den Kleinst- und Kleinbetrieben aus, die einen Großteil der deutschen Handwerksbäckereien ausmachen. Diese haben ohnehin mit dem Kostendruck durch die Konkurrenz von Backshops mit Discountpreisen und einer nicht mehr nachvollziehbaren Bürokratie zu kämpfen.“

## MICHAEL WIPPLER:

### „KEIN MANDAT DURCH DIE MITGLIEDSBETRIEBE“

Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes, macht auf einen weiteren Aspekt aufmerksam: „Wir als Zentralverband können und wollen nicht einseitig einer Selbstverpflichtung beitreten, für deren Unterzeichnung wir kein Mandat durch unsere Mitgliedsbetriebe haben. Die Entscheidung über die Frage, ob Kunststofftragetaschen nur noch kostenpflichtig ausgegeben oder Alternativen wie Papiertüten verwendet werden, liegt in der unternehmerischen Freiheit des einzelnen Betriebes. Wie das grundsätzlich erstrebenswerte Ziel erreicht werden kann, muss jeder Unternehmer für sich selbst entscheiden.“



## HYGIENE: EUROPÄISCHE VORSCHRIFTEN FUNKTIONIEREN

Seit 2006 gilt europaweit ein einheitliches Lebensmittelhygiene-Recht. Unter den insgesamt vier Verordnungen des sogenannten „Hygienepakets“ findet sich auch eine für das Bäckerhandwerk: die Verordnung (EU) Nr. 852/2004. Sie besagt, dass Lebensmittelunternehmer auf allen ihrer Kontrolle unterliegenden Stufen der Lebensmittelkette für die Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich sind. Sie müssen ein Verfahren einrichten, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht, und sich an die Vorgaben halten, die insbesondere Anhang II der Verordnung festlegt.

## GEFAHRENPO TENZIALE ERKENNEN UND VERMEIDEN

Jeder Betrieb muss ein sogenanntes HACCP-Konzept erstellen: HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Übersetzt spricht man von „Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten“. In diesem Konzept legt er die kritischen Kontrollpunkte und Gefahrvermeidungsstrategien selbst fest.

Bestimmte Schlüsselpunkte in jedem Bäckereibetrieb, die sogenannten „kritischen Kontrollpunkte“, bergen Gefahrenpotenziale. Identifiziert man diese Punkte, lässt sich die potenzielle Gesundheitsgefährdung für Verbraucher verhindern, beseitigen oder auf ein annehmbares Maß reduzieren. Für einheitliche Betriebsstrukturen, wie die des Bäcker- oder Konditorhandwerks, lassen sich kritische Lenkungspunkte standardisiert in einer Leitlinie darstellen.

## DIE LEITLINIE „GUTE LEBENSMITTELHYGIENE-PRA XIS“ HILFT

Die Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 852/2004 sind sehr abstrakt und allgemein gehalten. Deswegen erleichtert der Zentralverband seinen Mitgliedern die Umsetzung des betrieblichen Hygienekonzepts mit der Leitlinie für die „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“.

Die Leitlinie bietet Bäckereien, Konditoreien und Aufsichtsbehörden eine praxisgerechte Hilfestellung, die sich auch für die Schulung der Mitarbeiter in Hygienefragen und im Infektionsschutzgesetz eignet. Sie 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.

Seit 2012 bietet die Leitlinie in einer redaktionell überarbeiteten Fassung noch mehr Hilfsmittel. 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.

Alle Interessierten können die Leitlinie und alle Zusatzmaterialien online unter [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) bestellen. Innungsbäcker erhalten die Leitlinie zudem für einen günstigen Vorzugspreis. Die Checklisten und Reinigungspläne stehen den Mitgliedern zusätzlich als PDF-Dateien zum Download bereit.

## LEBENS MITTEL ÜBERWACHUNG: GEZERRE UM DIE FINANZIERUNG

Der Bund und die EU machen eine Reihe von lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Ob Betriebe sie einhalten, prüfen die Landesbehörden. In der Regel gibt es in jedem Landkreis und in jeder kreisfreien Stadt ein Lebensmittelüberwachungs-

amt, 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).

### **REVISION DER KONTROLLVERORDNUNG: BEMÜHUNGEN WIRKEN**

Ende 2012 wurde bekannt, dass der europäische Gesetzgeber die Kontrollverordnung überarbeiten möchte. Anfang Mai 2013 legte die Europäische Kommission 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 angeordnete 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.

### **WICHTIG FÜR DIE BÄCKER: FINANZIERUNG AMTLICHER KONTROLLEN**

Für den Zentralverband stehen die Regelungen zur Finanzierung der amtlichen Kontrollen sowie zur Herstellung von Transparenz im Fokus des Interesses und der Kritik. Denn amtliche Kontrollen in registrierten Lebensmittelbetrieben sollten gebührenpflichtig werden, zum Beispiel auch die sogenannte „Regelkontrolle“

also nicht anlassbezogene Kontrolle eines Betriebes des Bäckerhandwerks. Und das auch, wenn es nach der Kontrolle keinen Grund zur Beanstandung gab. Bislang gab es solche Regelgebühren nur in den zulassungspflichtigen Bereichen der Fleisch-, Milch- und Fischverarbeitung.

Im März 2014 reagierte der Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europäischen Parlaments (abgekürzt „ENVI“) mit dem sogenannten „Pirillo-Bericht“ offiziell auf den Kommissionsentwurf. Darin wurden die Vorgaben für das Bäckerhandwerk sogar deutlich verschlechtert. Vor allem, weil die Ausnahme zurückgenommen wurde, dass Kleinstunternehmen keine Pflichtgebühren zahlen müssen. Sprich: Auch Kleinstbetriebe müssten für Regelkontrollen zahlen, also auch viele Bäckereibetriebe.

### **NACH DIOXIN UND EHEC: GEBÜHRENPFLICHTIGE REGELKONTROLLEN?**

Aufgrund der Dioxin- und EHEC-Krisen ließ das BMEL im Jahr 2012 die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland grundlegend überprüfen. Die Verbraucherschutzminister der Bundesländer vereinbarten zudem im September 2012 ein länderübergreifendes Krisenmanagementsystem und zogen Konsequenzen aus einem Gutachten des Bundesrechnungshofes. Kernpunkte sind die Absicherung der Rückverfolgbarkeit, die Erhöhung der Kompetenz 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.

### **DIE BÄCKER FORDERN: ÜBERWACHUNG DURCH STEUERN FINANZIEREN**

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

### **KONTROLLVERORDNUNG NOCH IN VERHANDLUNG**

Der Entwurf der neuen Kontrollverordnung wird aktuell noch zwischen der Europäischen Kommission, dem Parlament und dem Rat verhandelt. Man spricht von den „Trilog-Verhandlungen“. Nach derzeitigem Verhandlungsstand sollten nur die Kontrollen für Betriebe kostenfrei bleiben, die aufgrund einer Beschwerde oder Anzeige durchgeführt wurden und keinen Grund zur Beanstandung ergaben. Für andere Kontrollen, also auch die Regelkontrollen, dürfen die Mitgliedstaaten entscheiden, ob sie Gebühren verlangen. Jedoch muss dann die Berechnungsweise der Gebühren veröffentlicht werden, Transparenz also auch für die Behörden.

### **ZENTRALVERBAND RÄT BUNDESLÄNDERN, DIE VERHANDLUNGEN ABZUWARTEN**

Der Zentralverband rät: Bevor die Bundesländer über die Finanzierung der Lebensmittelüberwachung durch Gebührenerhebung entscheiden, sollten sie das Ergebnis der Trilog-Verhandlungen abwarten.

### **... DOCH EINIGE BUNDESLÄNDER HABEN SICH BEREITS ENTSCHEIDEN**

Bemerkenswert ist, dass sich die Länder Bremen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein ungeachtet der laufenden Verhandlungen in einer Protokollnotiz bereits für gebührenpflichtige Regelkontrollen ausgesprochen bzw. diese inzwischen auch eingeführt haben. Dies zeigte auch ein Bundesratsbeschluss vom 11. Oktober 2013 (BR-Drucks. 412/13(B)) zur Revision der Kontrollverordnung. Danach sollen Mitgliedstaaten zur Gebührenerhebung verpflichtet werden. Auf diese Weise – so vermutet der Zentralverband – wären den Ländern alle Möglichkeiten gegeben, die Wirtschaft für neue Finanzierungsoptionen heranzuziehen und dies mit der europäischen Pflicht zu rechtfertigen.

Auch in Niedersachsen gilt seit Dezember 2014 eine Verordnung, die lebensmittelproduzierende Betriebe bei einer Regelkontrolle zu einer Gebühr verpflichtet. Der Zentralverband trat in enger Abstimmung mit dem Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen vehement gegen diese Verordnung auf, konnte an den Plänen der grünen Regierung jedoch nichts ändern. Bedauerlicherweise ist im Mai 2016 auch Nordrhein-Westfalen auf den Zug aufgesprungen und hat eine Gebührenpflicht für Regelkontrollen eingeführt. Seitdem kostet eine Kontrolle dort mindestens 77 €, auch wenn der Kontrolleur keine Beanstandung ausspricht.

### **DIE BÄCKER SIND ÜBERZEUGT: VORAUSEILENDER GEHORSAM FÜHRT NICHT ZUM ZIEL**

Da die aktuellen Revisionsarbeiten auf EU-Ebene andauern, hält der Zentralverband nationale Alleingänge im „vorauselenden Gehorsam“ für nicht zielführend – von der verfassungsrechtlichen Kritik an den Verordnungen ganz zu schweigen. Die Verpflichtung der Betriebe, staatliche Kontrollen zu bezahlen, wäre ein Prinzipienbruch, der möglicherweise auch der Anfang einer privatfinanzierten staatlichen Daseinsvorsorge sein könnte. Gleichzeitig ist die gebührenfinanzierte Lebensmittelkontrolle eine politische Bankrotterklärung des Verbraucherschutzes: Der Staat ist nicht einmal mehr Willens, den Schutz der Verbraucher durch Steuergelder zu zahlen.

### **NÄHRWERTPROFILE: EUROPÄISCHES PARLAMENT HAT ZWEIFEL**

Bereits seit 2007 ist die Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben durch die sogenannte „Health-Claims-Verordnung“ – kurz HCVO – reglementiert. Genau gesagt handelt es sich um die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

Gemäß Art. 4 HCVO hätte die Kommission bis zum 19. Januar 2009 sogenannte „Nährwertprofile“ verabschieden sollen. Sie sollten die Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben auf Lebensmitteln beschränken, wenn einzelne Nährwerte bestimmte Höchstgrenzen nicht überschreiten, also zum Beispiel einen bestimmten maximalen Zuckergehalt haben. Damit sollte vermieden werden, dass vermeintlich „ungesunde“ Lebensmittel einen „gesunden“ Eindruck machen und von Verbrauchern vermehrt konsumiert werden. Nährwertprofile



könnten daher auch zu Kommunikationsverboten führen. Das gilt vor allem in Bezug auf traditionelle Lebensmittel, wie Brot und Backwaren. Deren Rezepturen entsprechen aus geschmacklichen, technologischen oder sonstigen Gründen fixen Nährwertprofilen nicht.

### **KOMMISSION TUT SICH SCHWER MIT DER EINTEILUNG**

Mittlerweile sieben Jahre nach Fristablauf existieren die höchst umstrittenen Nährwertprofile noch immer nicht. Die Kommission tut sich zu recht schwer damit, für sämtliche Lebensmittelkategorien und für jeden Nährwert Höchstwerte festzulegen und die gesamte Lebensmittelwelt in „gesunde“ und „ungesunde“ Lebensmittel einzuteilen.

Erste Entwürfe und Vorschläge zu Nährwertprofilen, wie etwa von der Weltgesundheitsorganisation (WHO), waren in sich widersprüchlich. Zum Beispiel läge eine Orange innerhalb der Nährwertprofile und hätte daher als „gesund“ beworben werden dürfen. Aber der hieraus frisch gepresste Orangensaft würde wegen seines Zuckergehalts als „ungesund“ gelten.



### **REFIT-PROGRAMM: WIE REALITÄTSNAH SIND NÄHRWERTPROFILE?**

Zusätzlich verzögert wurden die Arbeiten an den Nährwertprofilen im Jahr 2014 durch das „REFIT-Programm“. Dies ist eine Art Eigenkontrolle des europäischen Gesetzgebers zur besseren Rechtssetzung auf EU-Ebene. Vor allem die Kommission will damit erreichen, dass EU-Recht einfacher und dessen Umsetzung kostengünstiger wird. Innerhalb des Programms wurde auch das allgemeine Lebensmittelrecht unter die Lupe genommen. Neben der Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 betraf dies besonders die HCVO. Diese hatte sich auch wegen der Nährwertprofile und der Zulassungspflicht für gesundheitsbezogene Angaben zu einem Bürokratiemonstrum entwickelt. Das EU-Parlament und der Rat hatten die Anzahl der Anträge auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben deutlich unterschätzt. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die mit der Prüfung der Anträge betraut ist, kommt mit der Bearbeitung nicht hinterher.

Im Rahmen des REFIT-Programms suchte auch der Rechtsausschuss des EU-Parlaments (JURI) nach Verbesserungen. Er erarbeitete im Juli 2015 einen umfassenden Bericht. Nr. 47 des Berichts widmet sich der HCVO. Er fordert die Kommission auf, die „Sinnhaftigkeit und Realitätsnähe“ einzelner Bestimmungen der HCVO kritisch zu hinterfragen und „gegebenenfalls das Konzept der Nährwertprofile zu streichen“. Diese Entscheidung begründete der JURI unter anderem damit, dass Verbraucher aufgrund der Nährwertdeklaration nach der LMIV erkennen könnten, welche Nährwerte ein Lebensmittel enthält.

### **„FOODWATCH“ SORGTE FÜR WIRBEL – UND FÜHRTE IN DIE IRRE**

Am 12. April 2016 entschied das EU-Parlament, ob der JURI-Bericht als gemeinsamer Standpunkt und als Forderungskatalog an die Kommission behandelt werden soll. Im Vorfeld wurde besonders über Nr. 47 des Berichts debattiert – sowohl zwischen den Fraktionen als auch in der Öffentlichkeit.

Brisant wurde das Thema durch eine E-Mail-Aktion der Kampagnenorganisation „foodwatch“: Sie forderte die Abgeordneten des EU-Parlaments auf, gegen die Überprüfung der Nährwertprofile zu stimmen, um einem „massenhaften Gesundheitsschwindel“ der Lebensmittelindustrie ein Ende zu setzen. Foodwatch bot auf ihrer Internetseite eine vorgefertigte, dreisprachige E-Mail an, in welche jeder, der diese Seite besuchte, nur noch seinen Namen eingeben musste und die Mail einfach an alle EU-Parlamentarier versenden konnte. Nach Angaben von foodwatch geschah dies mehr als 6.000 Mal. Die Parlamentarier dürften hiervon wenig begeistert gewesen sein.

Die foodwatch-Aktion informierte die Öffentlichkeit und die Europaabgeordneten einseitig und irreführend. Bereits der Inhalt von Nr. 47 des Berichts wurde falsch zusammengefasst: Die Überprüfung der Nährwertprofile wurde als deren „Abschaffung“ verkauft. Die Probleme bezüglich der Einteilung aller Lebensmittel wurde verschwiegen: Nach foodwatch gibt es in Supermärkten anscheinend nur Süßigkeiten und Limonade. Auch nährwertbezogene Angaben wurden unterschlagen.

Diese irreführende Darstellung der Problematik veranlasste den Zentralverband, die Abgeordneten mit einer Pressemitteilung über die wahren Hintergründe der Überprüfung aufzuklären. Dabei ging es also um die widersprüchlichen Ergebnisse solcher Profile – wie beim Orangensaft – und um Werbeverbote für Lebensmittel, die integraler Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind – wie etwa Vollkornbrote und -brötchen. Außerdem wurde auf die Gefahren hingewiesen, die durch Nährwertprofile drohen – etwa für das Grundnahrungsmittel Brot und die von der Deutschen UNESCO-Kommission geschützte „Deutsche Brotkultur“.

### **AUCH DANK ZENTRALVERBAND: PARLAMENT BEZWEIFELT SINNHAFITIGKEIT**

Beispiele wie diese beeindruckten die EU-Parlamentarier nachhaltig. Der Bericht des JURI wurde mit 402 zu 285 Stimmen angenommen (EP-Drucksache P8\_TAPROV(2016)0104). Einzelne Mitglieder des Europäischen Parlaments, etwa der evp-Abgeordnete Peter Liese, beriefen sich ausdrücklich auf die Inhalte der Pressemitteilung des Zentralverbandes. Ein erfreulicher Beleg für den Erfolg seiner Arbeit.

### **DIE BÄCKER KÄMPFEN GEGEN POLITISCH MOTIVIERTE NÄHRWERTPROFILE**

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

### **NEIN ZUR NEUFORMULIERUNG VON REZEPTUREN**

Eine Begleiterscheinung der Nährwertprofile sind politische Debatten auch über einen angeblich zu hohen Salzgehalt deutscher Brote. Aktuell wird dieses Thema durch die Niederlande forciert, die im ersten Halbjahr 2016 dem Europäischen Rat vorsitzen. Ein Leuchtturmprojekt ist das „Food Improvement Programme“: Es hat sich vorgenommen, die Rezepturen von Lebensmitteln aus gesundheitlichen Gründen zu verbessern – auch durch weniger Salz. Man nennt dies „Reformulierung“.

Die Niederlande haben in diesem Rahmen Anfang 2016 eine „Roadmap“ veröffentlicht. Große Lebensmittelunternehmen, wie Nestlé und Unilever, haben ihre Unterstützung signalisiert. Auch der europäische Branchenverband FoodDrink-Europe hat die Roadmap unterzeichnet. Jedoch stehen ihr sowohl der Zentralverband als auch der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) kritisch gegenüber.

Deutsches Brot hat je nach Brotspezialität einen durchschnittlichen Salzgehalt von 2,1 % auf Mahlerzeugnisse, das sind ca. 1,8 % im fertigen Brot. Nach den geplanten Nährwertprofilen müsste er auf einen Gehalt von 1,2 bis 1,5 % sinken. Das Resultat wären Brote mit deutlich weniger Geschmack.

Salz ist nicht nur ein Garant für 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 erreichen ließe und die von vielen Verbrauchern abgelehnt werden. Eine Anpassung der Rezepturen hätte zur Folge, dass Brot als Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – was der



Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder weniger Brotverzehr kompensieren würde. Wenn sich aber 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).

Auch aus ernährungsphysiologischer Sicht sind die geplanten Nährwertprofile und die Reformulierung problematisch. Sie bewerten nur das Produkt – aber nicht die über den gesamten Tag verteilte Ernährung. Ernährungsexperten lehnen die isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab.

Unabhängig davon möchte der Zentralverband an die Konsumenten denken, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen, beispielsweise im Rahmen einer Diät. Die Bundesakademie Weinheim hat deshalb eine Rezeptur für Brote entwickelt, die 25 % weniger Salz enthalten. Ihr Name lautet: „SALZminusBROT“. Diese Bezeichnung wurde bereits als Marke angemeldet und wird den Innungsbetrieben inklusive Rezeptur und Werbematerialien angeboten.

### **DIE BÄCKER FORDERN: BROT SOLL BLEIBEN, WIE ES 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 Folge: Brot würde seinen herzhaften Geschmack verlieren – und Deutschland ein großes Stück Backkultur. Die EU sollte nicht versuchen, durch die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik einzugreifen. Staatliche Vorgaben für die Rezepturen wären zudem ein erheblicher Eingriff in die Grundrechte der Bäcker und Unternehmer.

### **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 ist 2009 als Weiterentwicklung der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) in Kraft getreten. 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

# BROT SOLL BLEIBEN, WIE ES IMMER WAR

---

Seit 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, etwa für Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot. Einschneidende Veränderungen gegenüber dem geltenden Recht über die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe ergaben sich nicht. Obwohl die ZZuV noch nicht an das neue europäische Recht angepasst wurde, kann sie nicht mehr angewendet werden. Der Grund: Die geltende Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 hat Vorrang.

