



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Geschäftsbericht

2012/2013



Inhalt

VORWORT	4
1 ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e. V.	8
1.1 Zahlen und Fakten	8
1.1.1 Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland	8
1.1.2 Die Entwicklung im deutschen Bäckerhandwerk	9
1.1.3 Berufsausbildung und Lehrlingszahlen	13
1.1.4 EEG-Umlage – Steuer- statt Umlagefinanzierung der Energiewende	15
1.1.5 Auf den Teller statt in den Tank: Keine Subventionen für Agrokraftstoffe	16
1.1.6 Bericht aus dem Büro in Brüssel	17
1.2 Initiativen	19
1.2.1 High-Level-Forum	19
1.2.2 Deutsche Brotkultur und Brotregister	20
1.2.3 Bäckerwalz	21
1.2.4 Lebensmittelrecht und Praxis	23
1.2.5 Förderer des Bäckerhandwerks	23
1.2.6 Konsultation der Europäischen Kommission zum Bürokratieabbau	24
1.3 Bäcker-Nationalmannschaft	25
1.4 iba 2012	26
1.4.1 Die Weltleitmesse des Backens	26
1.4.2 iba-summit	28
1.4.3 Informations- und Beratungsstand	28
1.4.4 iba-Wettbewerbe	29
1.4.5 Fazit und Ausblick	30
2 WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e. V.	32
2.1 Organisation der Werbegemeinschaft	32
2.2 Kampagnen	32
2.2.1 Frühstückskampagne	32
2.2.2 Nachwuchskampagne	36
2.2.3 Imagekampagne	37
2.3 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	38

3	AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e. V.	40
4	DACHVERBÄNDE	46
4.1	CEBP	46
4.2	Das Deutsche Lebensmittelhandwerk	46
4.3	UIB	47
4.4	ZDH/UDH	48
5	WEITERE ORGANISATIONEN	50
5.1	Institut für Qualitätssicherung von Backwaren – IQBack	50
5.2	Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG	53
5.3	Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	54
5.4	Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.	55
5.5	Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.	56
5.6	Deutscher Bäckerkeglerbund e. V.	57
5.7	Deutscher Bäckersängerbund	57
5.8	Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine	58
6	SERVICE	62
6.1	Betriebsberatung und -unterstützung	62
6.1.1	Betriebswirtschaft	62
6.1.2	Betriebstechnik	63
6.2	Rahmenverträge	65
6.3	Rechtsfragen	65
6.3.1	Arbeitsrecht	65
6.3.2	Datenschutz	68
6.3.3	Lebensmittelrecht	69
6.3.4	Sonstige Rechtsfragen	83
6.3.5	Sozialrecht	84
6.3.6	Steuerrecht	85
6.3.7	Verkehrsrecht	87
6.3.8	Wettbewerbsrecht	88
7	ORGANISATIONSSTRUKTUR	96

Varuwart

Liebe Leserin,
lieber Leser,

Ein ereignisreiches Jahr mit vielen Höhepunkten und Herausforderungen liegt hinter uns. Deutschlands Wirtschaftsmotor brummt weiter, obwohl schon mehrfach die Wende prognostiziert wurde. Der deutsche Mittelstand, das Handwerk, leistet dazu seinen unverzichtbaren Beitrag.

In dieser Zeit voller Unsicherheiten behauptete das Deutsche Bäckerhandwerk seine Position am Markt. Der verschärfte Wettbewerb mit den Discountern führte zu einer weiteren Konzentration der Betriebszahlen. Auf der anderen Seite konnten die deutschen Bäcker jedoch auch neue Marktsegmente erschließen und ausbauen. Insbesondere der Außer-Haus-Verkauf und der Premium-Markt sichern stabile Umsätze. Gleichzeitig leiden die Betriebe jedoch unter den Folgen der überhasteten Energiewende. Zu Beginn des Jahres stieg die EEG-Umlage von 3,6 auf 5,3 Cent. Steigende Rohstoffpreise trugen ebenso dazu bei, dass viele Bäcker ihre Preise nicht mehr halten konnten. Auf die Politik einzuwirken, die Betriebe und damit letztendlich auch den Verbraucher wieder zu entlasten, gehört zu den großen Aufgaben, denen sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. in den kommenden

Monaten stellen wird. Allerdings gab es im vergangenen Jahr auch viele große und kleine Ereignisse, an die wir gerne zurückdenken.

Die Nachwuchskampagne des Deutschen Bäckerhandwerks sorgt für Furore in den Medien. „Back dir deine Zukunft“ gilt als wirksamste Azubi-Kampagne des gesamten Handwerks; die Facebook-Fanpage kann mittlerweile weit über 68.000 Fans verbuchen. Ähnlich erfolgreich ist die Bäckerhymne, die auf youtube mittlerweile weit über 300.000 mal angeklickt wurde.

Das Jahr 2012 war auch ein iba-Jahr. Die Weltleitmesse des Backens machte ihrem Ruf einmal mehr alle Ehre und stellte in allen Bereichen neue Rekorde auf. Ein deutliches Plus gab es sowohl bei der Zahl der Aussteller und Besucher, als auch bei der Zahl der Herkunftsländer und der Ausstellungsfläche. Erstmals wurde die iba mit einem Experten-kongress eröffnet. Der iba-summit brachte rund 200 Teilnehmer aus 23 Nationen an einen Tisch, überzeugte durch internationale Top-Referenten mit Themen am Puls der Zeit und bot den Besuchern ein neues Diskussionsforum und reichlich Gelegenheit, das eigene Netzwerk zu pflegen.

Ein weiteres Novum im zurückliegenden Berichtszeitraum: der Tag des Deutschen Brotes. Rund 200 Gäste aus Handwerk, Mittelstand und Politik besuchten im Juni 2013 die Premierenveranstaltung in der Berliner Freiheit am Potsdamer Platz. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. feiert mit dem künftig alljährlich stattfindenden Festtag unsere weltweit einzigartige Brotvielfalt. Schließlich zählt Brot zu den berühmtesten und ältesten Kulturgütern in unserem Land. Das Deutsche Brotregister, das diesen reichen Schatz dokumentiert, umfasst zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes fast 3.200 Brotspezialitäten.

Darüber hinaus stellt der Festtag einen weiteren Schritt auf unserem Weg zur Anerkennung der deutschen Brotkultur als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO dar. Dass dies nun möglich ist, gehört ebenfalls zu den positiven Entwicklungen im Berichtszeitraum. Im April 2013 trat Deutschland dem entsprechenden UNESCO-Übereinkommen bei.

Hintergrundinformationen zu diesen und noch vielen anderen Themen, die uns in den vergangenen Monaten beschäftigt haben, finden Sie auf den kommenden Seiten. Wir

möchten die Gelegenheit nutzen, uns an dieser Stelle bei unseren Partnern und Weggefährten für ihre tatkräftige Unterstützung zu bedanken – insbesondere bei unseren engagierten Landesinnungsverbänden und Innungen, den BÄKO-Genossenschaften, den Förderern der Nachwuchskampagne, unseren Partnern aus der Versicherungsbranche sowie bei allen ehren- und hauptamtlichen Mitarbeitern in unseren Organisationen. Wir freuen uns schon jetzt auf die Zusammenarbeit im kommenden Jahr.



PETER BECKER

Präsident



RA AMIN WERNER

Hauptgeschäftsführer

Kapitel 1



AM FRÜHEN MORGEN:

FÜR FRISCHE BRÖTCHEN

STEH ICH GERN ZEITIG AUF



Kapitel 1

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

1.1 Zahlen und Fakten

1.1.1 Die volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Die wirtschaftliche Erholung, die 2010 nach der weltweiten Finanzkrise einsetzte, dauerte auch im Berichtszeitraum weiter an. Allerdings wurde die Entwicklung im Vergleich zum Vorjahr deutlich abgebremst. In Deutschland nahm das Bruttoinlandsprodukt 2012 preis- und kalenderbereinigt um 0,7% gegenüber dem Vorjahr zu. Überproportional stark haben die Beschäftigten von diesem Anstieg profitiert: Die Arbeitnehmerentgelte stiegen im Schnitt um 3,6%, während die Unternehmens- und Vermögenseinkommen um 1,4% abnahmen. Die verfügbaren Einkommen der privaten Haushalte erhöhten sich im gleichen Zeitraum um 2,3%.

In 2012 stiegen sowohl die Ex- wie auch die Importe: Die Ausfuhr verzeichnete einen Zuwachs von 3,4%, bei den Importen lag die Steigerung bei 0,7%. Im Jahre 2012 setzte sich die nach der Rezession begonne-

ne Aufholphase nicht weiter fort. So nahm die Industrieproduktion um 0,9% ab. Eine Prognose über die weitere Entwicklung ist aufgrund der weiter anhaltenden schwierigen Rahmenbedingungen mit einiger Unsicherheit behaftet: Zum Beispiel nahm der Konsumklimaindex während des gesamten 2. Halbjahres 2012 ab und erst im Januar 2013 erstmals wieder zu. Die Geschäftserwartungen der Unternehmen nehmen anhaltend ab. Gleichwohl wird die Geschäftslage deutlich positiver eingeschätzt.

Die Nominallöhne und -gehälter der Beschäftigten erhöhten sich 2012 im Mittel um 3,7%. Nach Abzug der Inflationsrate verbleibt eine mittlere Reallohnsteigerung von 0,5%. Im Vergleich zu 2011 lag die durchschnittliche Inflationsrate 2012 bei 2,0% und entsprach damit genau dem von der EZB angepeilten Zielwert von 2%. Die Nahrungsmittelpreise stiegen im Schnitt um 3,2%. Insbesondere die Preise für Fleisch (+5,4%), Fisch (+4,9%), Obst (+4,4%) sowie Süßwaren (+4,0%) nahmen zu. Vergleicht man die Verbraucherpreise des Monats März 2013 mit denen des gleichen Vorjahresmonats, so ergibt sich eine durchschnittliche Teuerung von 1,4%. Besonders stark legten die Energiepreise



zu: sie stiegen 2012 um 5,7%. Ohne Berücksichtigung der Energiepreissteigerungen hätte die Jahresteuerrate 1,6% betragen. Die Zahl der Erwerbstätigen stieg 2012 um 1,0% auf 41,59 Mio. Personen. Davon waren 28,92 Mio. (+1,9%) sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse.

Die Zahl der erwerbslosen Personen nach Definition der Bundesagentur für Arbeit nahm 2012 im Vergleich zum Vorjahr um

79.000 auf durchschnittlich 2,9 Mio. Menschen ab. Die Arbeitslosenquote sank von 7,1% auf 6,8%.

1.1.2 Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

Leichte Rückgänge bei den Jahresumsätzen, bei der Zahl der Betriebe sowie bei den Auszubildenden- und Beschäftigtenzahlen – das Jahr 2012 war für das Bäckerhandwerk ein

turbulenter und mit Herausforderungen gespickter Zeitraum. Anstiege gab es hingegen bei den Mitarbeiterzahlen und den Jahresumsätzen pro Betrieb zu verzeichnen. Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen steht am Ende ein durchaus akzeptables Gesamtergebnis.

UMSÄTZE

Im Jahr 2012 konnte sich das Bäckerhandwerk trotz der schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen behaupten. Allerdings ging der Jahresumsatz leicht auf 13,15 Mrd. € (-1,8%) zurück. Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 942.000 € auf

962.000 €. Diese Zahlen dürfen jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass vor allem kleine Bäckereien dem harten Wettbewerb im vergangenen Jahr Tribut zollten und erhebliche Umsatzeinbußen hinnehmen mussten. Der Konkurrenzdruck im Bäckerhandwerk bleibt unvermindert hoch. Viele Bäckereien versuchen dies mit der Verbesserung der internen Abläufe zu kompensieren. Speziell das Thema Energiemanagement nimmt bei der Entwicklung der Energiepreise, die zu einem großen Teil auf die Energiewende zurückzuführen sind, einen immer größeren Stellenwert ein. Ebenfalls erfolgreich ist die Premium-Strategie. Kunden sind durchaus bereit, für Premium-Produkte entsprechende

Entwicklung des Deutschen Bäckerhandwerks

BETRIEBE



15.781

13.666



2007

2012

BESCHÄFTIGTE



283.900

292.000



2007

2012

AUSZUBILDENDE



36.871

26.535



2007

2012

GESAMTUMSATZ IN MRD. €¹



12,34

13,15



2007

2012

Ø MITARBEITERZAHL/BETRIEB



18

21,2



2007

2012

AUSSER-HAUS-VERKAUF IN MRD. €²

2,403

2,665



2008

2012

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin, 2013, ¹ohne Mehrwertsteuer, ²Erhoben durch die NPD-Group Deutschland

Preise zu zahlen. Dadurch entziehen sich diese Bäckereien dem Preiswettbewerb mit den Discountern. Als Wachstumsfeld erwies sich auch 2012 wieder das Snack-Segment, in dem die Betriebe des Bäckerhandwerks ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur halten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößern konnten. Unter dem Strich bleibt das Marktumfeld jedoch aufgrund der starken Wettbewerbssituation schwierig.

BESCHÄFTIGTE

Die Anzahl der Beschäftigten im Bäckerhandwerk fiel 2012 im Jahresdurchschnitt auf 292.000. Damit gab es deutschlandweit rund 400 Beschäftigte weniger, als noch im Jahr 2011.

BETRIEBSZAHLEN

Die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe ist nach wie vor rückläufig. Sie sank um 3,6% von 14.170 im Jahre 2011 auf 13.666 im Jahre 2012. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit Langem unterliegt, hielt weiter an. Bei sinkender Zahl der Betriebe und nahezu unveränderter Zahl der Verkaufsstellen erhöhte sich die Zahl der Filialen pro Betrieb. Dadurch stieg die durchschnittliche Betriebsgröße. Die Mitarbeiteranzahl pro Betrieb liegt mittlerweile bei 21,2.

NEUE GEWICHTUNG BEI DER GESELLSCHAFT FÜR KONSUMFORSCHUNG (GFK)

Beim GfK Consumer Scan Deutschland wurde eine neue Gewichtung – „Response Weighting und Penetration Correction“ – eingeführt. Sie betrifft alle Auswertungen und Datenlieferungen ab Januar 2013. Auch vergangene Zeiträume in den Berichten bzw. Datenbanken wurden neu gewichtet, um die

Vergleichbarkeit der Daten gewährleisten zu können. Es kann also im Vergleich mit alten Zahlen zu geringfügigen Abweichungen kommen.

Die neue Gewichtung gleicht den Umstand aus, dass Panelteilnehmer manchmal vergessen, einen Einkauf zu berichten. Davon sind besonders häufig Kleinkäufe (Bons mit wenigen Artikeln) betroffen. Im Rahmen der Neugewichtung werden diese Kleinkäufe hochgewichtet. Dadurch werden im Panel unterschätzte Geschäftstypen (Fachgeschäfte, Metzger, Bäcker usw.) besser abgedeckt.

Bei der Gewichtung wird berücksichtigt, dass jüngere Haushalte eine höhere Vergessensrate haben als ältere. Die Gewichtung wird auch auf Käuferfacts, wie die Reichweite, umgelegt, damit sich nicht allein die Volumina erhöhen. Dadurch würde eine Schieflage in den korrespondierenden Käuferfacts entstehen. Die Umrechnung erfolgt durch ein international anerkanntes und bewährtes Verfahren.

Die Gewichtung hat im Wesentlichen folgende Auswirkungen:

- **Volumina:** Erhöhung von absoluten Ausgaben und Mengen, eher wenig Einfluss auf Veränderungsraten (da ja auch die Vorjahreszeiträume neu gewichtet werden) und Marktanteile.
- **Käufer:** Erhöhung der Anzahl der Käuferhaushalte, tendenziell Erhöhung von Käuferreichweiten, Auswirkung auf Käufer insgesamt geringer als auf Volumina.
- **Einkaufsstätten:** Verschiebung der Einkaufsstättenanteile zugunsten des Fachhandels und kleinerer Flächen.

BROTVERBRAUCH

Auch für das Jahr 2012 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG wieder Marktdaten für den Brotmarkt ermittelt. Danach kauften die privaten Haushalte in Deutschland zwischen Januar und Dezember rund 1.928 Tsd. Tonnen Brot. Dies entspricht einer Abnahme von 1,8 % gegenüber dem Vorjahr. Der erneute Rückgang des Brotverkaufs lässt sich zum Teil mit den Preissteigerungen im Jahr 2012 erklären. Auch die demografische Entwicklung in Deutschland spielt dabei eine Rolle: Wenn die Zahl der Konsumenten abnimmt, sinkt in der Regel auch die abgesetzte Menge. Die Käuferreichweite für Brot lag bei 98,8%, das heißt von 1.000 Haushalten in Deutschland kauften 988 im Jahre 2012 mindestens einmal Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 39,67 Mio. Haushalten in Deutschland aus, so dass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt im Jahre 2012 bei 48,6 kg lag (2011: 49,7 kg) lag. Die Erhöhung der Zahl der Haushalte bei der grundsätzlich negativen Tendenz der Bevölkerungsentwicklung hängt mit dem gesellschaftlichen Wandel zusammen. Es gibt immer mehr Ein- oder Zweipersonenhaushalte. Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 48,5 (2011: 47,6) Einkäufe statt, bei denen jeweils rund 1,01 kg Brot gekauft wurde.

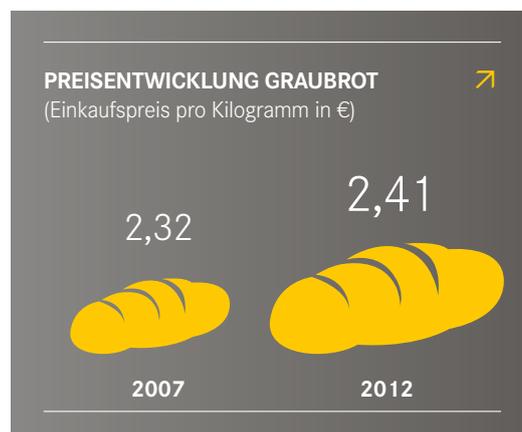
PREISENTWICKLUNG

Die folgende Tabelle dokumentiert den deutschlandweiten Durchschnittspreis für Graubrot in den Jahren 2007 und 2012. Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2012 bei 2,24 € pro Kilogramm und wurde von der GfK anhand eines Haushaltspanels von 13.000 Haushalten ermittelt. Damit ist das durchschnittliche Preisniveau gegenüber 2011 sprunghaft angestiegen.

Die Steigerungen, die bereits Ende 2010 aufgetreten sind, haben sich mittlerweile als Trends im Markt etabliert. Die zahlreichen Kostenerhöhungen (Rohstoffe, Energie, Personal etc.), die sich 2012 fortgesetzt haben, konnten nicht dauerhaft von den Betrieben aufgefangen werden und mussten an die Verbraucher weitergegeben werden. Fest steht aber, dass sich die Preise je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte unterschiedlich entwickeln. Die große Spanne zwischen den Preisen der unterschiedlichen Einkaufsstätten bleibt bestehen. Die Brotpreise in Bäckereien liegen ungefähr doppelt so hoch wie die Preise der Lebensmitteldiscounter. In den Preiswettbewerb mit den Discountern einzusteigen, bleibt auch weiterhin keine Option für Handwerksbäckereien, deren Kostenstruktur sich stark von der industriellen Produktion unterscheidet. Aus diesem Grunde sollten Bäckereien den Wettbewerb über ihre Stärken – Qualität, Service, Verbraucherberatung, Spezialangebote – austragen.

Die Durchschnittspreise für Brot entwickelten sich 2012 über den gesamten Markt gesehen unterschiedlich. Dies wird besonders beim Vergleich der verschiedenen Vertriebskanäle deutlich.

Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 0,7%



verzeichneten, stieg der Preis pro Kilogramm bei ALDI-Nord um ca. 7,2%, bei ALDI-Süd um 3,2% und bei Lidl um durchschnittlich 6,2%.

1.1.3 Berufsausbildung und Lehrlingszahlen

DIE ARBEIT DES BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSSES

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

Meisterprüfung, zu Fragen der Aus-, Fort- und Weiterbildung und zu nationalen und internationalen Leistungswettbewerben.

Im Zeitraum 2012/2013 lag der Arbeitsschwerpunkt des Ausschusses auf Fragen der Fortbildung und des Leistungswettbewerbes auf Bundesebene. Aber auch Themen wie die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung oder die Förderung und Beschäftigung junger EU-Bürger standen auf dem Programm.

Da die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend (DMBJ) in der Bundesakademie ausgetragen wird und einige der Ausschussmitglieder zugleich Mitglieder der Jury sind, fand die Herbstsitzung vor Beginn der DMBJ in Weinheim statt. Die Frühjahrssitzung wurde im März 2013 in München abgehalten.



LEHRLINGSZAHLEN IM DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERK 2012

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2012 eine Abnahme der Auszubildendenzahl um 3.273 bzw. 11,0% im Vergleich zum Vorjahr aus. Damit zeigten sich der demografische Wandel und der damit verbundene Rückgang der Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk im letzten Jahr erneut in aller Deutlichkeit. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 26.535 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

BÄCKER/-INNEN

Im Ausbildungsberuf Bäcker/-in nahm die Zahl der Lehrlinge über alle Lehrjahre um

1.483 (-14,2%) im Vergleich zum Vorjahr ab und sank auf 8.962. Die Anzahl der weiblichen und männlichen Auszubildenden war dabei in nahezu gleichem Umfang betroffen: Im Jahr 2012 absolvierten noch 1.950 (-13,6%) weibliche und 7.012 (-14,4%) männliche Auszubildende eine Lehre zum Bäcker oder zur Bäckerin. In den alten Bundesländern sanken die Lehrlingszahlen um 14,0%, während sie in den neuen Bundesländern sogar um 15,4% zurückgingen.

FACHVERKÄUFER/-INNEN

Zum dritten Mal in Folge sank auch die Anzahl der Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Bäckereifachverkäufer/-in um insgesamt 1.777 (-9,3%). Dabei verbesserten sich die Fachverkäufer um 11 (+1,0%) zusätzliche Lehrlinge. Die Zahl der Fachverkäuferinnen nahm allerdings um 1.788 (-9,9%) ab.

AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/-in betrug zum 31. Dezember 2012 insgesamt 4.783 (Vorjahr: 5.383). Davon befinden sich 4.130 in den alten und 653 Betriebe in den neuen Bundesländern. Dadurch errechnet sich eine Quote von 35,0% (Vorjahr: 38,0%) ausbildender Betriebe. In Westdeutschland betrug sie 38,1% und in Ostdeutschland 23,2%. Zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in bildeten 2012 insgesamt 5.204 Betriebe aus (Vorjahr: 5.486), was einer Abnahme von 282 Betrieben bzw. -5,1% (Vorjahr: -6,9%) entspricht.

Dabei befinden sich 4.745 ausbildende Betriebe in den alten und 459 in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag dementsprechend bei insgesamt 38,1% (Vorjahr: 38,7%), im Westen bei 43,8% (Vorjahr: 44,3%) und im Osten bei 16,3% (Vorjahr: 17,2%).





1.1.4 EEG-Umlage – Steuer- statt Umlagefinanzierung der Energiewende

Im Januar 2000 trat das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) in Kraft. Mit dem EEG verfolgt die Bundesrepublik Deutschland das Ziel, die Stromerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen nachhaltig zu fördern. Anlagenbetreiber, die Strom aus erneuerbaren Quellen produzieren, erhalten von den Netzbetreibern eine gesetzlich geregelte Mindestvergütung. Da die Mindestvergütung höher ist als die Preise, die die Netzbetreiber an der Strombörse erzielen können, entstehen Differenzkosten. Diese werden jährlich als einheitliche Umlage pro Kilowattstunde an die Stromkunden weitergegeben.

Von 2012 bis 2013 stieg die EEG-Umlage um 47% von 3,6 auf 5,3 Cent/Kwh an. Der drastische Preissprung ist zum einen auf den Bau neuer Anlagen, zum anderen auf die Ausweitung der Industrieprivilegien zurückzuführen. So ist die Anzahl der privilegierten Unternehmen von ca. 700 auf knapp 3.000 im Jahr 2013 angestiegen. Von den Sonder-

regelungen profitieren insbesondere „Unternehmen, die im intensiven internationalen Wettbewerb stehen“. Eine zufriedenstellende Definition dieses Terminus gibt der Gesetzgeber nicht.

Die Kosten der Energiewende stellen sowohl für Privathaushalte, als auch für den Mittelstand eine schwere Belastung dar. Das Deutsche Bäckerhandwerk ist als energieintensive Branche besonders stark von den steigenden Strompreisen betroffen. Die kleinen und mittelständischen Betriebe können die Kostensprünge der Energiewende auf Dauer nicht intern ausgleichen, zumal auch die Personal- und Rohstoffkosten drastisch gestiegen sind. Die Kosten der EEG-Umlage über Preiserhöhungen auszugleichen, stellt für das Bäckerhandwerk ein existenzielles Risiko dar. Es besteht die Gefahr, dass Kunden aufgrund des Preisarguments auf Industrieware zurückgreifen.

Auch wenn der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. den Vorschlag von Bundesumweltminister Peter Altmaier und Bundesfinanzminister Dr. Philipp Rösler

zur Kostendeckelung der EEG-Umlage begrüßt, ist eine grundsätzliche Abkehr von der EEG-Umlage aus folgenden Gründen unumgänglich:

- Die EEG-Umlage geht mit drastischen Strompreissteigerungen einher, die insbesondere kleine und mittelständische Betriebe gefährden. Der Kostenanstieg ist für die energieintensiven Betriebe des Bäckerhandwerks zum 01.01.2013 derart gravierend ausgefallen, dass Kündigungen und Betriebs-schließungen drohen.
- Die Förderung privilegierter Unternehmen, insbesondere „Unternehmen, die im intensiven internationalen Wettbewerb stehen“, geht zu Lasten des Mittelstandes und kommt einer innerdeutschen Wettbewerbsverzerrung gleich.
- Das EEG umfasst zahlreiche Subventionen, die nicht nur unnötig, sondern zum Teil sogar schädlich sind. So treibt die Förderung von Agrarkraftstoffen die Getreidepreise in die Höhe, was zur weltweiten Nahrungsverknappung beiträgt.
- Der günstige Export des deutschen Stromüberhangs führt zu sinkenden Strompreisen im Ausland, während die Strompreise im Inland aufgrund der EEG-Umlage in die Höhe schießen. Dadurch wird die Wettbewerbsfähigkeit deutscher Unternehmen gefährdet und der Wirtschaftsstandort Deutschland geschwächt.

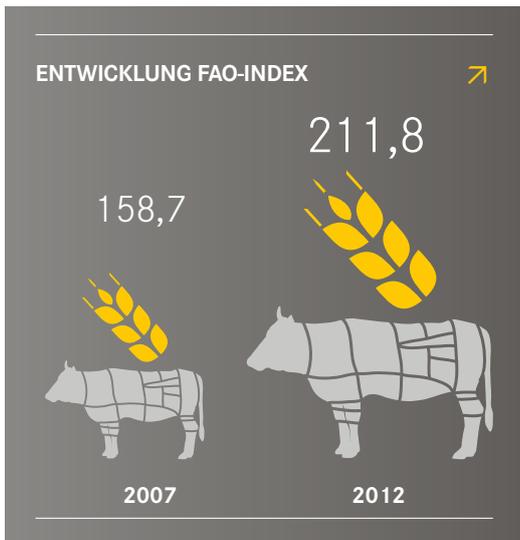
Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert, die Umlagefinanzierung der Energiewende schnellstmöglich durch eine Steuerfinanzierung zu ersetzen, ohne dass es zu einer zusätzlichen Steuer-

belastung für die Betriebe und die Verbraucher kommt. Die Energiewende ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die von allen gesellschaftlichen Gruppen getragen werden muss. Nur so ist gewährleistet, dass ihre Kostenlast nicht ins Unermessliche steigt.

