Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerkes e.V.

2007/2008
Geschäftsbericht

2009 ibe Düsseldorf 3.–9.10.

AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk

Titelbild: Präsident Peter Becker und HGF Dr. Eberhard Groebel übergeben 175.000 Protestunterschriften gegen die Novelle der Verpackungsverordnung an den parlamentarischen Staatssekretär und Beauftragen der Bundesregierung für Mittelstandsfragen, Hartmut Schauerte MdB.

Vorwort

2007/2008
Geschäftsbericht

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerkes e.V.

Unser diesjähriger Bericht ist geprägt von der explosionsartigen Preisentwicklung im für unser Handwerk lebenswichtigen Getreidemarkt und durch die weltweite Krise der Finanzmärkte, die nicht nur unser Bäckerhandwerk, sondern die gesamte Wirtschaft belastet. Diese von uns nicht beeinflussbaren Entwicklungen sind bedauerlicherweise ergänzt worden durch Entscheidungen des Gesetzgebers, die man angesichts der wirklichen politischen Herausforderungen im steuer- und sozialpolitischen Bereich nur als mutwillig bezeichnen kann.

Die Neuordnung der Organisation der Berufsgenossenschaften beschäftigt uns ebenso sehr wie die Reform der Erbschaftsteuer. Aus Brüssel liegt ein Vorschlag für eine Lebensmittelinformations-Verordnung auf dem Tisch, die an inhaltslosem Bürokratismus kaum noch zu übertreffen ist.

Außerdem ist für uns nicht zu verstehen, warum durch die Fünfte Novelle der Verpackungsverordnung unsere Betriebe zum Anschluss an ein duales System gezwungen werden sollen und damit völlig überflüssige Kosten verursacht werden. Unsere Hoffnung richtet sich auf die Einsicht der Europäischen Kommission, die diesem Unsinn die Rechtsgrundlage durch eine einfache Änderung der EU-Verpackungsrichtlinie entziehen könnte.

Kurz und gut: Die Arbeit für unseren Zentralverband wird nicht weniger, sondern die Anforderungen an uns steigen proportional zur Phantasie der Bürokraten, die sich solche gesetzlichen Regelungen ausdenken.

Erfreulicherweise haben unsere Betriebe ihre starke Position im Markt behaupten und zum Teil sogar ausbauen können. Die Zahl der Arbeitsplätze in unserem Bäckerhandwerk hat leicht auf über 285.000 zugelegt. Dieser erfreuliche Teil der Entwicklung wird allerdings durch die damit verbundene Personalkostenentwicklung überschattet.

In mehreren Präsidiums- und Vorstandssitzungen haben wir grundlegend über die Arbeit des Zentralverbandes und natürlich auch über die Aktivitäten unserer Werbegemeinschaft diskutiert und freuen uns, nun ein tragfähiges Konzept für die mittelfristige Öffentlichkeitsarbeit entwickelt zu haben. Diese Arbeit ist wichtig, denn sie stützt den Markterfolg unserer Mitgliedsbetriebe!

Das gilt in besonderer Weise für die Arbeit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Dieser Verbund der Beratungskompetenz unserer Verbände und Fachschulen arbeitet mittlerweile immer erfolgreicher und bietet damit unseren Mitgliedsbetrieben im Bereich Qualitätssicherung, Personalführung, Verbraucherinformation und Marketing eine Fülle von hilfreichen Handreichungen.

Wir danken allen Freunden und Kunden unseres Bäckerhandwerks für ihre Unterstützung. Für die freundschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Landesinnungsverbänden und den Innungen, aber immer stärker auch direkt mit unseren Betrieben sind wir ebenso dankbar. Unser besonderer Dank gilt unseren Ehrenamtsträgern und den hauptamtlichen Mitarbeitern.

Peter Becker
(Präsident)

Dr. Eberhard Groebel
(Hauptgeschäftsführer)

Inhalt

VORWORT — 04

ZENTRALVERBAND — 12

I. Volkswirtschaftliche Entwicklung — 12

II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk — 14

- Umsätze — 14
- Beschäftigung — 14
- Betriebszahlen — 15
- Brotverkauf — 16
- Preisentwicklung — 16
- Umsatzsteuerstatistik 2006 — 20

III. Rechtsfragen — 22

- Arbeits- und Sozialversicherungsrecht — 22
  1. Betriebliche Altersvorsorge — 22
  2. Altersvorsorge der Selbständigen — 23
  3. Sozialversicherungsrechtlicher Status mitarbeitender Familienangehöriger — 24
  4. Phantomlohn — 25
  5. Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse — 25
  6. Gesetzliche Unfallversicherung / Wegfall der Gefahrenklasse für Verkauf und Vertrieb — 25
  7. Gesetzliche Unfallversicherung / Wegfall der Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitenden Ehegatten — 26
  8. Künstlersozialversicherung — 27
  9. Keine Sperrzeit bei Aufhebungsverträgen — 28
  10. Arbeitsrecht — 28
  11. Teilzeit- und Befristungsgesetz — 30
  12. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz — 32
- Steuerrecht — 33
  1. Umsatzsteuer — 33
  2. Reform der Unternehmensbesteuerung — 35
  3. Reform des Erbschaftsteuer- und Schenkungsteuergesetzes (ErbStG) — 37
- Lebensmittelrecht — 39
  1. Lebensmittelhygienerecht — 39
  2. EU Claims-Verordnung — 40
  3. Reform der Lebensmittelüberwachung — 40
  4. Verbraucherinformationsgesetz — 41
  5. Lebensmittelkennzeichnungsrecht — 41
  6. Lebensmittelinformationsverordnung — 43
- Sonstige Rechtsfragen — 44
  1. Fahrpersonalrecht — 44
  2. Verpackungsverordnung — 45
  3. Bioenergiepolitik von Bundesregierung und EU — 46
  4. Verkauf von Lebensmitteln und Einstandspreis — 47

IV. Berufsausbildung — 48
Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2007 — 48
V. Betriebsberatung — 50
Informationsstelle Betriebstechnik — 50
1. iba 2006 und iba 2009 — 50
2. Sachsenback und Internorga — 51
3. Umweltschutz — 51
4. Qualitätsmanagement-Systeme — 51
5. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst — 52
6. Normung — 53
Informationsstelle Betriebswirtschaft — 53
1. Online-Beratungsdienst — 53
2. Marktbeobachtung und Kennzahlen — 54
3. Softwareprogramm brot:Tplus — 54
Allgemeine Aufgaben — 55
VI. Ausstellungs- und Messewesen — 56
iba 2009 — 56
iba-CUP 2009 — 59
VII. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst — 60
VIII. Rundschreiben des Zentralverbandes — 64