Der deutsche Gesetzgeber steht nun in der Pflicht, die ZZuV sowie die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) auf das geltende europäische Recht abzustimmen. Die nationalen Verordnungen werden vermutlich nicht aufgehoben, sondern lediglich angepasst. Der bereits angesprochene Entwurf einer LMIDV legt diese Vermutung nahe.

## *Anhang II: Das Herz des europäischen Zusatzstoffrechts*

Komplettiert wird das EU-Zusatzstoffrecht durch unzählige Verordnungen, die den Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 ändern. Anhang II kann also als Herzstück des europäischen Zusatzstoffrechts bezeichnet werden. Zur Erinnerung: Dieser Anhang enthält die EU-Listen der zugelassenen Zusatzstoffe und die Bedingungen darüber, wie sie hergestellt und behandelt werden dürfen.

Daneben legte im Frühjahr 2012 die Kommission einen offiziellen Entwurf für sogenannte Deskriptoren vor, um die Lebensmittelkategorien und Unterkategorien des Anhangs II näher zu beschreiben. Auch der Zentralverband war an den zahlreichen Diskussionen für die Ausgestaltung beteiligt. Die Deskriptoren wurden im Dezember 2013 von der Kommission und den EU-Mitgliedstaaten verabschiedet und veröffentlicht. Sie sind rechtlich aber nicht verbindlich.

Im März 2015 hat die EU-Kommission eine neue Version der Deskriptoren veröffentlicht. Dies wurde notwendig, weil zuvor die Lebensmittelkategorien des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geändert wurden. Eine weitere Aktualisierung erfolgte im Februar 2016. Die neueste Version der Deskriptoren ist im Internet abrufbar unter [http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs\\_food-improvement-agents\\_guidance\\_1333-2008\\_annex2.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex2.pdf)

Einen Großteil der lebensmittelrechtlichen Arbeit des Zentralverbandes nahm auch die Diskussion um die Kenntlichmachungspflichten von Zusatzstoffen ein. Im Zuge dessen wurden auch die Kladdenformulare für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen überarbeitet. Sie wurden mit vielen weiteren Ausfüllhinweisen versehen und stehen im Mitgliederbereich von **[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)** zur Verfügung.

## **2.7.2 WETTBEWERBSRECHT: ZENTRALVERBAND FORDERT FAIRE REGELN**

Im Jahr 2015 war der Zentralverband gleich auf mehreren Gebieten aktiv, um die deutschen Innungsbäcker im Wettbewerb zu stärken – sei es wegen der zunehmenden Konkurrenz durch Discount-Backshops oder wegen Niedrigpreisen im Lebensmitteleinzelhandel.

### **KLAGE GEGEN ALDI: VERFAHREN DURCH VERGLEICH BEENDET**

Schon im Jahr 2010 hatte der Zentralverband rechtliche Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd) eingeleitet. Grund für die Klage war unter anderem, dass ALDI-Süd in einem Werbeflyer und auf den sogenannten Back-Automaten damit warb, dass in der Filiale ganztägig gebacken werde. In den Automaten fand aber vermutlich nur ein Aufwärmprozess von fertig gebackener Ware statt. 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.

Im anschließenden Prozess haben sich das Bäckerhandwerk und Aldi-Süd auf einen Vergleich geeinigt und teilen die bisher angefallenen Gerichtskosten. Eine Fortsetzung des bisherigen Streits hätte noch Jahre andauern können, beide Seiten wünschten aber ein baldiges Ende. Hinzu kommt die Tatsache, dass Aldi-Süd den Einsatz seiner Backautomaten nach und nach einstellt.

„Wir haben in diesem Rechtsstreit erreicht, was wir wollten: Aufmerksamkeit für das Handwerk und die Kunst des Backens stärken, den Blick des Verbrauchers für die Qualität des Handwerks schärfen und die Abgrenzung zu Discountern nachhaltig etablieren“, sagt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Denn durch das Verfahren ist es gelungen, die Probleme der Handwerksbäcker im Wettbewerb mit Billiganbietern der Öffentlichkeit bekannt zu machen. Auch die Presse beschäftigte sich verstärkt mit der Herkunft von Backwaren. So richtete beispielsweise DIE ZEIT im ZEIT MAGAZIN unter dem Motto „Back for Good“ eine Datenbank ein – für „Bäcker, die noch selbst backen“. Mehr als 17.000 Beiträge gingen im Netz hierzu ein.

### **ZENTRALVERBAND WILL BÄCKER VOR DISCOUNTERN SCHÜTZEN**

Auch im Berichtszeitraum 2015–2016 übten Discounter mit Backstationen einen beachtlichen wettbewerblichen Druck auf das Bäckereigewerbe aus. Wie schon 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 und 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.

# KÖNNEN UND QUALITÄT ANERKENNEN

## „FRISCH GEBACKEN“, „BÄCKER“, „BÄCKEREI“: IRREFÜHRENDE WERBUNG?

Ein größeres Problem liegt allerdings in täuschender Werbung, die zu Eingriffen in den Markt führt. Viele Anbieter werben damit „frisch zu backen“ – ohne mitzuteilen, dass sie nur vorgebackene und tiefgefrorene Erzeugnisse aufbacken. Viele Verkaufsstellen von Backwaren wie Discounter, SB-Backshops und Kioske verziern ihre Geschäfte mit der Aufschrift „Bäckerei“ oder gar „Backstube“.

## BEGRIFF „BÄCKEREI“: BESTÜRZENDES URTEIL DES LANDGERICHTS WUPPERTAL

Mit welcher Freizügigkeit heutzutage mit den Begriffen „backen“, „frisch“ und „Bäckerei“ umgegangen wird, zeigt auch ein Urteil des Landgerichts Wuppertal vom 8. Mai 2013 (Az. 13 O 70/12). Verbraucher können nach Meinung der Richter heute nicht mehr davon ausgehen, dass die in einer „Bäckerei“ angebotenen Backwaren tatsächlich selbst hergestellt wurden. Es sei mittlerweile „vorherrschend“, dass Brötchenteiglinge angeliefert würden, die dann lediglich „aufgebacken“ würden. 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 Dritten bezogen würden, sei eine Irreführung ausgeschlossen. Die Wuppertaler Wettbewerbsrichter gingen zudem davon aus, dass sich Kunden unter einer „Bäckerei“ lediglich eine Verkaufsstelle von Backwaren vorstellen, weshalb eine Täuschung durch die Verwendung des Begriffs „Bäckerei“ ausscheide.

Dieses Urteil sorgt im gesamten Bäckerhandwerk 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. Eine repräsentative Befragung durch das Institut Allensbach von über 1.500 Personen Anfang 2014 ergab eindeutig, dass über 80 % der Bundesbürger davon ausgehen, in Bäckereien werde handwerklich gearbeitet und nicht nur aufgebacken. Für zwei Drittel ist es sogar besonders wichtig, in Bäckereien gerade keine Aufbackwaren zu erhalten. Das Urteil des LG Wuppertal ist daher ohne Zweifel falsch. Es bleibt zu hoffen, dass sich andere Gerichte mit der bewiesenen Verbrauchererwartung auseinandersetzen und das Urteil aus Wuppertal klargestellt wird.

### DIE BÄCKER FORDERN: KÖNNEN UND QUALITÄT DER HANDWERKSMEISTER ANERKENNEN

Als Vertreter des Bäckerhandwerks 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.

## **BÄCKER DÜRFEN „SCHLESISCHEN STREUSELKUCHEN“ BACKEN**

Auch im Berichtszeitraum setzte sich der Zentralverband dafür ein, dass die Innungsbäcker im Wettbewerb mit anderen Anbietern auf faire Wettbewerbsbedingungen setzen können. Das tat der Zentralverband auch im jahrelangen Rechtsstreit um den „Schlesischen Streuselkuchen“ – mit Erfolg: Das Gericht der Europäischen Union (EuG) wies die auf Löschung gerichtete Klage des Zentralverbandes zwar ab, stellte in der Urteilsbegründung aber klar, dass deutsche Bäcker weiter unter der deutschen Bezeichnung „Schlesischen Streuselkuchen“ herstellen und verkaufen dürfen (Urt. v. 07.12.15-AzT-49/14).

Der Hintergrund war folgender. Im Juli 2011 trug die Europäische Kommission auf Antrag Polens die Bezeichnung „Kołocz śląski/Kołacz śląski“ in das Register der geschützten geografischen Angaben (ggA) ein. Die polnischen Begriffe, die in der deutschen Fassung des Amtsblattes der Europäischen Union mit „Schlesischer Streuselkuchen“ wiedergegeben wurden, wurden als geografische Angabe für die Woiwodschaft Schlesien und die Woiwodschaft Oppeln eingetragen. Die Woiwodschaften Schlesien und Oppeln stimmen jedoch in ihren Grenzen nicht mit der geografischen Region Schlesien überein. Sie umfassen nur einen Teil Schlesiens im südlichen Teil Polens. Es gibt schlesische Gebiete in Deutschland und in Tschechien, die nicht zu diesen Woiwodschaften gehören. Die geografische Region Schlesien erstreckt sich im Westen auch über wesentliche Teile des Freistaates Sachsen. So liegt zum Beispiel die deutsche Stadt Görlitz auf schlesischem Gebiet.

## **INNUNGSBÄCKER VOR KONSEQUENZEN SCHÜTZEN**

Es bestand die Sorge, dass die Eintragung der Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ bzw. „Schlesischer Streuselkuchen“ in das Register der ggA der EU für Handwerksbäcker in Sachsen und im gesamten Bundesgebiet rechtliche und wirtschaftliche Konsequenzen haben könnte. Es war nicht auszuschließen, dass die Herstellung, die Bezeichnung und der Verkauf von „Schlesischem Streuselkuchen“ durch Handwerksbäcker im gesamten Gebiet der Bundesrepublik Deutschland als rechtlich unzulässig bewertet wird.

Deswegen hatte der Zentralverband beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) einen Antrag gestellt, die geografische Herkunftsangabe „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ zu löschen. 2013 bestätigte das DPMA, dass dieser Löschantrag den Anforderungen der zugrunde liegenden EG-Verordnung Nr. 510/2006 entspricht. Ende 2013 übermittelte die EU-Kommission dem Zentralverband dann jedoch einen Durchführungsbeschluss, mit dem sie die Löschung ablehnte. Der Zentralverband erhob daraufhin Klage beim EuG in Luxemburg auf Löschung der Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“.

## **AUCH WEITERE SCHLESISCHE SPEZIALITÄTEN ERLAUBT**

Diese Klage wurde Ende 2015 vom EuG zwar abgewiesen. Das EuG kam in der Urteilsbegründung aber zum Ergebnis, dass „Schlesischer Streuselkuchen“ nicht von der Eintragung „Kołocz śląski/Kołacz śląski“ erfasst ist. Im Urteil stellte das EuG klar, dass deutsche Bäcker Schlesischen Streuselkuchen weiter herstellen und verkaufen dürfen.

Nach dieser EuG-Entscheidung gehen die Erfolgsaussichten von wettbewerbsrechtlichen Schritten gegen die Herstellung und den Verkauf von Schlesischem Streuselkuchen durch Bäcker im Bundesgebiet gegen Null. Wie bisher bleiben also auch die Herstellung und der Verkauf selbstständiger Backwaren wie Schlesischer Apfelkuchen, Schlesischer Apfelstrudel, Schlesischer Bienenstich, Schlesischer Käsekuchen, Schlesischer Mohnkuchen, Schlesische Mohnorte, Mohnstollen Schlesische Art oder Liegnitzer Bomben zulässig. Wenn Schlesischer Streuselkuchen nicht von der geschützten geografischen Angabe „Kołocz śląski/Kołacz śląski“ erfasst ist, gilt dies auch für die beispielhaft erwähnten schlesischen Spezialitäten.

### **2.7.3 FÖRDERRECHT: MITTELSTAND AUF DEM LAND STÄRKEN**

Die Nahversorgung im ländlichen Raum nimmt weiter ab. Handwerksbetriebe könnten die klaffenden Lücken schließen – gefördert werden aber nur große Unternehmen. Das soll sich ändern, fordert der Zentralverband.

#### **FÖRDERPROGRAMM „GAK“: LÄNDLICHE RÄUME ENTWICKELN**

Um ländliche Räume sowie die Landwirtschaft zu entwickeln, gibt es das staatliche Förderprogramm „Gemeinschaftsaufgabe zur Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“ (GAK). Es fördert die Verbesserung ländlicher Strukturen, landwirtschaftliche Unternehmen, bessere Vermarktungsstrukturen, eine markt- und standortangepasste Landbewirtschaftung, das Forsten, die Gesundheit und Robustheit landwirtschaftlicher Nutztiere, den Küstenschutz sowie benachteiligte Gebiete.

Die Förderung erfolgt je nach Vorhaben in Form eines Zuschusses oder einer Bürgschaft. Die Höhe der Förderung richtet sich nach Art und Umfang der Maßnahme. Jede Maßnahme der GAK muss vom jeweiligen Land angeboten werden. Antragsberechtigt sind juristische Personen des privaten Rechts, das Land, Gemeinden und Gemeindeverbände, Körperschaften des öffentlichen Rechts, Unternehmen, Erzeugergemeinschaften und deren Vereinigungen.

#### **DIE BÄCKER FORDERN: FÖRDERUNG AUF KMU AUSWEITEN**

Derzeit bereitet das Bundeslandwirtschaftsministerium einen Gesetzentwurf vor, mit dem auch nicht landwirtschaftliche Betriebe gefördert werden können. Zudem ist die Förderung bisher nur für Kleinbetriebe vorgesehen. Die Bäcker fordern, das Förderprogramm auch auf kleine und mittlere Unternehmen (KMU) auszuweiten.

#### **FÖRDERPROGRAMM „GRW“: REGIONALE WIRTSCHAFTSSTRUKTUR VERBESSERN**

Neben der GAK zielt das Förderprogramm „GRW“ darauf ab, gewerbliche Investitionen und Investitionen in die kommunale wirtschaftsnahe Infrastruktur zu stärken. Das können etwa Beratungsleistungen, Sachverständige oder Schulungsmaßnahmen von Mitarbeitern sein. Antragsberechtigt sind Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft und des Fremdenverkehrs bei besonders förderungswürdigen Investitionsvorhaben. Ebenso antreten können Gemeinden, Gemeindeverbände sowie Träger, die steuerbegünstigte Zwecke verfolgen bzw. nicht auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind.



Gefördert werden nur Vorhaben, die in den ausgewiesenen Fördergebieten der GAK durchgeführt werden. Die zu fördernde Betriebsstätte muss zu mehr als der Hälfte des Umsatzes Güter herstellen oder Leistungen erbringen, die regelmäßig überregional abgesetzt werden. „Überregional“ bedeutet in der Regel außerhalb eines Radius von 50 Kilometern von der Gemeinde, in der die Betriebsstätte liegt.

### **DIE BÄCKER FORDERN: 50-KM-RADUIS AUFHEBEN**

Aufgrund des 50-km-Kriteriums kommen viele kleinst-, klein- und mittelständische Handwerksbäckereien nicht in den Genuss der Förderung. Die Bäcker fordern, entweder den Radius von 50 km aufzuheben, damit auch KMU profitieren können, oder die Förderung ganz zu streichen, um Benachteiligungen von KMU zu vermeiden.

## **2.7.4 ENERGIE: WETTBEWERB JA – ABER FAIR**

Mit der Energiewende richtet Deutschland seine Energieversorgung vollkommen neu aus. Der Umbau der Energieversorgung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die alle gleichermaßen tragen müssen. Auch das deutsche Bäckerhandwerk ist sich dieser Verantwortung bewusst und bereit, seinen Teil dazu beizutragen. Aber: Das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) belastet den Mittelstand – und damit das Bäckerhandwerk – nun schon viele Jahre einseitig.

### **BÄCKER STEMMEN MEHR ALS DIE KONKURRENZ**

Wegen des starken Ausbaus erneuerbarer Energien in Deutschland ist die EEG-Umlage in den vergangenen Jahren erheblich gestiegen. Sie hat sowohl Unternehmer als auch Verbraucher enorm belastet. Im Jahr 2003 betrug die EEG-Umlage noch 0,41 Cent/kWh. 2016 sind bereits 6,35 Cent/kWh fällig.

Die Betriebe des Bäckerhandwerks sehen sich zudem staatlich verursachten Wettbewerbsverzerrungen ausgesetzt. Ausgerechnet große industrielle Teiglingswerke, die den Einzelhandel und damit die direkte Konkurrenz des Bäckerhandwerks mit Tiefkühlbackwaren beliefern, sind als energieintensive Großverbraucher teilweise von der EEG-Umlage befreit. Grund dafür ist die sogenannte „besondere Ausgleichsregelung“ im EEG. Befreite Unternehmen können ihre Produkte noch günstiger auf dem deutschen Markt anbieten. Handwerksbäckereien müssen dagegen die EEG-Umlage vollständig zahlen – und damit auch die Befreiung der angesprochenen Teiglingswerke mitfinanzieren. Ein gerechter Wettbewerb in der Backwarenbranche ist unter diesen Umständen nicht mehr möglich. Die hohe EEG-Umlage ist eine ungerechte Mehrbelastung für die Betriebe des Bäckerhandwerks.

### **BÄCKER FORDERN: GERECHTE VERTEILUNG DER KOSTEN**

Der Zentralverband will diese Situation nicht hinnehmen. Er kämpft für eine gerechtere Verteilung der Lasten im Zuge der Energiewende. Aus Sicht des Bäckerhandwerks ist eine grundlegende Überarbeitung des Fördermechanismus für erneuerbare Energien und der Finanzierung des EEG nötig, um endlich auch eine Entlastung bei den Betrieben und Verbrauchern realisieren zu können.

Der Zentralverband wandte sich in den Jahren 2012, 2013, 2014, 2015 und 2016 mehrmals an die Bundesregierung sowie an die EU-Kommission, um auf die Probleme hinzuweisen. Er machte Vorschläge für eine nachhaltige Finanzierung der Energiewende. Die Vorschläge wurden in den bisherigen Ergänzungen des EEG jedoch nicht einmal teilweise berücksichtigt.

## **EEG 2016: ENTTÄUSCHUNG FÜR DIE BÄCKEREIBETRIEBE**

Aktuell wird eine erneute Novelle des EEG vorbereitet, die vor allem den Fördermechanismus für Ökostrom anpassen soll. Ab 2017 soll diese von festgelegten Garantiepreisen auf wettbewerbliche Ausschreibungen umgestellt werden. Die Idee: Die geringsten Subventionsforderungen erhalten den Zuschlag. Im Juni hat das Bundeskabinett den Gesetzentwurf beschlossen. Das Gesetz soll vor der Sommerpause vom Bundestag verabschiedet werden.

Das geplante neue EEG ist eine herbe Enttäuschung für die Innungsbäcker in Deutschland. Denn die Maßnahmen gehen nicht weit genug. Anders als erwartet bringt die Reform aller Voraussicht nach nicht die geforderte Entlastung mit sich. Diese Umstellung der Förderung würde zwar eine Senkung der zukünftigen Kosten für die Subventionen bedeuten. Aber Betriebe und Verbraucher würden dadurch nicht real entlastet.

## **WIPPLER: „BÄCKER FORDERN REALE ENTLASTUNG“**

Michael Wippler, der Präsident des Zentralverbandes, erklärt: „Wir fordern eine EEG-Reform, die eine reale Entlastung für Verbraucher und Betriebe mit sich bringt. In der Öffentlichkeit betonen Politiker stets die Wichtigkeit des Mittelstandes. Bei konkreten Gesetzesvorhaben aber vergessen sie dies anscheinend und sorgen wieder nicht für eine reale Kostenentlastung bei Verbrauchern und Unternehmen. Diese staatlich verursachten Wettbewerbsverzerrungen können wir nicht länger hinnehmen. Wir fordern, das bisherige Befreiungs- und Subventionssystem des EEG nicht nur punktuell nachzubessern, sondern maßgeblich und für die Zukunft des deutschen Handwerks zielführend zu überarbeiten.“

Der Zentralverband verlangt eine Reduzierung der EEG-Umlage für die nicht befreiten Verbraucher und Betriebe. Zudem fordert er dringend die Beseitigung der Wettbewerbsverzerrungen durch die besondere Ausgleichsregelung.