1.1.5 Auf den Teller statt in den Tank: Keine Subventionen für Agrokraftstoffe

Stärkere Nachfrage führt zu höheren Preisen. Das gilt auch für das weltweite Getreideangebot, das zunehmend knapper wird. Da Agrokraftstoffe in der Europäischen Union und in der Bundesrepublik Deutschland weiter auf dem Vormarsch sind und seit Jahren massiv subventioniert werden, stehen immer weniger Agrarflächen für die Nahrungsmittelherzeugung zur Verfügung. Die steigende Nachfrage durch die wachsende Erdbevölkerung und neue Abnehmer wie China, die Getreideprodukte wie Brot als Grundnahrungsmittel zunehmend für sich entdecken, treiben die Entwicklung weiter voran: Rohstoffe, wie Mais und Weizen, werden weltweit zu einer immer knapperen Ressource. Die Auswirkungen sind in der regionalen Versorgung mit Agrarrohstoffen für die Lebensmittelproduktion spürbar, bedrohen aber auch die globale Ernährungssicherheit – und nicht zuletzt auch die Klimaschutzziele, die zu den erklärten Begründungen der Subventionierung zählen.

Wurde bisher angenommen, dass Agrokraftstoffe CO₂-neutral sind, da das ausgestoßene Kohlendioxid von den verarbeiteten Pflanzen im Vorfeld aus der Atmosphäre absorbiert wird, werden daran mittlerweile erhebliche Zweifel laut. Eine Studie der EU-Kommission kam zu dem Ergebnis, dass Agrokraftstoffe hinsichtlich des CO₂-Ausstoßes teilweise sogar schlechter abschneiden, als konventionelle Kraftstoffe. Nicht genutzte landwirtschaft-



Der FAO Food Price Index (FFPI) ist ein Nahrungsmittel-Preisindex der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen. Er erfasst die Entwicklung der Weltmarktpreise von 55 Agrarrohstoffen und Nahrungsmitteln.

liche Flächen oder Wälder binden nämlich deutlich mehr CO₂ als Ackerpflanzen. Rodet man diese Flächen oder nimmt die Nutzung wieder auf, kann die CO₂-Belastung durch Agrotreibstoff sogar höher liegen, als die durch konventionellen Diesel oder Benzin.

Gleichzeitig wird Getreide auf dem Weltmarkt teurer, weil an den Börsen mit Rohstoffen spekuliert wird. Besonders zu spüren bekommt diese Entwicklung der Lebensmittelsektor, der auf hochwertige Rohstoffe zu bezahlbaren Preisen angewiesen ist. Wird der Anbau von Pflanzen zur Energienutzung belohnt, sinkt dadurch trotz zunehmender Nachfrage nach Lebensmitteln die Fläche für den Anbau von Nahrungsmittelrohstoffen. Die Konkurrenz wächst, Pacht- und Bodenpreise steigen. Im Gegenzug plant die EU-Kommission Flächen stillzulegen. Da in Deutschland alle verfügbaren Flächen für die Agrarproduktion bereits erschlossen sind, führt der Vorrang anderer Nutzungsinteressen zwangsläufig dazu, dass der Anteil der für die Nahrungsmittelproduktion nutzbaren Flächen schrumpft. Dabei werden bereits heute rund 3% der deutschen Getreideernte zu Bioethanol verarbeitet.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert die Abschaffung der Subventionen für die Produktion von Agrotreibstoffen und die Abschaffung der Festlegung von Beimischquoten und Einspeisevergütungen für Strom, der letztlich aus Lebensmitteln erzeugt wird. Landnutzungsänderungen dieser Art fördern Konflikte mit dem Natur- und Umweltschutz und führen gleichzeitig zu einer Erhöhung der Nahrungsmittelpreise.

1.1.6 Bericht aus dem Büro in Brüssel

Der Einfluss der Europäischen Union auf die politischen Entscheidungen und Gesetzgebungsverfahren ist in den letzten Jahren immer bedeutsamer geworden. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. trägt dieser Entwicklung Rechnung und ist deshalb auch mit einer eigenen Vertretung auf europäischer Ebene in Brüssel präsent. Diese ist zuständig für die Wahrnehmung der Interessen des Verbandes gegenüber den europäischen Institutionen, d.h. der EU-Kommission, dem Europäischen Parlament und dem Ministerrat. Angesiedelt ist sie in den Brüsseler Büros des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH). Im Jahr 2012 hatte das Bäckerhandwerk zahlreiche Arbeitsschwerpunkte auf europäischer Ebene. Zum Beispiel war es intensiv in die Arbeit des von der Kommission einberufenen „Hochrangigen Forums für eine besser funktionierende Lebensmittelkette“ eingebunden, in dem es den europäischen Dachverband für kleine und mittlere Unternehmen (UEAPME) vertrat. Das Hochrangige Forum erarbeitet Empfehlungen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft und soll damit die Kommission in diesem Bereich beratend unterstützen. Einen breiten Raum nahm dabei das von den am Hochrangigen Forum beteiligten Verbänden gemein-



sam entwickelte, freiwillige Konzept für die Bekämpfung unlauterer Geschäftspraktiken in der Lebensmittelkette ein. Zudem wirkte die Brüsseler Vertretung des Bäckerhandwerks aktiv an der Arbeit in verschiedenen Stakeholder-Gremien auf europäischer Ebene mit, wie z.B. dem UEAPME Food Forum oder dem Brüsseler Arbeitskreis Lebensmittelrecht. Diese Gremien dienen vor allem dem Informationsaustausch und der Koordination zwischen den verschiedenen auf EU-Ebene angesiedelten nationalen und internationalen Interessenverbänden im Bereich der Lebensmittelpolitik.

Ein weiterer Schwerpunkt war das Monitoring und die Begleitung aktueller für das Bäckerhandwerk relevanter EU-Themen. Hier stand die Brüsseler Vertretung in intensivem Kontakt zu den maßgeblichen Akteuren in Kommission, Parlament und Ministerrat. Zu erwähnen sind bei den im Jahr 2012 signifikanten Sachthemen insbesondere das von der Europäischen Kommission eingeleitete

Gesetzgebungsverfahren zur Überarbeitung der Lebensmittelkontrollverordnung, die Umsetzung der im Jahr 2011 verabschiedeten Lebensmittel-Informationsverordnung sowie die weiteren Entwicklungen im Zusammenhang mit der bereits im Jahr 2006 verabschiedeten Health Claims Verordnung. Diesbezüglich machte das Bäckerhandwerk gegenüber der Europäischen Kommission nochmals mit Nachdruck seine Ablehnung hinsichtlich der Einführung von sogenannten „Nährwertprofilen“ deutlich.

Aber auch außerhalb des thematischen Bereiches der Lebensmittelpolitik war das Bäckerhandwerk im Jahr 2012 auf europäischer Ebene aktiv: Zu erwähnen ist dabei insbesondere die Positionierung im Hinblick auf die neuen Vorschriften zum Einsatz von digitalen Tachographen im Straßengütertransport. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzte sich gegenüber den Europäischen Institutionen nachdrücklich gegen die ursprünglich vorgesehene

Ausweitung der Tachographenpflicht auf Fahrzeuge bereits ab 2,8 Tonnen Gewicht ein, da das Bäckerhandwerk davon in großem Ausmaß betroffen wäre.

1.2 Initiativen

1.2.1 High-Level-Forum

Mit Beschluss vom 30. Juli 2010 richtete die Europäische Kommission das Hochrangige Forum für eine besser funktionierende Lebensmittelkette ein. Es erarbeitet Empfehlungen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft sowie Beiträge zur Optimierung der Lebensmittelversorgung in Europa. Außerdem soll es die Kommission bei ihrer Tätigkeit in diesem Bereich beratend unterstützen.

Das Hochrangige Forum wird vom Vizepräsidenten der Kommission und Kommissar für Industrie und Unternehmertum, Antonio Tajani sowie seinen Amtskollegen Michel Barnier (Binnenmarkt und Dienstleistungen), Dacian Ciolo (Landwirtschaft und ländliche Entwicklung) und Tonio Borg (Gesundheit und Verbraucherpolitik) geleitet. Zu den Mitgliedern zählen 13 Fachminister aus den Mitgliedstaaten, 16 Vertreter von Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels, zehn Vertreter von Unternehmensverbänden, sechs Vertreter von Nichtregierungsorganisationen sowie ein Vertreter des Europäischen Parlaments als Beobachter. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., repräsentiert in diesem Gremium die Union Européenne de l'Artisanat et des Petites et Moyennes Entreprises (UEAPME). Er vertritt damit im Forum die Interessen des Handwerks und der kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) der Europäischen Union.

Die Arbeit des Hochrangigen Forums wird von einer sogenannten Sherpa-Gruppe unterstützt, in die jedes Mitglied einen Vertreter entsendet. Die Fachminister der Mitgliedstaaten werden dabei in der Regel von den zuständigen Abteilungsleitern vertreten, die Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels entsenden Mitglieder des Vorstandes oder Mitarbeiter auf Abteilungsleiterenebene. Rechtsanwalt Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., vertritt die UEAPME. Die Sherpa-Gruppe bereitet Diskussionen und Positionspapiere vor und schlägt geeignete Maßnahmen vor. Unterstützt wird sie dabei von weiteren Untergruppen, den sogenannten Experten-Plattformen.

Die Tätigkeit des Hochrangigen Forums war zunächst auf zwei Jahre befristet, deshalb legte es am 5. Dezember 2012 einen abschließenden Bericht über seine Tätigkeit in diesem Zeitraum vor. Schwerpunkte, auf die sich die Arbeit des Forums in den vergangenen zwei Jahren konzentrierte, waren die Vertragspraxis bei den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen der Lebensmittelkette, die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft sowie die Überwachung von Lebensmittelpreisen. Zu den dabei erzielten Ergebnissen gehören unter anderem die Prüfung von Initiativen der Kommission im Hinblick auf ihre Wettbewerbsverträglichkeit, die Einrichtung des Europäischen Runden Tisches zur Nachhaltigkeit in Verbrauch und Produktion von Lebensmitteln und ein regelmäßiger Austausch von Informationen und bewährten Verfahren in Europa. Einen breiten Raum nahm die Verabschiedung eines gemeinsam von den verschiedenen Wirtschaftsverbänden entwickelten freiwilligen Konzepts für die Durchsetzung vorbildlicher Geschäftspraktiken in der Lebensmittelkette ein. Es soll unlautere Vorgehensweisen ver-

hindern und entsprechende Konflikte innerhalb der Lebensmittelbranche beseitigen.

Aufgrund der positiven Bewertung der Arbeit des Hochrangigen Forums beschlossen die Europäische Kommission und die beteiligten Akteure, die Arbeit des Forums über den ursprünglich bis Ende 2012 befristeten Zeitraum hinaus fortzusetzen. Derzeit läuft das Nominierungsverfahren für die beteiligten Organisationen und Verbände. UEAPME hat sich als europäischer Dachverband für kleine und mittlere Unternehmen um eine erneute Teilnahme beworben. Als Vertreter sind dabei weiterhin Peter Becker und Amin Werner vorgesehen.

1.2.2 Deutsche Brotkultur und Brotregister

Am 10. April 2013 trat Deutschland dem UNESCO-Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes bei, das damit drei Monate nach Hinterlegung, am 9. Juli 2013, in Kraft trat. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. führte bereits im Vorfeld konkrete und umfangreiche Arbeiten und Recherchen durch, um die Aufnahme der Deutschen Brotkultur in das Register der immateriellen Kulturgüter der UNESCO schnell Realität werden zu lassen.

Damit wird dem Deutschen Brot voraussichtlich in den nächsten Jahren ein verdientes Denkmal gesetzt – ist es doch nicht nur weltweit beliebt, sondern auch in seiner Vielfalt einzigartig. Seit 2011 können Innungsbäcker ihre selbstkreierten Brotspezialitäten in das weltweit erste Brotregister eintragen und den Zentralverband bei der Dokumentation dieser Vielfalt unterstützen.

Um die Verschiedenheit der Spezialitäten festzustellen, reichen Angaben über Zutaten, Gewicht, Brotform und Backverfahren aus.

Jeder Innungsbäcker, der seine Brotspezialität eingibt, bekommt die Einmaligkeit in Form einer Urkunde bestätigt. Das Eingabeformular des Brotregisters wurde gemeinsam mit dem wissenschaftlichen Beirat des Institutes für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack), Prof. Dr. Thomas Becker, Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser, Prof. Dr. Meinolf Lindhauer und Bernd Kütscher, Direktor Akade-



Quelle: www.brotregister.de, 2012



mie Weinheim, entwickelt und durch das Präsidium des Zentralverbandes geprüft.

Das Brotregister zählt aktuell etwa 3.100 Brotspezialitäten. Allerdings ist es nur der erste Schritt auf dem Weg zum immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO.

Die Aufnahme in die UNESCO-Liste verläuft in zwei Etappen. Kulturgüter müssen es erst in das nationale Verzeichnis der kulturellen Ausdrucksformen schaffen, um später für die internationale Liste der UNESCO infrage zu kommen. Der Zentralverband erarbeitet dafür aktuell die notwendigen Unterlagen. Der Antrag für das nationale Verzeichnis muss bis Ende November 2013 abgegeben werden. Aus dem so entstandenen Bewerberpool trifft jedes Bundesland eine erste Auswahl und übermittelt zwei Vorschläge an die Kultusministerkonferenz. Auch Anträge, die nicht auf eine bestimmte Region beschränkt sind, wie bei der Deutschen Brotkultur, werden in das Auswahlverfahren

eingetragen. Ein unabhängiges Expertenkomitee der Deutschen UNESCO-Kommission prüft die Anträge und bewertet die eingereichten Dossiers nach fachlichen Kriterien. Die Kultusministerkonferenz und der Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien bestätigen diese Empfehlungen.

Anschließend kann das Kulturerbe in das bundesweite Verzeichnis eingetragen werden, aus dem schließlich die kulturellen Ausdrucksformen nominiert werden, die in eine der drei internationalen UNESCO-Listen des immateriellen Kulturerbes aufgenommen werden. Für die internationale Nominierung ist ein Zeitraum von etwa zwei Jahren vorgesehen.

1.2.3 Bäckerwalz

Gesellenwanderschaft ist eine alte Tradition, die es seit dem Mittelalter gibt. Junge Handwerker verlassen nach ihrer Gesellenprüfung ihre Heimat und gehen für mehrere Jahre auf



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

Wanderschaft. Drei Jahre und einen Tag dauert die Wanderschaft üblicherweise. In dieser Zeit dürfen die Gesellen nicht zu Hause arbeiten. Und auch sonst gibt es zahlreiche Voraussetzungen: Keine Vorstrafe, unverheiratet, kinderlos, schuldenfrei und jünger als 30 Jahre – so lauten die traditionellen Regeln. Gesellinnen und Gesellen der Lebensmittelhandwerke, wie die Bäcker, sind übrigens an ihrer Kluft im karierten Pepitamuster zu erkennen.

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

Neben seiner Kluft mit Hut, Ohrring und Stenz nimmt der Wandergeselle nur das Nötigste mit. Handy und Laptop bleiben zu Hause. Die Arbeitskleidung, Kleidung zum Wechseln, ein Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände finden Platz im Charlottenburger – einem bunten Tuch, das mit dem Inhalt zu einem Bündel zusammengeschnürt wird.

Es gibt keine Stelle, die die Walz plant oder Arbeitsplätze vermittelt. Kein eigenes Fahrzeug darf mitgenommen werden, öffentliche Verkehrsmittel sind verpönt. Vorwärts bewegt man sich entweder zu Fuß oder per Anhalter. Allein der Geselle und der Zufall entscheiden, wohin der Weg führt. Während der Walz hat der Geselle zwar keinen festen Wohnsitz, findet aber in jeder Stadt Handwerksbetriebe,

die sich über Unterstützung freuen. Selbstverständlich erhält er den üblichen Gesellenlohn und in der Regel bietet ihm der Meister auch Essen und eine Übernachtungsmöglichkeit – auch wenn es manchmal nur ein Schlafplatz in einem Lagerraum ist. Auch andere Menschen unterstützen die Wandergesellen gerne mit einer Mahlzeit, einem warmen Bett oder einer Mitfahrgelegenheit. Und falls alle Stricke reißen, gibt es immer noch das Sternenhotel – Übernachten unter freiem Himmel. Gut 600 junge deutsche Handwerker sind derzeit auf der Straße unterwegs. Alle Gewerke sind vertreten: Steinmetze, Installateure, Gold- und Silberschmiede, Schneider, Fleischer, Konditoren und Bäcker.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gab 2010 den Startschuss zur neuen „Initiative Bäckerwalz“. Ziel ist es, die Walz wiederzubeleben und junge Leute für das Bäckerhandwerk zu begeistern. Die Internetseite www.baeckerwalz.de informiert Interessierte über diese traditionelle Form der Weiterbildung. Für zusätzlichen Anreiz sorgen die ADB-Fachschulen. Sie gewähren einen Rabatt von 10% auf die Kursgebühr für Gesellinnen und Gesellen, die mindestens drei Jahre und einen Tag auf der Walz waren und dabei insgesamt mindestens 18 Monate in einem backenden Betrieb gearbeitet haben.

Bereits Ende 2010 starteten zwei Bäcker, im Frühjahr 2011 waren es schon fünf. Drei weitere Gesellen und eine junge Bäckerin gingen im August 2011 auf die Wanderschaft. In 2012 waren 13 Lebensmittelhandwerker auf der Walz, neun davon waren Bäcker und Bäckerinnen. Und mittlerweile sollen sogar schon 12 Bäckergesellen unterwegs sein.

Während ihrer Wanderschaft machten die Bäckergesellen in Betrieben in Skandinavien, der Schweiz, auf der arabischen Halbinsel,

Australien, Neuseeland und in Südamerika Station und reisten an Bord von Frachtschiffen um die Welt. Vor diesem Hintergrund ist die „Initiative Bäckerwalz“ schon jetzt ein voller Erfolg, die das Bäckerhandwerk attraktiver und interessanter macht und junge Bäcker wertvolle Erfahrungen sammeln lässt und auf die Übernahme eines eigenen Betriebes vorbereitet. Ehemalige Wandergesellen sind im Übrigen sehr begehrt bei den Arbeitgebern.

1.2.4 Lebensmittelrecht und Praxis

Vom 25. bis 26. Oktober 2012 stand die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim erneut ganz im Zeichen des Rechts und seiner praktischen Umsetzung. Zum mittlerweile zweiten Mal bot das Seminar „Lebensmittelrecht und Praxis“ den Teilnehmern interessante und informative Vorträge von anerkannten Experten der Bäckerbranche.

Zahlreiche Fragen aus den Bereichen Wettbewerbsrecht, Hygiene und Krisenmanagement, Nährwertkennzeichnung, Allergeninformation und Clean Label wurden dabei beantwortet: Wie wirbt man richtig, welche Fallstricke lauern im Markenrecht? Welche Neuerungen wird die Allergeninformation 2014 enthalten? Wie sichert man als Betrieb die eigene Lebensmittelhygiene und was ist im Fall einer „Lebensmittelkrise“ zu tun? In den anschließenden Diskussionsrunden und bei Gesprächen am Abend konnten die Teilnehmer die Themen vertiefen und betriebs-spezifische Fragen stellen.

Innungsmitglieder können das Programm und alle Vorträge auf der Homepage des Zentralverbandes herunterladen. Auch im ersten Halbjahr 2014 findet wieder ein Seminar „Lebensmittelrecht & Praxis“ in Weinheim statt. Dann soll die Veranstaltung ganz im Zeichen der Lebensmittelinformationsverordnung stehen: Grundlagen der Kenn-

zeichnung, Allergeninformation und Nährwertkennzeichnung.

Die Vorträge des Seminars im Überblick:

- Allergenkennzeichnung von RA **Daniel Schneider**
- Clean Label von **Andre Houben**
- Krisenmanagement von **Janina Bethschneider**
- Lebensmittelüberwachung von **Martin Müller**
- Markenrecht von RA **Jens Kunzmann/ RA Jens Saatkamp**
- Nährwertkennzeichnung von RA **Daniel Schneider**
- Nährwertberechnung von **Thomas Muschelknautz**
- Rechtliche Aspekte Clean Label von RA **Amin Werner**
- Wettbewerbsrecht von RA **Daniel Schneider**

1.2.5 Förderer des Bäckerhandwerks

Seit Jahren klagen die Ausbildungsbetriebe in Industrie und Handwerk über einen zunehmenden Mangel an Bewerbern. Die demografische Entwicklung in Deutschland verschärft den Fachkräftemangel und damit auch den Wettbewerb um geeignete Lehrlinge. Damit das Bäckerhandwerk beim Kampf um die besten Köpfe vorne dabei bleibt und seinen Bedarf an qualifizierten Lehrlingen auch künftig decken kann, betreibt die Werbe-gemeinschaft seit Jahren eine effektive und ziel-gruppengerechte Nachwuchskampagne.

Im Oktober 2012 trafen sich Vertreter des Bäckerhandwerks und Vertreter der Zulie-ferindustrie, um über die Fortführung der Nachwuchskampagne zu beraten. Durch den

Einsatz der Förderer war es im Berichtszeitraum möglich, die Bäckerhymne „Back dem Land das Brot“ für die Kinoschaltung aufzubereiten.

Da Jugendliche gern und häufig ins Kino gehen, zählt Kinowerbung zu den wirksamsten Medien für die Zielgruppe. Die tatkräftige Unterstützung der Förderer trug infolgedessen stark zum Erfolg der Kampagne bei. Weitere Strategien für die Nachwuchsgewinnung sind angedacht. Auch ist geplant, weitere interessierte Förderer zu gewinnen.

Zum Kreis der Förderer zählen aktuell:

- backaldrin
- IREKS GmbH
- Martin Braun-Gruppe



MARTIN BRAUN · GRUPPE



1.2.6 Konsultation der Europäischen Kommission zum Bürokratieabbau

Beschwerden über durch das EU-Recht verursachte Bürokratie hört man oft. Auch Betriebe des Bäckerhandwerks beklagen, dass ihr Arbeitsalltag zunehmend durch rechtliche Vorgaben der EU erschwert wird. Ein Beispiel ist der erhöhte Kosten- und Bürokratieaufwand, den die praktische Umsetzung europäischer Verordnungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts und des Verkehrsrechts verursachen.

Die Europäische Kommission führte im Herbst 2012 eine Konsultation durch, um die zehn Rechtsakte zu ermitteln, die von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) als größte Belastung empfunden werden. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. beteiligte sich an der Umfrage. Er benannte der Kommission zehn EU-Rechtsakte, die als besonders belastend für KMU empfunden werden und begründete dies jeweils.

Im März 2013 veröffentlichte die EU-Kommission die Ergebnisse der Konsultation. Erfreulicherweise wurden dabei auch die Kritikpunkte des Zentralverbandes berücksichtigt – allen voran die Anmerkungen zu den

Vorschriften zu den Lenk- und Ruhezeiten im Straßenverkehr sowie zu den Datenschutzvorschriften.

Folgende Rechtsvorschriften der EU verursachen nach Auffassung der KMU den meisten bürokratischen Aufwand:

- die REACH-Verordnung (Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe)
- die Mehrwertsteuervorschriften
- das Legislativpaket für die allgemeine Produktsicherheit und die Marktüberwachung
- die Richtlinie über die Anerkennung von Berufsqualifikationen
- die Abfall-Rahmengesetzgebung (Abfallverbringung, Verzeichnis von Abfällen und gefährlichen Abfällen)
- die Arbeitsmarktvorschriften
- die Datenschutzvorschriften
- die Vorschriften über die Arbeitszeiten
- die Vorschriften über Ausrüstung für Lenk- und Ruhezeiten im Straßenverkehr
- die Vorschriften über die Vergabe öffentlicher Liefer-, Dienstleistungs- und Bauaufträge
- der modernisierte Zollkodex

Die Kommission hält zwar auch künftig EU-weite Rechtsvorschriften für diese Bereiche für grundsätzlich erforderlich, wird aber nun eine gründliche Bestandsaufnahme der bestehenden Probleme vornehmen. Dabei werden die geltenden Rechtsvorschriften der EU auf Hindernisse, Lücken und Ineffizienzen geprüft. Falls sich dabei aus Sicht der Kommission Handlungsbedarf ergibt, werden entsprechende Änderungen eingeleitet. Die Kommission beabsichtigt, spätestens im Juni 2013 geeignete Folgemaßnahmen anzukün-

digen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert, die Bürokratie für KMU zu verringern und die für sie belastendsten europäischen Vorgaben zu ändern – entsprechend den Bedürfnissen mittelständischer Unternehmen.

1.3 Bäcker-Nationalmannschaft

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

2012 gewann das Team die Silbermedaille und den Sonderpreis für das beste Brot auf dem Sigep Bread Cup in Rimini. Im 1. Quartal des Jahres 2013 beteiligte sich die Nationalmannschaft erneut und verteidigte die Silbermedaille. Beim iba Cup im September 2012 in München belegte die Mannschaft den 4. Platz und sicherte sich ebenfalls den Sonderpreis für das beste Brot. Insbesondere die beiden Sonderpreise unterstreichen die besondere Bedeutung der deutschen Brotkultur.

Neben der Teilnahme an Wettbewerben präsentierte die Nationalmannschaft die deutsche Backkunst unter anderem auf der Fachmesse UKBA in Budapest, auf der Internationalen Grünen Woche 2012 und 2013 in Berlin sowie beim Tag der offenen Ministerien in Berlin. Darüber hinaus stellte sie die Jury bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister 2012 und bereitete die besten Jungbäcker des Landes auf die Bäckerjugend-Europameisterschaft vor.

Als Lohn für herausragende Leistungen begrüßte Vizepräsident und Teamchef Wolfgang Schäfer zu Beginn des Jahres 2013 vier neue

Mitglieder in den Reihen der Bäcker-Nationalmannschaft: die Sieger der Bäckerjugend-Europameisterschaft 2011, Marc Mundri und Felix Remmele und die Sieger der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister 2012, Jörg Schmid und Johannes Hirth.

Damit setzt sich die Bäcker-Nationalmannschaft aktuell wie folgt zusammen:

- Teamchef Wolfgang Schäfer, Rodgau
- Teamkapitän Siegfried Brenneis, Mudau-Schloßbau
- 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
- Teammanager Bernd Kütscher und Heino Scharfscheer, Weinheim

Die nächste Neubesetzung steht im Jahr 2015 an. Die Gewinner der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister 2015, die wie schon 2012 auf der iba stattfindet, werden anschließend in die Nationalmannschaft aufgenommen.

1.4 iba 2012

1.4.1 Die Weltleitmesse des Backens

Mit einem deutlichen Zuwachs an Fläche und Ausstellern setzte die iba 2012 vom 16. bis 21. September 2012 in München ihre Erfolgsserie fort.