WERBEGEMEINSCHAFT — 74
Einleitung — 76
I. Organisation — 78
Mitgliederversammlung — 78
Vorstandssitzung — 79
Tagung für Öffentlichkeitsarbeit — 79
II. Für Innungsmitglieder — 80
Werbemittel für Kinder — 80
III. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit — 81
Mit dem Brotkorb unterwegs — 81
Besser wir backen das Brot – Der Film — 82
Die Filme zum Beruf — 83
Medienauswertung — 84
IV. Werbung — 85
TV- und Hörfunkwerbung 2007/2008 — 85
Tag des deutschen Butterbrotes 2007 — 86
V. Sponsoring — 87

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e.V. — 88

WEITERE VEREINE UNTER DEM DACH DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V. — 98

I. Zusatzversorgungskasse — 99

II. Förderungswerk — 101

III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein — 105

IV. Sparwerk der deutschen Bäckerjugend — 106

ORGANISATIONSSTRUKTUR DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V. — 108

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

I. Volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Bereits im Jahr 2006 hatte sich eine konjunkturelle Erholung der deutschen Wirtschaft angekündigt. Diese positive Entwicklung setzte sich während des gesamten Jahres 2007 fort und bescherte Deutschland nach Jahren der Stagnation wieder ein recht beachtliches Wirtschaftwachstum. Die deutsche Wirtschaft zeigte sich, im Gegensatz zu den vorangegangenen Jahren, weiterhin sehr robust. Die Mehrwertsteuererhöhung im Januar 2007 hinterließ keine sichtbaren Spuren in der Wirtschaftsentwicklung.

Im August 2007 begann die Finanzmarktkrise, die durch das Platzen der Spekulationsblase mit US-amerikanischen sub-prime-Hypotheken für Immobilien ausgelöst wurde. Das Platzen der Blase führte neben massiven Wertverlusten von Unternehmen in der Finanzbranche und milliardenschweren Wertberichtigungen auch zu einem Vertrauensschwund der Banken untereinander, weshalb diese sich im dritten Quartal 2007 untereinander kein Geld mehr leihen wollten. Die Notenbanken in Nordamerika und Europa mussten die Märkte mit gewaltigen Mengen frischen Geldes unterstützten, um die Liquidität im Interbankenverkehr aufrecht zu erhalten. Auch Mitte 2008 rechnen Finanzmarktexperten damit, dass die Folgen der Krise noch bis ins Jahr 2009 hinein zu spüren sein werden, weil davon auszugehen ist, dass immer noch nicht alle Risiken in den Bilanzen der Geldhäuser offenbart sind.

Das reale Bruttoinlandsprodukt (BIP) stieg im Jahr 2007 um durchschnittlich 2,5 %. Der Export, der im gleichen Zeitraum um 8,3 % zunahm, steuerte zum BIP-Wachstum einen Anteil von 1,4 % bei, während der Innenbeitrag bei einem Prozentpunkt lag, was einer Steigerung der Importe um 5,3 % entspricht. Die erfreuliche Entwicklung setzte sich auch im ersten Quartal 2008 fort. In diesem Zeitraum nahm das BIP um 1,8 % im Vergleich zum Vorjahreszeitraum zu. Bisher zeigte sich die deutsche konjunkturelle Entwicklung recht unempfindlich gegen die großen aktuellen Risikofaktoren Finanzmarktkrise, Inflation, Ölpreissteigerungen und Aufwertung des Euros. Für das Jahr 2008 werden durchschnittliche Wachstumsraten von etwa 1,8 % vorausgesagt. Für 2009 wird als Spätfolge der Finanzmarktkrise mit einem weiteren Rückgang der Wachstumsraten gerechnet.

Die Bruttolöhne und -gehälter der Arbeitnehmer stiegen 2007 um durchschnittlich 3,1 %. In diesem Jahr konnten im Zuge der positiven konjunkturellen Entwicklung bereits in einigen Branchen stattliche Tarifabschlüsse erzielt werden. Für 2008 wird sogar mit einer Verstärkung dieser Entwicklung gerechnet. Real blieb den Arbeitnehmern nicht sehr viel von den Lohnsteigerungen, da gleichzeitig die Preise auf lange nicht gekannte Weise anzogen. Die durchschnittliche Inflationsrate lag mit 2,2 % deutlich über dem von der EZB angepeilten Zielwert von zwei Prozent. Besonders in der zweiten Jahreshälfte 2007 verteuerten sich Lebensmittel (+3,1 %). Dazu trugen besonders die Preissteigerungen bei Butter (+19,1 %), Mehl (+15,4 %) und Milch (+10,9 %) bei. Auf den Weltmärkten stiegen die Preise für Getreide stark an, was für Getreide verarbeitende Branchen wie das Bäckerhandwerk eine erhebliche Mehrbelastung bedeutet. Auch bei den Preisen für Energie gibt es keine Entspannung: besonders der Rohölpreis steigt weiter; binnen Jahresfrist hat er sich bereits verdoppelt.

Gute Nachrichten dagegen kommen vom Arbeitsmarkt. Die Zahl der Erwerbstätigen hat sich auf 39,74 Mio. Personen erhöht. Seit dem ersten Quartal 2006 ist die Zahl der Erwerbstätigen in Deutschland im Zuge des konjunkturell bedingten Beschäftigungsaufbaus um 1,4 Mio. Personen gestiegen. Im Jahr 2007 waren durchschnittlich 3,6 Mio. Personen als erwerbslos gemeldet (-15,8 %). Die Arbeitslosenquote sank von 9,8 % im Jahre 2006 auf 8,3 %. Die positive Entwicklung wird sich auch 2008 fortsetzen.

II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

Umsätze

Für das Deutsche Bäckerhandwerk war 2007 das Jahr, in dem viele Indikatoren und Kennzahlen seit Beginn der konjunkturellen Flaute 2002 wieder auf Wachstumskurs drehten. Der Jahresumsatz wurde auf 12,34 Mrd. Euro gesteigert (+3,7 %). Dies ist der höchste Umsatzwert seit dem Jahre 2002, als letztmalig die Grenze von 13 Mrd. Euro pro Jahr überschritten wurde.

Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 730.000 Euro auf 782.000 Euro. Hier blieb die positive Tendenz des Vorjahres erhalten. Teilweise schlagen sich in der erfreulichen Umsatzzahl des Gesamtmarktes die vor allem in der zweiten Jahreshälfte 2007 vorgenommenen Preiserhöhungen nieder, zu deren Durchführung viele Betriebe angesichts der rasant steigenden Preise für Mehl, Backzutaten und Energie gezwungen waren.

Der Konkurrenzdruck im Bäckerhandwerk ist unvermindert hoch, was in vielen Bäckereien Anlass zu sorgfältigen Überprüfung der Abläufe gab, um sich zu verbessern. Weiterhin erfolgreich ist die Premium-Strategie, bei der von den Kunden auch entsprechende Preise gezahlt werden, so dass diese Bäckereien der Preiskonkurrenz mit den Discountern entzogen sind. Als zweites Wachstumsfeld hat sich auch 2007 wieder das Snack-Segment erwiesen, in dem Bäckereien ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur erhalten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößern konnten.