## **DER SCHLÜSSEL: ENERGIEKOSTEN SENKEN, ENERGIEEFFIZIENZ STEIGERN**

Für den Zentralverband ist klar: Einerseits muss das EEG im Sinne des mittelständischen Handwerks überarbeitet werden. Andererseits muss die Energieeffizienz der Betriebe steigen, und zwar mithilfe von Energiecontrolling und Energiemanagementsystemen (EnMS).

## **ZENTRALVERBAND HILFT BEIM ENERGIESPAREN**

Der Zentralverband hat früh erkannt, wie wichtig Energieeffizienz für Betriebe ist. Deswegen hat er das Thema kontinuierlich weiterentwickelt. Die Mitarbeiter geben Betrieben wertvolle Ratschläge, wie sie Energie sparen können. Dafür setzt er auch auf Berater der Landesinnungsverbände, auf ein Netzwerk aus externen Fachberatern, auf Informationen und Hinweise zur Energieeffizienz in Bäckereien sowie auf die Zusammenarbeit mit Zertifizierern.

Die Einführung eines EnMS kann zudem ein hilfreicher Schritt sein. 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 EnMS (DIN EN ISO 50001) oder eines Umweltmanagementsystems nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) verpflichtet. Kleine und mittlere Unternehmen können auf freiwilliger Basis aber auch ein alternatives System nutzen.

## **ISO 50001: NEUER LEITFADEN UNTERSTÜTZT BETRIEBE**

Um Betriebe gezielt bei der Einführung von EnMS nach ISO 50001 zu unterstützen, hat der Zentralverband im vergangenen Geschäftsjahr gemeinsam mit ZDH Zert, emsol Energiemanagement GmbH und weiteren Partnern einen neuen Leitfaden und eine Musterdokumentation für Bäcker und Konditoren entwickelt.

Praktische Hinweise rund um Energieeffizienz liefert auch das Forschungsprojekt „EnEff-Bäckerei“ des ttz Bremerhaven. Ein Auszug aus dem Leitfaden „EnEff Bäckerei – Energieeffizienz in Bäckereien“ ist auf [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) zu finden. Der Leitfaden kann auch auf [www.eneff-baeckerei.net](http://www.eneff-baeckerei.net) heruntergeladen werden.

Für die Betriebe, die weder das Geld noch das Personal für ein ganzheitliches EnMS 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 dem Thema im Betrieb widmet.

## **ENERGIEEFFIZIENZ AUF DER iba 2015**

Auch auf der iba 2015 war die Energieeffizienz Thema. Etwa 700 Aussteller präsentierten energiesparende Innovationen in der Produktionstechnik sowie Prozessoptimierungen. Am Stand des Zentralverbandes wurde der Energieleitfaden und eine Musterdokumentation nach DIN EN ISO 50001 vorgestellt.

Diese Musterdokumentation wurde im Vorfeld von einer Arbeitsgruppe aus acht Betrieben in neun intensiven Arbeitstagen entwickelt. Allen teilnehmenden Unternehmen sei an dieser Stelle herzlich gedankt. Die komplette Musterdoku-

mentation steht Innungsmitgliedern über den Zentralverband für 450 € zur Verfügung. Jede Bäckerei kann allein durch die Maßnahmen, die dort aufgezeigt werden, so viel Energie sparen, dass sich die Investition für die Musterdokumentation relativ schnell amortisiert.

Am Stand des Zentralverbandes konnten sich Bäcker außerdem in einer eigenen „Energieecke“ von Experten beraten lassen. Dabei ging es vor allem darum, wie sich Maschinen besser nutzen lassen: Wie kann geplantes Ein- und Abschalten von Geräten insbesondere in Filialen helfen? Was kann der Stand-by-Betrieb beitragen? Wie können Backflächen im Laden und in der Produktion besser ausgelastet werden? Das Angebot richtete sich besonders an kleine und mittelständische Bäckereien.

## **ENERGIEMANAGEMENTSYSTEME: KOSTEN BIS ZU 30 PROZENT GESENKT**

Die Einführung eines EnMS nach ISO 50001 kostet für Betriebe sprichwörtlich Energie und Ressourcen. Allerdings bieten sich durch die Einführung auch Chancen. Die Erfahrungen der vergangenen Jahre zeigen, dass sich zum Teil erhebliche Einsparpotenziale erschließen lassen. Mithilfe von EnMS konnten nahezu alle Betriebe profitieren. Es sind bereits Effizienzsteigerungen von bis zu 30 % erzielt worden.

Das bedeutet keinesfalls, dass bislang nicht gut gearbeitet wurde. Aber im Alltag bleibt oft nicht die Zeit, sich mit Energieeffizienz auseinanderzusetzen. Daher sollte der Druck durch den Gesetzgeber als Anreiz genutzt werden, den Betrieb zu optimieren, um letztlich mehr Zeit für das Backen zu haben.

## ENERGIEMANAGEMENT SEIT 2010 IMMER ERFOLGREICHER

Die Basis für die „Erfolgsgeschichte Energiemanagement“ im produzierenden Gewerbe in Deutschland wurde ab dem Jahr 2010 durch die Norm DIN EN ISO 50001:2011 bzw. deren Vorläufer DIN EN 16001:2009 gelegt.

Im ersten Schritt wurde die Rückzahlung der EEG-Umlage im Rahmen der „Besonderen Ausgleichsregelung“ für energieintensive Unternehmen mit der Einführung von EnMS verknüpft. Im zweiten Schritt wurde ab 2013 die Erstattung des sogenannten „Spitzenausgleichs“ im Rahmen der Energie- und Stromsteuergesetzgebung nur noch auf Nachweis der Einführung eines EnMS gewährt. Seit 2015 besteht mit der Energiedienstleistungsrichtlinie (EDL-G) die Pflicht für alle Nicht-KMU, ein EnMS einzuführen oder regelmäßig ein Energieaudit durchzuführen. Das sind derzeit vermutlich etwa 100.000 Unternehmen in Deutschland. Darunter sind auch einige Betriebe des Bäckerhandwerks.

## EIN PROZESS, DER SICH ENTWICKELT

Die Einführung eines EnMS ist ein Prozess, der sich über Jahre weiterentwickelt und nicht mit der Zertifizierung endet. Die Norm ISO 50001 zielt darauf ab, den organisatorischen Rahmen zur Optimierung der Energieeffizienz zu schaffen. Die Herangehensweise ändert sich also: Denn früher wurde Energieeffizienz im Wesentlichen als rein technologische Problemstellung gesehen.

Durch ISO 50001 werden klare Ziele vereinbart, Verantwortlichkeiten präzise definiert, Ressourcen bereitgestellt, der Energieeinsatz im Unternehmen transparent gemacht, Potenziale identifiziert und Aktionspläne erstellt. Über Motivations- und Informationsprozesse werden die Mitarbeiter animiert, sich aktiv am Ziel der Verbesserung der energetischen Leistung zu beteiligen. Darüber hinaus wird durch



einen obligatorischen Überwachungszyklus gewährleistet, dass die Ergebnisse und Fortschritte des EnMS laufend bewertet werden. Mindestens einmal im Jahr werden die Zielerreichung und die Fortschritte des EnMS im Management-Review mit der Geschäftsführung diskutiert und Anpassungen beschlossen, um das EnMS neu auf eine optimale Struktur auszurichten. So wird ein Prozess eingerichtet, der dafür sorgt, dass sich die Energieeffizienz kontinuierlich verbessert (KVP).

## STEUERERSTATTUNGEN FÜR BETRIEBE UNERLÄSSLICH

Mit dem Gesetz zur Änderung des Strom- und Energiesteuergesetzes traten im Jahr 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 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 ein Beitrag zur Energieeinsparung geleistet werden. Details zur Steuerrückerstattung finden Innungsmitglieder im geschützten Bereich auf [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de).

# ENERGIESPARTIPPS FÜR DIE BACKSTUBE

## VORTEILE DES ENERGIEMANAGEMENTS

- Weg von der technischen hin zur organisatorischen Ausrichtung der energetischen Optimierung
- Verankerung der energetischen Optimierung in der Geschäftsleitung mit der Vorgabe von Zielen
- Bereitstellung der notwendigen finanziellen und insbesondere auch personellen Ressourcen
- systematische Analyse und Aufbereitung der Energieverbräuche und Optimierungspotenziale
- Motivation aller Mitarbeiter, sich aktiv an der Erreichung der Energieziele zu beteiligen

### 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
- Die Kühlpflichten für Produkte müssen dabei stets eingehalten werden

### 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 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

### **2.7.5 STEUERRECHT: KEINE MANIPULATION AN ELEKTRONISCHEN KASSEN**

Elektronische Kassensysteme sollen sicherer werden. Dafür hat das Bundesfinanzministerium im März 2016 den Entwurf eines „Gesetzes zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“ veröffentlicht. Das Ziel: Elektronische Kassenaufzeichnungen sollen nicht mehr manipuliert werden können. Werden Aufzeichnungen gelöscht oder verändert, soll dies im Nachhinein festgestellt werden können.

Der Gesetzentwurf sieht vor, dass Betriebe, die elektronische Aufzeichnungssysteme nutzen, zur Anschaffung manipulationssicherer Registrierkassen bzw. zur Umrüstung von Registrierkassen verpflichtet werden. Elektronische Kassen müssen demnach bis 31. Dezember 2018 über eine neue Sicherheitseinrichtung verfügen, die durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik zertifiziert ist und eine Schnittstelle zum Finanzamt hat. Verstöße sollen sanktioniert werden. Die sogenannte Kassen-Nachschau, also die Überprüfung des Gerätes bzw. seiner Aufzeichnungen, soll ohne vorherige Ankündigung und außerhalb einer Außenprüfung während der üblichen Geschäfts- und Arbeitszeiten geschehen können. Es soll dem Gesetzentwurf nach allerdings nicht verpflichtend werden, ein elektronisches Aufzeichnungssystem zu verwenden. Offene Ladenkassen sollen demnach grundsätzlich weiterhin erlaubt bleiben.

#### **BÄCKER FORDERN LÄNGERE FRIST – UND FINGERSPITZENGEFÜHL**

Der Zentralverband hat gegenüber dem Bundesministerium der Finanzen (BMF) zum Gesetzentwurf Stellung genommen. Gleichlautende Stellungnahmen hat der Zentralverband den Bundestagsfraktionen von SPD und CDU/CSU und deren Berichterstattern zugesandt. Darin fordert der Zentralverband:

- nicht die Betriebe, sondern die Kassenhersteller sollten für das neue System in die Pflicht genommen werden,
- eine kurzfristige Verlängerung der Nichtbeanstandungsregelung der sogenannten Kassenrichtlinie 2010, um die Betriebe vor doppelten, sinnlosen Investitionen zu schützen,
- das Inkrafttreten der neuen Regelungen bis mindestens 31. Dezember 2022 verschieben,
- eine Vertrauensschutzregelung im Gesetzentwurf ergänzen,
- eine Förderung für die Anschaffung bzw. Umrüstung neuer, regelkonformer Kassen vorsehen,
- eine Regelung zum Anscheinsbeweis ergänzen,
- Unklarheiten der Neuregelung beseitigen.

Für den Fall, dass doch noch eine deutschlandweite Registrierkassenpflicht eingeführt wird, sollte das Gesetz Ausnahmen für Wochenmärkte, Verkaufsfahrzeuge und Vereinsveranstaltungen vorsehen. Zudem sollten die Finanzbeamten bei einer Überprüfung der Kassenaufzeichnungen Fingerspitzengefühl zeigen. Immerhin gilt das Steuergeheimnis.

### **2.7.6 ARBEITSRECHT: BESSERE REGELN, FAIRER WETTBEWERB, ECHTE PERSPEKTIVEN**

Seit dem 1. Januar 2015 gilt in Deutschland der flächendeckende gesetzliche Mindestlohn von 8,50 €. Bereits in der ersten Jahreshälfte 2014, also noch bevor der Mindestlohn in Kraft trat, hatte der Zentralverband mehrfach gegenüber der Politik und dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales zum Gesetzentwurf Stellung genommen und Korrekturen am Gesetz gefordert.

#### **MINDESTLOHNGESETZ: ERNÜCHTERNDE BILANZ NACH EINEM JAHR**

Die CDU/CSU-Bundestagsfraktion und das BMAS führten bis April 2015 eine Bestandsaufnahme zum Mindestlohngesetz durch. Sie trugen zusammen, welche Probleme in der Praxis bestehen. Auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat solche Probleme zusammengetragen. Die Bilanz ernüchtert.

#### **... HOHE PERSONALKOSTEN**

Die Einführung des flächendeckenden gesetzlichen Mindestlohns „auf einen Schlag“ und ohne Differenzierung zum 1. Januar 2015 hat die Personalkosten vieler Betriebe insbesondere in strukturschwachen Regionen erheblich erhöht. Aufgrund des Mindestlohngesetzes mussten alle Entgelte unter 8,50 € brutto angehoben werden. Betriebsinhaber sahen sich aber in der Konsequenz gezwungen, auch viele Entgelte über 8,50 € anzuheben, um den Abstand zwischen gelernten und ungelernten Beschäftigten im Interesse innerbetrieblicher Lohngerechtigkeit zu wahren.

#### **... ENTLASSUNGEN UND SCHLIESSUNGEN**

Dem Zentralverband war bereits im Frühjahr 2015 von den Landesverbänden und von Mitgliedsbetrieben über Entlassungen und Betriebs- sowie Filialschließungen infolge des Mindestlohngesetzes berichtet worden. Die Landesinnungsverbände erwarten, dass diese Entwicklung fortschreiten wird.

#### **... WENIGER FERTIGUNGSTIEFE**

Die handwerkliche Herstellung von Backwaren ist aufwendig und kostenintensiv. Eine Begleiterscheinung der Einführung des Mindestlohns ist daher, dass die Fertigungstiefe in Betrieben des Bäckerhandwerks abgenommen hat. Manche Betriebe versuchen, die durch das Mindestlohngesetz gestiegenen Personalkosten zu kompensieren, indem sie Teile ihres bisherigen Sortiments nicht mehr selbst herstellen, sondern zukaufen. Es besteht die Sorge, dass sich dies für diese Betriebe und auf die Qualität der Backwaren nachteilig auswirken wird. Vor allem deshalb, weil es die eigene Herstellung ist, mit der sich das Bäckerhandwerk von anderen Branchen abhebt und die dem Kunden ein Kaufargument geben kann.

#### **... MEHR BÜROKRATIE**

Viele Betriebe des Bäckerhandwerks beschäftigen Minijobber. Für alle müssen die vom Mindestlohngesetz vorgeschriebenen Aufzeichnungspflichten erfüllt werden. Aber laut Rückmeldungen der Mitgliedsbetriebe werden diese Aufzeichnungen von Beschäftigten immer wieder unvollständig und fehlerhaft geführt. Dies hat insbesondere in kleinen und mittelständischen Betrieben zur Folge, dass die Betriebsinhaber am Wochenende im Büro sitzen und die Arbeitszeitaufzeichnungen erstellen oder kontrollieren, da dies unter der Woche aus Zeitgründen häufig nicht möglich ist. Dies wird von Betriebsinhabern als unnütze, nicht produktive Arbeit empfunden.

Zu berücksichtigen ist, dass die Betriebe des Bäckerhandwerks nicht nur die Arbeitszeitaufzeichnungen nach dem Mindestlohngesetz führen, sondern zudem zahlreiche weitere gesetzliche Nachweis- und Informationspflichten erfüllen müssen. In der Gesamtheit ergibt sich eine Vielzahl von Bürokratiepflichten, die viele Betriebe an die Grenze des Leistbaren führt.

#### **DIE BÄCKER FORDERN: DAS MINDESTLOHNGESETZ ÜBERARBEITEN**

Der Zentralverband fordert daher eine wesentliche Überarbeitung des Mindestlohngesetzes sowie insbesondere, die Aufzeichnungspflichten für Minijobber und die Generalunternehmerhaftung aus dem Gesetz zu streichen.

#### **ARBEITSZEITGESETZ: BÄCKER FÜR NEUE SONN- UND FEIERTAGSREGELUNG**

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

Von Mitgliedsbetrieben hat der Zentralverband in den vergangenen Jahren vermehrt die Rückmeldung erhalten, dass aufgrund der gestiegenen Filialzahlen die zulässigen drei Stunden nicht ausreichen, um das Sortiment für den Sonntag herzustellen und zu bestücken. Hinzu kommt, dass Behörden das ArbZG sehr eng auslegen.

#### **FÜR EINE SCHNELLE LÖSUNG**

Die Betriebe des Bäckerhandwerks stehen in einem besonderen Wettbewerb mit Backshops, Tankstellen und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und hier insbesondere den Discountern. Tankstellen, Backshops, LEH und Discountern in Bahnhöfen wird ohne jede Beschränkung gestattet, den gesamten Sonntag über Backwaren herzustellen und zu verkaufen. Rechtsgrundlage hierfür bilden offenbar die Ladenschluss- und Ladenöffnungsgesetze der Länder, in denen es für bestimmte Verkaufsstellen, zu denen auch Tankstellen gehören, besondere Regelungen für den Verkauf an Sonn- und Feiertagen gibt.

Im Berichtszeitraum wurden bei Kontrollen in Großbetrieben des Bäckerhandwerks wiederholt Verstöße gegen das ArbZG festgestellt. Die Verfahren sind weitgehend ruhend gestellt, da alle Beteiligten eine bundeseinheitliche Lösung erwarten. Es besteht also dringender Handlungsbedarf, das Arbeitszeitgesetz zu ändern und ein Moratorium zu erlassen. Die betroffenen Betriebe erwarten und benötigen von der Politik dringend eine schnelle und praktikable Lösung. Die Betriebe und ihre Arbeitsplätze wären bei Wiederaufnahme der Verfahren und ohne eine Duldung der Arbeitszeiten in der Produktion unmittelbar gefährdet.

#### **DIE BÄCKER FORDERN: DAS ARBEITSZEITGESETZ ÄNDERN**

Die Betriebe sehen darin zu Recht eine Ungleichbehandlung und eine ganz erhebliche Wettbewerbsverzerrung. Kunden erwarten – im ländlichen Raum wie in der Großstadt –, an Sonn- und Feiertagen das gewohnte und bekannte Sortiment an Bäckerei- und Konditoreiwaren in seiner ganzen Vielfalt vorzufinden und einkaufen zu können. Um diese Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden zu bedienen, ist die Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen in einem Umfang von mehr als drei Stunden zwingend notwendig.



Der Zentralverband hat sich im Berichtszeitraum intensiv in Gesprächen mit Bundestagsabgeordneten, dem Bundesarbeitsministerium, dem Bundeskanzleramt, der NGG und den Kirchen dafür eingesetzt, die zulässige Arbeitszeit in der Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen auf acht Stunden auszuweiten. Der Zentralverband wird sich auch weiterhin für diese Forderung einsetzen. Sie wurde jedoch bislang vom Bundesarbeitsministerium abgelehnt.

### **MUTTERSCHAFTSRECHT: GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG UND BÜROKRATIE STREICHEN**

Aktuell plant die Koalition, das Mutterschutzgesetz zu überarbeiten. Das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) hat dafür am 3. März 2016 einen ersten Entwurf für ein Gesetz zur Neuregelung des Mutterschutzrechts vorgelegt. Dieser soll in den nächsten Monaten das Gesetzgebungsverfahren durchlaufen.