Rund 70.000 Fachbesucher kamen zur Weltleitmesse der backenden Branche, darunter viele Entscheidungsträger aus Deutschland und so viele Fachleute aus dem Ausland wie nie zuvor. Sie informierten sich auf über 132.000 m² Hallenfläche über die neuesten Technologien, die kommenden Trends und über hochwertige Rohstoffe für die Backstube. Damit konnte die iba ihre Stellung als internationale Fachmesse Nr.1 weiter



Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft bei ihrem Training in Weinheim



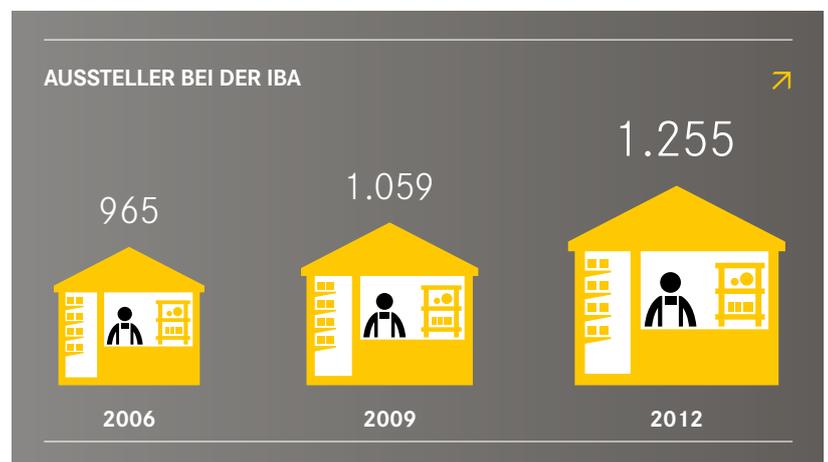
iba 2012 – Hauptstand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

ausbauen. Jeder Besucher fand auf der iba Lösungen für seine individuellen Herausforderungen. Energieeffizienz, Hygiene, Verpackungen, Knetmaschinen, Klimaschränke und Ladeneinrichtungen standen ebenso im Mittelpunkt wie Mehle, Gewürze oder Aromen. Aber auch Fahrzeuge, EDV-Programme, Verkaufskonzepte oder Informationen zu Eis und Kaffee waren für das Fachpublikum von großem Interesse. Internationale Backwettbewerbe, die Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister, Sonderschauen oder Preisverleihungen sorgten für ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm.

Die 1.255 Aussteller aus 58 Ländern lieferten einen kompletten Marktüberblick und präsentierten ihre Angebote in zwölf großzügig gestalteten und attraktiven Messehallen. „Unsere Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Zuversicht und Investitionswille sind überall spürbar gewesen. Die iba steht für eine uneingeschränkte Dynamik im backenden Gewerbe. Sie ist das wichtigste Innovati-

onskraftwerk für die nächsten drei Jahre, das den Markt nach vorne bringt“, fasste Präsident Peter Becker zusammen.

Insgesamt kamen Besucher aus 164 Ländern nach München, davon 41 % aus Deutschland. „Dass sich so viele deutsche Bäcker auf unserer Messe informiert haben, hat mich besonders gefreut“, zog Peter Becker ein zufriedenes Messeresümee.



Aber auch der hohe Anteil an ausländischen Besuchern zeigt, dass die iba ihrer Rolle als Weltleitmesse gerecht wurde. Schon zum dritten Mal in Folge zog sie mehr ausländische als inländische Besucher an. Auch Länder, in denen bislang traditionell bisher weniger Brotgetreideprodukte konsumiert wurde, wenden sich verstärkt Brot und Backwaren zu. Infolgedessen konnten sich die Besucher der iba auf der Messe Ideen aus allen Erdteilen holen. Sowohl deutsche als auch internationale Aussteller zeigten, was und mit welchen Maschinen und Anlagen in ihrer Heimat produziert wird. Die internationalen Besucher schätzten die Vielfalt und die hohe Qualität deutscher Produkte, die auf der Messe zu sehen waren. Die deutschen Besucher holten sich Anregungen bei Ausstellern, die ihre landesspezifischen Produkte vorstellten.

Ein Großteil der Auslandsbesucher kam aus Europa. Zu den Top Ten der Besucherländer zählen Österreich, Russland, Italien, Polen, Spanien, Niederlande, USA, Türkei, Großbritannien und die Schweiz.

Erneut bot die iba vielen internationalen Bäckern einen willkommenen Anlass, im Rahmen ihres Messebesuches an von der Gesellschaft für Handwerksmessen (GHM) gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und dem Landesinnungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk organisierten Betriebsbesichtigungen teilzunehmen. Insgesamt fanden 82 Besichtigungen in und um München für 60 Besuchergruppen mit über 740 Teilnehmern aus allen Teilen der Welt statt. Argentinien, Australien, Barbados, Bolivien, Brasilien, China, Ecuador und England waren ebenso vertreten wie Finnland, Frankreich, Niederlande, Indien, Indonesien, Italien, Japan, Kanada, Malaysia, Mexiko, Marokko, Rumänien, Russland, Schottland, Serbien, Spanien, Sri Lanka, Südafrika, Taiwan, Tür-

kei, Ungarn, USA und Afrika. So konnten die Teilnehmer die neuesten Produkte und Dienstleistungen nicht nur in den Hallen, sondern auch in den Betrieben in der praktischen Anwendung sehen.

1.4.2 iba-summit

Fast 200 Teilnehmer aus 23 Nationen kamen schon am Vortag der iba zum iba-summit zusammen. Der zum ersten Mal aufgelegte Kongress bot ihnen eine Plattform, um über Themen und Trends, die das Bäckerhandwerk bewegen, zu diskutieren, Vorträge zu hören und die eigenen Netzwerke zu stärken.

Unter der Schirmherrschaft von Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, lösten sich internationale Top-Referenten am Rednerpult ab. Der Rohstoffmarkt, die Diskussion rund um die Nutzung von Biomasse zur Erzeugung von Energie, die Energiewende oder innovative Zukunftstrends zählten zu den zentralen Themen. Aber auch Vorträge zu Bereichen wie **Erlebniseinkauf** oder **Social Networks** konnten die Teilnehmer begeistern.

Peter Becker, der dieses Forum für zukunftsweisende Ideen in der backenden Branche ins Leben gerufen hatte, war sehr zufrieden mit dem Verlauf der Auftaktveranstaltung: Der Erfolg des ersten iba-summit habe gezeigt, wie wichtig ein solches Forum sei. Darum werde es eine solche Veranstaltung auch bei der iba 2015 wieder geben.

1.4.3 Informations- und Beratungsstand

Ein Stopp beim zentral in Messehalle B3 gelegenen Informations- und Beratungsstand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. auf der iba lohnte sich für alle Messebesucher. Von hier aus hatte

man den besten Blick auf die unmittelbar daneben aufgebauten Schaubackstuben und hier fanden auch die Siegerehrungen der Wettbewerbe statt. Die Vertreter der Fachschulen des ADB-Verbandes waren ebenfalls präsent. Schulleiter und Fachlehrer präsentierten ihr Wissen in Theorie und Praxis und stellten die Angebote ihrer Schule vor.

VERLOSUNGEN UND PREISAUSSCHREIBEN

Täglich wurde entweder ein iPad oder ein iPhone verlost. Der Hauptgewinn des Preisausschreibens für Innungsbäcker ging an Andrea Wolf aus Haßfurt. Sie konnte sich über einen Holzbackofen HABO Rondo von der Firma Häussler freuen.

1.4.4 Iba-Wettbewerbe

Zum mittlerweile dritten Mal veranstaltete der Zentralverband eine Reihe von Wettbewerben auf der iba. An den insgesamt sechs Messtagen fanden drei verschiedene Austragungen statt. Den Auftakt machte der iba-cup der Bäcker, die „inoffizielle Weltmeisterschaft“ der Bäckermeister, gefolgt von den zweiten Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister. An den letzten zwei Messtagen stellten schließlich die Konditoren beim iba-cup der Konditoren ihr Können unter Beweis. Jedes Team bestand aus jeweils zwei Bäcker/-innen sowie Konditor/-innen, die in vier nebeneinander angeordneten modernen Backstuben mit rund 50 m² Fläche ans Werk gingen.



links: Siegerteam aus Frankreich Maximilian Tetard und Dylan Parent
rechts: Claude Wirtz und Augusto Goncalves Da Silva aus Luxemburg belegten den 2. Platz

An den ersten drei Messetagen wurde der iba-cup der Bäcker unter dem Motto „Musik“ ausgetragen. Die Teilnehmer stammten aus Chile, Frankreich, den Niederlanden, den USA, China, Dänemark, Australien, Polen, Luxemburg, Ungarn, Japan und Deutschland. Am Ende hatte das französische Team, mit nur einem von 400 möglichen Punkten Vorsprung, knapp die Nase vorne. Maximilian Tétard und Dylan Parent konnten damit den Titel aus dem Jahre 2009 für die Grande Nation verteidigen. Sie verwiesen die Teams aus Luxemburg und aus den Niederlanden auf die Plätze 2 und 3. Das deutsche Team mit den Nationalmannschaftsmitgliedern Siegfried Brenneis und René Krause mussten sich in der Gesamtwertung mit dem vierten Platz zufriedengeben. In der Einzelkategorie „Bestes Brot“ lagen die beiden Deutschen jedoch klar vorne.

„Den Jurymitgliedern ist die Entscheidung nicht leichtgefallen, denn fast alle Teams haben eine hochprofessionelle Darstellung zum Thema Musik abgeliefert. Am Ende haben Nuancen über den Gewinn des iba-cups der Bäcker entschieden“, resümierte der Vorsitzende der Jury, Vizepräsident Wolfgang Schäfer. Am folgenden Tag wurde zum nunmehr zweiten Mal die „Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister“ ausgetragen.

In einem hochklassigen, spannenden Finale setzten sich Johannes Hirth und Jörg Schmid aus Baden-Württemberg mit ihrer Interpretation des Themas „Deutsche Brotkultur“ gegen Georg Hermann und Fabian Gerum aus Bayern durch. Als Drittplatzierte wurden Ingmar Krimmer und Raphael Springmann ausgezeichnet. Birgit Günther und Michael Rühl belegten den vierten Platz.

An den letzten zwei Messetagen zeigten die Konditoren ihr ganzes Können. Beim iba-cup der Konditoren wurden Köstlichkeiten aus

Schokolade und Zucker zum Thema „Landesspezialitäten“ hergestellt. Südkorea, vertreten durch Yon-Ho Park und Soon-Seung Kwow, ging dabei als Siegerteam hervor. Den zweiten Platz sicherte sich das Team aus Taiwan, Lee Kuo Yi und Chang Yuan-Pin. Die beiden deutschen Konditoren Michael Stahl und Sebastian Nietzsche wurden Dritte. Alle drei Teams zeigten Patisseriehandwerk auf höchstem Niveau. Die drei Juroren aus Deutschland und der Schweiz hatten keine leichte Aufgabe, die Spezialitäten, bestehend aus Schaustück, Torte, Figuren aus Schokolade, Pralinen und Petits Fours zu bewerten.

1.4.5 Fazit und Ausblick

Innovative und individuelle Lösungen sowie maßgeschneiderte Konzepte und Anlagen – die Gesamtbeurteilung der iba durch Besucher aller Betriebsgrößen war überdurchschnittlich gut. Die große Mehrheit der Gäste war zufrieden mit ihrem Aufenthalt auf der Messe und den dort gebotenen Gesprächen mit Fachleuten und Ausstellern.

Auch die nächste iba findet vom 12. bis 17. September 2015 wieder in München statt. Sie wird wie gehabt von der Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) veranstaltet. Die weltgrößte Investitionsgütermesse für die Backbranche bietet dann erneut das Komplettprogramm für das Fachpublikum: Die iba 2015 wird den technischen Fortschritt der Backausrüstungen präsentieren, als Konjunkturbarometer, Absatzmedium und Marketinginstrument der Aussteller fungieren und als Informationsbörse, Weiterbildungszentrum und Orderbasis für Bäcker- und Konditoreibetriebe aller Größen dienen.

Kapitel 2



UNSER FRÜHSTÜCK:

DIE GEMEINSAME

MAHLZEIT DES TAGES!



Kapitel 2

Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

2.1 Organisation der Werbegemeinschaft

Die 1971 gegründete Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fördert und verstärkt das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher. Mit nachhaltigen Werbe- und Marketingmaßnahmen unterstützt sie die Aktivitäten der handwerklichen Bäckereibetriebe vor Ort. Sie wird getragen von den Landesinnungsverbänden, dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und den BÄKO. Der Vorstand der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich wie folgt zusammen:

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

2.2 Kampagnen

2.2.1 Frühstücks- und Nachwuchskampagne

Die Frühstückskampagne des Bäckerhandwerks wird jährlich neu aufgelegt und fortgesetzt. Sie informiert nachhaltig über die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks und hebt in diesem Zusammenhang die besondere Relevanz von Brot und Backwaren hervor. Gleichzeitig stärkt sie die Frühstückskompetenz des Bäckers und unterstützt ihn dabei, seine Stellung im stark umwobenen Segment Frühstücksmarkt zu sichern.

Innungsbäcker, die an der Frühstückskampagne teilnehmen, zeigen in der Schule Präsenz, leisten aktiv einen Beitrag zum Unterricht und vermitteln der künftigen Kundschaft die Prinzipien einer ausgewogenen Ernährung aus erster Hand. Dazu werden sie von der Werbegemeinschaft mit individualisierbaren Werbemitteln unterstützt und profitieren zusätzlich von der Flächenwirkung der deutschlandweiten Gesamtkampagne. Teilnehmende Lehrer erhalten lehrplangemäß aufbereitete Unterrichtsmaterialien.



Die Aktionen der Kampagne ziehen sich nach und nach durch alle Bevölkerungsgruppen und Altersklassen: 2010 waren Kinder im Vorschulalter die Zielgruppe, 2011 ging die Frühstückskampagne der deutschen Bäcker unter dem Slogan „Unser Frühstücksbäcker“ an Grundschulen in die zweite Runde. Im Jahr 2012 stand die Sekundarstufe an Haupt- und Realschulen im Mittelpunkt der Aktivitäten. Damit bündelten Frühstück- und Nachwuchskampagne ihre Kräfte und schafften zusätzliche Synergien. Unter dem Motto „Back dem Land das Brot“ wur-

den die Schüler über die Berufe Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in informiert. Wie gut die Nachwuchskampagne in den Schulen ankam, zeigte die Nachfrage nach dem eigens entwickelten Unterrichtspaket. Über 3.500 Lehrer integrierten Themen rund um das Bäckerhandwerk in ihren Unterricht. Insgesamt 800 Schüler beteiligten sich online am Multiple-Choice-Test, bei dem sie ihr Wissen überprüfen und vertiefen konnten. Auch innerhalb des Verbandes war die Resonanz auf die Nachwuchskampagne enorm. Mehr als 2.000 Bäckereibetriebe bestellten



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



Nachwuchskampagne
2013

und nutzten die Werbemittel und verhalfen der Kampagne mit ihrem Engagement zu einer flächendeckenden Sichtbarkeit.

FRÜHSTÜCKSKAMPAGNE TEIL IV – 2013

An den großen Erfolg von 2012 anknüpfend, startete die Frühstückskampagne 2013 in die nächste Runde. Zu den erklärten Zielen zählt dabei die Reaktivierung der Sekundarstufe I, um die Reichweite in der Zielgruppe zu vergrößern und die Kernbotschaft „Back dem Land das Brot“ fest zu verankern. Da das Bäckerhandwerk in den Köpfen von Abiturienten nach wie vor kaum eine Rolle spielt, steht – neben der Hauptzielgruppe der Haupt- und Realschüler – insbesondere die Ansprache der Schüler der Sekundarstufe II im Vor-

dergrund. Die Kampagne rückt das Bäckerhandwerk in den Fokus der Karriereplanung, zeigt Karrierechancen und Weiterbildungsmöglichkeiten auf und erhöht die Attraktivität des Berufes in den Köpfen der Jugendlichen. Durch die neuen Kampagnenmotive „Back dich zum Meister“ und „Verkauf dich nicht unter Chef“ gelingt ein direkter Bezug zu den vielfältigen und weiterführenden Karrierechancen der Branche. Über die Besetzung vielfältiger Kanäle erreicht die Kampagne alle Zielgruppen und Multiplikatoren und verfügt damit über eine enorme Reichweite:

- über 2.000 Innungsbäcker sind derzeit engagiert und aktiv beteiligt
- das Medienpaket wird an über 3.500 Schulen deutschlandweit eingesetzt
- Schulen an über 12.000 Standorten wurden mit Informationsmaterialien ausgestattet
- die professionelle Pressearbeit sorgt dafür, dass Zeitungen, Magazine und Hörfunk über die Kampagne berichten
- die erfolgreiche Bäckerhymne wurde auf youtube mittlerweile weit über 300.000 mal angeklickt
- die Bäckerhymne lief im Vorprogramm des Filmes „Kokowääh 2“ deutschlandweit in ausgewählten Kinos und erzielte so 1.074.063 Gesamtkontakte
- Anzeigen auf Facebook, Google und zielgruppenspezifischen Internetplattformen flankieren die Kampagne im Netz
- die Facebook-Fanpage kann mittlerweile knapp 60.000 Fans verbuchen
- und natürlich trifft die Kampagne auch 2013 auf den bereits vertrauten Internetplattformen, insbesondere auf **www.back-dir-deine-zukunft.de**, durch kreative und einfallsreiche Ansprache den Nerv von Jugendlichen und Multiplikatoren

BÄCKMAN RETURNS

Seit 2011 sorgt der Comic-Held Bäckman in den Mitgliedsbetrieben des Zentralverbandes für Kinderlachen. Mit dem „wahrscheinlich kleinsten Bäcker der Welt“ führt die Werbegemeinschaft spielerisch an das Thema ausgewogene Ernährung heran und begeistert den ganz jungen Nachwuchs für das Traditions Handwerk. Die Bäckman-Kampagne startet 2013 mit druckfrischen Materialien ins Frühjahr und erreicht damit neben der Zielgruppe der Grundschüler auch die Vorschüler.

Seit dem Frühjahr stehen den Innungsbäckern neue Bäckman-Werbematerialien zur Verfügung, darunter Spielhefte mit Stickern, Wimmelbildern, Malvorlagen und Rätseln. Die Lehrmaterialien für die Grundschule

umfassen jeweils 10 Unterrichtseinheiten für die Klassen 1 und 2 sowie 3 und 4. Von Fachleuten entwickelt, bereiten die Unterrichtseinheiten relevante Lehrplaninhalte nach den neuesten Erkenntnissen der Grundschuldidaktik auf. Sie können auf der Seite www.fruehstuecksbaecker.de heruntergeladen werden. Dort verschafft sich Bäckman auch mit zahlreichen Spielen und Tipps Gehör bei seiner Zielgruppe, bei Lehrern und Eltern und natürlich bei den Bäckern.

Lehrmaterialien für Kindergärten und Kitas liegen ebenfalls bereits vor. Besonderes Highlight einer jeden Lerneinheit ist der Besuch in der Backstube. Dabei lernen die Kinder anschaulich und aus erster Hand, wie man sich ausgewogen ernährt, und entwickeln gleichzeitig ein positives Verhältnis zum Bäckerhandwerk.

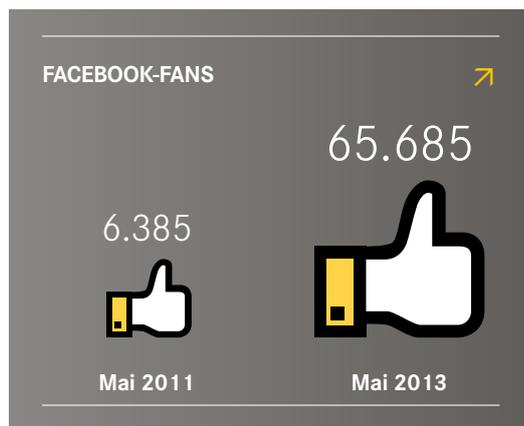


Die Bäckman-Frühstückskampagne für Vor- und Grundschüler



2.2.2 Nachwuchskampagne

Seit dem Jahr 2008 betreibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gemeinsam mit der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“.



Sie zielt darauf ab, dem Nachwuchsmangel wirksam zu begegnen und junge Menschen für die attraktiven Berufe im Bäckerhandwerk zu begeistern. Von Beginn an als ganzheitliches Instrument konzipiert, vereint sie klassische PR-Maßnahmen mit Online-Marketing und Werbung.

Im Februar 2011 wurde die Nachwuchskampagne vollständig überarbeitet und um innovative und moderne Kommunikationsinstrumente im Internet und auf den relevanten Social-Media-Plattformen wie Facebook erweitert. Mit diesem Schritt passte sich die Kampagne der Mediennutzung der potenziellen Nachwuchsbäcker/-innen und Fachverkäufer/-innen an, die täglich mehrere Stunden online und in digitalen sozialen Netzwerken verbringen und dort effektiv angesprochen werden.

- Das Fundament der Nachwuchskampagne, die Plattform **back-dir-deine-zukunft.de** bietet Jugendlichen neben einer Ausbildungsplatzbörse und umfangreichen Informationen auch Tests, Erfahrungsberichte und Tipps zum Auslandsaufenthalt. Der Relaunch im Jahr 2011 war ein voller Erfolg. Wurde die Seite 2010 von gerade mal 2.100 Besuchern pro Monat frequentiert, stieg diese Zahl bereits 2011 auf durchschnittlich 12.200 Besucher, ein Plus von über 470%. Im März 2013 sahen sich 25.600 Besucher auf der Seite um. Diese Entwicklung hat die Erwartungen bei Weitem übertroffen.
- Insbesondere die Statistiken der Facebook-Fanseite überzeugen: Am 2. Februar 2013, zwei Jahre nach dem Start im Februar 2011 mit damals 157 Fans, erreichte die Seite die beeindruckende Zahl von 50.000 Fans. Bei Drucklegung dieses Geschäftsberichtes waren erneut mehr als 13.000 hinzugekommen.
- Auch der Youtube-Kanal des Bäckerhandwerks mit unterhaltsamen Clips zu den Berufsbildern Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/-in liefert Erfolgsmeldungen: Die Gesamtzahl der Aufrufe beträgt mittlerweile über 500.000, 380 Personen haben den Kanal abonniert. Besonders beliebt ist die 2012/13 neu kreierte Bäckerhymne. Der Imagefilm entwickelte sich mit mittlerweile weit über 300.000 Klicks innerhalb kürzester Zeit zum Renner im Netz. Auch die zu 99% positiven Kommentare der User sprechen für sich.
- „Back dem Land das Brot“ im Kino: Die Bäckerhymne schaffte 2013 sogar den Sprung auf die große Leinwand. Die neue, 30 Sekunden lange Version lief im Vorprogramm des Til-Schweiger-Films „Kokowääh 2“ und erreichte dadurch über eine Mio. Menschen.



Hier gelangen Sie direkt zur Facebook Fanpage von „Back dir deine Zukunft“
www.facebook.com/backdirdeinezukunft

2.2.3 Imagekampagne

Die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. entwickelt für die Innungsbäcker professionelle Marketinginstrumente zur Entfaltung eigener Werbeaktivitäten. Mit individuellen Großplakaten werben sie für die eigene Bäckerei und das Bäckerhandwerk insgesamt. Im Mitgliederbereich der Homepage steht ihnen eine Bilddatenbank mit kostenlosem Bildmaterial für das eigene Marketing zur Verfügung. Die Bandbreite der Bestellmöglichkeiten reicht von Werbemitteln über Kundengeschenke bis hin zum mobilen Messestand.

Neu hinzugekommen: Die Brot-Test-App des Zentralverbandes

Die Brot-Test-App wurde Ende 2012 kreiert. Sie basiert auf Daten des Institutes für Qualitätssicherung von Backwaren e.V. (IQBack), das seit mehr als 50 Jahren Brot, Brötchen und Stollen nach strengen Kriterien prüft.

Jährlich begutachten die Qualitätsprüfer des IQBack rund 20.000 Produkte aus ca. 4.500 Handwerksbäckereien in ganz Deutschland.



Die besten Ergebnisse der letzten drei Jahre werden auf der Seite www.brot-test.de veröffentlicht, die mit 38.000 Empfehlungen die größte Verbraucherinformationsseite ihrer Art ist. Die Brot-Test-App führt potenzielle Kunden nun auf dem schnellsten Weg zur nächsten Bäckerei mit ausgezeichneten Backwaren. Die Empfehlungen des IQBack können damit jederzeit und allorts abgerufen werden.



Die preisgekrönte Brot-Test-App funktioniert für iPhone und Android und kann auf der Seite www.brot-test.de/brot-test-app.html heruntergeladen werden.

2.3 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mit wirkungsvoll eingesetzten Instrumenten der Öffentlichkeitsarbeit unterstützt, berät und koordiniert die Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Kommunikation des Dachverbandes nach innen und nach außen.

Im Pressebereich des Internetauftritts finden interessierte Journalisten aktuelle Meldungen, umfangreichen Presseservice und Publikationen. Außerdem können sie sich hier über kommende und bereits stattgefundene Veranstaltungen informieren. Im Berichtszeitraum fand im Frühjahr 2012 eine Pressekonferenz statt, an der zahlreiche Journalisten renommierter Medien teilnahmen. Die Pressekonferenz stand ganz im Zeichen der deutsch-französischen Freundschaft. Zentrale Gesprächspunkte waren die wirtschaftliche Lage des Bäckerhandwerks dies- und jenseits des Rheins und die Ausbildungssituation vor dem Hintergrund des demografischen Wandels. Weitere Themen waren die Nachwuchskampagne der Werbegemeinschaft sowie das Vorhaben des Zentralverbandes, die deutsche Brotvielfalt als immaterielles Kulturerbe anzumelden. Als Gastredner konnte der Bundesminister für Wirtschaft und Technologie Dr. Philipp Rösler gewonnen werden.

Am 22. April 2013 trafen sich Vertreter des Bäckerhandwerks und namhafte Parlamentarier zum mittlerweile dritten Parlamentarischen Abend in den Büroräumen des Zentralverbandes in Berlin. Neben Abgeordneten der Koalition waren auch Vertreter der SPD und von Bündnis 90/Die Grünen vor Ort, darunter Mitglieder der Ausschüsse für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie Wirtschaft und Technologie. Neben Präsident Peter Becker ergriffen die Gastredner Jörg von Pohlheim, Bundestagsabgeordneter der FDP und selbstständiger Bäckermeister, und Christian Freiherr von Stetten, Bundestagsabgeordneter der CDU und Vorsitzender des Parlamentskreises Mittelstand (PKM), das Wort. Beim anschließenden Empfang nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit, in kleinem Kreis persönliche Meinungen auszutauschen.



Alle Pressemitteilungen
finden Sie im Internet
unter:

www.baeckerhandwerk.de

Kapitel 3



ZWEITES FRÜHSTÜCK:

AUF DEM WEG ZUR ARBEIT
SCHNELL ZUM BÄCKER



Kapitel 3

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

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

FORTBILDUNGS-AKZENTE IN WEINHEIM

Im Berichtszeitraum waren die Angebote der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim bei Bäckereien und Mitgliedern wieder sehr gefragt und gut gebucht. Zahlreiche fachpraktische Seminare behandelten Themen der Bäckerei- und Konditoreiproduktion: Vor- und Sauerteige, glutenfreie Backwaren, Nudelkompetenz,

Holzofen- und Kleingebäcke, Rührkuchen, Trend-Torten bis hin zu „Stollen perfekt backen und vermarkten“. Die Schwerpunkte der Verkaufsseminare lagen auf Warenpräsentation, Servicekompetenz, Verkaufstechniken, Kaffee-Kompetenz und Ladenofen. Für Führungskräfte standen Seminare zu ganzheitlicher Führung, Positionierung, Zeitmanagement und Controlling auf dem Programm. Trendthemen wie Frontbaking, Food-Fotografie und Social Media sowie Spezialseminare für bestimmte Teilnehmergruppen wie Obermeister und Ehrenamtsträger rundeten das Angebot ab. Zu den bewährten Fortbildungen kamen neue Seminarangebote hinzu, die während des Berichtszeitraums konzipiert und durchgeführt wurden – zum Beispiel eine Fortbildung in französischer Backkunst in Kooperation mit Partnern aus Frankreich.