Beschäftigung

Auch hinsichtlich der Beschäftigtenzahlen wurde 2007 das Ende einer seit 2003 anhaltenden Talsohle erreicht. Im Jahresdurchschnitt waren 283.900 Menschen im Bäckerhandwerk tätig – als Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter. Dies waren 8.200 bzw. 3 % mehr Beschäftigte mehr als im Jahre 2006. Die Verteilung des Mitarbeiterzuwachses auf die verschiedenen Arbeitsverhältnisarten ist nicht bekannt, allerdings lief die diesbezügliche Entwicklung im Bäckerhandwerk vermutlich ebenso ab wie auf dem Gesamtarbeitsmarkt und schlug sich in einer Zunahme der Vollzeitarbeitskräfte nieder.

Betriebszahlen

Auch wenn sich die Umsatz- und Beschäftigtenzahlen im Bäckerhandwerk weiterhin positiv entwickelt haben, ist die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe weiter rückläufig. Die Zahl der Betriebe sank um 3,1 % von 16.280 im Jahre 2006 auf 15.781 im Jahre 2007. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit langem unterliegt, hielt auch weiterhin an. Die Zahl der Filialen pro Betrieb erhöht sich. Dies führt dazu, dass die Zahl der Betriebe sinkt, die Zahl der Verkaufsstellen sich dabei aber kaum verändert. Daher erhöht sich tendenziell die durchschnittliche Betriebsgröße, was sich beispielsweise auch an der durchschnittlichen Anzahl der Mitarbeiter je Betrieb ablesen lässt, die mittlerweile bei 18 liegt.

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2001 bis 2007

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Anzahl handwerkliche Betriebe (am 31.12.)	18.888	18.169	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781
Anzahl Beschäftigte	309.500	300.200	283.100	272.300	274.00	275.700	283.400
davon Auszubildende	32.988	31.482	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871
Gesamtumsatz (ohne MwSt.) in Mrd. €	13,45	13,01	11,85	11,76	11,89	11,88	12,34
Ø Mitarbeiterzahl je Betrieb	16,6	16,8	16,3	15,9	16,4	16,9	18,0
Ø Jahresumsatz je Betrieb in 1.000 €	723	727	684	695	710	730	782

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

Brotverkauf

Auch für das Jahr 2007 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG Marktdaten über den Brotmarkt ermittelt. Von den privaten Haushalten wurden 1.683 Tsd. Tonnen Brot eingekauft. Dies entspricht einem Mengenrückgang von 21 Tsd. Tonnen bzw. 1,2 %. Hauptursache für den Absatzrückgang war vermutlich die in der zweiten Jahreshälfte 2007 einsetzende Preiserhöhung, die viele Betriebe im Bäckerhandwerk zur Verarbeitung der massiv gestiegenen Rohstoff- und Energiekosten durchführen mussten. Diese Vermutung wird dadurch gestützt, dass trotz des Mengenrückgangs beim Brotabsatz eine Wertsteigerung erreicht wurde. Der Wert der Broteinkäufe betrug im Jahre 2007 rd. 3,262 Mrd. Euro, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung um knapp 80 Mio. Euro bzw. 2,5 % bedeutet.

Die Käuferreichweite für Brot lag bei 99,3 %, d.h. von 1.000 Haushalten in Deutschland haben 993 Haushalte im Jahre 2007 mindestens einmal Brot gekauft. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 38,88 Haushalten in Deutschland aus, so dass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt im Jahre 2007 bei 43,3 kg lag (2006: 44,2 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 41,6 (2006: 41,9) Einkaufsakte statt, bei denen je Einkauf durchschnittlich 1,05 kg Brot gekauft wurden.

Preisentwicklung

Die Ergebnisse der Auswertung des umfassenden Preiserhebungsverfahrens der Gesellschaft für Konsumforschung AG, nämlich die Darstellung der deutschlandweiten Durchschnittspreise für verschiedene Brotsorten und Einkaufsstätten, finden Sie in der folgenden Tabelle.

Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2007 bei 1,94 Euro. Dieser Preis lag um 12 Cent bzw. 6,5 % über dem Brotpreis des Jahres 2006. Dies ist die erste nennenswerte Preissteigerung seit 2003. Bis zum Jahre 2006 war Brot kaufkraftbereinigt sogar immer preiswerter geworden.

Verbrauchermarkt

Brotsorte	Jahr 2007	Jahr 2006	Jahr 2005	Jahr 2004
Brot gesamt	1,94	1,87	1,86	1,86
Baguettes	3,18	2,98	3,00	2,97
Baguettes (Weißbrot)	2,85	2,73	2,77	2,88
Baguettes (Sonstiges)	3,69	3,43	3,39	3,35
Ciabatta	3,63	3,34	3,42	3,64
Dinkelbrot	3,49	3,33	3,30	3,41
Fladenbrot	1,78	1,68	1,67	1,61
Graubrot	2,30	2,24	2,16	2,13
Kümmelbrot / sonst. Gewürzbrot	2,66	2,60	2,57	2,57
Kürbiskernbrot	2,49	2,40	2,48	2,55
Leinsamenbrot	1,63	1,53	1,53	1,50
Mehrkornbrot	2,35	2,32	2,32	2,35
Roggenbrot	2,07	2,04	2,02	2,11
Roggenmischbrot	1,80	1,73	1,71	1,69
Schwarzbrot	2,34	2,28	2,27	2,33
Sonnenblumenbrot	2,23	2,14	2,12	2,13
Toastbrot	1,33	1,19	1,21	1,20
Vollkornbrot	2,02	1,94	1,92	1,93
Weiß- / Weizenbrot	1,42	1,44	1,49	1,54
Weizenmischbrot	1,92	1,88	1,85	1,82
Zwiebelbrot	2,33	2,23	2,21	2,18
Gemischte Brotsorten / Brotarten	2,60	2,50	2,33	2,43
Sonst. Brotsorten	2,31	2,19	2,16	2,14

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2008

Die Preise entwickelten sich, je nach Vertriebsform und Einkaufsstätte, unterschiedlich. Es gibt weiterhin eine große Spanne zwischen den Preisen unterschiedlicher Einkaufsstättenarten. Die Brotpreise in Bäckereien liegen ungefähr doppelt so hoch wie die Preise beim Lebensmitteldiscounter. In den Preiswettbewerb mit den Discountern einzusteigen, bleibt auch weiterhin keine Option für Handwerksbäckereien. Dies können sie aufgrund ihrer von der Brotindustrie verschiedenen Produktionsbedingungen nicht, und sie sollten es auch nicht tun. Wie im Vorjahr sollten Bäckereien den Wettbewerb über ihre Stärken – Qualität, Service, Verbraucherberatung – austragen.