Geplant ist unter anderem, eine zusätzliche und anlassunabhängige Gefährdungsbeurteilung einzuführen, die für jeden Arbeitsplatz durchzuführen ist – auch wenn auf diesem Arbeitsplatz keine Schwangere oder überhaupt eine Frau beschäftigt ist oder in absehbarer Zukunft beschäftigt sein wird. Des Weiteren sollen dem Gesetzentwurf zufolge zusätzliche Dokumentationspflichten eingeführt werden, die bei Nichterfüllung ein Bußgeld nach sich ziehen.

Für die Betriebe und auch für die Organisationen und Verbände des Bäckerhandwerks brächte dies zusätzliche Bürokratie mit sich. Der Zentralverband fordert deshalb, die geplante Gefährdungsbeurteilung und die vorgesehenen zusätzlichen Bürokratiepflichten zu streichen. Die BDA und der ZDH haben in Abstimmung mit dem Zentralverband zum Gesetzentwurf Stellung genommen und Bedenken hiergegen vorgetragen.

### **ENTGELTGLEICHHEITSGESETZ: FÜR BESSERE LÖHNE UND PERSPEKTIVEN FÜR FRAUEN**

Das BMFSFJ plant aktuell den Entwurf eines „Gesetzes für mehr Lohngerechtigkeit zwischen Frauen und Männern“. Er enthält ein Bündel von Maßnahmen, um Entgeltunterschiede zwischen Frauen und Männern zu beseitigen:

- In Stellenannoncen soll verpflichtend die Mindestentgelthöhe angegeben werden.
- In kleinen und kleinsten Unternehmen sollen Arbeitnehmer unter anderem einen Auskunftsanspruch darüber erhalten, wie hoch die Entgelte von Kollegen mit gleichwertiger Tätigkeit sind. Arbeitgeber sollen innerhalb eines Monats in Textform Auskunft erteilen.
- Unternehmen mit mehr als 500 Beschäftigten sollen komplizierte und arbeitsaufwendige betriebliche Prüfverfahren mit Ergebnisberichten, Dokumentationen und Umsetzungsplänen durchführen – unter anderem zur Frauenförderung und zu Entgeltgleichheits-sicherungsmaßnahmen.
- Hinzu kämen außerdem Statistikverpflichtungen, sogar zur Überprüfung von Tarifverträgen.



Das Gesetz brächte zusätzlichen Aufwand und neue Bürokratie für die Betriebe und Organisationen des Bäckerhandwerks mit sich. BDA und ZDH haben daher in Abstimmung mit dem Zentralverband kritisch zu dem Gesetzesvorhaben Stellung genommen.

### **CHANCEN JA – ABER ANDERS**

Um die Erwerbs- und Karriereaussichten von Frauen zu verbessern und der demografischen Entwicklung entgegenzuwirken, sind nach Auffassung des Zentralverbandes statt der von der Großen Koalition geplanten Regulierungen andere Maßnahmen nötig: Änderungen im Steuer- und Sozialversicherungsrecht, mehr hochwertige, bedarfsgerechte und bezahlbare Ganztagsbetreuungseinrichtungen und -schulen für Kinder, eine bessere Berufsorientierung und eine partnerschaftliche Aufteilung von Fürsorge- und Erwerbsarbeit.

### **2.7.7 SOZIALRECHT: MUSTERPROZESSE GEGEN DEN GEFAHRTARIF 2008**

Von 2009 bis 2016 hat der Zentralverband Musterprozesse gegen den Gefahrarif 2008 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) geführt. Der Hintergrund: 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. Die Zusammenlegung der Gefahrarife für Vertrieb und Produktion bedeutete nach offiziellen Berechnungen der BGN für die Betriebe des Bäckerhandwerks eine durchschnittliche Mehrbelastung von 15 %. Aber nach Berichten vieler Mitgliedsbetriebe belief sich die tatsächliche Mehrbelastung auf 20 bis 25 %.

### **MUSTERVERFAHREN SOLLTEN KLÄRUNG BRINGEN**

Der Zentralverband wählte daraufhin im Jahr 2009 gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und Rechtsanwalt Prof. Dr. Hermann Plagemann, einem anerkannten Experten in der 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 hatten sich zwei schon vor Längerem erledigt. In diesen beiden Verfahren erkannte die BGN die Klage an – allerdings nur aufgrund der besonderen Umstände der Einzelfälle. Daraus konnten keine Schlussfolgerungen für die übrigen drei Verfahren abgeleitet werden.

### **VERBLIEBENE MUSTERVERFAHREN ENDEN ZU UNGUNSTEN DES BÄCKERHANDWERKS**

Die drei übrigen Verfahren gegen den Gefahrtarif 2008 endeten im Berichtszeitraum zu Ungunsten des Bäckerhandwerks. Der Ablauf war wie folgt: Zwei der verbliebenen drei Verfahren waren in erster Instanz noch zugunsten des Bäckerhandwerks sowie eines zugunsten der BGN entschieden worden. Alle Parteien waren daraufhin in Berufung gegangen. Am 15. April 2015 wies das Landessozialgericht Baden-Württemberg eine dieser Klagen ab. Eine Revision vor dem Bundessozialgericht wurde nicht zugelassen. Hiergegen legte der Zentralverband Beschwerde beim Bundessozialgericht ein, die jedoch im Dezember verworfen wurde. Danach bestand noch die Möglichkeit, Verfassungsbeschwerde gegen den Beschluss des Bundessozialgerichts einzulegen. Der Vorstand des Zentralverbandes hat sich mit einer deutlichen Mehrheit von 29 zu 6 Stimmen gegen die Einlegung einer Verfassungsbeschwerde ausgesprochen. Sie wäre juristisch aussichtslos gewesen. Auch der Mitgliedsbetrieb, in dessen Namen das Verfahren geführt wurde, wünschte keine Verfassungsbeschwerde, weswegen davon abgesehen wurde. Das Musterverfahren vor dem Landessozialgericht Baden-Württemberg endete damit zu Ungunsten des Bäckerhandwerks.

Anhängig waren danach noch zwei weitere Musterverfahren: eines vor dem Landessozialgericht Darmstadt und eines vor dem Landessozialgericht Mecklenburg-Vorpommern. Der Zentralverband holte eine weitere Entscheidung des Verbandsvorstandes ein, ob die Musterverfahren fortgeführt werden sollten oder nicht.

Der Vorstand erörterte die Frage der Fortführung der beiden verbliebenen Musterverfahren eingehend. Er beschloss, die Musterverfahren nicht fortzuführen – mit einer Stimme Enthaltung.

### **KLAGE UND BERUFUNG ZURÜCKGENOMMEN**

Der Zentralverband unterrichtete die betroffenen Betriebsinhaber, in deren Namen die beiden Verfahren geführt wurden, über das Votum des Verbandsvorstandes. Beide akzeptierten dies und teilten mit, dass ihre Betriebe die Verfahren nicht in Eigenregie weiterführen möchten. Prof. Plagemann beendete daraufhin die verbliebenen Verfahren durch Rücknahme der Klage bzw. Rücknahme der Berufung.

### ***2.7.8 DATENSCHUTZ: ERFOLG FÜR DIE BETRIEBE – ABER AUFWAND BEGRENZEN***

Der Datenschutz in Europa soll einheitlicher werden. Dazu hat das Europäische Parlament im April 2016 die „Europäische Datenschutz-Grundverordnung“ verabschiedet. Sie legt europaweit Standards für den Datenschutz fest.

### **VERBÄNDE HABEN VERBESSERUNGEN BEWIRKT ...**

Der Zentralverband unterstützt das Anliegen der Datenschutz-Grundverordnung grundsätzlich. Gemeinsam mit anderen Verbänden setzte er sich jedoch dafür ein, dass die Verordnung deutlich mehr im Sinne der Unternehmen ausgestaltet wird.

Der Entwurf sah in Kapitel III unverhältnismäßige Informations-, Dokumentations- und Genehmigungspflichten vor, die für kleine und mittlere Unternehmen zusätzlichen Aufwand an Bürokratie, Zeit und Kosten bedeutet hätten. Der Zentralverband nahm dazu gegenüber den Bundesministerien des Innern, der Justiz und für Wirtschaft und Energie Stellung und bat, die angesprochenen Bürokratierregelungen zu streichen. Entsprechend bezog auch die CEBP gegenüber der EU-Kommission Stellung.

Die Verbände hatten Erfolg: Zum Beispiel bleibt es nach der nun verabschiedeten Verordnung weiterhin möglich, personenbezogene Daten zu verarbeiten, sofern die betreffenden Personen einwilligen.

### **... DENNOCH BEDEUTET DIE VERORDNUNG MEHRAUFWAND FÜR BETRIEBE**

Trotzdem: Die Verordnung wird insgesamt eine bürokratische Mehrbelastung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) bedeuten. Sie sieht neue Informations- und Auskunftspflichten vor, die für KMU zusätzlichen Aufwand an Bürokratie, Zeit und Kosten mit sich bringen.

Der Gesetzgeber muss auch künftig darauf achten, den Datenschutz so zu gestalten, dass er für kleine und mittelständische Betriebe handhabbar bleibt. Deshalb fordert der Zentralverband die Politik auf, sich auf europäischer Ebene für einen effektiven und für KMU umsetzbaren Datenschutz einzusetzen.



# HEILIG. DEN KUNDEN WIE MEISTERN.

BROT UND ABENDMAHL  
SIND ZENTRALE MOTIVE DER  
CHRISTLICHEN KUNST.  
TEILEN UND SÜNDENVERGEBUNG  
SIND IN VIELEN MEISTERWERKEN  
VON BEDEUTUNG.





# KAPITEL #3

## DIE WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.

Für fast alle ist es täglich Brot: das Können der deutschen Innungsbäcker. Diese Leistung und die Top-Qualität der Backerzeugnisse macht die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. öffentlich sichtbar – und zwar ganz bewusst mit einer liebenswerten Note.

Damit erfüllt die Werbegemeinschaft eine ihrer Kernaufgaben: das positive Bild des Bäckerhandwerks und der einzelnen Betriebe bei den Menschen im Land zu festigen und weiter zu fördern. Das gelingt zum Beispiel mit gezielten Werbe- und Marketingstrategien. Träger der Werbegemeinschaft sind die Landesinnungsverbände, der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die BÄKO. Gegründet wurde sie im Jahr 1971.

### **Im Vorstand der Werbegemeinschaft sind:**

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

### 3.1 FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE: 1.000 GLÜCKLICHE KINDER

Gerade aufgewacht und noch ganz schläfrig? Bevor es ab in die Kita oder die Grundschule geht, heißt es für viele Kinder erst mal fit werden. Aber ausgewogen! Zum Glück hilft dabei „Bäckman“. Der Comicheld aus der Backstube ist seit 2010 der Protagonist der Frühstückskampagne der Werbegemeinschaft. Er zeigt seit Jahren mit großem Erfolg, wann ein Frühstück ein gutes Frühstück ist – und wie wichtig dafür leckere Brote und Brötchen sind.

#### 4.000 KILOMETER QUER DURCH DIE REPUBLIK

Von April bis Juli 2015 reiste der Comicheld des Bäckerhandwerks im Backbus quer durch die Republik, um seinen kleinen Fans beim guten Start in den Tag zu helfen. Von Hamburg bis Heidelberg standen 16 ausgewählte Grundschulen und Kitas auf dem Tourplan.

Neben Bäckman engagierten sich auf der Tour wieder Innungsbäcker aus den jeweiligen Regionen. Sie vermittelten den Kleinen ihre Leidenschaft fürs Bäckerhandwerk und zeigten, welche Zutaten für ein ausgewogenes Frühstück wichtig sind.

Alles fand im Backbus statt. Der Doppeldeckerbus ist mit allem ausgestattet, was es zum Backen und Kochen braucht. Unter Anleitung backen dort die Kinder selbst und stellen ihr persönliches Lieblingspausenbrot zusammen. Auf [www.fruehstuecksbaecker.de](http://www.fruehstuecksbaecker.de) hatten sich Grundschulen und Kitas zuvor um den Besuch beworben.



#### EIN GEFUNDENES FRÜHSTÜCK – AUCH FÜR DIE PRESSE

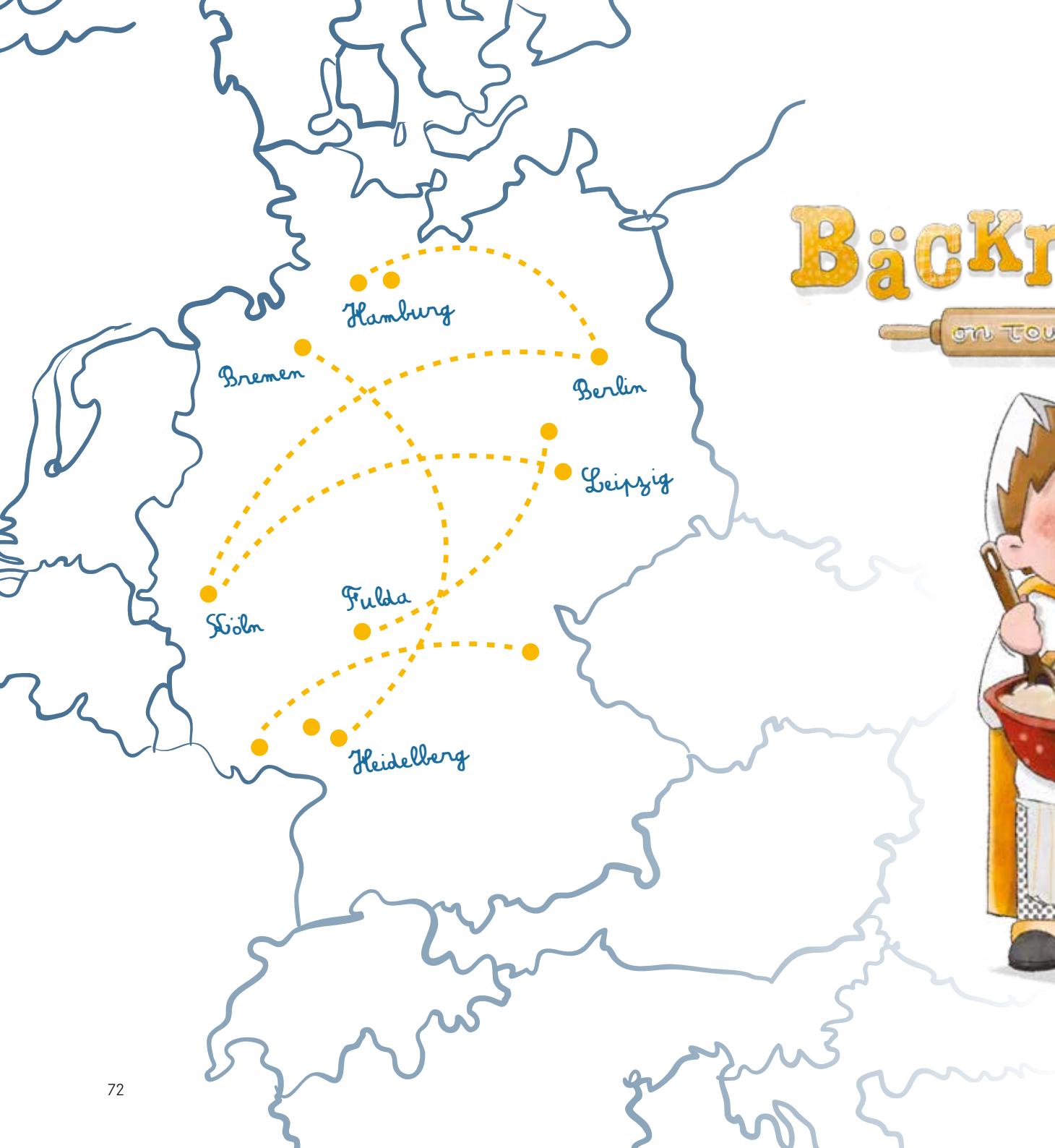
Seit Beginn der Aktion haben sich Bäckman und der Backbus Jahr für Jahr als gefundenes Frühstück für die Presse erwiesen. So auch 2015. Lokal- und Regionalmedien, darunter TV-Sender, schauten vor Ort vorbei und berichteten von jeder Station.

Schon in den Jahren zuvor zeigten sich Innungsbäcker begeistert von Bäckmans Backbus-Tour. Grund genug für die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks, ihren Mitgliedern den Backbus im Jahr 2015 erstmals für eigene Werbeaktionen anzubieten. Zum Beispiel können sich Betriebe damit vor Ort effektiv in Szene setzen. Dabei helfen Werbemittel wie Spielehefte oder die Bäckman-Sicherheitsweste.

Weitere Informationen zu Bäckmans Backbus-Tour gibt es unter [www.baeckerhandwerk.de/kampagnen/baeckman-on-tour-2015](http://www.baeckerhandwerk.de/kampagnen/baeckman-on-tour-2015) – zum Beispiel einen exklusiven Einblick hinter die Kulissen. Zudem können Arbeitsmaterialien für Kitas und Grundschulen sowie für Grundschullehrer und Erzieher auf [www.fruehstuecksbaecker.de](http://www.fruehstuecksbaecker.de) heruntergeladen werden.



# Bäckman





160.500 Likes auf Facebook

1 MIO. Klicks auf YouTube



### 3.2 NACHWUCHSKAMPAGNE:

#### 160.500 „LIKES“, 1 MIO. KLICKS

20.000 neue Fans in nur einem Jahr: Auch 2015 hat „Back dir deine Zukunft“, die Nachwuchskampagne der deutschen Innungsbäcker, Tausende Lehrlinge fürs Bäckerhandwerk begeistert – und solche, die es werden wollen. Allein auf Facebook zählt die Kampagne mittlerweile mehr als 150.000 „Likes“. Auf Youtube sind es mehr als eine Million Klicks. Keine andere Social-Media-Seite eines deutschen Verbandes kann einen solchen Erfolg vorweisen wie die der Innungsbäcker.

#### GRÖSSTE REICHWEITE EINER NACHWUCHS-KAMPAGNE IM HANDWERK

Aber die Zahlen zeigen noch mehr. „Back dir deine Zukunft“ erreicht mehr Menschen als irgendeine andere Nachwuchskampagne im deutschen Handwerk. Das sorgt für konstant hohe Zugriffe auf die Stellenbörse. 175.000 waren es allein im vergangenen Jahr. Das wiederum verschafft Bäckereibetrieben einen klaren Vorteil. Schließlich wird der Wettbewerb um qualifizierten Nachwuchs härter. Wichtiger denn je sind also nachhaltige Strategien, um Arbeitskräfte anzusprechen, zu gewinnen und zu erhalten. Mit „Back dir deine Zukunft“ sind die Innungsbäcker dabei auf einem guten Weg. Das ist aber kein Grund sich auszuruhen. Deshalb wird streng geprüft, wie viel die Kampagne wirklich bringt. Zum Beispiel von 2012 bis zum vergangenen Jahr mit der Universität zu Köln.

#### STEIGENDE RELEVANZ UND POSITIVES IMAGE – WISSENSCHAFTLICH BELEGT

In ihrer Untersuchung hat auch die Universität zu Köln bestätigt: Die Kampagne „Back dir deine Zukunft“ wirkt und wird für Azubis jährlich relevanter. Das liegt unter anderem an der klaren Präsenz in Social Media und auch an der zentralen Anlaufstelle der Kampagne, der Internetseite [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de). Fast 70 % (genau: 68,9) der angehenden Bäckerlehrlinge, die die Uni Köln im vergangenen Jahr befragte, haben die Kampagne auf Facebook wahrgenommen. Bei Bäckereifachverkäuferinnen und -verkäufern von morgen waren es 63,5 %. Die zentrale Internetseite besuchten 62,2 % der Bäckerlehrlinge und 60,2 % der Azubis zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in.