In 2012 fand zum wiederholten Mal das Seminar „Lebensmittelrecht & Praxis“ statt. Den etwa 50 Teilnehmern wurden zahlreiche Fragen aus den Bereichen Wettbewerbsrecht, Hygiene und Krisenmanagement, die Nährwertkennzeichnung und die Kennzeichnung von Allergenen und Clean Label beantwortet. Besonders hervorzuheben war außer-

dem das 2. Holzofenforum des Bäckerhandwerks an der Bäckerfachschule Olpe, das die Bundesakademie für den Zentralverband durchführte. Darüber hinaus organisierte Weinheim unter dem Titel „Ausbildung 2012“ die zweite Ausbildungstagung für das ADB-Kompetenzzentrum Süd-West, das aus den Landesverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland besteht. Beide Veranstaltungen verbuchten hohe Teilnehmerzahlen und überzeugten auch qualitativ.

INTERNATIONAL BAKING ACADEMY

Als zentrale Bildungseinrichtung aller Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes kommt der Bundesakademie Weinheim eine besondere Bedeutung bei der Pflege von internationalen Kontakten zu, die auch in entsprechende Fortbildungen mündet. Im Jahr 2012 besuchten Teilnehmer aus 21 verschiedenen Nationen die Akademie, darunter Gruppen von Partnerschulen aus Japan und Russland. Der sechswöchige Kurs „International Baking Academy“ in englischer Sprache wurde von 18 Bäckerinnen und Bäckern aus aller Welt belegt.

WEITERE AUFGABEN UND NEUE PARTNER

Zu den Aufgaben der Bundesakademie jenseits von Fortbildungen gehört die Organisation und Durchführung von Wettbewerben für die Backbranche.

Dazu zählt auch die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die seit über 50 Jahren jährlich an der Bundesakademie durchgeführt wird. Teilnahmeberechtigt sind die jeweils besten Bäckergehilfen und Bäckerreifeverkäuferinnen eines Abschlussjahrgangs, die sich zuvor in regionalen Wettbewerben auf Kammer- und Bundeslandebene qualifizierten. 2012 fand zum zweiten Mal die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister



statt. Den Vorentscheiden in Dresden, Lochham und Weinheim folgte ein spannendes Finale auf der Fachmesse iba. Die Sieger wurden in die Bäcker-Nationalmannschaft des Zentralverbandes aufgenommen, die in Weinheim verwaltet wird und dort auch ihre Meetings und Trainings veranstaltet.

Leitung und Mitarbeiter der Akademie waren außerdem intensiv bei der Vorbereitung und Durchführung der Weltleitmesse iba 2012 in München eingebunden. Dabei kamen neue Partnerschaftsvereinbarungen zustande. Unter anderem unterzeichnete die Bundesakademie Weinheim auf der iba Abkommen mit der nationalen französischen Bäckerfachschule in Rouen, der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) in Solingen sowie dem William Angliss Institute in Melbourne/Australien.

JUBILÄUM DER AKADEMIE

Die Akademie feiert 2013 ihren 75. Geburtstag

Am 8. Dezember 1938 wurde die „Bäcker-schule für Südwestdeutschland“ im 1906

Meisterkurs 2013
der Bundesakademie
Weinheim



Gebäude der Akademie
im Jahre 1938

errichteten Weinheimer Waldschloss feierlich eröffnet. Nach einer kriegsbedingten Pause der Schultätigkeit in den Jahren 1944 bis 1948 bezog von 1946 bis 1949 der Zentralverband seinen Sitz im Weinheimer Waldschloss. Im Jahr 1948 erfolgte die Wiedereröffnung als „Bäckerschule Weinheim“ unter der Trägerschaft des Bäckerverbandes Baden. 1960 wurde das Institut in „Fachschule Weinheim des Deutschen Bäckerhandwerks“ umbenannt; 1969 erhielt es die lange Jahre gültige und heute noch allseits bekannte Bezeichnung „Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks“. Mit der Gründung des ADB-Verbunds, der von der Akademie in Weinheim koordiniert wird, erhielt das Haus schließlich im 2006 seinen heutigen Namen „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.“.

In den 75 Jahren ihres Bestehens wurden über 5.000 Bäckermeister in Weinheim ausgebildet. Dies ist unter anderem der Tatsache geschuldet, dass frühere Meisterkurse deutlich kürzer waren als heute. Am Jahrestag der Gründung, dem 8. Dezember 2013, ist ein Festakt zum Jubiläum geplant. Im Sommer 2013 fand zudem ein großes Ehemaligentreffen statt, bei der 69 Gründungsmitglieder auch einen Ehemaligenverein mit dem Namen „Weinheimer Meisterkreis“ gegründet haben.

AKTIVITÄTEN IM ADB-VERBUND

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

An der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.** startete 2012 ein Pilotprojekt zur Berufsorientierung. Insgesamt 200 Jugendliche konnten sich mit den Karrierechancen im Bäckerhandwerk vertraut machen. Darüber hinaus realisierte die Akademie die überbetriebliche Ausbildung in den Berufen Bäcker/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei für Sachsen und Sachsen-Anhalt und führte Kurse für Meister, Verkaufsleiter, Ausbilder, Betriebswirte und Verkaufstrainer durch.

An der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin-Brandenburg** konnte im Berichtszeitraum berufsbegleitend ein Meister Vorbereitungslerngang in den Teilen I - IV und ein Fortbildungskurs für Verkaufsleiterinnen im Nahrungsmittelhandwerk, Bereich Bäckerei, besucht werden. In den Monaten Juni bis September fand ein Vollzeit-Meistervorbereitungskurs statt. Neben überbetrieblichen Unterweisungen in allen drei Lehrjahren bei den Bäckern und Fachverkäufern bot die ADB BB spezielle fachpraktische Workshops im Rahmen der Weiterbildung an und führte zahlreiche Berufsorientierungsmaßnahmen durch.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach als Schulungsstätte des Bäckerinnungsverbandes Baden e.V. setzt einen Schwerpunkt auf berufsbegleitendes Lernen. In diesem Zusammenhang bot sie im Berichtszeitraum sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche Seminare und Verkaufsseminare an. Zahlreiche Tagungen zu Fachthemen und Vorträge in

den Innungen ergänzten das Bildungsangebot. Die Teile I und II der Meisterausbildung fanden in Nachmittagskursen in Teilzeit statt. Wie schon in den vergangenen Jahren wurde die Lehrbackstube auch im Berichtszeitraum weiter modernisiert.

Die **Württembergische Bäckerfachschule** in Stuttgart führte im vergangenen Jahr Fachseminare in den eigenen Räumlichkeiten wie auch in Betrieben durch. Teilnehmern des Vollzeitmeisterkurses bot sich im Anschluss die Möglichkeit der Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks. Darüber hinaus standen Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung für Bäcker/-innen und Bäckereifachverkäufer/-innen im württembergischen Verbandsgebiet auf dem Programm. Die Akademie verfügt über zwei Backstuben, eine Konditorei, eine Snack-Küche, einen Seminar- und Unterrichtsraum sowie ein Verkaufsstudio.

An der **Bäckerfachschule Hannover**, der Bildungseinrichtung des Bäckerinnungsverbandes Niedersachsen/Bremen, stand im Berichtszeitraum die Aus- und Weiterbildung von Auszubildenden und Fachkräften des Bäckerhandwerks im Mittelpunkt. Unter anderem fanden Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung, überbetriebliche Kurse für Bäcker- und Verkaufslehrlinge, Verkaufsseminare, betriebswirtschaftliche Seminare sowie diverse fachpraktische Kurse statt. Mehrfach gab es auch Gelegenheit zum internationalen, fachlichen Austausch.

Die **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham führte im Berichtszeitraum Kombikurse zur Doppelqualifikation Meister und Betriebswirt des Handwerks, überbetriebliche Unterweisungen, fachspezifische Seminare, Verkaufskurse und Zertifikatslehrgänge durch. Zu den Themen gehörten: Dinkelspezialitäten, Strudel und Strietzel, Qualitätsoptimierung an der Ofentür, Clean Label, „Brain Sells“ sowie „Geheimnisse der Teambildung und Teamführung“. Während der iba informierten sich mehrere Besuchergruppen in Lochham in halbtägigen Seminaren über die Bayerische Gebäckkultur.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** führte im Berichtszeitraum ganzjährig überbetriebliche Unterweisungen und Lehrgänge zur Meistervorbereitung durch. Zu erwähnen sind außerdem der Zertifikatslehrgang für Ernährungsberater sowie die Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung für Fachverkäufer/-innen im Bäckerhandwerk und die Ausbildereignungsprüfung. Zahlreiche Seminare vermittelten Lerninhalte für eine erfolgreichere Praxis, wie etwa zur „Holzofenbäckerei“ und zur „Kaffeewelt“.

Im Jahr 2012 besuchten 1.102 Auszubildende in insgesamt 105 Kurswochen die überbetriebliche Ausbildung des **Förderrings des Hessischen Bäckerhandwerks e. V.** In den modern eingerichteten Backstuben und Lehrräumen der Schulungsstätten in Weiterstadt und Kassel findet die gesamte überbe-

BILDUNGSLEISTUNG IM ADB-VERBUND 2012

7.381

Teilnehmer/-innen an überbetrieblichen Lehrunterweisungen

5.145

Teilnehmer/-innen an Seminaren und Studiengängen

1.260

Teilnehmer/-innen an Maßnahmen zur Berufsfindung

333

Teilnehmer/-innen an der Bäckermeister-Ausbildung

83

Teilnehmer/-innen an Kursen zum Betriebswirt des Handwerks

43

Teilnehmer/-innen an Kursen zur Verkaufsführerin HWK

triebliche Lehrlingsunterweisung für Hessen statt. Hinzu kommen die Betriebsberatung und die Betreuung von sieben ERFA-Kreisen.

Die **Zentrale Aufgabenkommission der ADB**, deren Geschäftsführung beim BIV Hessen liegt, übermittelte den beteiligten Verbänden im Berichtszeitraum 6.113 Aufgabensätze für die schriftlichen Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk sowie 3.409 Aufgabensätze für die Zwischenprüfungen. Derzeit beteiligen sich die Verbände Baden, Berlin-Brandenburg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Westfalen-Lippe und Württemberg an der Zentralen Aufgabenkommission. Im Januar 2012 fand turnusgemäß die Sitzung der 30 Delegierten zur Abstimmung der Aufgaben in Weinheim statt.

Das **ADB-Kompetenzzentrum Süd-West**, bestehend aus den Landesinnungsverbänden Hessen, Baden, Württemberg, Südwest und Saarland sowie der Bundesakademie Weinheim führte im Jahr 2012 – wie jedes Jahr – eine betriebswirtschaftliche Tagung und eine Ausbildungstagung durch. Beide waren gut besucht und wurden von den Teilnehmern sehr positiv bewertet.

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

Der **Landesinnungsverband Sachsen-Anhalt** bietet seinen Mitgliedern bedarfsorientierte Veranstaltungen rund um aktuelle Themen aus Lebensmittelrecht, Marketing und Energiewirtschaft. Die inhaltlichen Schwerpunkte ergänzen die Angebote der Bildungseinrichtungen der benachbarten Verbände und des Zentralverbandes. Zwei Erfa-Gruppen ermöglichen praxisbezogene

Qualifizierung und Gedankenaustausch. Eine jährliche Reise dient der fachbezogenen, gesellschaftspolitischen Information der Mitglieder und stärkt darüber hinaus den persönlichen Zusammenhalt.

Der **Landesinnungsverband des Thüringer Bäckerhandwerks** veranstaltete im Berichtszeitraum mehrere Schulungen und Seminare zu Themen wie „Die Tagesplanung im Snackgeschäft“, „Unternehmensnachfolge durch Generationswechsel oder Verkauf“ sowie „Kalkulation“.

Das **Kompetenzzentrum des Norddeutschen Bäckerhandwerks** in Hamburg leistete schwerpunktmäßig die überbetriebliche Unterweisung. Daneben führte es verschiedene Sondermaßnahmen zur außerbetrieblichen Berufsausbildung für Jugendliche und Kurse zur Vorbereitung auf externe Prüfungen durch. Im Rahmen der Weiterbildung bot das Kompetenzzentrum praktische Backseminare, Unterstützung bei der Personalentwicklung, verschiedene Theorieseminare sowie spezielle Unternehmer-Seminare an. Eine betriebswirtschaftliche Fachtagung rundete das Angebot ab. Für 2013 ist eine Ausbildung zum Fachpraktiker im Bäckerhandwerk geplant.

AUSBLICK

Die Bundesakademie feiert 2013 ihren 75. Geburtstag. Zum Höhepunkt der Feierlichkeiten findet am 8. Dezember, dem Jahrestag der Gründung, ein offizieller Festakt statt.

Kapitel 4



SCHULPAUSE:

MIT SALAMI UND KÄSE,

MEIN LIEBLINGSPAUSENBROT!



Kapitel 4

Dachverbände

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

4.1 CEBP

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

Bei der Generalversammlung 2013 wurde Jos den Otter einstimmig zum neuen Präsidenten der CEBP gewählt. Der Präsident des niederländischen Bäckerverbandes NBOV folgt dem Luxemburger Henri Wagener ins Amt. Zur Seite stehen ihm Peter Becker, der

Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und Präsident der UIB, der als Vizepräsident der CEBP in seinem Amt bestätigt wurde und als neuer Vizepräsident Michalis Mousius, Präsident des griechischen Bäckerverbandes, Hellenic Federation of Bakers. Zudem bestätigte die Versammlung Carsten Wickmann, Geschäftsführer Confederation of Masterbakers and Confectionaries of Denmark, und José María Fernandez del Vallado, Generalsekretär des spanischen Bäckerverbandes CEOPAN und Generalsekretär der UIB, als Mitglieder des Vorstandes des CEBP. Generalsekretär der CEBP bleibt weiterhin Amin Werner, der Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

4.2 Das Deutsche

Lebensmittelhandwerk

Im März 2012 vereinbarten die Fachverbände des Lebensmittelhandwerks auf der Internationalen Handwerksmesse in München eine engere Zusammenarbeit. Gemeinsames Ziel ist die Stärkung ihrer Bedeutung als wichtige Akteure der Lebensmittelkette und Ernäh-

DER GESAMTE CEBP-VORSTAND IM ÜBERBLICK:



Jos den Otter
Präsident



Peter Becker
Vizepräsident



Michalis Mousius
Vizepräsident



Carsten Wickmann
Vorstand



**J.M. Fernandez
del Vallado**
Vorstand



Amin Werner
Generalsekretär

rungswirtschaft. Mit dem Zusammenschluss unter dem Namen „Das Deutsche Lebensmittelhandwerk“ soll den handwerklichen Interessen ein größeres Gewicht in Politik und Öffentlichkeit verliehen werden, gerade im Bereich des Verbraucherschutzes und des Lebensmittelrechts.

Zur Arbeitsgemeinschaft zählen der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., der Deutsche Konditorenbund, der Deutsche Fleischer-Verband, die Privaten Brauereien Deutschland, der Bundesverband der italienischen Speiseeishersteller (UNIT-EIS) und der Verband Deutscher Mühlen. Zum Sprecher wurde Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes, ernannt.

Der Zusammenschluss hat es sich zur Aufgabe gemacht, insbesondere die Themen der kleinen und mittelständischen Lebensmittelgewerke stärker in den Fokus zu rücken. Dazu zählen nicht nur die anstehenden Regelungen zur Allergenkennzeichnung von loser Ware oder Auslobungen regional hergestellter Lebensmittel, sondern auch Besonderheiten von steuerlichen oder gebührenspezifischen Abgabenregelungen von KMU.

4.3 UIB

Die International Union of Bakers and Bakers-Confectioners (UIB) mit Generalsekretariat in Madrid ist der Zusammenschluss der Berufsverbände der Bäcker- und Bäcker-Konditoren von 29 Staaten weltweit – 18 aus Europa, 10 aus Amerika sowie Russland. Zu ihren Aufgaben gehört die Mitgliederberatung, die Vertretung gegenüber internationalen Behörden und Organisationen und die Verteidigung der gemeinsamen kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Interessen. Außerdem stehen Fragen zu Berufsausbildung, Technik, Qualität, Verkauf und Steuerwesen im Fokus, die UIB bietet eine Informationsplattform und unterstützt und veranstaltet Berufswettkämpfe für die Bäckerjugend. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist seit 2008 auch UIB-Präsident. In diesem Jahr ist die Entscheidung gefallen, einen gemeinsamen Weltverband der Bäcker und Konditoren zu gründen. Auf dem Kongress der UIB in Casablanca im März 2013 und auf dem Kongress der UIPCG in Hamburg im Januar 2013 wurde beschlossen, einen neuen gemeinsamen Verband, die UIBC, ins Leben

zu rufen. Auf dem nächsten UIB-Kongress in Granada vom 13. bis 16. September 2013 wird dann von allen anwesenden Mitgliedern (UIB+UIPCG) die Gründungsurkunde der UIBC unterzeichnet. Die UIBC wird dann ab dem 1. Januar 2014 aktiv, UIB und UIPCG lösen sich zu diesem Datum auf.

4.4 ZDH/UDH

Im Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH) sind die 53 Handwerkskammern, 36 Zentralfachverbände des Handwerks sowie bedeutende wirtschaftliche und wissenschaftliche Einrichtungen des deutschen Handwerks zusammengeschlossen.

Er dient der einheitlichen Willensbildung in grundsätzlichen Fragen der Handwerkspolitik und vertritt die Interessen des Handwerks gegenüber Bundestag, Bundesregierung, der Europäischen Union (EU) und internationalen Organisationen. Im Präsidium des ZDH sind mit Peter Becker, Heinrich Traublinger und Peter Dreißig drei Mitglieder des Zentralverbandes vertreten. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. bildet mit den anderen Zentralfachverbänden des deutschen Handwerks gemeinsam den Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH), der die fachlichen, beruflichen, wirtschaftspolitischen, sozialpolitischen und kulturellen Belange der ihm angehörenden Mitgliedsverbände vertritt.

Kapitel 5



ZUM MITTAG:

SALAT VOM ITALIENER

UND BROT VOM BÄCKER



Kapitel 5

Weitere Organisationen

5.1 Institut für Qualitätssicherung von Backwaren - IQBack

QUALITÄTSPRÜF- UND BERATUNGSDIENST

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) ist ein Dienstleister für alle Bäckerinnungen in Deutschland. Es bewertet softwareunterstützt Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Die teilnehmenden Innungsmitglieder nutzen die Leistungen des IQBack als freiwillige Selbstkontrolle und als Möglichkeit, für die eigene Qualität zu werben. Mit „sehr gut“ und „gut“ prämierte Backwaren werden auf der Internetseite des IQBack unter www.brot-test.de wie auch über die kostenfreie App für Smartphones (Suchbegriff in den App-Stores: „brot-test“) öffentlich empfohlen.

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

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

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

Aktuell gehören dem wissenschaftlichen Beirat an:

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

In 2012 hat der wissenschaftliche Beirat dreimal getagt.

PRÜFKRITERIEN

Bei ihren anonymen Tests achten die Sachverständigen des IQBack auf sechs Kriterien:

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

Eine speziell für das IQBack entwickelte Prüfsoftware ermittelt bei Bedarf sofort Vorschläge zur weiteren Verbesserung der Produktqualität.

ERGEBNISSE 2012

Immer mehr Bäckereien nutzen die Innungsbrotprüfung, um die Qualität ihrer Backwaren

für einen geringen Kostenbeitrag professionell bewerten zu lassen. Drei hauptberufliche Qualitätsprüfer und zahlreiche nebenberufliche Sachverständige begutachteten 2012 über 20.000 Produkte. Das sind deutlich mehr als im Vorjahr.

Weil sich oft nur die besten Bäckereien mit ihren hochwertigsten Produkten an den freiwilligen IQBack-Qualitätsprüfungen ihrer Bäckerinnung beteiligen, sind die Ergebnisse auch 2012 außerordentlich positiv.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Für die jeweiligen Betriebe bietet die Teilnahme am „Brot-Test“ einen echten Mehrwert. Mehr als 70% aller Innungs-Qualitätsprüfungen 2012 fanden im öffentlichen Raum statt, zum Beispiel in Banken, Einkaufszentren oder auf Marktplätzen. Fast immer berichten die regionalen Medien und leisten dadurch kostenlos eine für die Betriebe ideale Form

Brot-Prüfungen 2012 (212 Prüfungen in Innungen/2.345 teilnehmende Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
13.878	6.379	5.638	1.691	170
100,00%	45,96%	40,63%	12,18%	1,22%

Brötchen-Prüfungen 2012 (146 Prüfungen in Innungen/1.055 teilnehmende Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
3.902	2.056	1.503	322	17
100,00%	52,69%	38,52%	8,25%	0,44%

Stollen-Prüfungen 2012 (77 Prüfungen in Innungen/1.113 teilnehmende Betriebe)

gesamt	sehr gut	gut	befriedigend	nicht prämiert
2.857	1.454	1.108	268	27
100,00%	50,89%	38,78%	9,38%	0,95%

der Öffentlichkeitsarbeit. Interessierte Leser oder Hörer können die Ergebnisse auf der Internetseite www.brot-test.de einsehen und nachlesen, was den positiven Effekt der Prüfung für die teilnehmenden Betriebe zusätzlich verstärkt.

Auf der Brot-Test-Seite finden die Verbraucher außerdem den Bäckerei-Finder, der ihnen die Suche nach geprüftem Brot erleichtert. Ihn gibt es seit April 2013 auch als kostenfreie App für Smartphones. Selbst überregionale Medien berichteten regelmäßig über das IQBack und den Bäckerei-Finder. Weil das prämierte Brot auch in den Filialen zu finden ist, lohnt es sich für die ausgezeichneten Bäckereien, auch deren Adressen einzugeben.

Für kontinuierliche Aufmerksamkeit sorgt auch die Zusammenarbeit des IQBack mit dem Magazin „Der Feinschmecker“. Bei der Auswahl der „600 besten Bäcker Deutschlands“, die die Feinschmecker-Redaktion im Dezember 2012 zum dritten Mal verkündete, orientierten sich deren Testkäufer unter anderem an den IQBack-Prüfdaten. In Bayern, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen erhalten die besten Betriebe der IQBack-Innungsbrotprüfungen zudem einen Ehrenpreis der jeweiligen Landesregierung. Weitere Bundesländer beabsichtigen nachzuziehen. Weil dabei die regelmäßige Teilnahme an den IQBack-Prüfungen Grundvoraussetzung ist, zahlt es sich für die Betriebe aus, sich jährlich an der Qualitätsprüfung ihrer Innung zu beteiligen.



Detaillierte Informationen
finden Sie im Internet unter:
www.brot-test.de



5.2 Zusatz- versorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks VVaG

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

BESTANDSENTWICKLUNG

Im Januar 2012 hatten 22.326 Personen Rentenansprüche an die ZVK, zu denen im Laufe des Jahres 395 hinzukamen, während 4.660 verstarben oder durch Änderungen der Rechtsgrundlage wegfielen. Von der durch die Mitgliederversammlung am 18. Mai 2011 beschlossenen Änderung des §1 Abs. 3 AVB,

nach der Beihilfen zur Altersrente bis zu einer Höhe von 15,00 € monatlich abgefunden werden können, haben 3.990 Rentenempfänger Gebrauch gemacht.

Die Zahl der Rentner am 31. Dezember 2012 belief sich auf 18.061, davon 12.230 Frauen und 5.831 Männer. 17.512 Rentner waren Empfänger von Altersruhegeld, 549 bezogen eine Rente wegen voller Erwerbsminderung. Insgesamt wurden im Jahre 2012 Rentenzahlungen in Höhe von 11.646.762,99 € geleistet. Der für die Abfindungsleistung benötigte Betrag belief sich auf 5.021.298,56 €.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2013

Am 28. Mai 2013 fand in Berlin die Mitgliederversammlung der ZVK statt. Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz zum 31. Dezember 2012 sowie Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2012 lag der Mitgliederversammlung zum Beschluss vor und wurde einstimmig genehmigt.

Des Weiteren fanden Neuwahlen zum Aufsichtsrat statt. Wiedergewählt wurden Michaela Rosenberger und Petra Schwalbe sowie Klaus Borchers, Harald Friedrich, Claus-Harald Güster, Uwe Hildebrandt, Heribert Kamm und Wolfgang Schäfer. Zum alternierenden Aufsichtsratsvorsitzenden wurden Michaela Rosenberger und Heribert Kamm gewählt.

PERSONELLES

Für Dr. Eberhard Groebel, der aus Altersgründen zum 31. Dezember 2012 aus dem Vorstand ausgeschieden ist, wurde RA Amin Werner gewählt. Angelika Buchmüller wurde ab 1. Januar 2013 zur Geschäftsführerin benannt.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Das weiterhin anhaltend niedrige Zinsniveau macht es für die Zusatzversorgungskasse, die ihre Einnahmen nahezu ausschließlich aus Kapitalerträgen erzielt, zunehmend schwieriger, mit einem geringen Risiko die notwendige Verzinsung zu erzielen. Die Flucht in lange als „sicherer Hafen“ geltende deutsche Staatsanleihen funktioniert nicht mehr. Euro-Staatsanleihen haben ihren Nimbus als risikolose Anlagen verloren. Das Bonitätsrisiko, bisher von Unternehmensanleihen bekannt, existiert auch für Staatsanleihen. Aus diesem Grunde gestaltet die ZVK ihre Anlagestrategie mittlerweile so, dass durch eine breite Diversifikation der Kapitalanlagen eine Stabilisierung eintritt. Dadurch werden zum einen die Risiken minimiert, auf der anderen Seite bietet sich aber auch die Möglichkeit, einen Ertrag oberhalb des Rechnungszinses zu erzielen – sofern keine dramatischen Änderungen des Zinsumfeldes bzw. massive Erschütterungen der Kapitalmärkte erfolgen.

Die Kasse weist eine solide Liquiditätsausstattung und eine belastbare Solvabilität auf. Des Weiteren verfügt sie über ein ausreichendes Risikodeckungspotenzial, sodass ihre finanzielle Leistungsfähigkeit nicht gefährdet ist.

Für das Jahr 2013 sind umfangreiche geschäftsplanmäßige Untersuchungen vorgesehen, da sich bei den biometrischen Rechnungsgrundlagen ein Anpassungsbedarf andeutet. Auch bei den übrigen Rechnungsgrundlagen (Rechnungszins) kann die Notwendigkeit einer Anpassung nicht ausgeschlossen werden. Zur Vorbereitung wurde daher die Deckungsrückstellung bereits zum 31. Dezember 2013 um einen pauschalen Zusatzbetrag verstärkt.

5.3 Förderungswerk

für die Beschäftigten

des Deutschen

Bäckerhandwerks e. V.

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

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

In einer Zeit, in der die Meisterprüfung als Nachweis zur Führungsberechtigung eines selbstständigen Handwerksbetriebes infrage gestellt wird, ist es besonders wichtig, dass das Handwerk seine hohen Standards auf-

rechterhält und weiter ausbaut. Der immer härtere Wettbewerb durch Billig- und Tiefkühlangebote sowie von Einzelhandelsketten betriebene Filialbäckereien zwingt das Bäckerhandwerk dazu, sich auf seine Kernkompetenzen zu besinnen: Stärkung des Qualitätsbewusstseins, solide Qualifikation der Mitarbeiter und Förderung des Fortbestands der Betriebe. Sowohl die Landesfachschulen als auch die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim bieten dabei weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinausgehende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die den jeweiligen Programmbroschüren zu entnehmen und auch im Internet abzurufen sind.

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

Die Geschäftsführung nimmt in Personalunion der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wahr.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2013

Die Mitgliederversammlung des Förderungswerkes fand am 28. Mai 2013 in Berlin statt. Nach dem Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen

im Jahr 2012 auf insgesamt 4.611.812,98 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 63.696,01 €. Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 322.826,91 € und Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 41.695,00 € konnte die Betriebsmittelreserve um 97.936,17 € auf 317.910,71 € aufgestockt werden. Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand ein Betrag von 4.310.987,08 € zur Ausschüttung zur Verfügung.