Preisunterschiede Brot 2007

	Tradit. Bäckerei	Verbraucher-markt	SB-Warenhaus	Aldi	Lidl	Supermarkt/ Kl. LEH
Brot gesamt	2,67	1,94	1,54	1,29	1,15	2,03
Baguette / Weißbrot	3,24	2,51	2,08	1,65	1,62	2,34
Dinkelbrot	3,52	3,63	2,88	2,51	2,30	3,36
Graubrot	2,40	1,76	1,60	1,44	1,25	2,36
Kürbiskernbrot	3,15	2,32	2,02	1,85	1,84	2,51
Mehrkornbrot	3,01	2,26	1,90	1,81	1,41	2,25
Roggenbrot	2,55	2,26	1,80	2,08	0,96	2,40
Roggenmischbrot	2,25	1,74	1,27	1,12	1,00	1,86
Sonnenblumenbrot	3,05	1,93	1,70	1,61	1,91	2,35
Toast- / Sandwichbrot	2,54	1,69	1,40	1,22	1,01	1,78
Vollkornbrot	2,97	2,30	2,00	1,34	1,01	2,50
Mediterranes Brot	3,18	2,95	2,04	2,19	2,12	2,85
Weizenmischbrot	2,34	2,20	1,70	1,34	1,52	2,08

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2008

Die Durchschnittspreise für Brot nahmen 2007 über den gesamten Markt gesehen zu. Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 3,3 % verzeichneten, stieg der Preis pro Kilogramm bei Lidl um 3,5 % und bei Aldi sogar um 7,8 %. Im Gegensatz zum Vorjahr fanden Preiserhöhungen quer durch alle Vertriebsformen statt. Die Durchführung der Erhöhungen wurde für viele Betriebe dadurch erleichtert, dass bei den Verbrauchern und Kunden das Verständnis für die Notwendigkeit der Erhöhungen im Bäckereibereich durch die ausführliche Berichterstattung in den Medien über die Nahrungsmittelengpässe und Rohstoffpreissteigerungen geschärft wurde.

Umsatzsteuerstatistik 2006

Für das Jahr 2006 wurden unter der Meldenummer 15.81 (Hersteller von Backwaren – ohne Dauerbackwaren) 16.726 umsatzsteuerpflichtige Betriebe registriert. Die Anzahl der Betriebe sank gegenüber dem Vorjahr um 515 Betriebe bzw. 3 %. Im Jahre 2005 wurde eine Verminderung der umsatzsteuerpflichtigen Betriebsanzahl von 2,6 % gegenüber dem Vorjahr verzeichnet, so dass sich die Rate der Betriebsabnahmen sogar noch erhöhte.

Inzwischen erwirtschaften die 2,2 % der Betriebe, die mehr als 5 Mio. Euro Umsatz generieren, bereits 53,5 % des gesamten Umsatzes im Backwarenmarkt. Die Kleinbetriebe dagegen, die bis zu 250.000 Euro Umsatz jährlich erwirtschaften – sie stellen 51 % aller Betriebe im Markt –, sind nur noch für 6,7 % des Gesamtmarktumsatzes verantwortlich. Auch an der Verteilung der Abnahme der Betriebsanzahlen über die Größenklassen hinweg lässt sich der Konzentrationsprozess im Backwarenmarkt weiterhin ablesen. Während alle Größenklassen bis zu einem Umsatz von 1-2 Mio. Euro – mit einer Ausnahme in der zweitkleinsten Größenklasse – zwischen 0,3 % und 8,1 % der Betriebe verloren, stellt sich das Bild für die vier größten Größenklassen genau anders herum dar. Hier konnten – bis auf die Betriebe in der Größenklasse 5–10 Mio. Euro – alle Größenklassen Steigerungen der Betriebsanzahl verzeichnen, welche von 3,5 % bis zu 11,5 % in der Größenklasse über 25 Mio. Euro reichen.

Die Umsätze aller erfassten Betriebe betrugen 15,512 Mrd. Euro ohne Mehrwertsteuer. Gegenüber dem Vorjahr sanken sie um rund 379 Mio. Euro. Dies bedeutet eine Verminderung um 2,4 %, nachdem 2005 im Vergleich zum Vorjahr noch Umsatzsteigerungen generiert werden konnten. Anders als im Vorjahr verteilte sich der Umsatzrückgang über fast alle Größenklassen. Nicht nur die kleinste Umsatzgrößenklasse verzeichnete Umsatzrückgänge in Höhe von 7,7 %, sondern auch in der größten Klasse (Betriebe über 25 Mio. Euro Umsatz) gingen die Umsätze um 6,5 % zurück. Von den drei Umsatzgrößenklassen, die Umsatzgewinne verbuchen konnten (50.000–100.000 Euro, 2–5 Mio. Euro, 10–25 Mio. Euro), erreichte die kleinste Klasse allerdings nur ein Plus von 0,1 %, während die beiden größeren Klassen Umsatzsteigerungen in Höhe von 4,8 % bzw. 6 % verzeichneten, was auf eine ungleichmäßige Umsatzzunahme im Markt schließen lässt. Betrachtet man allerdings die durchschnittlichen Umsätze pro Betrieb in den einzelnen Größenklassen, so zeigt sich, dass die Umsatzeinbußen innerhalb der Größenklassen meist auf die entsprechende Abnahme der Anzahl der Betriebe in dieser Größenklasse zurückgehen. Nach dieser Betrachtungsweise ergeben sich in allen Größenklassen bis zu einem Umsatz von 25 Mio. Euro Umsatzeinbußen oder -zuwächse zwischen 0 und 1,3 %. Diese Spannweite ist deutlich stabiler als die reinen Veränderungsraten pro Umsatzgrößenklassen, welche zwischen +6 % und -7,7 % liegen. Einzige Ausnahme von der relativ stabilen Entwicklung der durchschnittlichen Umsätze pro Betrieb ist die Größenklasse der Umsätze ab 25 Mio. Euro, welche eine Abnahme des Umsatzes pro Betrieb von 16,2 % verzeichnet. Dies liegt daran, dass in dieser Größenklasse im Jahre 2006 11,5 % mehr Betriebe (+6 Betriebe) als im Vorjahr zusammen 6,5 % weniger Umsatz (-357 Mio. Euro) erwirtschafteten.

Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb in dieser Größenklasse fiel von rund 105 Mio. Euro im Jahre 2005 auf 88,4 Mio. Euro im Jahre 2006. Dies lässt auf einen scharfen Wettbewerb innerhalb dieser Größenklasse schließen.