**[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)** bietet eine deutschlandweite Ausbildungsplatzbörse, bündelt Einblicke ins Berufsleben und informiert über Weiterbildungen, Karriere und Austauschprogramme. Die Webseite wurde im Jahr 2011 rundum neu gestaltet und seither mehrfach mit Preisen ausgezeichnet. Neben den Onlinemaßnahmen wird „Back dir deine Zukunft“ flankiert mit klassischer Werbung sowie gezielter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

### 3.3 IMAGEKAMPAGNE: BESTES BROT AUS

#### MEISTERHAND. VERSPROCHEN.

Bestes Brot aus Meisterhand, darauf legen Verbraucher in Deutschland Wert. Dieses Qualitätsversprechen geben ihnen die deutschen Innungsbäcker. Seit Jahrhunderten pflegen sie die Top-Qualität ihrer Erzeugnisse und entwickeln diese immer weiter. Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. macht sich dafür stark, dass das Versprechen der Innungsbäcker bei den Kunden ankommt.

#### TRADITIONELLES WAPPEN MACHT DEN UNTERSCHIED

Damit das klappt, setzt die Werbegemeinschaft auf die Kommunikation vor Ort in den Regionen und nah am Kunden. Betriebe werben mit dem traditionellen Bäcker-Wappen und der klaren Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“. Damit setzen sich die Innungsbäcker bewusst von der Konkurrenz ab. Denn Wettbewerber, die nicht aus dem Handwerk sind, verwenden den Begriff „Bäcker“ immer öfter, obwohl sie oft nicht einmal selbst produzieren. Dem setzt die Werbegemeinschaft selbstbewusst das Bäcker-Wappen entgegen: Es hilft Verbrauchern zwischen Discountern, Back-Shops und SB-Bäckern ihren Innungsbäcker zu finden. Gleichzeitig bekennen sich die Innungsbäcker damit auch nach innen zu ihrem Anspruch an die höchste Qualität ihrer Produkte.

Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. bestätigt: „Das Bäcker-Wappen wirkt. Sowohl die Innungsbäcker als auch unsere Kunden nehmen es sehr gut an. Die Chancen stehen gut, dass sich das Bäcker-Wappen bei unseren Kunden langfristig als Zeichen der Innungsbäcker etabliert.“

#### MONATLICH MEHR ALS 20.000 BESUCHE AUF WWW.INNUNGSBAECKER.DE

Darüber hinaus richtet sich das Deutsche Bäckerhandwerk mit dem Internetauftritt [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) an seine Kunden. Die Seite versorgt Eltern, Familien, Brot- und Ernährungsinteressierte mit Informationen rund um Brot und Backen. Dass er gut ankommt, zeigen die Zahlen: Im Jahr 2015 zählte der Auftritt im Schnitt 20.000 Besuche im Monat. Besonders erfolgreich ist [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) bei haushaltführenden Frauen zwischen 28 und 55. Am beliebtesten sind Rezepte und der „Bäckerfinder.“

Auch auf Facebook sind die Innungsbäcker erfolgreich mit ihren Kunden in Kontakt: Dort zählt die Seite „Innungsbäcker“ mehr als 13.000 Fans.

#### WERBEGEMEINSCHAFT: KOMMUNIKATIONSPROFIS STÄRKEN INNUNGSBÄCKER

Seit Februar 2015 greift die Werbegemeinschaft den Innungsbäckern gezielt beim eigenen Marketing unter die Arme: Zwei Mal pro Jahr fasst ein Aktionskatalog zum Beispiel saisonale und besondere Marketinganlässe zusammen und zeigt, wie Innungsbäcker diese nutzen können, um auf sich und ihre Produkte aufmerksam zu machen. Anlässe sind etwa der Tag des Deutschen Brotes oder der Schulanfang. Vor Ort in der Bäckerei soll die Botschaft „Wir backen das Beste für Dich“ für Kunden erlebbar werden. Individualisierbare Werbemittel, Aktionspakete und persönliche Beratung helfen den Innungsbäckern dabei.

### BESTELLUNGEN PLUS 50 PROZENT: DIE NACHFRAGE STEIGT

Mittlerweile hat sich das Aktionsbüro bei den Innungsbäckern als Ansprechpartner für alle Marketingfragen etabliert. Anfang 2016 sind insgesamt 126 % mehr Bestellungen eingegangen als vor etwa einem Jahr zur Startauflage. Michael Wippler ist überzeugt: „Ein Jahr nach dem Start des Aktionskataloges zeichnet sich ab, dass Innungsbäcker von diesem Angebot profitieren. Die Werbegemeinschaft ist damit auf dem richtigen Weg.“

### 3.4 PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT: DEN GUTEN RUF STÄRKEN

Ob iba, die Europameisterschaft der Bäckerjugend oder Aktuelles in Sachen Lebensmittelrecht: Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. legt Wert auf die professionelle Kommunikation nach innen und außen.

### MEDIEN MASSGESCHNEIDERT INFORMIEREN

Zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ist die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Sie unterstützt Journalisten bei ihrer Arbeit, liefert ihnen aktuelle und kompetent aufbereitete Informationen und beantwortet Fragen der Medien. Aktuelle Meldungen, Ansprechpartner und Publikationen finden Journalisten im Internetportal [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de).



**FRÜHSTÜCKSBRETTCHEN, SET 2 SORTEN**  
Artikel-Nr. FS16404 • Preis 4,00 € (1 VE = 2 Stk.)

„Gute Grundlage für den Tag“ und „Für jeden Brotfall gerüstet“. Buche geschwungen, Branddruck einseitig schwarz. Brandfläche: ca. 5 x 2,5 cm

GRÖSSE: 28,5 x 15 x 0,8 cm

**DIE PASSENDE BÄCKMAN-PAUSENBROT-DOSE FINDEN SIE AUF SEITE 45.**



### SAMMELHEFT ZUM ABSTEMPELN

Artikel-Nr. FS16406  
Preis 14,00 €  
(1 VE = 50 Stk.)

Die Sammelkarte zum Abstempeeln ab 3,00 € Einkaufswert. Bestellen Sie den Stempel und die Prämien gleich mit! Banderoliert zu je 50 Stk.

FORMAT:  
DIN A7 4-seitig,  
Stempelfeld auf der Rückseite



### STEMPEL (INKL. STEMPELKISSEN)

Artikel-Nr. FS16408  
Preis 6,80 €  
(1 VE = 1 Stk.)

Der Stempel passend zum Sammelheft!

FORMAT (B x H):  
1,5 x 1,5 cm Stempel-  
fläche



**BROTBEUTEL (STOFF)**  
Artikel-Nr. FS16411 • Preis 14,00 € (1 VE = 10 Stk.)

135 g/m<sup>2</sup> Baumwolle, mit doppeltem Kordelzug, innen verkettelt

GRÖSSE: 37 x 46 cm



### SERVETTEN „GUTER GESCHMACK“

Artikel-Nr. FS16409  
Preis 6,25 €  
(1 VE = 250 Stk.)

Zelltuchservietten, 2-lagig weiß

FORMAT (B x H):  
33 x 33 cm, 1/8-Falz



### SERVETTEN „PUTZMUNTER“

Artikel-Nr. FS16410  
Preis 6,25 €  
(1 VE = 250 Stk.)

Zelltuchservietten, 2-lagig weiß

FORMAT (B x H):  
33 x 33 cm, 1/8-Falz



**BROT- BZW. BRÖTCHEN-BANDEROLE**  
Artikel-Nr. FS16412 • Preis: 9,90 € (1 VE = 50 Stk.)  
FORMAT (B x H): 58 x 4,5 cm, konturgestanzt

Angestanzt für Größenverstellung, geeignet für Brote und Brötchen, holzfrei, chlorfrei, rückseitig cellophaniert, migrationsarme Druckfarben



Deutsche Innungsbäcker

# Wir backen die wichtigste Mahlzeit



MIT DEM RICHTIGEN BISS IN DEN TAG STARTEN.

[WWW.INNUNGSBÄCKER.DE](http://WWW.INNUNGSBÄCKER.DE)

Guten Morgen Hunger - Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Wer zufrieden startet, erreicht seine Ziele schneller. Deshalb setzen wir uns jeden Morgen das Ziel, Sie mit frischen, duftenden Backwaren zu begrüßen. Noch schöner kann man fast nicht geweckt werden. Wir backen das Aufstehen. Wir backen für Dich.



Deutsche Innungsbäcker

# Wir backen das Fest für die Sinne



[WWW.INNUNGSBÄCKER.DE](http://WWW.INNUNGSBÄCKER.DE)

Es gibt immer einen Grund zu feiern. Und immer eine Köstlichkeit, die zum Feiern passt. Wir backen für jedes Fest. Wir backen für Dich.



Deutsche Innungsbäcker

# Wir backen auch für den Weihnachtsmann



WIR WÜNSCHEN EIN FROHES FEST.

[WWW.INNUNGSBÄCKER.DE](http://WWW.INNUNGSBÄCKER.DE)

Willkommen in unserer Bäckerei - dort, wo selbst der Weihnachtsmann gerne Halt macht. Die Kleinen freuen sich auf die Geschenke, die Großen auf das Beisammensein. Unsere leckeren Christstollen, Vanilledipferln und Zimtsterne sorgen bei allen für Weihnachtsstimmung! Wir backen die Vorfreude. Wir backen für Dich.

## „WIR SIND INNUNGSBÄCKER“ IST DIE HALTUNG AUCH GEGENÜBER DER PRESSE

Die Pressearbeit flankiert auch die Verbraucheroffensive des Zentralverbandes rund um das traditionelle Bäcker-Wappen und die Botschaft „Wir sind Innungsbäcker“. Die Verbraucheroffensive startete im Mai 2015 (siehe auch Kapitel 3.3). Seither begegnet der Verband mit dieser eindeutigen Haltung auch der Presse. Die Botschaft wird in aktuelle Anlässe eingebunden und Medienvertretern nahe gebracht. Das geschieht beispielsweise in Pressemitteilungen, Interviews, Fotos von Veranstaltungen, Zitaten des Verbandspräsidenten Michael Wippler oder auch über den „direkten Draht“ zu den Medien. Das Ziel ist klar: Die Innungsbäcker sollen auch medial als das beschrieben werden, was sie sind – als verlässliche und sympathische Qualitätsanbieter.

## DIE ÖFFENTLICHKEIT FÜR INNUNGSBÄCKER GEWINNEN

Die Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen der Verbraucheroffensive ist verwandt mit den Marketinginstrumenten, die unter 3.3 beschrieben sind. Darüber hinaus setzte bereits im Mai 2015 ein bundesweiter TV-Spot vor der Tagesschau das Wappen und seine Botschaft in Szene. Seither bringen die Innungsbetriebe die Botschaft selbst zu den Kunden – vor Ort in den Filialen.

Bei dieser Aufgabe hilft die Werbegemeinschaft den Innungsbäckern mit professionellen Marketinginstrumenten. Dazu gehören – neben frei verfügbaren Bildern und einer Brot-Test-App – vor allem Ideen, um auf den Betrieb und die eigenen Backwaren aufmerksam zu machen. Dafür finden Innungsbäcker im kostenlosen Werbemittelkatalog eine Fülle von Angeboten: zum Beispiel professionell gestaltete Plakate, die sie individuell auf den eigenen Betrieb anpassen lassen können, Flyer mit Belag-Tipps für Brote sowie Werbemittel, die sich gezielt um die Fußball-Europameisterschaft drehen. Ein Highlight Anfang 2016: Kunden aus ganz

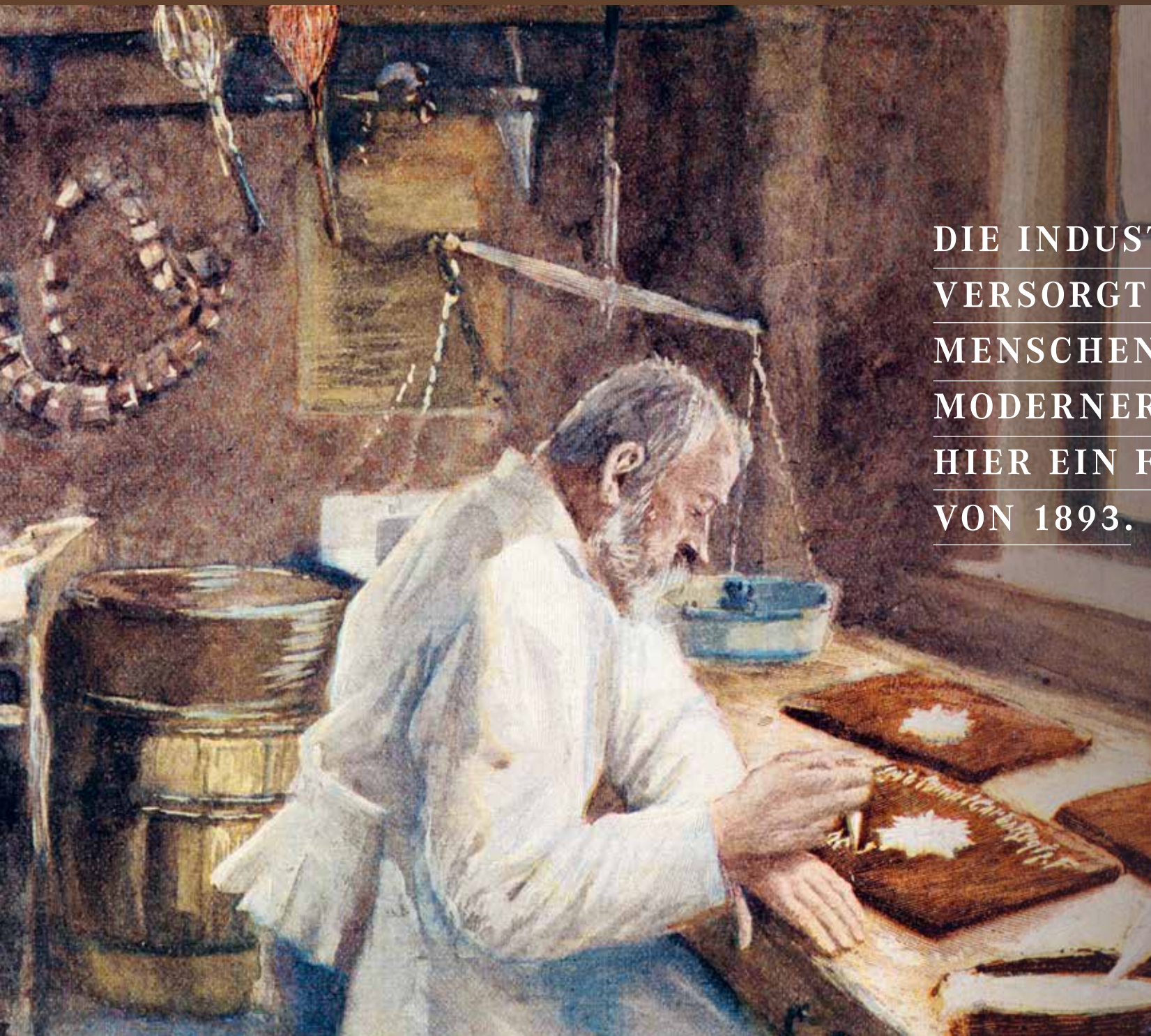


Deutschland konnten Reisen nach Berlin zum Tag des Deutschen Brotes gewinnen. Kurzum: Die Werbegemeinschaft unterstützt Betriebe überall in Deutschland bei der Eigenwerbung – und will Kunden für das Bäckerhandwerk begeistern.

Darüber hinaus informiert die Werbegemeinschaft Verbraucher im Internetportal [www.innungsbäcker.de](http://www.innungsbäcker.de): Die Webseite setzt sich im Magazin-Stil mit spannenden, relevanten und kritischen Themen rund um das Bäckerhandwerk auseinander und bietet außerdem unterhaltsame Inhalte. So präsentieren sich die Innungsbäcker als verantwortungsvolle und kompetente Partner rund um Ernährung und Genuss.

**GUT.  
FÜR IMMER  
MEHR  
MENSCHEN.**





DIE INDUSTRIALISIERUNG  
VERSORGTE IMMER MEHR  
MENSCHEN: DER BEGINN  
MODERNER BÄCKEREIEN.  
HIER EIN FARBHOLZSTICH  
VON 1893.



# KAPITEL # 4

## FORTBILDUNG HEUTE - QUALITÄT FÜR DIE ZUKUNFT

Qualität kommt von Qualifikation. Das ist längst Tradition für die deutschen Innungsbäcker. Deshalb haben sie im Jahr 2015 weiter in die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter investiert.

### 4.1 DIE AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

Dreh- und Angelpunkt, um die Qualitätstradition im deutschen Bäckerhandwerk zu festigen und zu steigern, ist die Bundesakademie des Bäckerhandwerks. Sie hat ihren Sitz im Südwesten Deutschlands, genauer gesagt im Weinheimer Waldschloss ganz in der Nähe von Heidelberg. Sie ist eine gemeinsame Bildungseinrichtung der Landesinnungsverbände.

#### **BEGEHRTE AUSBILDUNGS- UND STUDIENGÄNGE**

Die Bildungsangebote sind breit gefächert und auf spezielle Fachgebiete zugeschnitten. Neben der Meisterausbildung, der Ausbildung zum geprüften Betriebswirt nach Handwerksordnung (HwO) und der Fortbildung zur Verkaufsleiterin im

Lebensmittelhandwerk (HWK) führen verschiedene Studiengänge zu den Abschlüssen als „Ernährungsberater/-in im Bäckerhandwerk“, „Verkaufstrainer/-in im Bäckerhandwerk“ und „Filialmanager/-in im Bäckerhandwerk“. Sie alle waren im Jahr 2015 wieder sehr gefragt.

Großen Anklang erhielten auch die fachpraktischen Seminare über Kälteanwendungen in der Bäckerei, Backwaren aus Hefefeinteigen, Grillgebäcke, Backwaren mit heimischen Kräutern und vegane Kuchen. Darüber hinaus waren auch die Veranstaltungen zur Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), zum Hygienemanagement und die Spezialfortbildungen für Teigmacher und Ofenführer sehr beliebt. Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare waren Warenpräsentation, Bäcker-Gastronomie und Grundlagen der Ernährung.

#### **SPEZIALSEMINARE MIT KULTBÄCKERN UND WELTMEISTERN**

Auch Spezialseminare gehören im Jahr 2015 zum Angebot in Weinheim. Dazu zählte zum Beispiel das Seminar mit dem Kultbäcker Peter Kapp, der in der Branche für seine außergewöhnlichen Rezepte bekannt ist. Zudem gehörten der Kurs „Brot und Wein“ und die Vermittlung der „Weinheimer Brotsprache“ dazu. Letztere soll helfen, den Brotgenuss im Mund so in Worten zu beschreiben, dass die Zunge



schon beim Lesen zu schmecken beginnt. Die Weinheimer Brotsprache wurde eigens für diesen Zweck entwickelt. Wie in den Jahren zuvor, gaben in Weinheim auch der spanische Ausnahmebäcker Josep Pascual Aguilera aus Barcelona und der Plunderweltmeister Peter Yuen aus Chicago ihr Wissen an Interessierte weiter.

Dank der Bandbreite an Seminaren der Bundesakademie haben auch 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“.

### **GROSSE EHRE: FORTBILDUNG ZUM „BROTSOMMELIER“ AUSGEZEICHNET**

Eine große Ehre wurde der Bundesakademie Weinheim im Dezember 2015 zuteil. Aus den Händen von Marion von Wartenberg, der damaligen Staatssekretärin im Ministerium für Kultus, Jugend und Sport des Landes Baden-Württemberg, erhielt die Bundesakademie den Landesweiterbildungspreis Baden-Württemberg. Anlass war die von der Bundesakademie geschaffene und einzigartige Fortbildung zum Brotsommelier. Sie findet auf allerhöchstem Niveau statt und richtet sich ausschließlich an Bäckermeister.