Nach Beschluss der Mitgliederversammlung wurden davon 461.275,62 € für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V. Hamburg sowie 3.849.711,46 € an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und die Landesinnungsverbände ausgeschüttet. Das Förderungswerk leistet damit auch 2013 wieder einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen im Bäckerhandwerk.

5.4 Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e. V.

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

EINMALIGE UND MONATLICHE ZÄHLUNGEN

Im Jahr 2012 erhielten aufgrund besonderer Härtefälle drei Rentner, die keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse hatten, einen Betrag von insgesamt 368,14 €.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. fand am 8. Oktober 2012 in Hannover statt.

FLUTOPFERHILFE

Durch das Hochwasser Ende Mai/Anfang Juni 2013 sind in weiten Teilen Deutschlands beträchtliche Schäden entstanden. Um den betroffenen Betrieben des Bäckerhandwerks helfen zu können, wurde daher über den Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e.V. unter dem Stichwort „Bäcker helfen Bäckern“ ein Spendenkonto eingerichtet.

5.5 Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend e. V.

MITGLIEDER

Im Jahr 2012 gab es eine Kündigung, der Mitgliederbestand liegt damit nun bei 6.131. Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 8. Oktober 2012 in Hannover statt.

DARLEHEN 2012

Von 1953 bis zum 31. Dezember 2012 wurden 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.223.685,04 € gewährt. Im Berichtszeitraum kam kein neues Darlehen dazu. Die folgende Tabelle bietet eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

Landesinnungsverband	Darlehen 2012		Darlehen insgesamt 1953 - 31.12.2012	
	Anzahl	in €	Anzahl	in €
Baden	0	0,00	153	4.926.480,78
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin-Brandenburg	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	0	0,00	1.525	46.223.684,71

5.6 Deutscher

Bäckerkeglerbund e. V.

GESCHICHTE UND STRUKTUR

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

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

Derzeit setzt sich der Verband unter Vorsitz von Präsident Helmut König aus den fünf Landesverbänden Baden, Bayern, Hessen, Pfalz/Rhein Hessen und Württemberg zusammen. Am 17. März 2012 fand in Nürnberg die Jahreshauptversammlung des DBKB statt. Dort erklärte der Landesverband Württemberg seinen Rückzug zum Jahresende. Der fortlaufende Mitgliederschwund wurde mit Bedauern aufgenommen.

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT UND LÄNDERVERGLEICHSKAMPF

Im Berichtszeitraum fanden die 57. Deutschen Meisterschaften in Ettlingen statt. 16 Herren- und fünf Seniorenmannschaften nahmen daran teil. Den Ländervergleich trugen

gen am 3. Oktober 2012 zum letzten Mal fünf Länder untereinander aus. Gespielt wurde in Sandhausen. Pfalz/Rhein Hessen konnte sich vor Bayern und Baden durchsetzen. Den vierten Platz belegte Hessen vor Schlusslicht Württemberg.

5.7 Deutscher

Bäckersängerbund

Am 16. Februar 1925 offiziell gegründet, zählt der Deutsche Bäckersängerbund (DBSB) mit Konzerten und Auftritten zu den positiven Imageträgern des Deutschen Bäckersängerbundes. Heute sind dem Deutschen Bäckersängerbund zehn Landessängerbünde und ein Gesamtfrauenchor angeschlossen. In 57 Bäckerchören – die ältesten bestehen seit 1878 – singen 1.050 Sänger und rund 250 Sängerinnen, viele davon in gemischten Chören.

Im Berichtszeitraum fand eine Delegierten-Tagung in Berlin statt. Wichtigster Punkt war die Wahl eines neuen Präsidenten. Hartmut Körner stand nicht mehr zur Wahl. Zum neuen Präsidenten des Deutschen Bäckersängerbundes wurde Bäckermeister Harald Luther gewählt. Wiedergewählt zum Vizepräsidenten und Schriftführer wurde Willi Maeckler, Willi Sroka zum 2. Vizepräsidenten, Paul Groß zum Bundeschorleiter und Thoralf Schäl aus Halle zum Bundesschatzmeister. Der ausgeschiedene Präsident wünschte dem, nun verjüngten, Präsidium alles Gute und viel Erfolg bei ihrer Arbeit für die deutschen Bäckersänger.

IBA-CHORKONZERTE

Seit 1949 ist es Tradition des Deutschen Bäckersängerbundes, jede iba mit einem großen Chorkonzert zu eröffnen. Deutschland-

weit wird in allen Sängerbünden für dieses große Ereignis geplant und geprobt, das im Konzertsaal des Messegeländes stattfindet. Am Eröffnungskonzert der 22. iba, am Sonntag, den 16. September 2012, in München nahmen rund 450 Bäckersängerinnen und -sänger teil. Sie freuten sich insbesondere über die Anwesenheit einiger Landesinnungsmeister, Innungs-Geschäftsführer und BÄKO-Vorstände. Als Höhepunkt wurde das neue Bäckerlied der Imagekampagne des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. „Back dem Land das Brot“ vorgestellt. Im April 2013 kam der DBSB zu seiner Jahrestagung in Berlin zusammen. Dort wurde beschlossen, den Konzertbeginn künftig wieder in die Vormittagsstunden zu legen. Dadurch erhalten die auswärtigen Sänger die Möglichkeit, nach dem Konzert die Messe zu besuchen.

JUBILÄEN

In den Sommermonaten 2012 feierten drei Chöre ihr 100-jähriges Bestehen: Herzlichen Glückwunsch an den Bäckerchor aus Kaiserslautern, den Hildesheimer Bäckermeister Gesangsverein und den Männerchor der Kölner Bäcker. Letzterer feierte sein 100-jähriges Jubiläum auf der Delegiertentagung des DBSB im Juni 2012 im Kölner Karnevalsmuseum zusammen mit den Delegierten.

AUSBLICK

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

5.8 Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine

IBA 2012

Die Deutschen Bäckerfachvereine nutzten die Plattform, die ihnen die iba 2012 bot, um ihr Können vor Publikum unter Beweis zu stellen. Die gebackenen Kunstwerke der Mitglieder zogen Besucher aus nah und fern auf den Stand. Als besonderen Höhepunkt führte der Verband gemeinsam mit dem Museum der Brotkultur in Ulm eine Aktion zum Weltkulturerbe Brot durch. An jedem Messtag konnten die Besucher zwei deutsche Brotspezialitäten kennenlernen. Sie erfuhren neben der Rezeptur Wissenswertes über die Tradition und Herkunft der Spezialität und durften sie selbstverständlich auch kosten. Rezepte und Fotos der Brote dokumentierte der Verband in seiner Broschüre zur iba 2012.

NACHWUCHS

Auch in diesem Jahr unterstützt der Bundesverband der Deutschen Bäckerfachvereine wieder die Aktion „Back dem Land das Brot“, mit der der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. junge Leute für Berufe des Bäckerhandwerks begeistern möchte. Für Auszubildende im Bäckerhandwerk ist die Mitgliedschaft im lokalen Bäckerfachverein, in dem sie vom Erfahrungsaustausch mit erfahrenen Kollegen profitieren können, während der Lehrzeit kostenlos. Außerdem erhalten die Jahrgangsbesten bei Gesellenprüfungen von Innungen mit lokalen Bäckerfachvereinen seit einigen Jahren einen Gutschein über eine kostenlose Jahresmitgliedschaft.



FESTE UND AKTIVITÄTEN

Die regionalen Bäckerfachvereine beteiligen sich auch regelmäßig an lokalen Aktivitäten und Festen: So dekoriert der Fachverein Untermain jedes Jahr einen Altar zu Erntedank, in Nürnberg beteiligen sich die Bäcker am Altstadtfest und in Dresden am Stollenfest. Wieder andere Vereine richten ein Pokalbacken aus oder bereiten die Auszubildenden auf ihre Prüfungen vor.

TRADITION UND ENTSTEHUNG

Die Tradition der Deutschen Bäckerfachvereine reicht schon sehr lange zurück und zeigt sich in zahlreichen Jubiläen, die in diesem Geschäftsjahr begangen wurden. So feierte beispielsweise der BFV Würzburg sein 100-jähriges Bestehen. Insgesamt sind mehr als 1.000 Mitglieder in Bäckerfachvereinen engagiert. Sie sehen sich als Bindeglied zwischen Auszubildenden, Gesellen und Meistern.

Grundsätzlich gliedern die Fachvereine ihre Aufgaben in:

- einen fachlichen
- einen geselligen
- einen berufs- und gesellschafts-politischen Bereich

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

Der gesellige Bereich mit Festabenden, Grillfesten, Stammtischen, Kegelveranstaltungen oder Wanderungen mit Freunden und Familien soll Zusammenhalt und Zusammengehörigkeitsgefühl fördern.

Zahlreiche Fußballmannschaften der Bäckerfachvereine treten bei Freundschaftsspielen gegeneinander oder gegen die Mannschaften befreundeter Handwerke an.

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

AUSBLICK

Für das Jahr 2014 steht auf Bundesebene ein Wechsel im Vorstand der Bäckereifachvereine an. Schon jetzt ist der Verband auf der Suche nach jungen, engagierten Menschen, die sich für das Bäckerhandwerk engagieren möchten.



Weitere Informationen zum Verein finden Sie auch unter www.deutsche-baeckerfachvereine.de



Kapitel 6



KAFFEEKLATSCH:

DAS SCHMECKT WIE
IN DER GUTEN ALTEN ZEIT



Kapitel 6

Service

6.1 Betriebsberatung und -unterstützung

6.1.1 Betriebswirtschaft

ALLGEMEINE AUFGABEN

Die Informationsstelle Betriebswirtschaft beantwortet in großem Umfang fachspezifische Anfragen von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben zu finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen, steuerlichen oder organisatorischen Themen. Sie gibt Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftlichen Institutionen, aber auch Privatpersonen Auskunft über Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk. Die intensive Kooperation mit den Betriebsberatern der Landesinnungsverbände steigert die Leistungsfähigkeit der Bäckerhandwerksorganisation.

Neben dem regelmäßig stattfindenden, allgemeinen und fachspezifischen Austausch steht die wechselseitige konkrete Unterstützung im Mittelpunkt. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Berater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, initiiert die Informationsstelle außerdem Betriebsbera-

tungen und besucht Innungsversammlungen. Seminar- und Diplomarbeiten, die von angehenden Wissenschaftlern zur Förderung des Wissenstransfers eingereicht werden, prüft die Informationsstelle auf ihre Verwertbarkeit und setzt sie gegebenenfalls sinnvoll ein.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

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

ONLINE-BERATUNGSDIENST

Das Anfang 1999 eingerichtete Serviceangebot des Zentralverbandes an die Betriebe, fachliche Fragen jeder Art per E-Mail an eine zentrale Stelle zu richten, wird nach wie vor gern und häufig in Anspruch genommen.

Neben den Betrieben nutzen Verbraucher, Studenten, Wissenschaftler, Banken und die Presse die Gelegenheit, sich über das Deutsche Bäckerhandwerk zu informieren.

Der Zentralverband legt Wert darauf, möglichst viele Fragen selbst zu beantworten, greift aber – abhängig vom Inhalt der Fragen – auch auf das spezielle Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurück. Mitunter werden Anfragen aus formalen Gründen an deren Geschäftsführung weitergeleitet.

BETRIEBSBÖRSE

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

MARKTBEOBACHTUNG UND KENNZAHLEN

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

6.1.2 Betriebstechnik

BETRIEBSBERATUNG

Die betriebstechnische Informationsstelle für Unternehmensführung des Zentralverbandes unterstützt die Berater der Landesinnungsverbände bei der Betreuung der Mitgliedsbetriebe und bearbeitet Anfragen der Innungen. Da das umfangreiche, exklusive Dienstleistungsangebot oft und gern genutzt wird, ist die Auslastung gleichbleibend hoch.

Zu den Aufgaben der Informationsstelle gehören außerdem die Beobachtung der Backtechnik und des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für Betriebsberater, Mitgliedsbetriebe und die Verbandsorganisation im Allgemeinen. Verändert sich durch die Gesetzgebung die Marktsituation, erarbeitet die Informationsstelle schon im Vorfeld Stellungnahmen, die in die Argumentation der politischen Interessenvertretung gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließen.

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

UMWELTSCHUTZ

In 2012 konzentrierten sich die Anfragen der Mitgliedsbetriebe auf steigende Kosten für Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser sowie Energie und Verpackungsmaterial.



Detaillierte Informationen zur Betriebsbörse finden Sie auf der Internetseite www.baeckerhandwerk.de



ENERGIE

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

QUALITÄTSMANAGEMENT-SYSTEME

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

triebe Qualitätsmanagement-Systeme aufbauen können. Die ISO 22000 ist ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit, und eine weitere Alternative ist der International Featured Standard – Food (IFS), der vom Handelsverband Deutschland (HDE) entwickelt wurde. Wie die bei der Informationsstelle Betriebstechnik eingegangenen Anfragen zeigen, sind die Mitgliedsbetriebe an allen Systemen interessiert.

NORMUNG

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

- **DIN 10514** Personalhygiene und Schulung
- **DIN 10500** Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel
- **DIN 10516** Lebensmittelhygiene (Reinigung und Desinfektion)
- **DIN 10535** Bake Off Stationen

ARBEITSKREISE

In diesen Arbeitskreisen ist die Informationsstelle Technik tätig:

- Aromabildung und -wahrnehmung
- Normung, Qualitätsmanagement und Zertifizierung
- Lüftung, BGR 121
- Spiegelgremium Bäckereimaschinen
- Strukturbildungseigenschaften von Roggenteigen
- Sachgebiet Backbetriebe im DGUV-Fachbereich Nahrungsmittel

6.2 Rahmenverträge

Innungsmitglieder des Bäckerhandwerks profitieren beim Kauf, Leasing und bei der Finanzierung eines Autos sowie beim Mieten eines Leihwagens von Preisnachlässen von bis zu 36%. Mit diesen Autoherstellern und Dienstleistern hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. interessante Vergünstigungen vereinbart:

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

6.3 Rechtsfragen

6.3.1 Arbeitsrecht

6.3.1.1 NEUABSCHLUSS DES TARIFVERTRAGES ÜBER AUSBILDUNGSVERGÜTUNGEN

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. verhandelte mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) über einen Neuabschluss des Tarifvertrages über Ausbildungsvergütungen für Auszubildende (Lehrlinge) des Bäckerhandwerks in der Bundesrepublik Deutschland. Am 28. Mai 2013 wurde der neue Tarifvertrag von den Tarifvertragsparteien unterzeichnet. Er tritt mit Wirkung zum 1. September 2013 in Kraft und kann erstmals zum 30. August 2014 gekündigt werden. Die Ausbildungsvergütung beträgt danach monatlich brutto ab 1. September 2013:

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

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat gemeinsam mit der NGG beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) beantragt, den Tarifvertrag für allgemeinverbindlich zu erklären.



6.3.1.2 AUS DER RECHTSPRECHUNG DER ARBEITSGERICHTE

Das Arbeitsrecht unterliegt einem ständigen Wandel durch die Rechtsprechung. Deshalb ist es wichtig, sich über sie auf dem Laufenden zu halten. Exemplarisch seien folgende Entscheidungen aus dem Berichtszeitraum genannt:

Befristungsrecht

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) fällte am 18. Juli 2012 (Az.: 7 AZR 443/09) ein wichtiges Urteil zur Zulässigkeit sogenannter Kettenbefristungen. In dem zugrundeliegenden Fall war eine Arbeitnehmerin elf Jahre lang aufgrund von 13 befristeten Arbeitsverträgen tätig gewesen. Die befristeten Arbeitsverträge dienten dabei fast durchgehend der Vertretung von anderen Arbeitnehmern, die sich in Elternzeit oder in Sonderurlaub befanden. Das BAG bestätigte in seiner Entscheidung, dass

- ein in einem Betrieb vorhandener ständiger Bedarf für eine Vertretungskraft arbeitsrechtlich der Annahme des Sachgrundes der Vertretung nicht entgegensteht,
- es für den Arbeitgeber grundsätzlich zulässig ist, mit demselben Arbeitnehmer mehrere befristete Arbeitsverträge mit Sachgrund hintereinander zu schließen,
- es für die arbeitsrechtliche Beurteilung nur darauf ankommt, ob der zuletzt abgeschlossene befristete Arbeitsvertrag wirksam ist.

Allerdings stellte das BAG zugleich klar, dass Kettenbefristungen künftig am Gesichtspunkt des Rechtsmissbrauchs gemessen werden. Arbeitgeber müssen damit rechnen,

dass die Arbeitsgerichte bei Mehrfachbefristungen prüfen, wie oft und wie lange das Arbeitsverhältnis zuvor bereits befristet wurde.

Nach wie vielen Jahren Gesamtbeschäftigungsdauer bzw. nach wie vielen aufeinander folgenden Vertragsbefristungen ein Rechtsmissbrauch angenommen wird, ließ das BAG in seiner Entscheidung allerdings offen. Es kam im vorliegenden Fall zum Ergebnis, dass die Gesamtdauer von mehr als 11 Jahren und die Anzahl von 13 Befristungen zwar dafür sprechen, dass der Arbeitgeber die arbeitsrechtliche Möglichkeit der Vertretungsbefristung rechtsmissbräuchlich ausgenutzt hat. Dem beklagten Arbeitgeber sei aber Gelegenheit zu geben, besondere Umstände vorzutragen, die der Annahme eines Rechtsmissbrauchs entgegenstehen. Es verwies den Rechtsstreit dazu an das Landesarbeitsgericht zurück.

In einem ebenfalls am 18. Juli 2012 entschiedenen Parallellfall, in dem eine Arbeitnehmerin mehr als sieben Jahre aufgrund von vier aufeinander folgenden Vertretungsbefristungen beim selben Arbeitgeber tätig war, sah das BAG jedenfalls kein Problem (BAG, Urteil vom 18. Juli 2012, Az.: 7 AZR 783/10).

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert, die Befristungsmöglichkeiten für die Betriebe noch weiter auszudehnen. Es sollte eine grundlegende Reform des Befristungsrechts erfolgen, die den Abschluss befristeter Arbeitsverträge erleichtert und sich aus dem Teilzeit- und Befristungsgesetz (TzBfG) ergebende, rechtliche und bürokratische Hürden beseitigt.

URLAUBSRECHT

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) und ihm folgend das BAG entschieden im Jahr 2009, dass gesetzliche Mindesturlaubsansprüche

und entsprechende Urlaubsabgeltungsansprüche nicht erlöschen, wenn Beschäftigte bis zum 31. März des Folgejahres durchgehend arbeitsunfähig sind und ihren Urlaub krankheitsbedingt nicht nehmen können. Die Quintessenz dieser Rechtsprechung war, dass Arbeitnehmer/-innen während einer mehrjährigen Arbeitsunfähigkeit unbegrenzt Ansprüche auf bezahlten Jahresurlaub ansammeln konnten. Für Betriebe ergaben sich daraus erhebliche finanzielle Mehrbelastungen bei mehrjährig erkrankten Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen. Sie reagierten auf diese Rechtsprechung, indem sie früh prüften, ob Arbeitsverhältnisse mit lang anhaltend erkrankten Mitarbeitern aufgelöst werden und Rückstellungen bildeten.

Im Jahr 2011 korrigierte der EuGH seine Rechtsprechung und grenzte die Ansammlung von Urlaub bei Langzeiterkrankungen nach oben hin ein: Er entschied in der Rechtssache KHS (Az.: C-214/10), dass das Europäische Recht einzelstaatlichen Rechtsvorschriften wie Tarifverträgen nicht entgegensteht, die den Übertragungszeitraum auf 15 Monate nach Ablauf des Urlaubsjahres begrenzen.

Dem folgend entschied das BAG am 7. August 2012 (Az.: 9 AZR 353/10), dass bei lang andauernder Arbeitsunfähigkeit Urlaubsansprüche 15 Monate nach Ablauf des jeweiligen Kalenderjahres und damit am 31. März des zweiten auf das jeweilige Urlaubsjahr folgenden Jahres verfallen. Das gilt selbst dann, wenn der Arbeitnehmer über diesen Zeitpunkt hinaus arbeitsunfähig erkrankt ist. In der Entscheidung führt das BAG aus, dass eine unbegrenzte Ansammlung von Urlaubstagen nicht dem Zweck des bezahlten Urlaubsanspruchs entspreche. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. begrüßt diese Rechtsprechungsänderung grundsätzlich. Damit hat das BAG den Mit-

gliedsbetrieben ein großes Maß an Rechtssicherheit zurückgegeben, die nach der Entscheidung des EuGH im Jahr 2009 in der Sache Schultz-Hoff verloren gegangen war.

Aus Sicht von Kleinstunternehmen sowie kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) stellt allerdings auch die geänderte Rechtsprechung im Vergleich zur Rechtslage bis 2009 eine erhebliche Verschlechterung dar. Sie bringt für die Betriebe erhebliche finanzielle Mehrbelastungen mit sich. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert daher eine Korrektur dieser Rechtsprechung durch den Gesetzgeber.

6.3.1.3 DISKUSSION UM DIE EINFÜHRUNG EINES GESETZLICHEN MINDESTLOHNS

Seit Längerem wird in Politik und Medien eine Debatte über die Einführung eines flächendeckenden, bundesweiten Mindestlohns geführt. Der Bundesparteitag der CDU beschloss im November 2011, dass die CDU sich für die Einführung einer allgemeinen und verbindlichen Lohnuntergrenze in den Bereichen einsetzt, in denen ein tarifvertraglich festgelegter Lohn nicht existiert. Anfang Mai 2013 sprach sich nun auch die FDP auf ihrem Bundesparteitag dafür aus, mit CDU und CSU über ein Mindestlohngesetz zu verhandeln. Allerdings äußerte Bundeskanzlerin Merkel Pressberichten zufolge Mitte April 2013 in einem Interview die Ansicht, dass sie einen Zusammenhang zwischen einheitlichen Mindestlöhnen und der hohen Arbeitslosigkeit in vielen europäischen Ländern sehe und strikt gegen „einen von Politikern festgelegten Einheits-Mindestlohn“ sei. Ob CDU/CSU und FDP danach noch in dieser Legislaturperiode ein Mindestlohngesetz vereinbaren und in einem Gesetzgebungsverfahren umsetzen, war bei Drucklegung dieses Geschäftsberichtes offen.



Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. lehnt jegliche Einmischung der Politik in die Tariffindung ab. Die Tarifautonomie ist ein hohes Gut, das nicht zur Disposition gestellt werden darf. Jegliche Mindestlohnvorgabe wäre ein unzulässiger Eingriff in die verfassungsrechtlich geschützte Tarifautonomie. Zudem ist der Zentralverband besorgt, dass ein einheitlicher Mindestlohn Beschäftigung gefährden könnte – vor allem in Ostdeutschland. Die führenden Wirtschaftsinstitute führen in ihrem Frühjahrsgutachten für die Bundesregierung aus, dass die Einführung eines Mindestlohns in Höhe von 8,50 € erhebliche negative Beschäftigungseffekte haben dürfte. In der bisherigen politischen Debatte ist dieser Aspekt weithin zu kurz gekommen.

6.3.2 Datenschutz

6.3.2.1 NEUES BESCHÄFTIGTEN-DATENSCHUTZGESETZ?

Um das seit Jahren stockende Gesetzgebungsverfahren für ein Beschäftigtendatenschutzgesetz doch noch abzuschließen, legten die Bundestagsfraktionen von CDU/CSU und FDP im Januar 2013 einen neuen Gesetzentwurf vor. Dieser hätte für Unter-

nehmen – wie auch für die Betriebe des Bäckerhandwerks – erhebliche Belastungen mit sich gebracht.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wendete sich daraufhin mit einem Schreiben an die Bundestagsabgeordneten von CDU/CSU und FDP sowie mehrere Bundesminister. Darin wurde dringend darum gebeten, von der Verabschiedung des Gesetzes abzusehen.

Presseberichten zufolge gab die Regierungskoalition von CDU/CSU und FDP die Pläne für ein Beschäftigtendatenschutzgesetz im Februar auf. Das Vorhaben wurde demnach wegen vielfältiger Widerstände bei Arbeitgebern und Gewerkschaften gestoppt. Es muss allerdings damit gerechnet werden, dass die Pläne für ein Beschäftigtendatenschutzgesetz nach der Bundestagswahl im Herbst von der neu gewählten Bundesregierung erneut aufgerufen werden.

6.3.2.2 NEUE EU-DATENSCHUTZ-GRUNDVERORDNUNG?

Die Europäische Kommission plant, eine europaweit geltende Verordnung zum Datenschutzrecht zu erlassen, die auch Rege-

lungen zum Beschäftigten- und Verbraucherdatenschutz enthalten soll. Sie legte dazu im Januar 2013 einen umfangreichen Verordnungsentwurf vor. Dieser enthält Regelungen, die für Unternehmen und Betriebe einen erheblichen, zusätzlichen Bürokratieaufwand mit sich bringen würden.

So sieht der Verordnungsentwurf auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) zahlreiche Prüfungs-, Genehmigungs-, Informations- und Dokumentationspflichten im Zusammenhang mit der Datenverarbeitung vor. Die Beachtung dieser Pflichten würde insbesondere beim risikoarmen Speichern von Kundendaten den Rahmen der Verhältnismäßigkeit sprengen. Deshalb sollten sie nochmals überprüft und – jedenfalls für KMU – reduziert werden. Auch viele weitere Regelungen des Verordnungsentwurfes, wie das dort vorgesehene Verbandsklagerecht, die Bußgeldvorschriften oder die Regelungen zum Beschäftigtendatenschutz sind dringend korrekturbedürftig. Der Zentralverband nahm daher zum Verordnungsentwurf Stellung, bat dringend um Änderungen und unterbreitete Formulierungsvorschläge.

Die Stellungnahmen wurden an die Abgeordneten des Europäischen Parlamentes, die Bundestagsabgeordneten von CDU/CSU und FDP, Bundesinnenminister Dr. Friedrich sowie den Beauftragten der EU-Kommission für Bürokratieabbau Dr. Stoiber versandt.

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

Der Gesetzgeber muss darauf achten, den Datenschutz so zu gestalten, dass er auch

für kleine und mittelständische Betriebe handhabbar bleibt. Deshalb fordert der Zentralverband die Politik auf, sich im Rahmen der anstehenden Beratungen auf europäischer Ebene für einen effektiven und insbesondere für KMU umsetzbaren Datenschutz einzusetzen. Der vorliegende Verordnungsentwurf sollte an zahlreichen Stellen Änderungen erfahren, damit der Datenschutz auch in Zukunft für Handwerksbetriebe und Organisationen handhabbar bleibt.

6.3.3 Lebensmittelrecht

6.3.3.1 NATIONALE ENTWICKLUNGEN

6.3.3.1.1 Verbraucherschutzpolitik

Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Am 1. Mai 2008 trat erstmals ein Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in Kraft. Nach entsprechenden Beschlüssen des Deutschen Bundestages und des Bundesrates sollte es innerhalb von zwei Jahren evaluiert werden. Dazu gab es im Jahre 2010 umfangreiche wissenschaftliche Studien und den Evaluierungsbericht des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) auf insgesamt 1.500 Seiten. Auf der Internet-Seite www.vig-wirkt.de stehen diese Dokumente unter der Rubrik „VIG im Dialog“ zur Verfügung.