III. Rechtsfragen

Arbeits- und Sozialversicherungsrecht

Auch dieses Jahr waren in der betrieblichen Praxis auftauchende Fragen zu beantworten, Gesetzesänderungen sowie relevante Rechtsprechung aufzubereiten und in geeigneter Form den Mitgliedsbetrieben zur Verfügung zu stellen.

1. Betriebliche Altersvorsorge

Die im Rahmentarifvertrag zur Altersvorsorge im Deutschen Bäckerhandwerk und der hierzu getroffenen Rahmenvereinbarung mit der Signal-Iduna-Pensionskasse AG für die im Bäckerhandwerk Beschäftigten geschaffene Möglichkeit zur Entgeltumwandlung erfreut sich weiterhin großer Beliebtheit. Zahlreiche Arbeitnehmer machen von der Möglichkeit Gebrauch, auf diesem Wege Teile ihres Lohnes unbelastet von Einkommensteuer und Sozialversicherungsbeiträgen, vermehrt um eine Zulage des Arbeitgebers für ihre Altersvorsorge anzusparen. Hierzu bietet die Bäckerrente eine hervorragende Grundlage. Einige Landesinnungsverbände haben ergänzende Tarifverträge vereinbart. Mittlerweile verzeichnen wir bei etwa 240.000 im deutschen Bäckerhandwerk möglichen anspruchsberechtigten Mitarbeitern bereits deutlich über 60.000 Verträge über eine betriebliche Altersvorsorge.

Ursprünglich sollte die Sozialabgabenfreiheit zum Jahresende 2008 ersatzlos entfallen. Unser Zentralverband hat im Verbund mit den Landesinnungsverbänden, dem ZDH und dem Tarifpartner NGG jedoch schon frühzeitig vehement die Auffassung vertreten, dass im Interesse des Aufbaus einer stabilen, die gesetzliche Rente ergänzenden Altersvorsorge die Beibehaltung der Sozialabgabenfreiheit unbedingt geboten ist. Der Bundestag hat schließlich mit den Stimmen der Großen Koalition und auch den Stimmen der Opposition die Verlängerung beschlossen.

Die Betriebe erhalten immer noch Anfragen und Mitteilungen von Versicherungsmaklern und Versicherungsvertretern, die den Betriebsinhabern einzureden versuchen, dass der Arbeitgeber gezwungen sei, den angeblich besten Anbieter von betrieblicher Altersversorgung für seinen Betrieb auszuwählen. Andernfalls mache er sich schadensersatzpflichtig. Begründet wird dies mit angeblich einschlägigen Urteilen des Bundesarbeitsgerichts. Diese Urteile betreffen völlig andere Fragestellungen und können für die betriebliche Altersvorsorge nach dem Modell Bäckerrente nicht zu irgendwelchen Verpflichtungen des Arbeitgebers führen. Auch ist der Mitarbeiter an die vom Arbeitgeber gewählte Form der Durchführung und den vom Arbeitgeber ausgewählten Versicherungsträger gebunden, was für die Betriebe des Bäckerhandwerks durch den Rahmentarifvertrag und die hierzu abgeschlossenen Rahmenvereinbarungen erfolgt ist.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist überzeugt, den Beschäftigten und den Arbeitgebern im deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerk in Form der Bäckerrente ein höchst attraktives und zukunftsfähiges Modell zur persönlichen Altersvorsorge zur Verfügung zu stellen.

2. Altersvorsorge der Selbständigen

Zum Ende März 2007 ist der Pfändungsschutz für die Altersvorsorge Selbständiger erheblich erweitert worden. Im Vergleich mit Arbeitseinkommen genossen zuvor die Einkünfte Selbstständiger keinen Pfändungsschutz; durch das neue Recht werden nunmehr Versicherungen von Selbstständigen genauso geschützt wie Renten und Pensionen abhängig Beschäftigter. Dabei ist die Höhe des pfändungsgeschützten Vorsorgekapitals abhängig vom Lebensalter, d. h. der pfändungsfreie Betrag erhöht sich mit zunehmendem Alter des Versicherten auf bis zu 238.000 Euro. Voraussetzung für die Pfändungsfreiheit ist jedoch, dass es sich um einen, den gesetzlichen Regelungen des § 851c ZPO entsprechenden Vorsorgevertrag handelt; darauf sollte zumindest bei Neuabschluss eines Altersvorsorgevertrages geachtet werden.

3. Sozialversicherungsrechtlicher Status mitarbeitender Familienangehöriger Eine offene Flanke stellt für viele Betriebe der sozialversicherungsrechtliche Status von mitarbeitenden Familienangehörigen dar. Bereits in den Vorberichten beschäftigte uns diese Problematik.

Vom 1. Januar 2005 an wurde für neu abgeschlossene Arbeitsverhältnisse mit im Betrieb mitarbeitenden Familienangehörigen (und Lebenspartnern) eine automatische Statusüberprüfung bei Arbeitsaufnahme durchgeführt; diese Regelung wurde jedoch bereits im März 2005 wieder auf Ehegatten (und Lebenspartner) sowie den Gesellschafter-Geschäftsführer einer GmbH beschränkt. Weiterhin möglich ist jedoch die freiwillige Statusüberprüfung auf Antrag; diese Statusüberprüfung ist für Neueintritte unbedingt zu empfehlen.

Zum Thema Sozialversicherungspflicht des mitarbeitenden Familienangehörigen erreichen uns noch immer Angebote von verschiedenen, selbsternannten Beratern, welche ihre Dienste bei der Durchführung dieser Statusfeststellungsverfahren anbieten; versprochen wird eine Rückerstattung von geleisteten Sozialversicherungsbeiträgen, falls der mitarbeitende Familienangehörige als Unternehmer i. S. d. Sozialversicherung eingestuft wird – die Sozialversicherungsbeiträge wurden dann ja ohne Rechtsgrund gezahlt. Diese Berater verlangen oftmals Erfolgshonorare, die beträchtliche Höhen erreichen können.

Diese Statusfeststellungsverfahren können jederzeit ohne diese Berater (häufig zielt die Tätigkeit dieser sog. Berater auf den Abschluss von Lebensversicherungsverträgen, die mit den erstatteten Beträgen gespeist werden sollen) und vor allem kostenfrei durchgeführt werden. Auch sollte man dringend die Folgen einer einmal festgestellten Sozialversicherungsfreiheit bedenken, insbesondere was die Vorsorge im Alter und bei Krankheit betrifft. Die rückerstatteten Sozialversicherungsbeiträge sind nicht dazu geeignet, Liquiditätslücken im Betrieb zu füllen, sondern dringend für die (seriöse!) Altersvorsorge des nunmehr nicht mehr abgesicherten Mitunternehmers zu verwenden.