Ziel der Fortbildung zum Brotsommelier ist es, Brotexperten in die Lage zu versetzen, ihr Wissen über Backwaren professionell darzustellen – beispielsweise in den Medien. Konzipiert wurde der Kurs als berufsbegleitendes Modul-Seminar. Von Februar bis November 2015 fanden acht Präsenzmodule statt, HWK-Prüfungen inbegriffen. In dieser Zeit mussten die Teilnehmer auch eine Projektarbeit erstellen. Dabei ging es sowohl darum, neues Wissen rund um Brot zu schaffen, als auch die Kommunikationsfähigkeiten der Teilnehmer weiterzuentwickeln. Am Pilotkurs nahmen 15 Personen teil, 13 davon mit Erfolg. Sie dürfen nun offiziell den Titel „Geprüfter Brot-Sommelier/Geprüfte Brot-Sommelière“ tragen.

### **BOTSCHAFTER IN DER WELT FÜR BACKKUNST AUS DEUTSCHLAND**

Auch international ausgerichtete Bildungsangebote gehören zum Lehrprogramm der Bundesakademie. Zum Beispiel können Teilnehmer an der International Baking Academy der Bundesakademie ein „Diploma in German Bread Baking“ erwerben. Der Kurs findet seit 2010 zwei bis drei Mal pro Jahr in englischer Sprache statt. Im Jahr 2015 belegten ihn 63 Bäckerinnen und Bäcker aus aller Welt.

Insgesamt besuchten in diesem Zeitraum Teilnehmer aus fast 30 Nationen die Akademie – etwa aus Japan, Chile und Russland, um nur einige zu nennen. Der internationale Austausch hat mehrere Vorteile: Kontakte werden über Grenzen hinweg gepflegt und die Bundesakademie wird gleichzeitig zum Botschafter für die deutsche Backkunst.

## **WIR SIND EUROPAMEISTER! TANJA ANGSTENBERGER SIEGT FÜR DIE BÄCKERJUGEND**

Neben allen Bildungsangeboten ist die Bundesakademie auch Gastgeberin der Wettbewerbe innerhalb der Backbranche. Dazu zählt seit mehr als 50 Jahren etwa die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend.

Bei dieser Meisterschaft dürfen nur die besten Bäckergehilfen und Bäckereifachverkäuferinnen eines Abschlussjahrgangs antreten. Sie müssen sich zuvor auf Kammer- und Bundeslandebene qualifizieren. Die beiden Erstplatzierten der Deutschen Meisterschaft werden vom Weinheimer Team zudem intensiv auf die Europameisterschaft der Bäckerjugend vorbereitet: die International Championship of Young Bakers. Diese wird vom Bäcker- und Konditorenweltverband UIBC mit Sitz in Madrid ausgeschrieben. Beim Training unterstützt auch die Deutsche Bäckernationalmannschaft, die ihren Sitz ebenfalls in der Bundesakademie Weinheim hat.

Für das Jahr 2015 fand die Europameisterschaft der Bäckerjugend im Januar 2016 in Weinheim statt. Mit Erfolg für Deutschland: Stolz Siegerin war die Deutsche Meisterin Tanja Angstenberger aus Aalen. Der zweite und dritte Platz ging in die Schweiz. Der zweite deutsche Teilnehmer Stavros Evangelou aus Münster gewann insgesamt vier Sonderpreise, unter anderem den Kreativitätspreis für seine Brote.



Die strahlende Europameisterin Tanja Angstenberger mit ZV-Präsident Michael Wippler und UIBC-Präsident Antonio Arias Ordóñez

## **PREISGEKRÖNTE INFORMATION – UND EIN DREH MIT JOHANN LAFER**

Als fachliche Instanz für den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. hat sich die Bundesakademie Weinheim mit ihrem Team auch intensiv an der iba 2015 beteiligt. Vor Ort in München organisierte sie die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister und koordinierte die Auftritte aller ADB-Fachschulen auf der Messe.

Zwei besondere Highlights des Jahres waren die Auszeichnung der Tierschutzorganisation PETA sowie ein Dreh mit Johann Lafer: Mit dem „PETA Progress Award 2015“ wurde die Bundesakademie Weinheim gemeinsam mit dem Zentralverband ausgezeichnet. Grund war ein Informationsschreiben an rund 9.000 Innungsbäcker, das über die Bedeutung und Herstellung veganer Backwaren, Konditoreiwaren und Snacks informierte. Zudem drehte in der Bundesakademie einer der prominentesten Köche Deutschlands: Johann Lafer. Er suchte vergangenes Jahr im ZDF „Deutschlands besten Bäcker“ – und das Halbfinale fand in Weinheim statt.

## 4.2 DIE ADB-PARTNER

Zusätzlich zu ihren eigenen Aktivitäten steht die Bundesakademie Weinheim im Zentrum des Verbundes der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, kurz „ADB-Verbund“. Darin bündeln alle Bäckerverbände Deutschlands ihre Fortbildungs- und Beratungsaktivitäten. Neben der Bundesakademie gehören zum ADB-Verbund die sieben Landesakademien in Hannover, Berlin, Dresden, Olpe, Karlsruhe, Stuttgart und Lochham sowie sämtliche Bildungs- und Beratungsangebote der 16 Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Das Jahr 2015 prägten sie wie folgt.

Die **ADB Berlin-Brandenburg** (ADB BB) bot im Jahr 2015 zur Vorbereitung auf die Bäckermeisterprüfung sowohl einen berufsbegleitenden als auch einen Vollzeitkurs an. Zudem startete die ADB BB ein Pilotprojekt: Für die überbetriebliche Lehrlings-Unterweisung wurde für die drei Lehrjahre erstmals nicht nur ein Wochenkurs angeboten, sondern pro Lehrjahr fand auch eine zweite Woche statt. Neben den überbetrieblichen Lehrlings-Unterweisungen für 357 Bäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen bot die ADB BB auch 34 spezielle Workshops zur Weiterbildung an. Gemeinsam mit der Bundesagentur für Arbeit wurde als Umschulungsmaßnahme die „Erwachsengerechte Ausbildung“ weitergeführt. Auf Initiative der Senatsverwaltung für Arbeit, Integration und Frauen fand zudem erstmals ein zehntägiger Workshop für Geflüchtete statt. Die Fachlehrer der ADB BB waren darüber hinaus als Fachberater für diverse Themen in Handwerksbäckereien im Einsatz. Außerdem wurden vor Ort in Betrieben sogenannte „Inhouse“-Schulungen gegeben.

Die **Württembergische Bäckerfachschule** veranstaltete im vergangenen Jahr verschiedene Fachseminare – sowohl in Betrieben als auch in den eigenen Räumen in Stuttgart. Dort verfügt die Akademie über zwei Backstuben, eine Konditorei, eine Snack-Küche, zwei Seminar- und Unterrichtsräume sowie ein Verkaufsstudio. Vor allem die neuen Seminare weckten Interesse. 26 Teilnehmer besuchten den Vollzeitmeisterkurs und hatten so die Möglichkeit, eine Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks mit anzuschließen. Darüber hinaus standen Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung auf dem Programm. Daran nahmen 772 Bäcker/-innen bzw. Bäckereifachverkäufer/-innen aus dem gesamten Verbandsgebiet teil.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V.** veranstaltete die gesamte überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen in ihren modernen Backstuben und Lehrräumen in Weiterstadt und Kassel. Zudem übernahm sie die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für Insassen der Justizvollzugsanstalt Kassel I. Hinzu kamen Betriebsberatungen, Fachseminare und die Betreuung von Erfahrungsaustauschkreisen (ERFA-Kreisen). Die ADB Südwest e. V. betreute darüber hinaus 31 hessische Bäckereien in Sachen Sicherheitstechnik. Im August 2015 wurde zudem der Neubau der Schulungsräume in Kassel fertiggestellt. Eingeweiht wurde die neue Lehrbackstube von den Teilnehmern des Leistungswettbewerbs der Hessischen Bäckerjugend. Eine Feuertaufe für die neuen Räume – und ein voller Erfolg.

Die **Zentrale Aufgabenkommission der ADB**, deren Geschäftsführung beim Bäckerinnungsverband (BIV) Hessen liegt, übermittelte den beteiligten Verbänden die Aufgaben der Abschluss- und Zwischenprüfungen im Bäckerhandwerk. Für das Jahr 2015 waren es 3.758 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen sowie 2.536 Aufgabensätze für die Zwischenprüfungen. An der Zentralen Aufgabenkommission beteiligten sich die Verbände Baden, Berlin-Brandenburg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Westfalen-Lippe und Württemberg. Zur Abstimmung der Aufgaben fand im Januar 2015 in Weinheim die Sitzung der 29 Delegierten statt.

Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West** setzt sich aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim zusammen. Sie veranstaltete im Jahr 2015 die jährliche betriebswirtschaftliche Tagung.

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.** bot im Jahr 2015 Fachseminare für Führungskräfte an. Im Fokus standen Umstrukturierungen beim Verkauf und in der Backstube. Neben Fortbildungen zur Lebensmittelhygiene und zur Arbeitssicherheit beinhaltete das Veranstaltungsprogramm auch praxisbezogene Lehrgänge.





Die **ADB Hamburg** bot neben den überbetrieblichen Unterweisungen auch Sonderprogramme an, etwa eine Ausbildung zum Fachpraktiker. Zudem richtete sie die Angebote an Jugendliche und bereitete ungelernte Verkäufer auf die externe Prüfung vor. Auch Vorbereitungskurse für den ersten und zweiten Teil der Meisterprüfung standen auf dem Programm. Parallel zur regulären Ausbildung unterstützte die Akademie Auszubildende in der integrativen oder kooperativen Ausbildung. Im November nahm die ADB Hamburg an einem einmaligen Projekt für Flüchtlinge teil. 30 Flüchtlinge erlangten dadurch einen Ausbildungsplatz. Gleichzeitig stellte die ADB Hamburg für die Stadt Hamburg einen Integrationsbegleiter für „Flüchtlinge in Ausbildung“ und betreut 18 Flüchtlinge in deren Ausbildungsbetrieben.

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** veranstaltete im vergangenen Jahr praxisorientierte Fachseminare. In zwei Großveranstaltungen mit mehr als 120 Teilnehmern wurden Mitgliedsbetriebe in Sachen Betriebswirtschaft und Berufsbildung informiert. Ein Highlight war der „Weltrekord der Stollenvielfalt“. Er fand eine außergewöhnlich hohe Resonanz in den Medien: drei Fernsehbeiträge und mehr als 50 Zeitungsberichte. Mit mittlerweile elf ERFA-Kreisen ist der Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks einer der größten ERFA-Kreis-Betreiber Deutschlands. Er betreut in diesen Kreisen nicht nur die Inhaber intensiv, sondern auch die Produktionsleiter und Verkaufsleiter.

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 2015 zwei Meistervorbereitungskurse an und bildete rund 500 Lehrlinge in überbetrieblichen Unterweisungen aus. Das Seminarangebot wurde deutlich erweitert und wird auch künftig weiter ausgebaut. Zudem werden Unternehmen in Ausbildungsfragen unterstützt. Teilweise fanden die Seminare vor Ort in den Betrieben statt. Momentan bereitet sich die Schule gemeinsam mit der ADB Hamburg auf die Ausbildung von Flüchtlingen vor.

Die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.** veranstaltete im Jahr 2015 die überbetriebliche Lehrunterweisung für mehr als 650 Azubis im Bäckerhandwerk. Zwei Meisterstudienkurse sowie Verkaufsleiter-, Verkaufstrainer- und Ausbildereignungs-Lehrgänge qualifizierten die Teilnehmer weiter für ihren Beruf. Das Seminarprogramm wurde neu konzipiert. Besonders erfolgreich waren, wie schon in den Jahren zuvor, die fachpraktischen Seminare für Bäcker und Konditoren.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** veranstaltete über das gesamte Jahr 2015 hinweg überbetriebliche Unterweisungen für Bäcker und Bäckereifachverkäufer sowie zwei Lehrgänge zur Meistervorbereitung. Hinzu kam ein Vorbe-

reitungskurs auf die Ausbildereignungsprüfung als „Inhouse-Seminar“ vor Ort im Filialbetrieb. Verschiedene Seminare ergänzten dieses Programm. Für die besten Absolventen der Zwischenprüfungen fand das inzwischen traditionelle XXL-Seminar gleich zweimal statt. Zudem lag ein Fokus im Jahr 2015 auf der Planung neuer Umschulungslehrgänge: Seit April 2016 bietet die Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe als einzige Bäckerfachschule im ADB-Verbund solche Lehrgänge an. Ihr Ziel ist es, Fachverkäufer auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten. Auch eine Umschulung zum Bäcker ist in Vorbereitung. Für Helfer steht seit Januar 2016 das „Trainingscenter Bäckerhandwerk“ bereit: Es fördert Lehrgangsteilnehmer individuell und in mehreren Modulen. Zudem sind im Frühjahr 2016 spezielle Lehrgänge für jugendliche und erwachsene Flüchtlinge gestartet. Darüber hinaus beginnen im August 2016 acht Jugendliche aus Italien über ein EU-Förderprogramm in den Betrieben die Bäckerausbildung.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach ist die Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V. und setzt ihren Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang fanden 2015 sowohl praktische Back-, Verkaufs- und Hygieneseminare sowie Seminare zu betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Themen statt. Zum Bildungsangebot zählten zudem Fachtagungen sowie Fachvorträge in den Innungen. Die beiden Teile der Meisterausbildung fanden ebenso wie der Lehrgang für Verkaufsleiter in Nachmittagskursen in Teilzeit statt. Seit 1. Juli 2015 ist Bäcker- und Konditormeister Thomas Backenstos neuer Schulleiter der Badischen Bäckerfachschule.



In der **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham wurde die Dauer der Kombikurse auf 29 Wochen ausgeweitet. Im Jahr 2015 nahmen insgesamt 43 Bäcker an Kombikursen teil. Der überwiegende Teil nutzte die Chance, zugleich die Zusatzqualifikation „Betriebswirt des Handwerks“ bzw. „Geprüfter Betriebswirt“ nach der Handwerksordnung zu erwerben. Im Rahmen der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung wurden 562 Azubis in 46 Lehrgängen unterrichtet. Da die Akademie erweitert und modernisiert wird, musste die Zahl der fachpraktischen und Verkaufsseminare auf zehn sinken. Diese fanden jedoch zu aktuellen Themen statt: etwa zu Laugengebäcken, Hefefeinteigen, Langzeitführungen oder Filialmanagement. Besucher der iba konnten an halbtägigen Spezialseminaren zur bayerischen Gebäckkultur teilnehmen.

#### **KURZUM: BÄCKER SIND IN DER AUS- UND WEITERBILDUNG BESTENS AUFGESTELLT**

Mit der Bundesakademie Weinheim und den Bildungspartnern des ADB-Verbundes ist das deutsche Bäckerhandwerk in der Aus- und Weiterbildung bestens aufgestellt. Für Unternehmen 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](http://www.akademie-baeckerhandwerk.de).



leback Zwieback Zwieback Zwieback

g  
rot

500 g Schwarzbrot oder 300 g Mehl

oder

lehl

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

ßbrot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

ieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

g  
rot

500 g Schwarzbrot oder 300 g Mehl

oder

0 g Mehl

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

100 g  
Schwarz-  
brot

g Weißbrot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

oder 75 g  
Weiß-  
brot

g Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

oder 85 g  
Zwieback

Sittig vom 31. Januar bis 13. Februar 191

# Brotkart

zum

Bezuge von

Schwarzbrot

Weißbrot,

Zwieback

und

Mehl

auf die Zeit vom

31. Januar bis

27. Februar 191

No

e  
6.  
Giltig vom 14. bis 27. Februar 1916.

500 g Schwarzbrot oder 300 g Mehl

oder

100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

oder 85 g Zwieback	oder 85 g Zwieback	oder 85 g Zwieback	oder 85 g Zwieback	oder 85 g Zwieback
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

500 g Schwarzbrot oder 300 g Mehl

100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot	oder 75 g Weiß- brot
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

**ERSEHNT.  
GENAU WIE DER  
FRIEDEN.**

ZWISCHEN DEN WELTKRIEGEN UND  
IN DER KRISE 1929 WURDE „BROT“  
EIN SCHLAGWORT IN DER POLITIK.

# KAPITEL #5

## WEITERE ORGANISATIONEN

Die deutschen Innungsbäcker setzen auf das Miteinander. Deswegen machen sie sich auf unterschiedliche Art stark für ihr Handwerk – und füreinander.

Der Verein Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V., eingetragen in das Vereinsregister beim Amtsgericht Siegburg, VR-Nr.: 90251, ist aufgelöst worden und befindet sich in Liquidation. Zum Liquidator wurde Rechtsanwalt Dr. Friedemann Berg bestimmt. Ende 2015 wurden alle Gläubiger des Vereins über die Bäckerfachpresse und das Amtsblatt für den Regierungsbezirk Köln aufgefordert, ihre Ansprüche bei dem Liquidator, c/o Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin, anzumelden. Bei Drucklegung dieses Geschäftsberichts waren noch keine Anmeldungen eingegangen.

### 5.1 INSTITUT FÜR DIE QUALITÄTSSICHERUNG VON BACKWAREN (IQBACK)

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren, kurz IQBack, bewertet für die deutschen Bäckerinnungen Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren wie zum Beispiel Stollen. Die teilnehmenden Innungsmitglieder nutzen IQBack als freiwillige Selbstkontrolle und als Qualitätssiegel. Mit „sehr gut“ und „gut“ prämierte Backwaren werden auf der Internetseite [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) sowie in einer kostenfreien App für Smartphones empfohlen (Suchbegriff in den App-Stores: „brot-test“).

#### **ZWEI TAGUNGEN IM JAHR 2015**

Ein wissenschaftlicher Beirat begleitet die Arbeit von IQBack fachlich und entwickelt diese weiter. Der Beirat verantwortet die Qualität der Prüfergebnisse. Die Unterschrift des Beiratsvorsitzenden bestätigt die Qualität auf jedem Zertifikat.

Je nach Bewertung ermittelt eine Prüfsoftware, die speziell für das IQBack entwickelt wurde, im Handumdrehen Vorschläge, wie die Produktqualität verbessert werden kann. Bei mindestens 90 von 100 Punkten wird das Produkt mit „gut“ ausgezeichnet, bei 100 Punkten mit „sehr gut“. Um die Königsklasse – die begehrte Goldauszeichnung für langjährig höchste Qualität – zu erreichen, muss ein Produkt drei oder mehr Jahre in Folge ein „sehr gut“ erhalten.

### Brot-Prüfungen 2015

Brote Gesamt	Sehr gut*	Gut	nicht prämiert
12.940	6.100*	5.193	1.647
100,00 %	47,1 %	40,1 %	12,7 %

\*davon 1.219 auch mit „Gold“ ausgezeichnet

### Brötchen-Prüfungen 2015

Brötchen Gesamt	Sehr gut*	Gut	nicht prämiert
4.358	2.377*	1.610	371
100,00 %	54,5 %	36,9 %	8,5 %

\*davon 513 auch mit „Gold“ ausgezeichnet

### Stollen-Prüfungen 2015

Stollen Gesamt	Sehr gut*	Gut	nicht prämiert
3.085	1.564*	1.207	314
100,00 %	50,7 %	39,1 %	10,2 %

\*davon 318 auch mit „Gold“ ausgezeichnet





Im Jahr 2015 tagte der wissenschaftliche Beirat zwei Mal

#### **Zum wissenschaftlichen Beirat gehören (Stand Mai 2016):**

- 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 Michael Wippler, Zentralverband
- Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider, Zentralverband
- Direktor Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim/IQBack

#### **Anonyme Tests für Top-Produkte**

Die Sachverständigen bewerten in anonymen Tests anhand dieser sechs Kriterien:

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



### PROFESSIONELL BEWERTET

Immer mehr Bäckereien nutzen die Innungsbrotprüfung, um die Qualität ihrer Backwaren für wenig Geld professionell bewerten zu lassen. Das belegen auch die Zahlen. Im Jahr 2015 begutachtete das IQBack-Institut erneut mehr als 20.000 Produkte. Die Tests nahmen drei hauptberufliche Qualitätsprüfer und viele nebenberuflich Sachverständige vor. Die Ergebnisse waren erneut außerordentlich positiv.