Ohne jedoch einen wirklichen Dialog zu führen und an den betroffenen Interessenvertretern vorbei, wurde Anfang 2011 – unter dem Eindruck des Dioxin-Skandals – ein Referentenentwurf veröffentlicht, der das VIG reformieren sollte. Dieser sah ungeachtet der Einwände des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und vieler anderer Interessenverbände vor, das VIG zu Lasten der Wirtschaft weiter zu verschärfen. Das Bundeskabinett beschloss im Juli 2011

nach längerer Diskussion zwischen BMELV und BMWi ohne die beantragte mündliche Anhörung der beteiligten Kreise den Entwurf eines Änderungsgesetzes (Gesetz zur Änderung des Rechts auf Verbraucherinformation) und leitete das parlamentarische Beratungsverfahren ein. Die Kritikpunkte der Wirtschaft blieben weitestgehend unberücksichtigt. Das Änderungsgesetz wurde am 21. März 2012 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Das neue VIG trat am 1. September 2012 in Kraft.

Der Zentralverband lehnte die Gesetzesänderungen stets in aller Deutlichkeit ab. In seiner von Bundestag und Bundesrat gebilligten Form beschneidet das Gesetz sowohl das verfassungsrechtlich garantierte, rechtliche Gehör als auch den effektiven Rechtsschutz zugunsten der Verfahrensbeschleunigung. Die vorschnelle, öffentliche Anprangerung beanstandeter Betriebe lässt die Unschuldsvermutung gemäß Art. 6 Abs. 2 der Europäischen Menschenrechtskonvention außer Acht. Stellt sich im Nachhinein im Gerichtsverfahren heraus, dass der Verdacht des Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften unbegründet war, ist es zu spät. Der Ruf des Unternehmens ist unter Umständen bereits irreparabel geschädigt. Gleiches gilt für die verfassungsrechtlich geschützten Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse nach Art. 12 und 14 des Grundgesetzes.

Über die wichtigsten Kernänderungen hatte der Zentralverband bereits Anfang 2012 durch Rundschreiben informiert.

Information der Öffentlichkeit nach dem neuen § 40 LFGB

Durch das Ende 2011 beschlossene Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation wurde auch die Regelung des § 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

(LFGB) reformiert. Erneut wurden die Forderungen des Zentralverbandes wie auch der gesamten Lebensmittelwirtschaft nicht berücksichtigt. Am 1. September 2012 trat daher die Neufassung des § 40 LFGB in Kraft. Sie verpflichtet die zuständigen Behörden nach Abs. 1a, die Kontrollergebnisse bei Grenzwertüberschreitungen, bei Verdachtsfällen von lebensmittelrechtlichen Verstößen sowie wenn Bußgelder von mindestens 350 € zu erwarten sind, zwingend zu veröffentlichen. Damit gilt die Veröffentlichungspflicht sogar bei Verstößen gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz.

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

Erst die zahlreichen verwaltungsgerichtlichen Beschlüsse in den Eilverfahren, in denen sich betroffene Unternehmer gegen eine Veröffentlichung durch die Behörden wandten, sorgten für eine veränderte Wahrnehmung der neuen Vorschrift. Den Anfang machte das Verwaltungsgericht (VG) Karlsruhe. Es verneinte die Pflicht der zuständigen Behörde, die Öffentlichkeit nicht nur über konkrete Lebensmittel, sondern – losgelöst davon – generell über hygienische Mängel in einem Betrieb zu informieren.

Auch das VG Regensburg teilte diese Auffassung, gemeinsam mit zahlreichen weiteren Gerichten wie den VG Trier, München, Berlin, Würzburg, Gelsenkirchen, Hannover, Aachen, um nur einige zu nennen. Einhelliger Tenor der Entscheidungen war, dass die Nennung von hygienerechtlich betroffenen

Lebensmitteln konkret erfolgen muss. Spezifische Gefahren allgemeiner Missstände dürfen nicht losgelöst davon „an den Pranger“ gestellt werden. Außerdem thematisieren die Gerichte die Höhe der erwarteten Geldbuße, die sich als mehr oder weniger willkürlich darstellt.

Das VG Berlin stellte überdies bei der Bewertung von hygienischen Zuständen nach Schulnoten fest, dass es zumindest hierbei zu einer eklatanten Prangerwirkung kommt und Zensuren nach Noten und Minuspunkten keine Ermächtigungsgrundlage haben.

Nachdem auch – angefangen mit dem Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg – zahlreiche Landgerichte die Auffassung der erstinstanzlichen Richter bestätigten, begannen die Ministerien, den Vollzug des § 40 Abs. 1a LFGB faktisch auszusetzen. Sie verfügten, bis auf Weiteres keine Veröffentlichungen mehr vorzunehmen und bestehende Einträge im Internet zu löschen. Das baden-württembergische Ministerium teilte mit, dass zwar weiterhin Kontrollen stattfinden, die „[...]“ Verwaltungsverfahren aber nach der Anhörung und vor Einleitung gerichtlicher Eilverfahren zum Ruhen [gebracht werden], um eine Fülle weiterer negativer Entscheidungen der Verwaltungsgerichte zu vermeiden.“

Deutliche Worte findet das Ministerium, wenn es schreibt: „Das große Engagement der Länder, aus einem handwerklich schlecht gemachten Bundesgesetz einen guten Vollzug zu machen, wurde auch von mehreren Verwaltungsgerichten im Land leider nicht akzeptiert.“ Die Länder Bayern, Hessen und Nordrhein-Westfalen folgten kurz darauf diesem Beispiel und setzten die Veröffentlichungen aufgrund von § 40 Abs. 1a LFGB bis zur Klärung der offenen Fragen ebenfalls aus.

Mittlerweile liegt auch das Urteil des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) in dem Vorabentscheidungsverfahren des Landgerichts München vor. Am 11. April 2013 wurde das Urteil in der Rechtssache C-636/11 - Berger zum (in der bis zum 31. August 2012 geltenden Fassung des) § 40 Abs. 1 LFGB verkündet.

Danach steht das Unionsrecht nicht einer nationalen Regelung entgegen, nach der eine Information der Öffentlichkeit über nicht gesundheitsschädliche, aber für den Verzehr durch den Menschen ungeeignete Lebensmittel unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels und des Unternehmens, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht wurde, zulässig ist. Zu beachten seien dabei allerdings die Anforderungen der Geheimhaltungspflicht.

Der EuGH stellt damit ausdrücklich fest, dass die europäische Regelung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die so genannte Basis-Verordnung, die den Behörden eine Informationspflicht im Falle einer Gesundheitsgefahr auferlegt, nicht abschließend ist. Demnach können die nationalen Behörden die Verbraucher auch dann informieren, wenn Lebensmittel zwar nicht gesundheitsschädlich, aufgrund ihrer Ungeeignetheit für den Verzehr durch den Menschen jedoch nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit genügen.

Hygienekontrollbarometer

Im September 2012 verkündete das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) überraschende Pläne zu einer klarstellenden Ermächtigungsgrundlage. Sie sollte den Bundesländern als Grundlage dienen, ein Hygienekontrollbarometer einzuführen.

Nach einer Pressemitteilung des BMELV plante das Ministerium, einen neuen Absatz 6 in § 40 LFGB einzufügen. Dadurch wäre es den Ländern erlaubt, weitergehende Regelungen zur Information der Verbraucher über die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle zu treffen. Nach Meinung des Ministeriums sei diese Möglichkeit bereits vorhanden, mit dem Hinweis jedoch „ausdrücklich klargestellt“.

Der Zentralverband, die Landesinnungsverbände und weitere Akteure der Lebensmittelwirtschaft erreichten mit vehementem Einsatz, dass diese Pläne nicht weiter verfolgt wurden. Auf ein entsprechendes Schreiben an Bundesministerin Aigner antwortete das Ministerium, dass der Passus nach nochmaliger Diskussion innerhalb der Bundesregierung keinen Einzug in den Gesetzentwurf gefunden habe.

Nach Aussage der Ministerin war die Bedeutung des geplanten Absatzes 6 nur klarstellender Natur. Durch die Aufgabe des Vorhabens ändere sich also nichts an der Rechtslage. Trotzdem scheinen die Argumente gegen eine solche Länderöffnungsklausel letztlich überzeugt zu haben.

Zuletzt legte der Bundesrat eine Stellungnahme zum Gesetzentwurf vor, in dem er die Bundesregierung darum bittet, § 40 Abs. 1a LFGB unter Berücksichtigung der gerichtlichen Entscheidungen in Abstimmung mit den Ländern zu überarbeiten. Dabei sollen die bestehenden Regelungslücken, die zu unterschiedlichen Umsetzungen in den Ländern und zu Rechtsunklarheit führen, geschlossen werden. Aufgrund der Ereignisse um falsch deklarierte Bio-Eier und Pferdefleisch in Schweinefleischerzeugnissen soll außerdem der § 40 Abs.1a LFGB in der bis 31. August 2012 geltenden Form wieder eingeführt werden.

In seiner Stellungnahme hält es der Bundesrat für erforderlich, „die Überarbeitung der Regelungen in § 40 Absatz 1a LFGB und die sonstigen bestehenden oder in der öffentlichen Diskussion befindlichen Instrumente zur Transparenz in eine Gesamtkonzeption einzubinden und zu integrieren, um ein bundesweit einheitliches System zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Ergebnisse amtlicher Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen zu schaffen.“ Es solle „ein abgestimmtes und in sich schlüssiges Transparenzsystem für die Verbraucherinnen und Verbraucher geschaffen werden [...]“.

Bis dato erscheint unklar, wie es bei den Transparenzvorschriften weitergeht. Auch die oft wiederholte Forderung nach einem Kontrollbarometer erscheint auf Bundesebene schwer durchsetzbar. An der Gegenposition der Wirtschaftsministerkonferenz und der Kritik von Seiten der Wirtschaft dürfte sich wohl kaum etwas ändern. Einzelne Bundesländer planen zwar ein solches, auch als Smiley-System bekanntes Modell. Unter dem Eindruck der verwaltungsgerichtlichen Urteile und der Kompetenzverschiebungen zwischen Bund und Ländern lässt sich derzeit allerdings schwer abschätzen, ob dies den jeweiligen Gesetzgebern gelingt. Der Zentralverband wird die Entwicklung kritisch beobachten.

Klarheit und Wahrheit

Im Jahr 2010 gründete das BMELV nach zahlreichen Vorwürfen von Verbraucherverbänden wegen vermeintlicher Verbrauchertäuschung die Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln“.

Das Portal **www.lebensmittelklarheit.de** war zunächst zeitlich befristet. Im Berichtszeitraum wurde es jedoch aufgrund eines

neuen Förderantrags der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) mit einer Fördersumme von 1 Mio. € für den Zeitraum vom 1. Januar 2013 bis 31. Dezember 2014 weitergeführt. Ende April 2013 fand dort die Projektvorstellung Lebensmittelklarheit 2.0 durch die vzbv statt.

Demnach erfüllt das Internetportal seit dem Onlinegang im Juli 2011 die ursprünglich gestellten Projektziele: umfassende Verbraucherinformation, Darstellung des Täuschungsempfindens von Verbrauchern, Dialog mit der anbietenden Wirtschaft und Offenlegung von rechtlichem Änderungsbedarf im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln.



Basierend auf den gewonnenen Erkenntnissen soll die Fortführung des Internetportals bis Ende 2014 unter anderem folgende neue Zielstellungen und Ansätze verfolgen:

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

Bislang befasst sich lediglich der Bereich des sogenannten Forums (Verbraucher fragen, die Verbraucherzentrale antwortet) mit Sachthemen aus dem Bäckerhandwerk.

Darüber informiert der Zentralverband regelmäßig und wurde auch bei bäckereispezifischen Fragestellungen (Was ist Frische?) von der zuständigen Redaktion um Stellungnahme gebeten.

6.3.3.1.2 Hygiene

Seit 2006 gilt europaweit ein einheitliches Lebensmittelhygiene-Recht. Unter den insgesamt vier Verordnungen des sogenannten Hygiene-Pakets findet sich auch die für das Bäckerhandwerk relevante Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie hat weitestgehend die alte Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) des Bundes ersetzt. Aus ihr geht hervor, dass der Lebensmittelunternehmer auf allen seiner Kontrolle unterliegenden Stufen der Lebensmittelkette für die Sicherheit eines Lebensmittels verantwortlich ist. Er muss ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren einrichten und sich an die allgemeinen Vorgaben halten, die sich insbesondere in Anhang II der Verordnung finden.

Das HACCP-Konzept: Gefahrenpotenziale erkennen und vermeiden

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“. Übersetzt spricht man von „Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten“. Gefahrenpotenzial verbirgt sich an bestimmten Schlüsselpunkten, den sogenannten kritischen Kontrollpunkten, die in jedem Bäckereibetrieb vorkommen.

Identifiziert man diese Punkte, lässt sich die potenzielle Gesundheitsgefährdung für Verbraucher verhindern, beseitigen oder auf ein annehmbares Maß reduzieren. Daher muss jeder Betrieb ein HACCP-Konzept erstellen, in dem er die kritischen Kontrollpunkte und Gefahrvermeidungsstrategien selbst festlegt.

Für einheitliche Betriebsstrukturen wie die des Bäcker- oder Konditorenhandwerks lassen sich kritische Lenkungspunkte in einer notifizierten Leitlinie standardisiert darstellen.

Die Leitlinie

„Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“

Da die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sehr abstrakt und allgemein gehalten sind, stellt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. seinen Mitgliedern die Leitlinie für die „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk zur Verfügung. Sie dient dazu, die Durchführung des betrieblichen Hygiene-Konzepts zu erleichtern. Die Leitlinie ist nach dem offiziellen Verfahren in Deutschland geprüft und von der Europäischen Kommission notifiziert. Wer sich an ihre Inhalte hält, erfüllt die europäischen und deutschen Hygiene-Vorschriften. Die Leitlinie bietet damit sowohl Bäckereien und Konditoreien als auch den Aufsichtsbehörden eine praxisgerechte Hilfestellung. Sie eignet sich außerdem für die Schulung der Mitarbeiter in Hygiene-Fragen und zum Infektionsschutzgesetz. In der 2012 neu aufgelegten Fassung sind neben Verordnungstexten mit Erläuterungen, umfangreichen Informationen zur Lebensmittelhygiene sowie Empfehlungen und Checklisten für die Hygiene-Schulung auch Hinweise zu den Maßnahmen der betrieblichen Eigenkontrolle enthalten. Zudem wurde als Beileger ein Heft zu den aktuellen Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz sowie den diesbezüglichen Belehrungen und zum Anwendungsbereich der nationalen LMHV entwickelt, der mit dem Ordner ausgeliefert wird. Innungsbäcker finden auf der Seite www.baeckerhandwerk.de ein Bestellformular. Checklisten und Reinigungspläne stehen als PDF-Dateien zum Download zur Verfügung.

Präsentation zur Mitarbeiterschulung

Im Berichtszeitraum hat der Zentralverband Folien zur Mitarbeiterschulung im Hygienerecht erstellt. Die Powerpoint-Präsentation

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

Die aufeinander aufbauenden Einheiten wurden so untergliedert, dass auch eine mehrstufige Schulung möglich ist. Änderungs- und Ergänzungswünsche werden bei einer Neuauflage berücksichtigt. Die Präsentation kann im Mitgliederbereich heruntergeladen werden. Der direkte Link zum PDF lautet: www.baeckerhandwerk.de/recht/lebensmittelrecht/hygiene/

Registrierung nach der EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Lebensmittelunternehmer in Artikel 6 Abs. 2, sich bei „der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise [...] zwecks Eintragung zu melden.“

Nach Ansicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. bedeutet dies keine erneute Meldepflicht für in die Handwerksrolle eingetragene Bäckereibetriebe. Der Auffassung, dass Bäckereibetriebe von der Registrierungspflicht nicht betroffen sind, so lange sich der Umfang der betrieblichen Tätigkeit nicht in wesentlichen Punkten ändert, schließen sich auch die zuständigen Behörden der Länder an. Darüber hinaus haben sie einen Leitfaden zur Registrierung von Betrieben nach der Verordnung (EG)

Nr. 852/2004 sowie ein Musterformular erarbeitet. Das Eckpunktepapier, aus dem sich die Meldepflichten im Einzelnen ergeben, steht für Innungsbäcker auf der Homepage www.baeckerhandwerk.de zum Download bereit.

6.3.3.1.3 Länderübergreifende Krisenmanagement-Übung LÜKEX 13

Auf Grundlage des Zivilschutz- und Katastrophenhilfegesetzes finden in der Bundesrepublik seit einigen Jahren zu unterschiedlichen Szenarien Krisenübungen statt. LÜKEX ist das Kürzel für Länderübergreifende Krisenmanagement-Übung (EXercise). Die vom Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) geplanten LÜKEX-Übungen sollen die Wirksamkeit der 2002 beschlossenen „Neuen Strategie des Bundes und der Länder zum Schutz der Bevölkerung“ erproben. In den letzten Jahren fanden Übungen zur Abwehr von Bedrohungen durch Cyber-Terrorismus, der Infizierung wichtiger IT-Systeme durch PC-Viren, einer großflächigen, terroristischen CBRN-Bedrohung (Schmutzige Bombe) und einer Grippe-Pandemie statt.

In 2013, im Rahmen von LÜKEX 13, steht eine durch Lebensmittel übertragene, virale Epidemie auf dem Übungsplan. Strategisches Ziel ist die Bildung eines Netzwerkes zum gemeinsamen Krisenmanagement des Bundes, der Länder und ausgewählter Beteiligter aus der Privatwirtschaft. Das Übungsszenario geht jedoch über die Bereiche des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, der Lebensmittelsicherheit sowie des öffentlichen und privaten Gesundheitswesens hinaus. Es erstreckt sich auch auf Gefahrenabwehr, innere Sicherheit sowie auf die zivil-militärische Zusammenarbeit zum Schutz der Bevölkerung.

LÜKEX 13 wird zentral im BBK geleitet und durch untergeordnete örtliche Übungsleitungen unterstützt. Neben dem Bund sind als sogenannte intensiv übende Länder Berlin/Brandenburg, Thüringen und NRW beteiligt. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist als einzige Interessenorganisation der produzierenden Lebensmittelbranche an LÜKEX 13 mit dabei. An der Übung, die zwischen dem 25. und 29. November 2013 stattfinden soll, nehmen außerdem der Bäcker- und Konditoren-Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. und die Senatsverwaltung für Inneres in Berlin teil. Am 27. und 28. November 2013 sollen die Beteiligten konkret in das Geschehen eingebunden werden.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes befindet sich der Zentralverband intensiv in der Vorbereitung. Dabei werden ausführlich recherchierte Übungsszenarien vorbereitet und die Übungsteilnehmer mit der Entwicklung vertraut gemacht. Zusätzlich wird eine Rahmenhandlung aufgebaut, die die vorbereitete Besetzung der Führungsstäbe realistisch erscheinen lässt.

Im Nachgang der Übung findet eine Auswertung statt, bei der jeder Teilnehmer die Chance bekommt, seine Rolle bei der Übung zu reflektieren. Die Gesamtauswertung soll Impulse für die weitere Ausbildung und die Strategien in den Institutionen bringen. Der Zentralverband wird die Ergebnisse ebenfalls konstruktiv bewerten. Auch wenn die Backbranche bislang zum Glück wenig krisenerfahren ist, sollte für den Ernstfall ein funktionierendes Krisenmanagementsystem existieren.

6.3.3.1.4 Lebensmittelüberwachung

Ob die von Bund oder EU erlassenen, lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden, überwachen die Landesbehörden.

In der Regel gibt es in jedem Landkreis und jeder kreisfreien Stadt ein Lebensmittelüberwachungsamt, meist verbunden mit dem Veterinäramt. Daneben unterhalten viele Bundesländer zentrale Untersuchungsstellen. Hier prüfen Sachverständige die bei Betriebskontrollen entnommenen Proben.

Im Nachgang zur Dioxin- und zur EHEC-Krise ließ das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Deutschland grundlegend überprüfen. Diese Aufgabe übernahm der Präsident des Bundesrechnungshofes als Beauftragter für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung. Bundesministerin Ilse Aigner nahm das dabei entstandene Gutachten im November 2011 entgegen und stellte es der Öffentlichkeit vor.

Der Bundesbeauftragte empfiehlt insbesondere die Optimierung der Eigenkontrollen der Unternehmen, die personelle und organisatorische Stärkung der amtlichen Überwachung in den Ländern, die Stärkung der Kompetenzen des Bundes sowie die Neuausrichtung des nationalen Krisenmanagements. Verbesserungsbedarf wurde sowohl in den Überwachungsstrukturen in den Ländern als auch beim Bund und auf europäischer Ebene festgestellt.

Im September 2012 fand die 8. Verbraucherschutzministerkonferenz statt, die – neben Vereinbarungen zu einem länderübergreifenden Krisenmanagementsystems – auch Schlussfolgerungen aus dem BRH-Gutachten zog. Kernpunkte sind dabei die Absicherung der Rückverfolgbarkeit, die Erhöhung der Sachkunde des Kontrollpersonals, die Nutzung von Eigenkontrollergebnissen sowie die Optimierung des Verfahrens zur Erstellung von Hygieneleitlinien nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Auch sollen interdisziplinäre

linäre, spezialisierte und überregional tätige Kontrollteams eingerichtet werden. Die Länderearbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) ist aufgefordert, dazu Rahmenbedingungen zu entwickeln. Bemerkenswert ist außerdem, dass sich die Länder Bremen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein in einer Protokollnotiz für gebührenpflichtige Regelkontrollen ausgesprochen haben.

Revision der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Ende 2012 wurde durch einen inoffiziellen Revisions-Entwurf bekannt, dass der europäische Gesetzgeber die Kontroll-Verordnung (EG) Nr. 882/2004 reformieren will.

Anfang Mai 2013 legte die Europäische Kommission dann den offiziellen Vorschlag zur Novelle der europäischen Verordnung für amtliche Kontrollen vor. Das umfassende Maßnahmenpaket umfasst neben der Überarbeitung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (EU-Kontroll-Verordnung) die Kontrollbereiche Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz, Saatgut und forstliches Vermehrungsmaterial, tierische Nebenprodukte sowie Tierarzneimittel. Die Kontrollregelungen in diesen Bereichen, die derzeit auf rund 70 verschiedene Rechtsakte verteilt sind, werden durch das Reformpaket auf fünf Rechtsakte verschlankt.

Kernstück ist der Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlamentes und des Rates. Sie soll amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit, Pflanzenvermehrungsmaterial und Pflanzenschutzmittel umfassen. Partiiell werden die Grundsätze der bisherigen Verordnung (EG) Nr. 882/2004 fortgeschrieben.

In weiten Teilen werden sie jedoch modernisiert und konsolidiert. Von den Mitgliedstaaten wird in stärkerem Maße risikobewusstes Vorgehen sowie Transparenz von Arbeitsweise und Kontrollergebnissen eingefordert.

Für den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. stehen die Regelungen zur Finanzierung der amtlichen Kontrollen sowie zur Herstellung von Transparenz im Fokus des Interesses. Zum einen soll das bisherige Konzept beibehalten werden, wonach die Mitgliedstaaten angemessene finanzielle Mittel für die Durchführung der amtlichen Kontrollen bereitstellen müssen und eigenverantwortlich über die Gebührenfestsetzung entscheiden. Die neue Verordnung sieht jedoch eine Ausdehnung der Pflichtgebühren mit der Begründung der Gleichbehandlung der Betriebe vor. Pflichtgebühren gab es bislang nur in zulassungspflichtigen Bereichen der Fleisch-, Milch- und Fischverarbeitung.

Nun sollen auch amtliche Kontrollen in registrierten oder zugelassenen Lebensmittelbetrieben gebührenpflichtig werden – zum Beispiel die sogenannte Regelkontrolle eines Betriebes. Ein Gebührennachlass soll Unternehmen eingeräumt werden, die sich gleichbleibend vorschriftsmäßig verhalten sowie Betrieben, die als Kleinstunternehmen gelten, also weniger als 10 Personen beschäftigen und weniger als 2 Mio. € Umsatz pro Jahr machen.

In den „Allgemeinen Bestimmungen über amtliche Kontrollen“ sind die Regeln zur „Transparenz der amtlichen Kontrollen“ (Artikel 10) neu gefasst. Hier ist vorgesehen, dass die zuständigen Behörden regelmäßig und zeitnah Informationen über Art, Zahl und Ergebnisse der amtlichen Kontrollen und festgestellten Verstöße veröffentlichen sollen. Fälle, in denen Sanktionen verhängt wurden, sollen konkret benannt werden.

Auch das Format zur Veröffentlichung dieser Informationen will die Kommission festlegen. Behörden sollen demnach befugt sein, Angaben über die Risikoeinstufung einzelner Unternehmen aufgrund der Ergebnisse der amtlichen Kontrollen zu veröffentlichen. Hierzu müssen die zugrunde liegenden Einstufungskriterien objektiv und die Einstufungsprozesse schlüssig und transparent sein. Diese Regelungen sind nach Erachten des Zentralverbandes als Ermächtigung für bereits intensiv diskutierte nationale Initiativen wie Kontrollbarometer oder Smiley zu werten.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. brachte sich bereits über die CEBP in dieser Sache ein. Er wird sich auch in der zur Zeit der Drucklegung stattfindenden Anhörung klar gegen die Neuerungen positionieren – insbesondere gegen die Regelgebühren und Transparenzmodelle.

6.3.3.1.5 DIN-Arbeitskreis: Backstationen im Lebensmitteleinzelhandel

Bereits im Jahr 2011 wurde ein Antrag auf Normung eines SB-Backshopsystems am Deutschen Institut für Normung (DIN) gestellt. Unter dem Titel „Backstationen im Einzelhandel“ kam es zur Aufnahme nationaler Normungsarbeiten, an denen auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. beteiligt ist. Entgegen den Erwartungen des DIN konnte die Arbeit im Berichtszeitraum nicht beendet werden. Dies ist vor allem der hohen Teilnehmerzahl aus unterschiedlichen Branchen mit divergierenden Interessen geschuldet.

Die Norm soll „Hygieneanforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betrieb der Ladeneinrichtung für die Lagerung und Vorbereitung von Rohlingen bzw. Teiglingen“ sowie den Backprozess an sich regeln. Sie soll

auch das Angebot von „verzehrfähigen, nicht kühlungsbedürftigen Backwaren zur Selbstbedienung“ normieren, um Backwaren wie Brot, Kleingebäck und süße Stückchen „dem Endverbraucher hygienisch einwandfrei anbieten zu können“.

In dem neu gebildeten Arbeitskreis sitzen Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, der Discounter, der Hersteller von Backautomaten und der Überwachung. Darüber hinaus sind auch die Backindustrie und natürlich das Bäckerhandwerk durch den Zentralverband vertreten. Wegen des großen Interesses dieser Akteure an der Normungsarbeit sind für den Arbeitskreis Sonderregelungen und Ausnahmen – wie etwa bei der Anzahl der beteiligten Experten – zu den DIN-Statuten erforderlich.

Aufgrund der Verschwiegenheitsverpflichtung kann an dieser Stelle nicht vertieft auf Details der Diskussionen eingegangen werden. Die Vertreter des Zentralverbandes setzen sich jedoch dafür ein, dass die Belange und Interessen des Bäckerhandwerks bei der Normungsarbeit angemessen und in praktikabler Weise berücksichtigt werden. Die geplante Norm muss die unterschiedlichen Vertriebskonzepte berücksichtigen und ausreichend Spielraum lassen, um den Besonderheiten der einzelnen Branchen gerecht zu werden. Zudem muss die lebensmittelrechtliche Eigenverantwortung des Unternehmers berücksichtigt werden. Auch die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ des Zentralverbandes, die offiziell notifiziert wurde und demgemäß Standard für die Hygiene in den Mitgliedsbetrieben ist, darf durch eine DIN-Norm nicht an Bedeutung verlieren.