4. Phantomlohn Oft gefürchteter Punkt bei Betriebsprüfungen ist die Problematik des sog. Phantomlohns und die damit zusammenhängende Frage, ob das Entstehungs- oder das Zuflussprinzip anzuwenden ist. Was das regelmäßig wiederkehrende Arbeitsentgelt anbelangt, ist weiterhin das Entstehensprinzip anzuwenden, d. h. Sozialversicherungsbeiträge werden fällig, sobald der Arbeitnehmer den Anspruch auf das Arbeitsentgelt erwirbt, unabhängig davon, ob ihm etwas zufließt oder nicht. Kritisch wird dieser Punkt insbesondere bei geringfügigen Beschäftigungsverhältnissen, falls Tarifbindung vorliegt oder Urlaub abzugelten wäre.

Bei einmalig gezahltem Arbeitslohn gilt dagegen gem. § 22 Abs. 1 SGB IV, dass die Sozialversicherungsbeiträge erst entstehen, wenn das Arbeitsentgelt ausgezahlt ist. Diese seit dem 1. Januar 2003 gültige Neuregelung lässt für die Zukunft auf etwas reibungsloser ablaufende (Sozialversicherungs-) Betriebsprüfungen hoffen.

5. Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse Zum 1. Juli 2006 wurden die Pauschalabgaben auf die sog. Minijobs und die Sozialversicherungsbeiträge in der Gleitzone (sog. Midi-Jobs) massiv erhöht. Hier sollte darüber nachgedacht werden, ob diese Beschäftigungsverhältnisse sinnvoll oder nicht doch reguläre Teilzeit- oder Vollzeitarbeitsverhältnisse für Betrieb und Arbeitnehmer besser sind. Überlegungen, die Gehaltsgrenzen für Mini- und Midi-Jobs weiter anzuheben, wurden bisher nicht konkret weiterverfolgt.

6. Gesetzliche Unfallversicherung / Wegfall der Gefahrklasse für Verkauf und Vertrieb
Nachdem erst zum 1. Januar 2006 der gemeinsame Gefahrtarif für die Betriebe des Bäcker- und Konditorenhandwerks mit einem einheitlichen Produktionsgefahrtarif von 6,0 eingeführt wurde, haben Vorstand und Mitgliedervertreterversammlung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) in ihren Sitzungen vom 27. bzw. 28. Juni 2007 gegen den Widerstand unserer Vertreter in diesen Gremien – unterstützt vom Deutschen Konditorenbund und vom Verband Deutscher Großbäckereien – mit Mehrheit beschlossen, ab dem Jahre 2008

die bisherige Aufteilung der Gefahrtarifbereiche Produktion und Vertrieb zu beenden und statt dessen ab 2008 diese Bereiche in einem gemeinsamen Gefahrtarif zusammenzufassen. Die Entscheidung wird sich erstmals in den Beitragsbescheiden der BGN im Jahre 2009 niederschlagen. Dieser gemeinsame Gefahrtarif wird künftig für Produktion/Vertrieb 5,2 betragen. Betriebe, die bisher schon keine Aufteilung vornehmen konnten, werden insofern im Vergleich zum bisherigen Produktionsgefahrtarif 6,0 geringfügig entlastet. Der Büro-Gefahrtarif wird bei 0,5 festgelegt. Die bisherige Pflichtversicherung der Unternehmer wird aus dem Gesamttarifwerk herausgelöst und in einer eigenen Gefahrtarifklasse mit 5,2 auf freiwilliger Basis fortgesetzt.

Die Zusammenlegung der Gefahrtarife für Vertrieb und Produktion wird nach offiziellen Berechnungen der BGN für die Betriebe unseres Bäckerhandwerks eine Mehrbelastung von 15 % bedeuten; wir haben Anlass dafür davon auszugehen, dass die tatsächliche Mehrbelastung für den größten Teil unserer Betriebe 20 bis 25 % übersteigen wird. Unser Zentralverband sowie der Deutsche Konditorenbund haben daraufhin im April 2007 ihren Mitgliedern ein Muster zur Einlegung des Widerspruchs gegen die geänderte Veranlagung der BGN vorbereitet. Bis Ende Mai 2008 haben aus dem Bäckerhandwerk weit über 1.600 Betriebe und Betriebsinhaber Widerspruch eingelegt.

7. Gesetzliche Unfallversicherung / Wegfall der Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten

In derselben Sitzung vom 28. Juni 2007 hat die Mitgliedervertreterversammlung der BGN beschlossen, dass die Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten Ende 2007 wegfällt. Jenseits möglicher Diskussionen über Reichweite und Zustandekommen der Entscheidung der Mitgliedervertreterversammlung sehen wir für eine versicherungstechnisch begründete Beunruhigung keinen Anlass, weil einerseits das bisherige Pflichtversicherungsverhältnis ab 1. Januar 2008 automatisch auf freiwilliger Basis weitergeführt wird und andererseits eine Kündigung des freiwillig weitergeführten Versicherungsverhältnisses jeden Monat mit Wirkung ab dem Folgemonat möglich ist. Handlungsbedarf besteht lediglich für mitarbeitende Ehegatten, die ohne Arbeitsvertrag tätig sind, weil sie seit dem 1. Januar 2008 nicht automatisch freiwillig weiterversichert sind.

Wir empfehlen bis auf weiteres für alle in Frage kommenden Personenkreise eine Beibehaltung des Versicherungsschutzes bei der BGN. Auch führende private Versicherungsanbieter raten mindestens im Umfang einer Grundversicherung zu dieser Maßnahme, wobei möglicherweise ergänzende private Versicherungsmöglichkeiten angeboten werden können.

8. Künstlersozialversicherung

Am 15. Juni 2007 ist das „Dritte Gesetz zur Änderung des Künstlersozialversicherungsgesetzes und anderer Gesetze“ in Kraft getreten. Darin ist vorgesehen, dass künftig die Betriebsprüfer der gesetzlichen Rentenversicherung im Rahmen ihrer Prüfungen ebenfalls die Zahlung der Künstlersozialabgabe prüfen werden.

Schon zuvor konnten auch Betriebe unseres Bäckerhandwerks zur Zahlung der Künstlersozialabgabe verpflichtet sein. Dies ist der Fall, wenn sie künstlerische oder publizistische Leistungen Selbstständiger in Anspruch nehmen, z.B. zur Erstellung einer Internetseite, einer Werbebroschüre, eines Firmenlogos etc. Auf das an den jeweiligen Künstler/Publizisten gezahlte Honorar ist dann die Künstlersozialabgabe zu entrichten. Eine weitere Voraussetzung für die Zahlungspflicht ist die regelmäßige Auftragserstattung, die allerdings bereits bei jährlicher Wiederkehr als erfüllt angenommen wird.