### VERTRAUEN BEI VERBRAUCHERN STÄRKEN

Innungsbäcker, die sich der Qualitätsprüfung stellen, profitieren. Mehr als 70% aller Tests fanden öffentlich statt, etwa in Einkaufszentren, Banken oder auf Marktplätzen. Fast immer berichten regionale Medien und leisten so wertvolle Öffentlichkeitsarbeit für die Betriebe. Interessierte Leser oder Hörer konnten die Ergebnisse zudem auf [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) nachlesen. Dies verstärkt den positiven Effekt der Prüfung für die Teilnehmer zusätzlich.

Ein großer Nutzwert für Kunden: Auf der Internetseite hilft der Bäckerei-Finder bei der Suche nach geprüfem Brot. Seit April 2013 gibt es ihn auch als kostenfreie App für Smartphones. Weil das prämierte Brot in Filialen zu finden ist, lohnt es sich für die ausgezeichneten Bäckereien, ihre Adressen einzugeben.

Überregionale Medien berichten regelmäßig über den Bäckerei-Finder sowie über das IQBack. In Bayern, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen erhalten die besten Betriebe außerdem einen Ehrenpreis ihrer Landesregierungen. Weitere Bundesländer wollen nachziehen. Voraussetzung für die Auszeichnung ist jedoch die kontinuierliche Teilnahme an den IQBack-Prüfungen. Mehr über das IQBack gibt es unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de)

## 5.2 ZUSATZVERSORGUNGSKASSE FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

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 der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) als Tarifvertragsparteien 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.

### 16.790 RENTNER, MEHR ALS 6 MILLIONEN EURO

Im Januar 2015 hatten 17.230 Personen Rentenansprüche gegenüber der ZVK. Zum 31. Dezember 2015 belief sich die Zahl auf 16.790. Davon waren 11.398 Frauen und 5.392 Männer. Im Jahresverlauf fielen 720 weg, entweder weil sie verstarben oder durch Änderungen der Rechtsgrundlage. Weitere 190 Rentenempfänger nutzten die Möglichkeit, Beihilfen zur Altersrente in Höhe von bis zu 15 € monatlich abzufinden. Dafür kamen 470 neue Rentenempfänger hinzu.

16.352 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 438 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung. Insgesamt wurden im Jahr 2015 Rentenzahlungen in Höhe von mehr als 6 Mio. € geleistet.

### MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2015: ABSENKUNG WIRD AUSGESETZT, RESERVEN WERDEN NICHT ZUGETEILT

Am 24. Mai 2016 fand in Köln die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der geprüfte Jahresabschluss 2015 mit Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung wurde einstimmig genehmigt.

Außerdem entschied man sich dafür, die in § 1 (Leistungsgewährung) Nr. 5, letzter Absatz der AVB festgehaltene Absenkung der Leistungen für die ab dem 1. Januar 2004 eingetretenen Versicherungsfälle für die Jahre 2017 und 2018 um jährlich 2,9 % auszusetzen. Ferner wurde dem Vorschlag des Aktuars zugestimmt, keine Zuteilung der Bewertungsreserven an die Versicherten vorzunehmen.

Des Weiteren beschlossen die Delegierten eine Ergänzung der Satzung: Sie soll vermeiden, dass ein Missverhältnis zwischen der Höhe der Verlustrücklage und dem noch vorhandenen Bestand an Leistungsberechtigten entsteht. Der Grund dafür ist, dass die Zahl der Leistungsempfänger kontinuierlich sinkt. Die Verlustrücklage kann mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde bis zur Mindesthöhe von 5 % der Deckungsrückstellung aufgelöst werden.

## **MAREN ANDRESEN UND BURKHARD SIEBERT NEUE AUFSICHTSRATSVORSITZENDE**

Zudem fanden Neuwahlen zum Aufsichtsrat statt. Wiedergewählt wurden Petra Schwalbe, Wolfgang Schäfer, Klaus Borchers, Harald Friedrich, Burkhard Siebert und Uwe Hildebrandt. Nicht zur Wiederwahl zur Verfügung standen Claus-Harald Güster sowie altersbedingt Heribert Kamm. Für sie wurden Maren Andresen und Fred Adjan in den Aufsichtsrat gewählt. Zu den alternierenden Aufsichtsratsvorsitzenden wurden Maren Andresen und Burkhard Siebert gewählt.

## **SEIT 1. JUNI 2016: DANIEL SCHNEIDER IM VORSTAND**

Zum 31. Juli 2015 hat Amin Werner sein Vorstandsmandat niedergelegt. Dr. Groebel wurde durch Beschluss der Mitgliederversammlung für die Zeit vom 15. November 2015 bis 31. Mai 2016 in den Vorstand berufen, dem er schon von 1998 bis 2012 angehört hatte. Mit Wirkung ab 1. Juni 2016 hat die Mitgliederversammlung Daniel Schneider in den Vorstand gewählt.

## **DIE KASSE STÄRKEN: RECHNUNGSZINS AUF 2,5 PROZENT GESENKT**

Der Einfluss bestimmter politischer Entwicklungen und Ziele auf die deutschen und nationalen Kapitalmärkte hat sich im vergangenen Jahr deutlich bemerkbar gemacht. Im Vordergrund standen die Entscheidungen einiger nationaler Notenbanken, insbesondere der Europäischen Zentralbank (EZB). Die Zusatzversorgungskasse sieht sich weiterhin mit einer erhöhten Volatilität und niedrigen Renditen konfrontiert. Es wird daher künftig schwierig bleiben, ausreichende Erträge zu erzielen. Vor diesem Hintergrund wurde zur weiteren Stärkung der Kasse der Rechnungszins um 0,3 % auf 2,5 % gesenkt. Die erforderliche Änderung des technischen Geschäftsplanes wurde von der BaFin genehmigt.

## **ZVK BLEIBT LEISTUNGSFÄHIG**

Angesichts der zum Teil anhaltenden Schwankungen in den Kapitalmärkten, verbunden mit der expansiven Geldpolitik der großen Notenbanken und der weiterhin fortgesetzten staatlichen Verschuldungspolitik in vielen Bereichen des Euro-Raums, wäre es mehr als vermessen, kommende Entwicklungen zuverlässig einschätzen zu wollen. Aber: Die Ergebnisse der Prognoserechnung des Jahres 2015 sowie der Stresstest 2016 zeigen, dass die ZVK über eine solide Finanzausstattung, Liquidität und Solvabilität verfügt, sodass ihre finanzielle Leistungsfähigkeit nicht gefährdet ist.

## **5.3 FÖRDERUNGSWERK FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS**

Das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich für die Aus- und Weiterbildung qualifizierter Arbeitnehmer im Bäckerhandwerk ein. Es wurde 1970 gegründet – denn schon damals wollte man sich nicht allein auf staatliche Institutionen verlassen, wenn es um qualifizierte Mitarbeiterförderung ging. Seit 2003 ist das Förderungswerk in allen 16 Bundesländern aktiv.

## **BETRIEBE IM HARTEN WETTBEWERB UNTERSTÜTZEN**

Die Kernfragen bei der Arbeit des Förderungswerkes lauten: Wie werden Mitarbeiter am besten qualifiziert, ihre persönliche und berufliche Entwicklung gefördert, der hohe Qualitätsstandard der Erzeugnisse im Bäckerhandwerk gesichert – und wie bleiben die Bäckereibetriebe auch künftig wettbewerbsfähig? Schließlich sind es die fachlich ausgebildeten Mitarbeiter in den Betrieben, die Kunden beim Ver-



kauf an der Theke informieren. Diese persönliche und qualifizierte Information beim Verkauf vor Ort sowie die Top-Qualität der Backprodukte sind wesentliche Alleinstellungsmerkmale, mit denen das deutsche Bäckerhandwerk im internationalen Wettbewerb punktet – vor allem im Vergleich mit der Industrie und mit Billigketten.

Dafür unterstützt das Förderungswerk die Bildungseinrichtungen des Bäckerhandwerks. Diese bieten viele Möglichkeiten der Aus- und Weiterbildung und orientieren sich dafür an den aktuellen Bedürfnissen des Bäckerhandwerks. Ein Beispiel ist die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Außerdem engagieren sich etwa die Landesinnungsverbände insbesondere in der überbetrieblichen Ausbildung. Weitere Angebote reichen weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinaus. Mit dieser Arbeit wird gleichzeitig der Fortbestand von Betrieben gefördert.

### **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. Diese Regelung vermeidet, dass Innungsbetriebe einseitig belastet werden und es zu einer Wettbewerbsverzerrung kommt.

### **MEHR ALS 5 MILLIONEN EURO FÜR DIE BILDUNG**

Damit die Gelder den Zielen ohne Verluste zugutekommen, verzichtet das Förderungswerk auf einen aufwendigen Verwaltungsapparat. Wie eingegangene Beiträge aufgeteilt werden, entscheidet jährlich die Mitgliederversammlung. Die Mitgliederversammlung des Förderungswerkes fand am 24. Mai 2016 in Köln statt. Die Beitragseinnahmen im Jahr 2015 betrugen 5.005.837,54 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 27.717,35 € und weitere Erträge in Höhe von 2.034,91 €.

Das Förderungswerk leistete auch 2016 wieder einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk. Auf Beschluss der Mitgliederversammlung wurden 496.832,71 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e. V. Hamburg ausgeschüttet. 4.146.463,63 € gingen an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände.

### **MARTIN REINHARDT NEU IM VORSTAND**

Zudem fand eine Ergänzungswahl zum Vorstand statt. Für Johannes Schultheiß, der aus Altersgründen aus dem Vorstand ausschied, wurde Martin Reinhardt gewählt. Angelika Buchmüller wurde mit Wirkung zum 20. Juli 2015 Handlungsvollmacht erteilt. Die Geschäftsführung ist in Personalunion gleichzeitig die des Zentralverbandes. Der neue Geschäftsführer ist also Daniel Schneider. Er übernahm die Aufgabe am 1. November 2015.



## **5.4 KARL-GRÜSSER-UNTERSTÜTZUNGSVEREIN E. V.: VON BÄCKERN FÜR BÄCKER**

Wenn Hilfe nötig wird, ist der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V. zur Stelle. Der Verein ist gemeinnützig und 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 finanziellen Zuwendungen, die einmalig oder auch mehrmals erteilt werden können.

Die Mitgliederversammlung des vergangenen Jahres fand am 5. Oktober 2015 in Hamburg statt. Wie bereits im Jahr zuvor engagierte sich der Unterstützungsverein auch im Jahr 2015 für zwei Rentner, die als „Härtefälle“ gelten. Sie haben keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse. Deshalb unterstützt der Verein diese beiden Rentner pro Jahr mit insgesamt 368,14 €.

## **5.5 DEUTSCHER BÄCKERKEGLERBUND E. V.: ALLES GUTE ZUM 60STEN**

Der Deutsche Bäckerkeglerbund e. V. (DBKB) feierte 2015 einen runden Geburtstag: seinen sechzigsten. Seit dem 6. Juni 1955 pflegen die deutschen Bäcker ihre Vereinskultur auch beim Kegeln.

Zu den Gründungsmitgliedern gehörten die Bäckerkeglervereine BKV Norden, Bäckerkegler Hamburg, BKV Westfalen-Lippe, Rheinischer BKV, Bäckerkegel-Sportklub Berlin-Neukölln und BKV Niedersachsen. Als Beobachter an der Gründungsversammlung nahmen die Bäckerkegler aus Bayern teil. Heute setzt sich der DBKB aus den drei Landesverbänden Baden, Bayern und Hessen zusammen.

### **IM WETTKAMPF: 61 HERREN UND 10 DAMEN**

Jahr für Jahr messen sich die Bäckerkegler in Ländervergleichen, zudem richtet der DBKB die Deutschen Meisterschaften aus. Die 60. Deutschen Meisterschaften fanden am 11. und 12. Juli 2015 in Grünstadt statt. 61 Kegler und 10 Keglerinnen gingen ins Rennen.

Sieger wurde das Team aus Viernheim, gefolgt von Wolfach und Offenburg. Bei den Senioren siegte die Mannschaft aus Grünstadt. Zweiter wurde Heidenheim. In den Einzelwettbewerben siegte Dieter Ockert bei den Herren und Kerstin Achura bei den Damen. Bei den Senioren A setzte sich Klaus Brohm durch, bei den Senioren B Fritz Gießler.

Die Ländervergleichskämpfe gewann erneut Baden souverän. Die weiteren Plätze belegten Hessen, Bayern, Pfalz/Rhein Hessen und Württemberg.

## **FRITZ BRÜCKBAUER IST STELLVERTRETENDER KEGLERPRÄSIDENT**

Am 3. April 2016 veranstaltete der DBKB in Weiden seine Jahreshauptversammlung. Gewählt wurden Georg Römich als Sportwart und Joachim Bannert als Schatzmeister. Außerdem haben die deutschen Bäckerkegler Fritz Brückbauer erneut als stellvertretenden Präsidenten gewählt.

## **5.6 DEUTSCHER BÄCKERSÄNGERBUND: BESTNOTEN FÜRS BÄCKERHANDWERK**

Bestnoten für das deutsche Bäckerhandwerk geben auch die Deutschen Bäckersänger – und zwar auf musische Art. Wenn die Bäckersänger im Chor auf der Bühne singen, berühren sie nicht nur die Zuhörenden. Mit ihrem Engagement stärken sie auch das Ansehen des gesamten Bäckerhandwerks.

### **45 CHÖRE BUNDESWEIT**

Bereits 1925 haben sich Bäcker aus dem ganzen Land zum Deutschen Bäckersängerbund zusammengetan. Aktuell im Jahr 2016 gehören 45 Bäckerchöre dazu. Hinzu kommt ein Gesamtfrauenchor. Im vergangenen Jahr haben die Landesverbände Hessen, Pfalz-Saar und Westfalen-Lippe ihr Engagement beendet, sodass die Zahl der Bäckersänger insgesamt leicht gesunken ist.



### **GÄNSEHAUT: BISHER GRÖSSTES KONZERT AUF DER iba 2015**

2015 freuten sich die Bäckersänger über ein Highlight, auf das sie sich monatelang vorbereitet hatten: den Auftritt auf der iba in München. Das Konzert war das Größte ihrer Sanges tradition. Es wurde erstmals länderübergreifend inszeniert – und so auch dem internationalen Charakter der Welt-Leitmesse für den Backmarkt gerecht. Zudem waren die Bäckersänger gemeinsam mit den Bäckerfachvereinen an einem eigenen Messestand vertreten. Für alle auf der Bühne bleibt der Auftritt unvergesslich und macht Lust auf eine Neuauflage bei der iba 2018.

### **„SCHALLERFLEPPE“ ERFÜLLT WUNSCH VON WALZGESELLEN**

Mit einem neuen Liederbuch, der „Schallerfleppe“, erfüllte der Bäckersängerbund im vergangenen Jahr einen Wunsch der Walzgesellen. Das vorherige Liederbuch stammte aus dem Jahr 1909. Höchste Zeit für eine Neuauflage. Das Buch wurde überarbeitet und schlägt nun den Bogen in die heutige Zeit. Es enthält rund 20 Lieder, die allesamt mit der Walz in Verbindung stehen – vom Volks- und Bäckerlied bis zum Schlager. Neben den Walzgesellen können auch die Bäckerchöre die Schallerfleppe nutzen und etwa bei Auftritten ihre Back- und Gesangstradition in Szene setzen.

## **„BACKEN“ UND „SINGEN“: ZWEI KULTURGÜTER, GEMEINSAME TRADITION**

Auch wenn sie sich bereits 1925 im Bund zusammengetan haben – einige Bäckerchöre existieren schon viel länger. Im Jahr 2016 feierten der Bäckergesangsverein Fürth und der Bäckermeistergesangsverein Ulm/Neu-Ulm ihr 125. Jubiläum. Ihren 110. Geburtstag feierten außerdem die Sänger der Bäckerinnung Freiburg. Diesen begingen sie auf den Sängertagen der Bäcker-Sängerbünde Baden, Bayern und Württemberg und sangen gemeinsam mit den dortigen Bäckerchören – ein schönes Beispiel für die Zusammengehörigkeit der Kulturgüter Backen und Singen.

## **AUSBLICK: GLIEDERUNG ÜBERDENKEN, ÖFFENTLICH AUFTRETEN, SCHALLERFLEPPE NUTZEN**

Auch künftig will der Deutsche Bäckersängerbund das traditionelle Liedgut aus Deutschland pflegen und den Zusammenhalt untereinander weiter festigen. Angesichts schrumpfender Mitgliederzahlen in den Chören gehört dazu aber auch, über eine Neugliederung der Landesverbände nachzudenken.

Um ihre Leidenschaft für den Bäckergesang zu zeigen und mehr neue Chormitglieder zu begrüßen, wollen die Bäckersänger auch öffentlich stärker präsent sein. Dafür beteiligen sie sich zum Beispiel im Jahr 2016 an der Aktion „5.000 Brote“. Zudem planen sie gemeinsame Aktionen mit Kirchen, Innungen und Fachvereinen.

Zudem soll die Schallerfleppe verstärkt in die Chorarbeit eingebunden werden. Schließlich haben die Chöre und Wanderer gemeinsame Wurzeln. Zum Beispiel sollen Lieder daraus einstudiert und aufgeführt werden. Zur iba 2018 soll es eine erweiterte Ausgabe mit Texten der jetzigen Walzgesellen geben.

Mehr über die deutschen Bäckersänger gibt es unter  
**[www.deutscher-baecker-saengerbund.de](http://www.deutscher-baecker-saengerbund.de)**

## **5.7 DIE BÄCKERFACHVEREINE:**

### **WERTE PFLEGEN IST IN**

Für die deutschen Innungsbäcker ist backen mehr als ein Beruf. Für viele ist das Handwerk eine Leidenschaft mit Tradition. Mehr als 1.000 Bäcker pflegen diese Liebe zum Bäckerhandwerk und die Werte ihres Berufsstandes in den deutschen Bäckerfachvereinen. Die Tradition der Bäckerfachvereine ist älter als 600 Jahre – und bis heute ist es in „Fachverein’ler“ zu sein.

### **IBA 2015: LECKERE REZEPTE, KUNSTVOLLE SCHAUSTÜCKE**

Im Jahr 2015 besuchten Interessierte aus der ganzen Welt den Stand der deutschen Bäckerfachvereine auf der iba in München. Dort bestaunten sie kunstvolle Schaustücke: zum Beispiel das historische Rathaus von Karlstadt am Main, die Lorsche Torhalle, einen verzierten Schwibbogen, ein Segelschiff sowie ein Bauernhaus mit Backstube. Zudem freuten sich die Gäste über die unterschiedlichen Saisongebäcke, die die Fachverein’ler im ganzen Bundesgebiet gesammelt hatten. Am Stand gab es Kostproben, in der iba-Broschüre gab es die Rezepte.

### **AZUBIS PROFITIEREN**

Der Verband möchte für die Berufe im Bäckerhandwerk begeistern. Deshalb unterstützt er die Aktion „Back dir deine Zukunft“ des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Die Initiative ermöglicht Azubis kostenlose Mitgliedschaften in lokalen Bäckervereinen. Dort sollen sie erfahrenen Kollegen über die Schulter schauen und profitieren. Außerdem erhalten die Jahrgangsbesten 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.

## **GEMEINSAME FESTE PFLEGEN DIE TRADITION UND DAS MITEINANDER**

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.

## **FÜR TRADITION UND ZUSAMMENHALT**

Die Aufgaben der Bäckerfachvereine lassen sich in einen fachlichen, einen geselligen und einen berufs- und gesellschaftspolitischen Bereich gliedern.