Es darf davon ausgegangen werden, dass die Norm spätestens Anfang 2014 im Entwurf vorliegt und in die öffentliche Diskussion gelangt.

6.3.3.2 EUROPÄISCHE ENTWICKLUNGEN

Lebensmittelinformations-Verordnung

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

Zu den wichtigsten Neuerungen zählen die bald verpflichtend anzugebenden Nährwertkennzeichnungen und Informationen zu möglichen Allergenen. Außerdem gibt es neue Regeln für Herkunftsangaben und Lesbarkeit der Informationen. Die sogenannte lose Ware, also Backwaren, die nicht vorverpackt an den Kunden abgegeben werden, bleibt von den meisten Bestimmungen ausgenommen. Die einzige Ausnahme ist die Verpflichtung, über allergene Inhaltsstoffe zu informieren.

Die LMIV wurde im Oktober 2011 verabschiedet und soll ab 13. Dezember 2014 gelten, die Verpflichtungen zur Nährwertkennzeichnung erst ab dem 13. Dezember 2016.

Allergenkennzeichnung

Artikel 44 Absatz 2 LMIV sieht die Möglichkeit vor, nationale Regelungen zur Informationsweise über allergene Zutaten bei loser Ware zu erlassen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzte sich im Berichtszeitraum gemeinsam mit anderen Lebensmittelgewerken, der Gastronomie, dem Handel, dem Zentralverband des Handwerks (ZDH) und dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) intensiv mit der Pflicht zur Allergeninformation für lose Ware auseinander. Fehlen nationale Regelungen, scheint die Kommission davon

auszugehen, bei loser Ware die Regelungen der LMIV analog zur Fertigpackung anzuwenden. Dies würde das Bäckerhandwerk vor kaum zu bewältigende Pflichten stellen.

Nach ersten Gesprächen mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und anderen betroffenen Gewerken wie den Konditoren, Fleischern oder der Gastronomie begann der Zentralverband bereits im vergangenen Jahr mit konkreten Überlegungen hinsichtlich der Ausgestaltung einer solchen nationalen Regelung.

Auf Anregung des Ministeriums wurde ein konkreter Regelungsvorschlag erarbeitet und im ersten Quartal 2013 mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) vorabgestimmt. Der Zentralverband war an dessen Entwicklung und Formulierung maßgeblich beteiligt.

Der Regelungsvorschlag beruht zum einen auf dem – nicht angenommenen – Entwurf des BMELV zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung aus dem Jahre 2005 und nimmt zum anderen auch Begrifflichkeiten und Formulierungen der neuen LMIV auf. Zudem flossen die Besonderheiten der handwerklichen Herstellung in den Entwurf ein. Wichtig war, die Probleme und das Machbare der Praxis zu berücksichtigen und die Informationspflicht flexibel und umsetzbar zu halten.

Der Regelungsvorschlag wurde nach dem Gespräch mit dem DAAB nochmals überarbeitet und Mitte März 2013 dem BMELV übersandt. Der Zentralverband bemüht sich um eine zügige Fortführung der Verhandlungen, um möglichst viel Zeit für die konkrete Umsetzung vor dem Stichtag im Dezember 2014 zu gewinnen.

Health-Claims-Verordnung und Nährwertprofile

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

Mit der ersten Teilliste ist jedoch erst gut die Hälfte der gesundheitsbezogenen Angaben, die geprüft werden müssen, bearbeitet. Die Aufstellung enthält hauptsächlich Aussagen zu Vitaminen, Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen oder auch Eiweiß und Kohlenhydraten, die überwiegend seit Langem allgemein anerkannt sind.

Das Europäische Parlament unterstützte Anfang Februar 2012 den Antrag zur Ablehnung des Verordnungsvorschlages der Kommission zur Ergänzung des Anhangs um die Angabe „enthält jetzt x% weniger“. Ungeachtet des positiven Votums der Mitgliedstaaten ist diese Angabe nun vom Tisch. Angaben zur Reduzierung von Nährstoffgehalten sind und bleiben damit nur dann zulässig, wenn der Unterschied mindestens 30% beträgt.

Der Regelungsvorschlag der Kommission sah bei reformulierten Erzeugnissen für einen begrenzten Zeitraum von einem Jahr vor, die Angabe „enthält jetzt x% weniger“ zuzulassen, wenn der Unterschied zur alten Rezeptur mindestens 15% beträgt und der Gehalt des reduzierten Nährstoffes vor der Reduzierung angegeben wird.

Der Entschluss, der mit 393 positiven, 161 Gegenstimmen und 21 Enthaltungen erfolg-

te, wurde vor allem damit begründet, dass eine solche Angabe ein großes Irreführungspotenzial beinhalte. Er sei daher mit Zielen und Inhalt der Health-Claims-Verordnung nicht vereinbar. Unterstützer des Vorschlages und Kommission hatten argumentiert, dass es dem Ziel der Reformulierung förderlich sei, wenn dem Verbraucher auch kleinere Schritte, die oft aus technologischen oder sensorischen Gründen unverzichtbar seien, kommuniziert werden dürften. Auch sollte die Angabe zeitlich begrenzt werden, um das Irreführungspotenzial auszuräumen.

Nährwertprofile

Eine Entscheidung über die Formulierung von Nährwertprofilen steht nach wie vor aus. Der Prozess stockte mehr als drei Jahre nach Bekanntwerden der letzten Arbeitspapiere im Frühjahr 2009. Die Health-Claims-Verordnung (HCVO) erlaubt die Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Werbeaussagen für Lebensmittel nur unter der Voraussetzung, dass sie einem sogenannten Nährwertprofil entsprechen, der charakteristischen Nährstoffzusammensetzung. Dadurch soll sichergestellt werden, dass Lebensmittel, die mit positiven Gesundheitseffekten beworben werden, nicht gleichzeitig andere Stoffe in Mengen enthalten, deren übermäßiger Verzehr mit chronischen Erkrankungen in Verbindung gebracht wird.

Mitte 2012 wurde bekannt, dass innerhalb der Kommission über Sinnhaftigkeit und Notwendigkeit des Regelungsansatzes diskutiert wurde. Befürchtet wird, dass Nährwertprofile zu Kommunikationsverboten in Bezug auf traditionelle Lebensmittel – wie Brot und Backwaren – führen könnten, weil die Rezepturen aus geschmacklichen, technologischen oder sonstigen Gründen nicht an etwaige Nährwertprofilvorgaben angepasst werden können. Der Zentralverband hat stets zum

Ausdruck gebracht, dass das Bäckerhandwerk von derartigen Regelungsversuchen besonders betroffen und dies nicht zu rechtfertigen sei.

Der Direktor der DG SANCO, Eric Pondelet, äußerte ebenfalls Bedenken und stellte fest, dass Nährwertprofile eine sehr starke und zwiespältige Diskussion auslösen. Wörtlich sagte er in EU Food Policy vom 25. Juni 2012: „With the financial crisis, someone can consider that impact of nutrition profiles might be high – and negative – for micro and small enterprises.“ (Vor dem Hintergrund der Finanzkrise ist anzunehmen, dass Nährwertprofile eine ebenso starke wie negative Wirkung auf kleine und mittlere Betriebe haben.)

In einem Schreiben an Präsident Barroso und andere Kommissionsmitglieder brachte die CEBP ihre ablehnende Haltung in Bezug auf die geplanten Nährwertprofile zum Ausdruck und wies auf deren Sinnlosigkeit aufgrund der ab 2016 geltenden verpflichtenden Nährwertkennzeichnung durch die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) hin. Primäres Ziel des Schreibens war die vollständige Streichung des Artikels 4 aus der Health-Claims-Verordnung, alternativ setzten sich die Unterzeichner für die Ausnahme von Grundnahrungsmitteln wie Brot von den Nährwertprofilen ein. Der Brief wies auch auf eine Aussage Barrosos aus dem Jahre 2009 hin, traditionelle Lebensmittel nicht in den Anwendungsbereich der Nährwertprofile einzubeziehen.

In seiner Antwort äußerte Dalli Zweifel, ob die verpflichtende Nährwertkennzeichnung durch die LMIV die Nährwertprofile tatsächlich obsolet macht. Er sah in der Schaffung der Profile vielmehr einen gesetzgeberischen Auftrag, den es umzusetzen gelte. Allerdings bestätigte der EU-Kommissar, dass in der Tat Ausnahmen von den Nährwertprofilen für

Grundnahrungsmittel wie Brot, Fleisch, Fisch oder Obst durch die Kommission erwogen werden.

Für das Bäckerhandwerk hätten die geplanten Nährwertprofile (Stand 2009) verheerende Konsequenzen. Nach Art.4 HCVO werden Produkte, bei denen die Grenzen der Nährwertprofile überschritten werden, zwar nicht verboten, dürfen aber nicht mehr ohne Einschränkung mit positiven Gesundheitsaussagen wie „reich an Ballaststoffen“ oder „gesund“ beworben werden.

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

Eine solche Reformulierung der Rezepturen hätte zur Folge, dass ein gutes und gesundes Grundnahrungsmittel qualitativ schlechter und teurer wird – ein Zustand, den der Verbraucher entweder durch Nachsalzen oder verminderten Brotverzehr kompensieren wird. Sinkt jedoch der Brotanteil im Ernährungsmix, sinkt auch die in der Regel heute schon zu geringe Aufnahme von Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Jod, natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen (vgl. die Nationale Verzehrsstudie II aus 2008). Die geplanten Nährwertprofile gelten auch aus ernährungsphysiologischer Sicht als problematisch: Sie bewerten immer nur das nackte Produkt und

nicht die Gesamternährung über den Tag verteilt. Auch Ernährungsexperten lehnen deshalb die isolierte Bewertung eines Lebensmittels ab.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. lehnt die Reformulierung von Lebensmitteln ab. Die Pläne, den Salzgehalt zu reduzieren, haben das Potenzial, traditionelle Rezepturen zu beeinträchtigen. Letztlich würde das Brot seinen guten und herzhaften Geschmack und Deutschland ein großes Stück Backtradition verlieren. Außerdem sollte die EU nicht versuchen, über die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik einzugreifen. Gleichmaßen ist es ein erheblicher Eingriff in die Grundrechte der Bäcker und Unternehmer, wenn staatliche Vorgaben für die Rezepturen gemacht wer-

den. Das letzte Mal fand dies während der Notzeiten des 2. Weltkrieges statt.

Davon unabhängig entwickelt der Zentralverband für Konsumenten, die auf eine salzarme Ernährung achten müssen und denen eine Salzreduktion in Lebensmitteln im Rahmen einer Diät einen Vorteil bringen kann, ein salzreduziertes Brot. Schon bald stellt die Bundesakademie Weinheim unter dem Namen „SALZminusBROT“ Rezepturen zur Verfügung, die eine Reduktion von Salz um 25% vorsehen. Gleichzeitig hat der Zentralverband die Bezeichnung „SALZminusBROT“ als Marke angemeldet und wird seinen angeschlossenen Innungsbetrieben deren Verwendung unter Bereitstellung entsprechender Werbematerialien anbieten.



6.3.4. Sonstige Rechtsfragen

6.3.4.1 UMSTELLUNG AUF EIN NEUES RUNDfunkBEITRAGSSYSTEM

Am 1. Januar 2013 traten neue Regelungen für das Rundfunkbeitragssystem in Kraft. Für viele Mitgliedsbetriebe bringen diese eine Verteuerung mit sich, weil die Pflicht der Unternehmen zur Entrichtung des neuen Rundfunkbeitrages an die Zahl der Beschäftigten pro Betriebsstätte anknüpft und unabhängig davon besteht, ob die Filialen mit Rundfunkempfangsgeräten ausgestattet sind.

In den Medien wurde Anfang des Jahres 2013 darüber berichtet, dass Klagen gegen das neue Rundfunkbeitragssystem anhängig gemacht wurden. So haben unter anderem eine Drogeriekette und ein Passauer Jurist Klagen beim Bayerischen Verfassungsgerichtshof gegen den neuen Rundfunkbeitrag eingereicht. Der Ausgang der Verfahren ist offen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat mit Rundschreiben vom 15. Januar 2013 auf die Möglichkeit hingewiesen, den Rundfunkbeitrag bis zum rechtskräftigen Abschluss dieser Verfahren unter Vorbehalt zu zahlen. Dazu stellte er ein Musterschreiben zur Verfügung und gab Hinweise zur praktischen Umsetzung.

Wichtig: Die oben genannte Vorgehensweise sollte nur solange gewählt werden, solange die Mitgliedsbetriebe vom Beitragsservice bzw. der Rundfunkanstalt einfache Zahlungsaufforderungen zugesandt bekommen haben, was den Regelfall darstellt. Sollte ein Mitgliedsbetrieb vom Beitragsservice bzw. der Rundfunkanstalt einen Beitrags-Bescheid erhalten oder erhalten haben, muss er selbst entscheiden, ob er innerhalb der darin bezeichneten Frist Widerspruch und gegebenenfalls Klage vor dem Verwaltungsgericht einreicht.

Zur Begründung:

- Die Betriebe sind rechtlich bis auf Weiteres verpflichtet, den neuen Rundfunkbeitrag zu zahlen – auch wenn sie gegen Zahlungsaufforderungen Widerspruch einlegen, Klage vor dem Verwaltungsgericht erheben und sich später herausstellen sollte, dass der Rundfunkbeitrag rechtswidrig war und nicht erhoben werden durfte.
- Betriebe, die den neuen Rundfunkbeitrag vorbehaltlos zahlen, riskieren von etwaigen Rückerstattungsansprüchen später ausgeschlossen zu werden.

Betriebe, die den neuen Rundfunkbeitrag – wie oben beschrieben – ausdrücklich nur unter Vorbehalt zahlen, bewahren sich dagegen eine günstige Ausgangsposition für eine spätere Rückforderung der gezahlten Beiträge, wenn die oben genannten Verfahren vor dem Bundesverwaltungs-, Bundesverfassungsgericht oder EuGH mit dem Ergebnis enden sollten, dass der Rundfunkbeitrag rechtswidrig war.

Der Beitragsservice von ARD und ZDF hat in letzter Zeit einige Betriebe, die ihren Rundfunkbeitrag unter Vorbehalt zahlen, angeschrieben. In dem Schreiben vertritt er die Auffassung, eine Zahlung unter Vorbehalt sei nicht möglich oder nicht notwendig. Diese Schreiben sind wie folgt formuliert:

„Eine Zahlung unter Vorbehalt ist bei öffentlichen Abgaben, wozu auch der Rundfunkbeitrag gehört, rechtlich nicht möglich [...]. Zur Zahlung des Rundfunkbeitrages sind Sie aufgrund des Gesetzes, nicht auf Grundlage vertraglicher Regelungen verpflichtet. Daher ist es nicht möglich, die Zahlung an eigene Bedingungen zu knüpfen.“

Nach Einschätzung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und der Rechtsabteilung des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks können Betriebe, die solche Schreiben vom Beitragsservice erhalten, den Rundfunkbeitrag weiter entsprechend den Hinweisen unseres Rundschreibens vom 15. Januar 2013 unter Vorbehalt zahlen. Dies gilt so lange, wie der Beitragsservice keine Beitragsbescheide verschickt oder den vom Betrieb unter Vorbehalt gezahlten Beitrag rücküberweist.

Unabhängig von dieser Vorgehensweise fordert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. eine zeitnahe Evaluierung des Rundfunkänderungsstaatsvertrages, um die durch den neuen Rundfunkbeitrag eingetretenen Verteuerungen zu überprüfen und zu korrigieren.

6.3.5 Sozialrecht

6.3.5.1 MUSTERPROZESSE MIT DER BERUFSGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN)

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

Hohe Mehrbelastung für das Bäckerhandwerk

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

Musterverfahren gegen den Gefahrтарif

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

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

Von den übrigen drei Verfahren wurden in erster Instanz zwei zugunsten des Bäckerhandwerks und eines zugunsten der BGN entschieden. Alle drei Verfahren sind nun in der Berufungsinstanz anhängig. Die nächste

mündliche Verhandlung findet voraussichtlich in der zweiten Jahreshälfte 2013 statt.

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

Bis zur rechtskräftigen Entscheidung in den verbliebenen Verfahren gilt Folgendes: Die im Frühjahr 2008 erlassenen Veranlagungsbescheide bleiben bis zum Abschluss der Musterverfahren rechtskräftig. Sie werden als Grundlage für die Festsetzung der Beiträge der folgenden Jahre herangezogen. Dementsprechend besteht auch weiter vorläufige Zahlungspflicht. Die BGN hat jedoch schriftlich zugesichert, dass bei Feststellung der Rechtswidrigkeit der bisherigen Veranlagungsbescheide zu viel gezahlte Beiträge zurückerstattet werden. Dies gilt auch für Betriebe, die keinen Widerspruch gegen den Veranlagungsbescheid für 2008 und die darauf basierenden Beitragsbescheide für die Folgejahre eingelegt haben.

Weitere Widersprüche gegen Beitragsbescheide wegen der Zusammenlegung des Gefahrtarifes sind nicht erforderlich.

6.3.5.2 GESPRÄCHE MIT DER BGN ÜBER VERBESSERUNGEN ZUGUNSTEN DES BÄCKERHANDWERKS

Unabhängig von den oben angesprochenen Musterverfahren führte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. im Be-

richtszeitraum Gespräche mit Vertretern der BGN, in denen er sich für Verbesserungen für die Betriebe des Bäckerhandwerks einsetzte. Im April 2013 erhielten die Betriebe die Beitragsbescheide für 2012. Wie die BGN mitteilte, enthalten diese eine geringfügige Beitragsentlastung. Je nach Höhe der Lohnsumme zahlen die Betriebe zwischen 2 und 3,6 % weniger.

Im Sommer 2013 wird die BGN voraussichtlich über einen neuen Gefahrtarif entscheiden. Welche Beiträge sich daraus für Bäckereibetriebe ergeben werden, war zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes offen.

6.3.6 Steuerrecht

6.3.6.1 UMSATZSTEUER UND SPENDEN AN DIE TAFELN

Im Sommer 2012 gingen einzelne Finanzämter dazu über, Umsatzsteuer auf Backwaren zu erheben, die von Bäckereien als Spenden an die örtlichen Tafeln abgegeben werden. Diese neue Praxis der Finanzämter führte in vielen Betrieben zu erheblicher Verunsicherung. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. bat deswegen mit Schreiben vom 6. Juli 2012 Bundesfinanzminister Wolfgang Schäuble, sich des Themas anzunehmen, die Rechtslage nochmals überprüfen zu lassen und erforderlichenfalls zu korrigieren.

Im Herbst 2012 beschlossen das Bundesfinanzministerium (BMF) und die obersten Finanzbehörden der Länder eine Billigkeitsregelung für die umsatzsteuerliche Behandlung von Lebensmittelspenden an die Tafeln.

Am 30. November 2012 antwortete das BMF im Auftrag von Bundesfinanzminister Schäuble auf das Schreiben des Zentralver-

bandes vom 6. Juli 2012 und bestätigte Folgendes:

- Die Umsatzsteuer-Referatsleiter der obersten Finanzbehörden des Bundes und der Länder haben entschieden, dass es aus Billigkeitsgründen nicht zu beanstanden ist, wenn bei der unentgeltlichen Abgabe von Lebensmitteln kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Verkaufsfähigkeit als Frischware von einer Umsatzbesteuerung abgesehen wird. Voraussetzung ist, dass die Abgabe aus mildtätigen Gründen erfolgt und dass hierfür keine Zuwendungsbestätigung für Spendenzwecke ausgestellt wird.
- Die Regelung ist in allen offenen Fällen anzuwenden.
- In allen anderen Fällen der unentgeltlichen Abgabe von Lebensmitteln ist nach den gesetzlichen Vorgaben eine Besteuerung als unentgeltliche Wertabgabe nach § 3 Abs. 1b Nr.1 Umsatzsteuergesetz vorzunehmen.

6.3.6.2 UMSATZSTEUER AUF SPEISEN UND GETRÄNKE

Infolge eines EuGH-Urteils vom 10. März 2011 (Az. C-497/09, C-499/09, C-502/09, RS Bog u. a.) änderte der Bundesfinanzhof (BFH) im Jahr 2011 seine Rechtsprechung zur umsatzsteuerlichen Behandlung der Abgabe von Speisen und Getränken. Anders als die frühere Rechtsprechung und Verwaltungsauffassung unterschied der BFH nunmehr zwischen Standardspeisen, die dem ermäßigten Steuersatz von 7% unterliegen können, und aufwendiger zubereiteten Speisen, die mit dem Regelsteuersatz von 19% zu besteuern sein sollen (vgl. BFH-Urteile vom 30. Juni 2011, Az. V R 35/08 und V R 18/10 sowie

vom 23. November 2011, Az. XI R 6/08). Diese Entscheidungen hatten in vielen Betrieben zu erheblicher Verunsicherung geführt.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. forderte das Bundesfinanzministerium (BMF) nach Veröffentlichung dieser Entscheidungen auf, für Klarheit zu sorgen. Er verlangte eindeutige Anwendungsrichtlinien, die die bestehende Verunsicherung beenden. Gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks setzte er sich gegenüber dem BMF dafür ein, in diesem Bereich möglichst handhabbare Lösungen und materielle Verbesserungen für die Betriebe des Bäckerhandwerks zu erreichen.

Im Sommer 2012 legte das BMF den Entwurf eines neuen BMF-Schreibens zur umsatzsteuerlichen Behandlung der Abgabe von Speisen und Getränken vor. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. nahm zu dem Entwurf – unter Einbeziehung von Anmerkungen und Hinweisen aus den Landesinnungsverbänden – Stellung.

Im März 2013 veröffentlichte das BMF nach langem Warten das neue Schreiben zur Umsatzbesteuerung von Speisen und Getränken. Die erste Einschätzung fällt positiv aus: Es schafft für die Mitgliedsbetriebe Klarheit und Rechtssicherheit, indem es Kataloge von Leistungen und Beispielfälle auflistet, die für den ermäßigten Steuersatz schädlich oder unschädlich sind. Es erleichtert den Betrieben die Besteuerung und hilft ihnen, rechtliche Auseinandersetzungen zu vermeiden. Zudem enthält es Regelungen, die für die Mitgliedsbetriebe im Vergleich zur bisherigen Rechtslage vorteilhafter sind.

Allerdings müssen die Betriebe nach den Vorgaben des BMF-Schreibens eine Gesamtbeurteilung der Einzelfallumstände und letztlich eine Einzelfallentscheidung vornehmen,

um festzustellen, ob Dienstleistungselemente vorhanden sind, die zum Regelsteuersatz führen. Abzuwarten bleibt, ob sich dabei in der Praxis Abgrenzungsschwierigkeiten ergeben. Sollte dies der Fall sein, empfiehlt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. den Mitgliedsbetrieben, sich an einen Steuerberater zu wenden.

6.3.7 Verkehrsrecht

6.3.7.1 PLÄNE ZUR AUSWEITUNG DER TACHOGRAPHENPFLICHT

a) Auf europäischer Ebene tauchten im Sommer 2012 überraschend Pläne auf, die Tachographenpflicht für Fahrzeuge auszuweiten. Bisher gilt eine Tachographenpflicht nur für Fahrzeuge ab 3,5 Tonnen. Anfang Juli 2012 stimmte das Europäische Parlament jedoch unerwartet in erster Lesung dafür, die Tachographenpflicht auf Fahrzeuge über 2,8 Tonnen zulässige Gesamtmasse zu erweitern. Zudem stimmte das Europaparlament dafür, dass Betriebe für Material- und Werkzeugtransporte im Umkreis von 100 km um den Firmensitz keinen digitalen Fahrtenschreiber benötigten.

Das Handwerk hatte eine Ausdehnung der zulässigen Entfernung auf 150 km erwartet, wie es zuvor der Verkehrsausschuss vorgeschlagen hatte. Dies hätte zur Folge gehabt, dass künftig jeder Bäckereibetrieb, dessen Fahrzeug zwischen 2,8 und 3,5 Tonnen wiegt, bei einer einzigen Fahrt über 100 km hinaus einen Fahrtenschreiber einbauen und umfangreiche, aufwendige Nachweispflichten erfüllen müsste.

b) Nach dem einschlägigen europäischen Regelwerk können die Mitgliedstaaten die im Handwerk typischen, leichten Nutzfahrzeuge von den darin vorgesehenen bürokratischen Verpflichtungen (u.a. Aufzeichnungs- und

Aufbewahrungspflichten) freistellen – allerdings nur unter der Bedingung, „dass das Lenken des Fahrzeugs nicht die Haupttätigkeit des Fahrers darstellt“ (sog. **Handwerkerregelung**). Aus Mitgliedsbetrieben kamen im Jahr 2012 Hinweise, dass

- die Anwendung dieser Handwerkerregelung in der Praxis vermehrt zu Problemen führt,
- die Handwerkerregelung von Behörden und Gerichten in Deutschland sehr eng ausgelegt wird,
- die Kontrollbehörden in Deutschland Bäckereiangestellten, die die Backwaren ihrer Bäckerei transportieren, keine hauptberuflichen Fahrer sind und hauptsächlich andere Tätigkeiten verrichten, die Berufung auf die Handwerkerregelung versagen. Die deutschen Kontrollbehörden vertreten insoweit die Auffassung, dass Lager- und Kommissioniertätigkeiten der Lenkzeit zuzurechnen sind.

Diese behördliche und gerichtliche Praxis führt im Ergebnis dazu, dass sich viele Betriebe des Bäckerhandwerks in Deutschland nicht auf die Handwerkerregelung berufen können und umfangreiche Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten zu beachten haben. Sie haben damit in der Konsequenz in diesem Bereich die gleichen Pflichten zu beachten, wie Speditionsunternehmen, was einen hohen, unverhältnismäßigen Bürokratie- und Kostenaufwand mit sich bringt.

Aus Sicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist es daher notwendig, die Handwerkerregelung in der einschlägigen europäischen Verordnung (EG) 561/2006 so zu ändern, dass die oben genannten Ergebnisse vermieden werden.

c) Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. wendete sich vor diesem Hintergrund im Oktober 2012 schriftlich an alle deutschen EU-Abgeordneten, die Abgeordneten des Verkehrsausschusses des Europaparlaments, an Bundesverkehrsminister Ramsauer und die Europäische Kommission. Dabei nahm er gegen die geplante Ausweitung der Tachographenpflicht Stellung und bat darum, sich für weitere Vereinfachungen des europäischen Regelwerkes einzusetzen.

Im Frühjahr 2013 begannen auf europäischer Ebene Trilogverhandlungen zu diesem Thema. Daher schrieb der Zentralverband im Frühjahr 2013 nochmals ausgewählte Europaabgeordnete, sämtliche Abgeordneten des Verkehrsausschusses des Europaparlaments und die Europäische Kommission an und unterbreitete einen Formulierungsvorschlag für Änderungen des europäischen Regelwerkes. Dieser sah vor, dass Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien von den oben genannten Verpflichtungen ausgenommen werden.

In Abstimmung mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. setzte sich der Zentralverband am 24. April 2013 in Brüssel in Gesprächen mit Vertretern des Europaparlaments, der Europäischen Kommission und der Ständigen Vertretung der Bundesrepublik Deutschland bei der EU für die gemeinsame Position ein.

d) Am 14. Mai 2013 endeten die Trilogverhandlungen mit dem vorläufigen Ergebnis, dass es keine Ausweitung der Tachographenpflicht, aber auch keine weiteren Änderungen des einschlägigen europäischen Regelwerkes geben soll.

e) Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. fordert:

- die Handwerkerregelung in der einschlägigen Verordnung (EG) 561/2006 so zu ändern, dass die oben genannten Ergebnisse vermieden werden sowie
- eine großzügigere Auslegung des einschlägigen Regelwerkes durch die deutschen Verkehrsbehörden.