Von Seiten des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales wurde zwar mitgeteilt, dass kleine Betriebe, die nicht zu den typischen Verwerten künstlerischer Leistungen zählen, hinsichtlich der Künstlersozialabgabe nicht geprüft würden, wir haben jedoch keinen Grund, davon auszugehen, dass sich auch die Prüfer der Rentenversicherung hieran halten werden.

Unser Zentralverband hat sich zusammen mit dem ZDH dafür eingesetzt, dass die Betriebe des Handwerks, vor allem bei den typischen kleinen Aufträgen an Künstler, von der Zahlung der Künstlersozialabgabe ausgenommen werden, z.B. über die Einführung einer Bagatellgrenze. Dieses Anliegen werden wir auch in Zukunft weiter verfolgen.

9. Keine Sperrzeit bei Aufhebungsverträgen Die Bundesagentur für Arbeit hat ihre Verwaltungspraxis zur Sperrzeit nach § 144 SGB III geändert und sich nunmehr der Rechtssprechung des Bundessozialgerichts angeschlossen.

Bei Abschluss eines Aufhebungsvertrages anstelle einer beabsichtigten betriebsbedingten Kündigung tritt regelmäßig keine Sperrzeit mehr ein, wenn die Abfindung zwischen 0,25 bis 0,5 Monatsverdiensten pro Beschäftigungsjahr beträgt und ein wichtiger Grund für den Abschluss eines Aufhebungsvertrages bzw. für eine Arbeitnehmerkündigung vorliegt. Liegt die Abfindung nicht zwischen 0,25 und 0,5 Monatsverdiensten, entfällt nach der neuen Verwaltungsanweisung die Sperrzeit gleichwohl, wenn die drohende Arbeitgeberkündigung sozial gerechtfertigt gewesen wäre oder der Arbeitnehmer ohne Aufhebungsvertrag entweder gar keine oder eine um mindestens 10 % niedrigere Abfindung erhalten hätte.

10. Arbeitsrecht Hier sollen kurz einige wesentliche Bestimmungen und deren Auslegung durch die Gerichte aufgezeigt werden, die in der betrieblichen Praxis über den Tag hinaus Bedeutung haben.

Jugendarbeitsschutz Der Sonntag ist zum regelmäßigen Arbeitstag im Bäckerhandwerk geworden. Es gelten jedoch weiterhin die Beschränkungen der diversen Arbeitnehmerschutzgesetze. In der Kritik steht das Sonntagsarbeitsverbot für Jugendliche, da in anderen Branchen – etwa im Gaststättengewerbe – für die Beschäftigung Jugendlicher an Sonntagen Ausnahmen bestehen. Das Verbot, Jugendliche am Sonntag zu beschäftigen, gilt für das Bäcker- und Konditorenhandwerk weiter; ob eine Lockerung des Sonntagsarbeitsverbots für Jugendliche nicht eher kontraproduktiv wirkt, da es ggf. u. a. negativ auf die Attraktivität der Ausbildung zurückfällt, sollte Gegenstand intensiver Diskussionen sein.

Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse Den Arbeitnehmer trifft die – bußgeldbewehrte – Pflicht, alle Arbeitgeber, bei denen er in einem (und sei es noch so geringfügigen) Arbeitsverhältnis steht, über das Bestehen weiterer Arbeitsverhältnisse zu informieren, da dies Auswirkungen auf die Sozialversicherungsbeiträge hat. Der Arbeitgeber sollte – allein zur eigenen Absicherung – die Arbeitnehmer regelmäßig auf diese Pflicht hinweisen und die eingesammelten Ergebnisse dokumentieren.

Ruhetage/Arbeitszeitgesetz Das Bundesarbeitsgericht hat klargestellt (24. Februar 2005, 2 AZR 211/04), dass die Regelungen des Arbeitszeitgesetzes (ArbZG) hinsichtlich der Ruhezeiten/Ersatzruhetage personenbezogen und nicht bezogen auf das Arbeitsverhältnis gelten; wichtig ist dieses Urteil für die Betriebe des Bäcker- und Konditorenhandwerks in zwei Richtungen: Zum einen für die Beschäftigung von Aushilfen (gerade am Wochenende), andererseits für den Fall, dass die Mitarbeiter des Betriebs einer weiteren Beschäftigung nachgehen.

Im entschiedenen Fall hatte eine Zeitungsausträgerin, die unter der Woche an sechs Werktagen die Tageszeitung ausgetragen hat, an den Sonntagen für einen anderen Verlag dessen Sonntagszeitung ausgetragen. Das Gewerbeaufsichtsamt drohte dem Sonntagszeitungs-Verlag ein Bußgeld an, da dieser die Regelungen des ArbZG hinsichtlich des zu gewährenden Ersatzruhetages nicht einhalten konnte.

Daraufhin kündigte der Verlag der Arbeitnehmerin, da er nur so die Verhängung des Bußgeldes verhindern konnte; eine Beschäftigung der Mitarbeiterin war ihm wegen der Regelung des ArbZG (Pflicht zur Gewährung eines Ersatzruhetages) nicht möglich. Das BAG folgte dieser Argumentation.

11. Teilzeit- und Befristungsgesetz

Schriftformerfordernis Die Befristung von Arbeitsverträgen bedarf der schriftlichen Vereinbarung vor Arbeitsantritt; ein Verstoß gegen das Schriftformerfordernis (§ 14 Abs. 4 Teilzeit- und Befristungsgesetz, TzBfG) führt dazu, dass die Befristungsabrede ungültig ist, d. h. der Arbeitnehmer sich darauf berufen kann, dass er in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis mit dem Arbeitgeber steht. Zu beachten ist, dass Arbeitgeber und Arbeitnehmer die Befristungsabrede im gleichen Schriftstück festzuhalten haben.

Nicht dem Schriftformerfordernis unterliegt der Sachgrund für die Befristung des Arbeitsvertrages; der Arbeitgeber kann sich also auf den Sachgrund (§ 14 Abs. 1 TzBfG) für die Befristung berufen, ohne dass der Grund selbst im Vertrag bezeichnet ist.

Auch eine Befristung von Arbeitsverhältnissen bis zum Erreichen eines bestimmten Zwecks ist möglich; im Fall der Zweckbefristung ist allerdings der konkret bezeichnete Zweck alleiniger Anhaltspunkt dafür, zu welchem Zeitpunkt das Arbeitsverhältnis endet. Daher muss der Zweck aus dem schriftlichen, vor Arbeitsbeginn unterzeichneten Arbeitsvertrag hervorgehen. Wird gegen dieses Erfordernis verstoßen, so liegt auch hier ein unbefristetes Arbeitsverhältnis vor.

Möglich ist nach einer Entscheidung des Bundesarbeitsgerichts aus dem Juni 2007 jedoch die nachträgliche schriftliche Befristung, wenn sie von einer zuvor nur mündlich vereinbarten inhaltlich abweicht. Wird nachträglich nicht nur das zuvor mündlich vereinbarte schriftlich bestätigt, so sieht das Bundesarbeitsgericht hierin eine neue schriftliche Befristungsvereinbarung.