### **Sich fachlich helfen**

2016 trafen sich in der Badischen Bäckerfachschule in Karlsruhe 50 Fachverein'ler zum Wochenendseminar. Die Organisatoren freuten sich besonders, dass auch die Sieger der Deutschen Meisterschaften im Bäckerhandwerk ihre Gutscheine einlösten und an der Weiterbildung teilnahmen. Das zeigt, wie sich die Bäckerfachvereine in eigener Sache engagieren: Sie geben Wissen untereinander weiter und unterstützen sich gegenseitig 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.

### **Zusammengehörigkeit erleben**

Geselligkeit wird in den Bäckerfachvereinen großgeschrieben. 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.

### **Für Interessen eintreten**

Auch die Mitarbeit in Gremien ist den Bäckerfachvereinen ein Anliegen. Immerhin sind auch viele Mitglieder des Vorstands und des Präsidiums des Zentralverbandes Fachverein'ler. Die Bäckerfachvereine bereiten Mitglieder in Kursen und Diskussionen auf Aufgaben wie diese vor: etwa für die Benennung zur Vollversammlung, für den Handwerkskammervorstand oder für Kammerausschüsse.

## **WER FOLGT HEINZ KRAUSS ALS VORSTAND?**

Seit Jahren ist Heinz Krauß Vorstand der Bäckerfachvereine. Über kurz oder lang wünscht er sich einen Nachfolger. Die Verantwortlichen sind zuversichtlich, dass sich ein engagierter Mitstreiter oder eine Mitstreiterin finden wird. Der Wechsel soll so harmonisch wie möglich werden. Mehr dazu finden Interessierte unter [www.deutsche-baeckerfachvereine.de](http://www.deutsche-baeckerfachvereine.de)



## 5.8 DACHVERBÄNDE

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

### 5.8.1 NATIONAL

#### ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS & UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHES HANDWERK

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks e. V. (ZDH) besteht aus 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbänden sowie wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Einrichtungen des deutschen Handwerks. Seine Aufgabe ist es, aus den verschiedenen Interessen der Handwerkspolitik einen einheitlichen Kurs abzuleiten. 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.

#### SYMPATHIE WECKEN UND MEISTER FINDEN

Seit 2010 wirbt der ZDH bundesweit für „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht. Von nebenan.“. Die Kampagne wendet sich an eine junge Zielgruppe – die potenziellen Handwerksmeister von morgen – und informiert über zugehörige Berufsgruppen. Sie weckt Sympathien und wirbt für Konditoren mit Slogans wie „Die Welt war noch nie so unfertig. Versüße sie.“ und für Bäcker mit „Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen.“.

Die wesentlichen Kampagneninstrumente sind Plakate, Online-Filme und Werbespots. Für jeden Beruf gibt es Infomaterial – auch für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Bäcker- und Konditoreibetriebe können es kostenfrei nutzen. Alle Materialien stehen unter [www.kampagnenmaterial.handwerk.de](http://www.kampagnenmaterial.handwerk.de) zum Download bereit. Hilfe bietet zudem der Leitfaden „In fünf Schritten zum Kampagnenmeister“: Er ist erhältlich unter [www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html](http://www.zdh.de/service/imagekampagne-handwerk.html). So kann die Kampagne im eigenen Betrieb reibungslos starten.

#### DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

Seit 2012 arbeiten auch die Fachverbände innerhalb des Lebensmittelhandwerks enger zusammen. Gemeinsam stärken sie unter dem Namen „Das Deutsche Lebensmittelhandwerk“ die Fachverbände als Akteure der Lebensmittelkette und der Ernährungswirtschaft. Der Name verleiht den handwerklichen Interessen Gewicht in Politik und Öffentlichkeit, gerade in Sachen Verbraucherschutz und Lebensmittelrecht.

Das „Deutsche Lebensmittelhandwerk“ hat es sich unter anderem zur Aufgabe gemacht, die Interessen kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) stärker in den Fokus zu rücken. Dabei geht es vor allem um anstehende Regelungen zur Allergenkennzeichnung loser Ware, um Auslobungen regional hergestellter Lebensmittel sowie um steuerliche und gebührenspezifische Abgaben. Zur Arbeitsgemeinschaft des „Deutschen 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.

### **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) sowie viele Einzelmitglieder. In Büros in Berlin und Brüssel arbeiten Juristen und Naturwissenschaftler interdisziplinär zusammen, um den komplexen Fragen rund um Lebensmittel zu begegnen. Darüber hinaus verfügt der BLL über 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. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes, ist Mitglied im BLL-Kuratorium. Zudem ist der Zentralverband mit Geschäftsführer Dr. Friedemann Berg und Daniel Schneider in Fachausschüssen sowie im Rechtsausschuss vertreten. 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 aus allen relevanten Perspektiven. Eine wichtige Aufgabe ist es, die Erzeugung von Lebensmitteln sachgerecht darzustellen, um Verbrauchern die handwerkliche und industrielle Verarbeitung und Zusammensetzung transparent zu machen. Im Verein haben sich erstmals alle Vertreter der Branche zusammengefunden, von der Erzeugung bis zum Handel. Träger und Gründungsmitglieder 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).



### 5.8.2 INTERNATIONAL

#### **UIBC: DIE INTERNATIONALE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG**

Die UIBC (International Union of Bakers and Confectioners) 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 der Berufsausbildung, Technik, Qualität, des Verkaufs sowie des Steuerwesens. Die UIBC ist für ihre Mitglieder sowohl Informationsplattform als auch Unterstützer und Veranstalter von Berufswettkämpfen für die Bäckerjugend.

Von 2008 bis Oktober 2015 war Peter Becker, der ehemalige Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, auch UIBC-Präsident – und damit UIBC-Präsident seit der Gründung des Weltverbandes. Seit dem 14. September 2015 ist Antonio Arias aus Mexiko neuer UIBC-Präsident. Das Generalsekretariat des UIBC befindet sich in Madrid und wird seit dem 1. Januar 2016 von José María Fernandez del Vallado geführt.

#### **CEBP: DER EUROPÄISCHE DACHVERBAND DES BÄCKER- UND KONDITORENHANDWERKS**

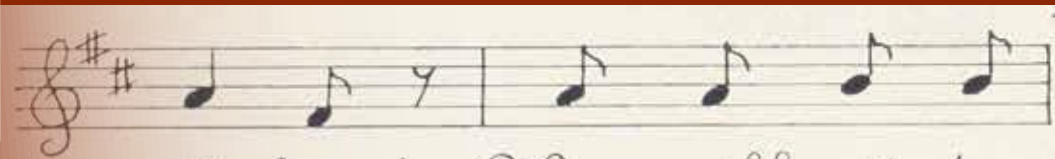
Die Confédération Européenne des Organisations Nationales de la Boulangerie et de la Pâtisserie (CEBP) ist der Spitzenverband des Europäischen Bäckerhandwerks. Sie wurde 1987 in London gegründet und repräsentiert mehr als 190.000 kleine und mittlere Handwerksbetriebe mit über 1,9 Mio. Beschäftigten in allen EU-Staaten. Die CEBP ist gemeinnützig und vertritt die Interessen der nationalen Organisationen des Bäcker- und Konditorgewerbes – seien sie wirtschaftlich, kulturell, sozial, wissenschaftlich, praktisch oder technisch. Die Vertretung erfolgt gegenüber Institutionen wie dem Europäischen Parlament oder dem Europäischen Rat sowie gegenüber der Wirtschaft. In der Bildung und Ausbildung übernimmt die CEBP eine koordinierende Funktion. Am 27. Mai 2016 wurde Christian Vabret aus Frankreich zum Präsidenten gewählt und wurde damit Nachfolger des Niederländers Jos den Otter. Generalsekretär der CEBP ist José María Fernandez del Vallado.





# BESPIELT. IN MUSIK UND SANDKASTEN.

KINDERLIEDER WIE „BACKE, BACKE,  
KUCHEN“ BRACHTEN NACH DEM ERSTEN  
WELTKRIEG HARMONIE – AUCH DIESER  
DRUCK UM 1935 BIS 1940.



weil-fun! Das will ge-hen



Die-fer ba-l-den, Das muß ja sein ein ein Die-fer

# KAPITEL # 6

## ORGANISATION UND STRUKTUR

### 6.1 PRÄSIDIUM

#### **Präsident**

**Michael Wippler**, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin  
*seit 6. Oktober 2015*

**Peter Becker**, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin *bis 5. Oktober 2015*

#### **Vizepräsident und Schatzmeister**

Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen  
*seit 6. Oktober 2015*

**Michael Wippler**, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden *bis 5. Oktober 2015*

#### **Vizepräsident**

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

#### **Ordentliche Mitglieder**

Landesinnungsmeisterin **Maren Andresen**, Haberstr. 30, 24537 Neumünster  
*seit 6. Oktober 2015*

Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, Reutterstr. 42, 80687 München  
Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen  
*bis 5. Oktober 2015*

#### **Ehrenmitglieder**

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident **Peter Becker**, Seevetal *seit 6. Oktober 2015*

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  
zv@baeckerhandwerk.de, www.baeckerhandwerk.de

### Hauptgeschäftsführer

**Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015  
**Amin Werner** bis 31. Juli 2015

### Geschäftsführer

**Dr. Friedemann Berg**

### Geschäftsführerin Finanzen

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

### Rechtsabteilung

Geschäftsführer und Justiziar **Dr. Friedemann Berg**  
Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz  
Ass. jur. **Christian Steiner** seit 15. Januar 2016  
**Daniel Schneider** bis 5. Oktober 2015

### 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

**Michael Wippler** (Präsident *seit 6. Oktober 2015*, zuvor Vizepräsident, Schatzmeister), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin, Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

**Peter Becker** (Präsident *bis 5. Oktober 2015*), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin, Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

**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; Schatzmeister *seit 6. Oktober 2015*/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

**Maren Andresen** (Mitglied d. Präsidiums *seit 6. Oktober 2015*/LIM), Haberstr. 30, 24537 Neumünster, Tel.: +49 (0)4321 · 56 96-90, Fax: +49 (0)4321 · 56 96-922

**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), Muggenburg 5, 21129 Hamburg, Tel.: +49 (0)40 · 7 42 81 82, Fax: +49 (0)40 · 7 42 62 34

**Lutz Koscielsky** (LIM), Markt 23, 99817 Eisenach, Tel.: +49 (0)36923 · 8 03 70, Fax: +49 (0)36923 · 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

**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

**Hans-Jörg Kleinbauer** (LIM *seit 20. Mai 2015*), Kaiserstr. 150, 66133 Saarbrücken-Scheidt, Tel.: +49 (0)681 · 81 43 76, Fax: +49 (0)681 · 84 24 03

**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

### BERUFSBILDUNGSAUSSCHUSS

#### Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, Rodgau

stv. Obermeister **Matthias Brade**, Riesa

stv. Landesinnungsmeister **Wilhelm Wolke**, Glandorf *bis 5. Oktober 2015*

Obermeister **Dietmar Brandes**, Gössweinstein

Bäckermeister **Gerold Heinzelmann**, Wolfegg

Schulleiter **Leo Trumm**, Olpe

Bäckermeisterin **Christa Lutum**, Berlin

Bäckermeister **Ralf Schwieter**, Bad Harzburg *seit 6. Oktober 2015*

#### Stellvertretende Mitglieder

Landesinnungsmeister **Lutz Koscielsky**, Eisenach

Landesinnungsmeister **Roland Schaefer**, Ottweiler *bis 5. Oktober 2015*

Bäckermeisterin **Karin Corente**, Eisleben *bis 5. Oktober 2015*

Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim

Landesinnungsmeisterin **Maren Andresen**, Neumünster *bis 5. Oktober 2015*

Landesinnungsmeister **Mathias Grenzer**, Rostock *seit 6. Oktober 2015*

Obermeister **Raimund Licht**, Lieser

Bäckermeister **Andreas Gleich**, Dinkelscherben

Bäckermeister **Stefan Lang**, Schiffweiler *seit 6. Oktober 2015*

Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten  
*seit 6. Oktober 2015*

### 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**, Eisenach

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

Geschäftsführerin **Manuela Lohse**, Dresden *seit 6. Oktober 2015*

### 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

Geschäftsführer **Heinz Essel**, Rellingen *seit 6. Oktober 2015*

### LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS

#### Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Lutz Koscielsky**, Eisenach

Ass. jur. **Alexander Rau**, Rellingen

Geschäftsführer **Walter Dohr**, Duisburg

Dipl.-Ing. **Annerose Thiede**, Hannover

Bäckermeister **Peter Görtz**, Ludwigshafen *bis 5. Oktober 2015*

Geschäftsführerin **Ute Sagebiel-Hannich**, Karlsruhe

Geschäftsführer **Dr. Wolfgang Filter**, München

Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein *seit 6. Oktober 2015*



### Stellvertretende Mitglieder

**Dagmar Eder-Hoffmann**, Stuttgart

Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin *bis 5. Oktober 2015*

Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein *bis 5. Oktober 2015*

Betriebsberater **Helmut Weißgerber**, München

Geschäftsführer **Johannes Kamm**, Berlin *seit 6. Oktober 2015*

Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten  
*seit 6. Oktober 2015*

Geschäftsführer **Michael Bartilla**, Bochum *seit 6. Oktober 2015*

stv. Landesinnungsmeister **Hermann Paul**, Steinfeld *seit 6. Oktober 2015*

Bäckermeister **Roman Clauß**, Mülsen/St. Niclas *seit 6. Oktober 2015*

## 6.4 VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN

### INTERNATIONALE UNION DER BÄCKER UND KONDITOREN (UIBC)

UIBC-Präsident **Peter Becker** bis 13. September 2015

### EUROPÄISCHE BÄCKER- UND KONDITORENVEREINIGUNG (CEBP)

CEBP-Vizepräsident **Peter Becker** bis 27. Mai 2016

CEBP-Vorstandsmitglied **Michael Wippler** seit 27. Mai 2016

Generalsekretär **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

### ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS (ZDH)

#### Präsidium

Geschäftsführendes Präsidium: **Peter Becker**

Geschäftsführendes Präsidium: Bäckermeister **Thomas Zimmer**

Geschäftsführendes Präsidium: Bäckermeister **Peter Dreißig**

#### Vollversammlung ZDH/UDH:

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

#### Ausschuss Steuern und Finanzen

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

#### Sozialpolitischer Ausschuss

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

#### Ausschuss Sozialversicherung

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

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

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

### DEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG (DHKT)

#### Ausschuss Gewerbeförderung

Geschäftsführerin Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

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

#### Ausschuss Leistungswettbewerb

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

#### Planungsgruppe Kultur

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**





## **UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHES HANDWERK (UDH)**

### **Gesamtvorstand**

**Peter Becker**

### **Ausschuss Sozial- und Tarifpolitik**

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

## **ARBEITSGEMEINSCHAFT GETREIDEFORSCHUNG (AGF)**

### **Ausschuss für Bäckereitechnologie**

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** *bis 31. Juli 2015*

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** *seit 6. Oktober 2015*

Direktor **Bernd Kütscher**

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

### **Ausschuss für Lebensmittelrecht**

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** *bis 31. Juli 2015*

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** *seit 6. Oktober 2015*

## **DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (DLG)**

### **Ausschuss ‚Brot und Backwaren‘**

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**

Direktor **Bernd Kütscher**

## **BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE)**

### **Verwaltungsrat**

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** *bis 31. Juli 2015*

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** *seit 6. Oktober 2015*

### **Fachbeirat ‚Zucker‘**

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

### **Fachbeirat ‚Getreide‘**

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** *bis 31. Juli 2015*

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** *seit 6. Oktober 2015*

## **BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE (BLL)**

### **Kuratorium**

Präsident **Michael Wippler**

### **Rechtsausschuss**

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider**

### **Fachausschüsse**

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider**



## **BERUFGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)**

### **Vorstand**

Präsident **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- UND FUTTERMITTELRECHT

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

### iba-BEIRAT

Präsident **Peter Becker** bis 5. Oktober 2015

Präsident **Michael Wippler**

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

## FORSCHUNGSKREIS DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE (FEI)

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

## HEINZ-PIEST-INSTITUT (HPI)

Präsident **Peter Becker** bis 5. Oktober 2015

Präsident **Michael Wippler** seit 6. Oktober 2015

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

## ARBEITSGEMEINSCHAFT LEBENSMITTELHANDWERK

Präsident **Peter Becker** bis 5. Oktober 2015

Präsident **Michael Wippler** seit 6. Oktober 2015

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

## DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE)

## BERLIN-BRANDENBURGISCHE GESELLSCHAFT FÜR GETREIDEFORSCHUNG

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015

## DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELHANDWERK

*Sprecher:* Präsident **Peter Becker** bis 5. Oktober 2015

*Sprecher:* Präsident **Michael Wippler** seit 6. Oktober 2015

Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 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 **Dr. Friedemann Berg**

**GESPRÄCHSKREIS ARBEITSRECHT DER BUNDESVEREINI-  
GUNG DER DEUTSCHEN ARBEITGEBERVERBÄNDE (BDA)**

Geschäftsführer **Dr. Friedemann Berg**

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

*Mitglied im Verwaltungsrat:* Hauptgeschäftsführer **Amin Werner** bis 31. Juli 2015

Hauptgeschäftsführer **Daniel Schneider** seit 6. Oktober 2015





# MODERN. UND NEU INTERPRETIERT.

DIE SYMBOLIK DES BROTES  
ENTHÄLT VIELE AUSSAGEN.  
HEUTE ERHEBEN ES  
SANDWICH-ARTISTEN  
SELBST ZUM KUNSTOBJEKT.

# MITARBEITER



**DR. FRIEDEMANN BERG**

Geschäftsführer  
berg@baeckerhandwerk.de



**ANNA MARKOWSKI**

Geschäftsführerin Finanzen  
markowski@baeckerhandwerk.de



**ASS. JUR. CHRISTIAN STEINER**

Referent für Lebensmittel- und  
Wettbewerbsrecht  
steiner@baeckerhandwerk.de



**HEINO SCHARFSCHAEER**

Betriebstechnik/Informationsstelle  
für Unternehmensführung\*  
scharfscheer@baeckerhandwerk.de



**MATHIAS MEINKE**

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



**ANNA SCHWARZKOPF**

Sekretariat Präsident  
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de



**DORIS TETZLAFF**

Sekretariat Hauptgeschäftsführung  
zv@baeckerhandwerk.de



**JACQUELINE AUGAT**

Sekretariat  
augat@baeckerhandwerk.de



**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

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



## **HERAUSGEBER**

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

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

## **IMPRESSUM**

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Designkonzept und Umsetzung: Anja Teßmann | Art Direction & Design Studio

Text: Bernd-Oliver Käter | bok.berlin

Bildnachweise: Titel, Seite 2, 4, 5: E. Baschenis, Junge mit Korb voll Brot, akg-images / Seite 2, 3, 6, 7, 10, 11, 88, 89: Museum der Brotkultur, Ulm / Seite 2, 68, 69: Das Abendmahl, Salvati Giuseppe, akg-images / Seite 3, 78, 79: Meister R. Herrmann schreibt Widmung, akg-images / Seite 3, 104, 105: Backe, backe Kuchen..., Ill. E. Hasse, akg-images / Seite 3, 116, 117: Brittany Powell of lowcommitmentprojects.com / Seite 9, 41, 101: Fotolia: orpheus26, IceCream&Coffee, and.one / Seite 9, 13, 17, 18, 22, 23, 31, 34, 44, 47, 50, 67, 71, 72, 75, 76, 77, 81, 82, 85, 86, 87, 91, 97, 103, 107, 110: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. / Seite 14, 20, 37, 59, 65, 93, 112, 113, 115: istockphoto.com: RossHelen, andresr, Simone Becchetti, bogdandreava, miss\_j, Olga Utlyakova, urbancow, Wavebreakmedia, kerkla, Olha\_Afanasieva, RossHelen / Seite 24, 25, 27, 81, 92: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk / Seite 27: Daniel Schneider

© Copyright 2016 – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin

Alle Rechte vorbehalten.



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

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

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

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

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