Dafür wird er sich weiterhin auf politischer Ebene und beim Bundesverkehrsministerium einsetzen.

6.3.8 Wettbewerbsrecht

6.3.8.1 STREIT UM „SCHLESISCHEN STREUSELKUCHEN“

Im Juli 2011 trug die Europäische Kommission auf Antrag Polens die Bezeichnung „Kolo-cz slaski/Kolacz slaski“ in das Register der geschützten geografischen Angaben ein. Die polnischen Begriffe, die in der deutschen Sprache mit „Schlesischer Streuselkuchen“ wiedergegeben werden, wurden als geografische Angabe für die Woiwodschaft Schlesien und die Woiwodschaft Oppeln eingetragen und im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht.

Die Woiwodschaften Schlesien und Oppeln stimmen jedoch in ihren Grenzen nicht mit der geografischen Region Schlesien überein, sondern umfassen nur einen Teil Schlesiens im südlichen Teil Polens. Es gibt schlesische Gebiete in Deutschland und in Tschechien, die nicht zu diesen Woiwodschaften gehören. Die geografische Region Schlesien erstreckt sich im Westen auch über wesentliche Teile des Freistaates Sachsen.

So liegt zum Beispiel die deutsche Stadt Görlitz auf schlesischem Gebiet.

Die Eintragung der Bezeichnung „Kolocz slaski/Kolacz slaski“ bzw. „Schlesischer Streuselkuchen“ im Amtsblatt der EU hat für Handwerksbäcker im gesamten Bundesgebiet rechtliche und wirtschaftliche Konsequenzen: Solange die Eintragung besteht, ist nicht auszuschließen, dass die Herstellung, die Bezeichnung und der Verkauf von „Schlesischem Streuselkuchen“ durch Handwerksbäcker im gesamten Gebiet der Bundesrepublik Deutschland im Falle einer Überprüfung als rechtlich unzulässig bewertet wird.

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

Mit Beschluss vom 31. Januar 2013 bestätigte das Deutsche Patent- und Markenamt, dass dieser Löschantrag den Anforderungen der zugrunde liegenden EG-Verordnung Nr. 510/2006 entspricht. In dem Beschluss wird bestätigt, dass der Zentralverband ein berechtigtes Interesse an der Löschung der in Rede stehenden Bezeichnung, zu deutsch: „Schlesischer Streuselkuchen“ verfolgt. Weiterhin wurde bestätigt, dass die in dem Löschantrag genannten Gründe grundsätzlich geeignet sind, eine Löschung zu rechtfertigen. Der Löschantrag wurde danach auf dem vorgesehenen behördlichen Weg über das Bundesministerium der Justiz (BMJ) der Europäischen Kommission zur Prüfung und Entscheidung zugeleitet.

Am 29. April 2013 teilte das BMJ dann jedoch mit, dass die Europäische Kommission den Löschantrag verworfen hat. In der kur-

zen Begründung wird darauf verwiesen, dass Anfang Januar 2013 – über elf Monate nach Einreichung des Löschantrags – eine neue europäische Verordnung in Kraft getreten sei, nach der der Antrag zu prüfen und als unzulässig zu betrachten sei. Selbst wenn aber das bis dahin geltende europäische Regelwerk zugrunde gelegt werde, sei nach Ansicht der Kommission das Prüfungsergebnis dasselbe.

Der Zentralverband hat gegen die Entscheidung der Europäischen Kommission beim Gericht der Europäischen Union (EuG) gerichtliche Klage eingereicht.

Das Verfahren war zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Geschäftsberichtes noch nicht abgeschlossen.

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

6.3.8.2 WETTBEWERBSRECHT: KLAGE GEGEN ALDI

In 2010 leitete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. rechtliche Schritte gegen die ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG (ALDI-Süd) ein. Grund für die Klage war unter anderem, dass ALDI-Süd in einem Werbeflyer und auf den sogenannten Back-Automaten damit warb, dass in der Filiale ganztägig gebacken werde: „Frisch aus dem Ofen – direkt in die Tüte“. Dabei fand

in den Automaten vermutlich lediglich ein Aufwärmprozess von fertig gebackener Ware statt. Hinzu kam, dass ALDI-Süd auf dem Flyer die Verkehrsbezeichnungen der Leitsätze für Brot und Kleingebäck verwendete. Mehlmenge bzw. Getreidearten entsprachen jedoch nicht deren Vorgaben. ALDI-Süd argumentierte damit, dass sich die prozentualen Angaben jeweils auf das Endprodukt statt auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse bezögen und es daher zu Abweichungen komme.

Der Zentralverband mahnte ALDI-Süd in der Sache zunächst ab und forderte das Unternehmen auf, eine Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung abzugeben. Dieser Aufforderung kam der Konzern nicht nach. Daher beschloss das Präsidium, gerichtliche Schritte einzuleiten. Auch ALDI-Süd muss sich an den allgemeingültigen Regeln des Wettbewerbs messen lassen. ALDI-Süd verkündete den Streit seinen Zulieferern.

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

Im März 2011 erfolgte ein Beweisbeschluss, den Zustand der Waren festzustellen, bevor sie in den Automaten kommen. Erst zu Beginn des Jahres 2012 konnte ein Sachverständiger

bestellt werden, der die zahlreichen offenen Fragen klären soll. In dem Fragenkatalog, den der Sachverständige dem Gericht zustellen ließ, ging es um die Klärung des Begriffes Backen. ALDI-Süd übermittelte daraufhin umfangreiches Dokumentationsmaterial zum Zustand der Rohlinge. Unter anderem wurde darin das Gewicht vor und nach den Behandlungsschritten abhängig von der Produktionsstätte des jeweiligen Zulieferers erfasst.

Nun geht es an die Begutachtung vor Ort. In den nächsten Monaten wird der Sachverständige ausgewählte ALDI-Filialen besuchen und den Aufbackprozess untersuchen.

6.3.8.3 VERKAUFSSTELLEN UND INDUSTRIEBETRIEBE MIT BEZEICHNUNG BÄCKEREI

Die Auseinandersetzung mit der Bezeichnung Bäckerei ist im Berichtszeitraum in den Fokus der wettbewerbsrechtlichen Tätigkeiten des Zentralverbandes gerückt.

Die in den letzten Jahren stark vernachlässigte Überprüfung der Marktsituation und fehlende wettbewerbsrechtliche Ahndung von Verstößen hat dazu geführt, dass mittlerweile zahlreiche Verkaufsstellen von Brötchen oder sonstigen Backwaren unter dem Begriff Bäckerei firmieren – auch wenn dort nur aufgetaute, aufgebackene, ähnlich bearbeitete oder industriell gefertigte Massenware angeboten wird.

Als Vertreter des Handwerks ist es dem Zentralverband ein großes Anliegen, dem Meister im Handwerk die ihm gebührende Anerkennung zuteilwerden zu lassen und die hohen Qualitätsanforderungen im Lebensmittelhandwerk zu bewahren. Daraus resultiert die klare Position, dass die Berufsbezeichnungen der Anlage zur Handwerksordnung (HwO) wie auch die entspre-



chenden 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.

Zu den Abgrenzungsfragen zwischen Handwerk und Industrie oder Vertrieb haben die Gerichte bereits einschlägige Entscheidungen gefällt. Danach kommt es auf das Gesamterscheinungsbild eines Betriebes an. Maßgeblich ist, ob technische Betriebsausstattung, Arbeitsorganisation, fachliche Qualifikation der Mitarbeiter, Betriebsgröße sowie Fertigungsart der Waren eher für eine handwerkliche oder eine industrielle Betriebsform sprechen. Je nachdem besteht entweder die Pflicht zur Mitgliedschaft bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) oder bei der Handwerkskammer (HwK).

Die Frage ist also sowohl kammer- als auch wettbewerbsrechtlich zu bewerten:

1. Kammerrechtliche Betrachtung

Nach § 1 Abs. 1 des Gesetzes zur vorläufigen Regelung des Rechtes der Industrie- und Handelskammern (IHKG) geht man grundsätzlich von einer Zugehörigkeit zur HwK aus, wenn ein Betrieb wesentliche oder unwesentliche Tätigkeiten eines der in der Anlage zur HwO genannten Berufe ausführt.

Erst in einem zweiten Schritt stellt sich die Frage, ob das Unternehmen überhaupt **handwerklich betrieben** wird. Bei verstärktem, automatisierten Maschineneinsatz oder wenigen oder gar keinen Fachkräften wird die Zuständigkeit der HwK verlassen. Auch wenn das in der HwO genannte Gewerbe **nicht vollständig umfasst** wird, ist die IHK zuständig. Werden etwa nur oder hauptsächlich

zugekaufte, vorgebackene Teiglinge verarbeitet, indem diese aufgebacken werden, und bilden Produktion und Vertrieb keine technische und wirtschaftliche Einheit, entspricht der Betrieb nicht dem Berufsbild eines Bäckers, der ansonsten nach Nr. 30 der Anlage A zur HwO zulassungspflichtig wäre.

Als Konsequenz kann das Unternehmen in beiden Fällen nicht unter dem Begriff Bäckerei firmieren, weil eine solche – dem allgemeinen Verständnis nach – von einem Bäcker betrieben wird. Vielmehr handelt es sich dann um einen Kiosk, der Brötchen verkauft oder einen Brot- oder Brötchenladen. Aus diesem Grund nennen sich auch viele Geschäfte „BackFactory“, „BackShop“ oder so ähnlich.

Der Grund für die Aufnahme von Berufen des Lebensmittelhandwerks (Bäcker, Fleischer, Konditor) in den Anhang A der HwO liegt nämlich in der Gefahrträchtigkeit dieser

Tätigkeiten für den Verbraucher oder Empfänger der Dienstleistung und dessen Ausbildungsintensität. Wer also nach außen behauptet, einen selbstständigen Betrieb eines zulassungspflichtigen Handwerks als stehendes Gewerbe zu haben, muss auch über die Erlaubnis nach HwO verfügen, sprich gemäß § 1 Abs. 1 HwO eine natürliche oder juristische Person oder Personengesellschaft sein, die über die für die Aufnahme in die Handwerksrolle notwendige Qualifikation verfügt. Das Recht, einen entsprechend qualifizierten Betriebsleiter einzustellen, bleibt davon unberührt.

In dem „Abgrenzungleitfaden zwischen Handwerk, Industrie, Handel und Dienstleistungen“ des DIHK und DHKT, der einer Revision unterzogen werden sollte, hat der Zentralverband in einer umfangreichen Stellungnahme gefordert, folgende Klarstellung aufzunehmen:



Durch die Verwendung einer der in der HwO aufgeführten Berufsbezeichnung (oder der entsprechenden Gewerbebezeichnung) suggeriert das Unternehmen, über die insofern notwendigen Qualifikationen seiner Fachkräfte zu verfügen. Entsprechend muss der Betriebsinhaber oder zumindest der Betriebsleiter über die jeweilige Qualifikation verfügen und in die Handwerksrolle eingetragen sein. Sollte das Gewerbe nicht handwerklich betrieben sein oder die Tätigkeit entweder das Gewerbe nicht vollständig umfassen oder als nur unwesentlich qualifiziert werden können, ist die subsidiäre Zuständigkeit der IHK begründet.

In einem solchen Fall dürfen die Berufsbezeichnungen der HwO (inkl. der entsprechenden Gewerbebezeichnungen) nicht verwendet werden.

Die Überarbeitung des Leitfadens dauerte zur Drucklegung des Geschäftsberichtes noch an. Eine erste Entwurfsfassung des überarbeiteten Leitfadens ließ erkennen, dass dieser Vorschlag nicht aufgenommen wurde. Der Zentralverband wird sich jedoch weiter für eine solche Klarstellung einsetzen.

2. Wettbewerbsrechtliche Betrachtung

Auch die Grundsätze des Wettbewerbsrechts, das in § 5 Abs. 1 Nr. 1, 3, Abs. 2 i.V.m. §3 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) irreführende geschäftliche Handlungen als unlauter qualifiziert und damit verbietet, untermauert die kammerrechtliche Betrachtung.

Zu den irreführenden und verbotenen geschäftlichen Handlungen zählt demnach, wenn ein Unternehmen über den Herstellungsprozess seiner Waren täuscht. Gleiches gilt für den Fall, dass das Unternehmen über

die betriebliche Identität, einschließlich seiner Mitgliedschaften wie IHK oder HwK und über die Qualifikation des Inhabers oder seiner Mitarbeiter, täuscht.

So wurde bereits gerichtlich entschieden, dass ein eingetragener Handwerker dann irreführend handelt, wenn er mit der Bezeichnung eines anderen Handwerks wirbt. Es wurde untersagt, dass ein Maler, der auch mit diesem Gewerbe in die Handwerksrolle eingetragen und zudem zulässigerweise (vgl. § 5 HwO) Glaserarbeiten durchführt, mit der Angabe Glaserei wirbt. Nach Auffassung des LG Oldenburg erweckt er damit den unzutreffenden Eindruck, Glaserarbeiten wie ein eingetragener Glaser auszuführen.

Gleiches muss auch gelten, wenn ein Betrieb, der gar nicht in die Handwerksrolle eingetragen ist, mit der Angabe Bäckerei wirbt. Dadurch erweckt er den Eindruck, Backwaren wie ein eingetragener Bäcker zu verkaufen, was mangels entsprechender Qualifikationen jedoch nicht der Fall ist.

Auch nach § 5 Abs. 1 Nr. 3 UWG liegt eine Irreführung vor, wenn mit handwerklichen Begriffen, Bezeichnungen oder Hinweisen geworben wird, die auf ein Handwerk hindeuten und deshalb dazu geeignet sind, über die Qualifikation des Anbieters zu täuschen (Hefermehl/Köhler/Bornkamm, § 5 UWG, Rn.5.132) – erst recht dann, wenn mit der Bezeichnung eines Handwerks wie Bäckerei, Fleischerei, Konditorei geworben wird, ohne dass eine Eintragung in die Handwerksrolle vorliegt. So entschied etwa das OLG Hamm (WRP 1999, S. 455), dass gegen die Bestimmungen der HwO verstößt, wer etwa Leistungen anbietet, die wesentlich zum Berufsbild des Maler- und Lackierer-Handwerks gehören, ohne in die Handwerksrolle eingetragen zu sein. Gleichzeitig ist dies ein Verstoß gegen § 4 Nr. 11 UWG, da in der HwO eine

gesetzliche Vorschrift gesehen wird, die im Interesse der Marktteilnehmer das Marktverhalten regeln soll.

Auch aus wettbewerbsrechtlichen Erwägungen heraus muss daher gelten, dass ein Unternehmen, das sich selbst mit Begriffen wie handwerkliche Berufsbezeichnungen oder die dazugehörigen Gewerbebezeichnungen aus der HwO belegt, Mitglied der HwK und in die Handwerksrolle eingetragen sein muss.

6.3.8.4 MARKENRECHTSSTREIT MIT DER HOPPFISTEREI SONNE

Seit Mitte des Jahres 2012 beschäftigt der Innungsbetrieb Hopffisterei aus München mit ihrer Marke Sonne den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und die Bäckerbranche allgemein. Über eine Münchener Anwaltskanzlei mahnt der überwiegend in Süddeutschland verbreitete Bäcker die Konkurrenz im gesamten Bundesgebiet wegen der Benutzung des Begriffes Sonne ab. Betroffen waren Backwaren wie Dinkelsonne, Vollkorn-Sonne und Ähnliches. Die Hopffisterei hält seit Ende der 70er Jahre die Markenrechte an dem Begriff Sonne – neben diversen ähnlich lautenden Eintragungen.

Die Hopffisterei drängt in ihren Abmahnungen auf Unterzeichnung einer strafbewehrten Unterlassungs- und Verpflichtungserklärung, die auch eine Verpflichtung zur Übernahme der Anwaltskosten enthält. Auch das allseits bekannte und beliebte Gebäck Partysonne wurde durch die Hopffisterei angegriffen.

Kapitel 7



ABENDBROT:

HERZHAFT UND DEFTIG
NACH EINEM LANGEN TAG!



Kapitel 7

Organisationsstruktur

7.1 Präsidium

Präsident

PETER BECKER, Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin

Vizepräsident

Landesinnungsmeister **Heinrich Traublinger**, MdL a. D., Maistr. 12/II, 80337 München
bis 8.10.2012

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
ab 9.10.2012

Vizepräsident und Schatzmeister

Michael Wippler, Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**, August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
bis 8.10.2012

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

Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Hoffmann**, Reutterstr. 42, 80687 München
ab 9.10.2012

Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident **Hans Bolten**, Duisburg

Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf **Hansheinz Hauser**

Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Traublinger**, MdL a. D., München **ab 24.06.2012**

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Borchers**, Hannover

Ehrenlandesinnungsmeister **Volker Gögelein**, Mainz

Ehrenlandesinnungsmeister **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**, Rüsselsheim

Ehrenlandesinnungsmeister **Adolf Karger**, Marburg
Ehrenlandesinnungsmeister **Heinrich Kolls**, Bönningstedt
Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Miehle**, Lünen
Ehrenlandesinnungsmeister **Wolfgang Sautter**
Ehrenlandesinnungsmeister **Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen
Bäckermeister **Ernst Hinsken**, MdB

Rechnungsprüfer

Obermeister **Raimund Licht**, Lieser **bis 8.10.2012**
Obermeister **Herbert Jakobs**, St. Ingbert-Rohrbach
Obermeister **Klaus Tritschler**, Villingen-Schwenningen
Obermeister **Alfred Wenz**, Bundenbach **ab 9.10.2012**

Geschäftsstelle

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

Hauptgeschäftsführer

RA **Amin Werner**

Geschäftsführer

RA Dr. **Friedemann Berg**

Geschäftsführerin Finanzen

Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**

Rechtsabteilung

Geschäftsführer und Justiziar RA Dr. **Friedemann Berg**
Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz
RA **Daniel Schneider**

Informationsstelle für Unternehmensführung*

(Betriebstechnik)

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

Informationsstelle für Unternehmensführung*

(Betriebswirtschaft)

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

Leiterin Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

Susanne Fauck

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

7.2 Vorstand

1. **Peter Becker** (Präsident), Neustädtische Kirchstr. 7a, 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-402
2. **Heinrich Traublinger** MdL, a.D. (Vizepräsident bis 8.10.2012/LIM),
Maistr. 12/II, 80337 München, Tel.: +49 (0)89 · 54 42 13-0, Fax: +49 (0)89 · 54 42 13-51
3. **Michael Wippler** (Vizepräsident), Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden
Tel.: +49 (0)351 · 4 17 36 60, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
4. **Wolfgang Schäfer** (Vizepräsident ab 9.10.2012/LIM), August-Neuhäusel-Str. 13,
63110 Rodgau, Tel.: +49 (0)6106 · 36 40, Fax: +49 (0)6106 · 31 33
5. **Heribert Kamm** (Mitglied d. Präsidiums/LIM), Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen
Tel.: +49 (0)2331 · 69 25 10, Fax: +49 (0)2331 · 69 25 11
6. **Karl-Heinz Hoffmann** (Mitglied d. Präsidiums ab 9.10.2012/LIM), Reutterstr. 42,
80687 München, Tel.: +49 (0)89 · 58 00 80-0, Fax: +49 (0)89 · 58 00 80 20
7. **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
8. **Roland Ermer** (LOM), Am Schmelzteich 4, 02994 Bernsdorf
Tel.: +49 (0)35723 · 2 02 80, Fax: +49 (0)35723 · 2 51 38
9. **Jan-Henning Körner** (OM), Müggenburg 5, 21129 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 · 7 42 81 82, Fax: +49 (0)40 · 7 42 62 34
10. **Wolfgang Laudенbach** (LIM), Maler-Reinhold-Str. 7, 07548 Gera
Tel.: +49 (0)365 · 88 20-140, Fax: +49 (0)365 · 88 20-142
11. **Thomas Müller** (LIM), Lange Str. 7, 18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: +49 (0)3821 · 25 15, Fax: +49 (0)3821 · 89 52 81
12. **Holger Rathjen** (LIM), Tannenhofstr. 47, 22848 Norderstedt
Tel.: +49 (0)40 · 5 23 33 38, Fax: +49 (0)40 · 52 87 88 43
13. **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
14. **Roland Schaefer** (LIM), Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler
Tel.: +49 (0)6825 · 41 00-80, Fax: +49 (0)6825 · 41 00-81

15. **Johannes Schultheiß** (LIM), Felix-Wankel-Str. 15, 73760 Ostfildern-Nellingen
Tel.: +49 (0)711 · 34 29 29-0, Fax: +49 (0)711 · 34 29 29-10
16. **Bernd Siebers** (LIM), Econova-Allee 20, 45356 Essen
Tel.: +49 (0)201 · 86 75 65-0, Fax: +49 (0)201 · 86 75 65-15
17. **Manfred Stelmecke** (LIM), Atzendorfer Str. 10, 39435 Borne
Tel.: +49 (0)39263 · 9 50-0, Fax: +49 (0)39263 · 9 50-47
18. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM), Bremer Str. 52, 21224 Rosengarten
Tel.: +49 (0)4108 · 71 44, Fax: +49 (0)4108 · 41 69 27
19. **Fritz Trefzger** (LIM), Pflughof 21, 79650 Schopfheim
Tel.: +49 (0)7622 · 66 82 03, Fax: +49 (0)7622 · 66 82 04

7.3 Ausschüsse

BERUFSBILDUNGS-AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

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

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

stv. Landesinnungsmeister **Josef Magerl**, Obertraubling
stv. Landesinnungsmeister **Helmut Börke**, Burg auf Fehmarn
stv. Obermeister **Jürgen Hinkelmann**, Dortmund
Bäckermeister **Mathias Möbius**, Oederan
Bäckermeister **Raphael Besser**, Nalbach-Körprich

Geschäftsführer Dipl.-Oecotroph. **Andreas Kofler**, Stuttgart
Betriebsberater Dipl.-Kfm. **Mathias Götting**, Hannover

Stellvertretende Mitglieder

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

SOZIALPOLITISCHER AUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

Landesinnungsmeister **Heribert Kamm**, Hagen-Hohenlimburg
Landesinnungsmeister **Karl-Heinz Wohlgemuth**, Rosengarten
Landesinnungsmeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim
stv. Landesinnungsmeister **Hans Hermann Schröer**, Mainz-Kastel
stv. Landesinnungsmeister **Kurt Held**, Dietenhofen
Obermeister **Jan-Henning Körner**, Hamburg
Geschäftsführer Dipl.-Ing.-Oecotroph. **Wolfgang Hesse**, Dresden

Stellvertretende Mitglieder

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

LEBENSMITTELRECHTSAUSSCHUSS

Ordentliche Mitglieder

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

Stellvertretende Mitglieder

Landesinnungsmeister **Wolfgang Laudenbach**, Gera
Geschäftsführer **Peter Karst**, Bochum
RA **Dagmar Eder-Hoffmann**, Stuttgart
Bäckermeister **Matthias Rauch**, Berlin

Geschäftsführer **Stefan Körber**, Königstein
Betriebsberater **Helmut Weißgerber**, München

7.4 Vertretungen in anderen Organisationen

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)
UIB-Präsident **Peter Becker**

2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)
CEBP-Vizepräsident **Peter Becker**
Generalsekretär RA **Amin Werner**

3. Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH)
Präsidium
Vizepräsident **Heinrich Traublinger**, MdL a. D.
Geschäftsführendes Präsidium Präsident **Peter Becker**
Bäckermeister **Peter Dreißig**
Vollversammlung ZDH/UDH:
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Ausschuss Steuern u. Finanzen
(Vorsitzender) Präsident **Peter Becker**
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**
Sozialpolitischer Ausschuss
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**
Ausschuss Sozialversicherung
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**
Planungsgruppen steuerliche Grundsatzfragen Umsatzsteuerrecht,
Einkommenssteuerstrukturreform/Gemeindefinanzreform
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

4. Deutscher Handwerkskammertag (DHKT)
Ausschuss Gewerbeförderung
Geschäftsführerin Diplom-Volkswirtin **Anna Markowski**
Diplom-Kaufmann (FH) **Mathias Meinke**
Ausschuss Leistungswettbewerb
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**
Planungsgruppe Kultur
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

5. Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH)
Gesamtvorstand
Präsident **Peter Becker**
Ausschuss Sozial- u. Tarifpolitik
Geschäftsführer RA Dr. **Friedemann Berg**

6. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)
Ausschuss für Bäckereitechnologie
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Direktor **Bernd Kütscher**
Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**

7. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)
Ausschuss für Lebensmittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**

8. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)
Ausschuss „Brot und Backwaren“
Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**
Direktor **Bernd Kütscher**

9. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Verwaltungsrat
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Fachbeirat „Zucker“
Diplom-Oecotrophologe (FH) **Heino Scharfscheer**
Fachbeirat „Getreide“
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

10. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)
Kuratorium
Vizepräsident **Michael Wippler**
Rechtsausschuss
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
Fachausschüsse
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**

11. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
Vorstand
Vizepräsident **Michael Wippler**
stv. Mitglied Landesinnungsmeister **Hans-Joachim Blauert**
Vertreterversammlung
Obermeister **Josef Magerl**
Obermeister **Kurt Held**
stv. Landesinnungsmeister **Hans-Hermann Schröer**
stv. Landesinnungsmeister **Jürgen Hinkelmann**
Geschäftsführer **Stefan Körber**

12. Verein zur Förderung der Forschungsstelle für Lebensmittel- u. Futtermittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**
13. iba-Beirat
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
14. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
15. Heinz-Piest-Institut (HPI)
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
RA **Daniel Schneider**
16. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk
Präsident **Peter Becker**
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
18. Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)
Fachausschuss Lebensmittelrecht
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
19. Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
20. Das Deutsche Lebensmittelhandwerk
Präsident **Peter Becker** (Sprecher)
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
21. Weihenstephaner Förderverein für Brau-, Getränke- und Getreideforschung e. V. (EBD)
22. Netzwerk Europäische Bewegung Deutschland e. V. (EBD)
23. Arbeitskreis Datenschutz und Arbeitsrecht der BDA
Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**
24. Gesprächskreis Arbeitsrecht der BDA
Geschäftsführer RA **Friedemann Berg**

Mitarbeiter

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



RA Dr. Friedemann Berg
Geschäftsführer
berg@baeckerhandwerk.de



Anna Markowski
Geschäftsführerin Finanzen
markowski@baeckerhandwerk.de



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



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



Mathias Meinke

Betriebswirtschaft/Informationsstelle
für Unternehmensführung*
meinke@baeckerhandwerk.de



Nicole Fehsecke

Sekretariat Hauptgeschäftsführung
fehsecke@baeckerhandwerk.de



Anna Schwarzkopf

Sekretariat Präsident
schwarzkopf@baeckerhandwerk.de



Doris Tetzlaff

Sekretariat/Ansprechpartnerin
bei sonstigen Fragen
tetzlaff@baeckerhandwerk.de

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

Mitarbeiter

Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



Susanne Fauck

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



Martina Schiese

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

HERAUSGEBER:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

V. i. S. d. P.: Präsident Peter Becker, Hauptgeschäftsführer RA Amin Werner

IMPRESSUM:

Koordination: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Konzept und Gestaltung: Anja Tessmann, Text: Martina Diehn

Bildnachweise: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: S. 13, 14, 26, 27, 29, 34, 35, 37, 47/Fotolia: Titel, S. 7, 15, 24, 31, 39, 45, 49, 61, 64, 65, 68, 73, 82, 91, 92, 95/
istockphoto: Titel, S. 7, 31, 39, 45, 49, 61, 95/veer: S. 45, 49, 95/Thorsten Kern: S. 9, 18, 21, 33, 59, 82/Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.: S. 41, 42, 52/Darius Ramazani: S. 104, 105, 106/Daniel Schneider: S. 104, 105, 106