Prozessbeschäftigung Zur Schadensminimierung ist es in langwierigen und/oder risikoreichen Kündigungsschutzprozessen üblich, dem Arbeitnehmer eine sog. Prozessbeschäftigung anzubieten – der Arbeitnehmer nimmt so lange wieder seine Arbeit auf, bis der Prozess rechtskräftig entschieden ist. Es handelt sich dabei um eine für die Dauer des Prozesses befristete Beschäftigung. Um diese Befristung wirksam zu vereinbaren, ist ebenfalls eine schriftliche Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer vor Wiederaufnahme der Beschäftigung notwendig, in der der Zweck der Befristung angegeben ist.

Zeitbefristung Eine (erstmalige) Befristung eines Arbeitsverhältnisses für eine bestimmte Zeit („vom ... bis ...“) ist für einen Zeitraum von bis zu zwei Jahren ohne Vorliegen eines sachlichen Grundes möglich. Eine kürzere Befristung kann bis zu dreimal verlängert werden; die Gesamtdauer darf die Zwei-Jahres-Frist aber nicht überschreiten.

Altersbefristung Die ursprünglich ohne besondere Voraussetzungen im TzBfG enthaltene Möglichkeit, Arbeitsverträge mit Personen, die das 52. Lebensjahr vollendet haben, mehrmals und ohne Grund zu befristen, wurde vom Europäischen Gerichtshof als Verstoß gegen das Verbot einer Altersdiskriminierung eingestuft und war daher unanwendbar.

Ab Mai 2007 gilt nunmehr eine Neuregelung, wonach eine (kalendermäßige) Befristung eines Arbeitsvertrages ohne Sachgrund bis zu fünf Jahren zulässig ist, wenn der Arbeitnehmer 52 Jahre alt ist und unmittelbar vor Beginn des Arbeitsverhältnisses mindestens vier Monate beschäftigungslos war oder eine sonstige Transferleistung bezogen hat; eine mehrmalige Verlängerung der Befristung innerhalb dieses Fünfjahreszeitraums ist möglich. Der Gesetzgeber hofft, damit den Anforderungen der Antidiskriminierungsrichtlinien gerecht zu werden.

Schriftform der Kündigungserklärung Gem. § 623 BGB ist für eine jede Kündigung eines Arbeitsverhältnisses die Schriftform erforderlich. Zu einer wirksamen Kündigungserklärung ist es daher notwendig, dass dem gekündigten Arbeitnehmer das im Original unterzeichnete Schriftstück zugeht (also keine E-Mail, kein Telegramm, kein Telefax). Die Kündigung ist dabei mindestens von einem entsprechend befugten Vertreter des Arbeitgebers zu unterzeichnen. Die Unterschrift des Schichtleiters mit dem Zusatz „i. A." reicht daher nicht. Die Kündigung ist unwirksam, wenn sie nicht die vorgeschriebene Form einhält.

12. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz Für das im August 2006 in Kraft getretene Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) gilt weiterhin, dass es die Betriebe in ihrer Praxis unnötig behindert. Nicht übersehen werden sollte jedoch, dass viel des dort geregelten bereits zuvor geltendes Recht war. Unangenehm sind an diesem Gesetz weniger die (materiellen) Normen als vielmehr die Beweislastregelungen, die zu Lasten der Unternehmer/Arbeitgeber ausfallen.

Die wenigen in der Zwischenzeit zu Lasten von Arbeitgebern entschiedenen Rechtsstreitigkeiten betreffen die betriebliche Praxis unserer Mitgliedsbetriebe nicht. Die Mehrzahl der Entscheidungen, bei denen das AGG Gegenstand war, befassten sich wohl mit Fällen sog. AGG-Hoppings, bei dem angebliche Bewerber fast schon gewerbsmäßig gegen unvorsichtige Arbeitgeber vorgehen. Vor solchen Kriminellen können sich Unternehmen nur durch besondere Aufmerksamkeit bei Stellenausschreibungen und Bewerbungsgesprächen schützen.

Die Angebote von Schulungen haben bedeutend nachgelassen, weil inzwischen zu vielen Unternehmen und Betriebesinhabern bekannt ist, dass diese entgegen der vielfach gemachten Äußerungen nicht vorgeschrieben sind.

Steuerrecht

1. Umsatzsteuer **Anhebung der Ist-Versteuerungsgrenze** Seit Juli 2006 können (in den alten Bundesländern) mehr Betriebe von der günstigeren Ist-Versteuerung bei der Umsatzsteuer profitieren, denn zu diesem Zeitpunkt wurde die Ist-Versteuerungsgrenze von 125.000 € auf 250.000 € angehoben.

Ist-Versteuerung bedeutet, dass der Unternehmer die Umsatzsteuer erst für den Monat anmelden und an das Finanzamt abführen muss, in dem er das Geld vom Kunden erhalten hat. Im Vergleich zur Soll-Versteuerung hat der Unternehmer daher einen oft erheblichen Liquiditätsvorteil.

In den neuen Bundesländern beträgt die Grenze weiterhin 500.000 €; sie gilt voraussichtlich bis Ende 2009. Wir setzten uns weiterhin dafür ein, dass diese Regelung erhalten bleibt und einheitlich angehoben wird.

Rechnungsstellung/Umsatzsteueridentifikationsnummer Unternehmer sind verpflichtet, auf Rechnungen ihre Steuernummer oder ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (USt-Id.-Nr.) anzugeben. Sinnvoll ist es, sich eine USt-Id.-Nr. erteilen zu lassen, um die Angabe der Steuernummer zu vermeiden. Diese dient häufig als Berechtigungsausweis für die Steuerberater gegenüber den Finanzbehörden. Es sollte daher vermieden werden, die Steuernummer im öffentlichen Verkehr zu gebrauchen.

Für die Erteilung der Steuernummer hat das Finanzgericht Niedersachsen entschieden, dass das Finanzamt einen Antrag auf Erteilung nicht mit der Begründung verweigern kann, dass es keinen Hinweis auf eine unternehmerische Tätigkeit sieht. Vielmehr bestehe sogar ein öffentlich rechtlicher Anspruch.

Rechnungsangaben Rechungen müssen, um ordnungsgemäß i. S. d. UStG zu sein, erhebliche Formvorschriften erfüllen. Dies sollte insbesondere bei Eingangsrechnungen beachtet werden, da ohne Vorliegen einer ordnungsgemäßen Rechnung der Vorsteuerabzug zu versagen ist – hier liegt in der Betriebsprüfungspraxis erheblicher Sprengstoff, da Nachzahlungen ganz erheblichen Ausmaßes drohen!

Für Kleinbetragsrechnungen (bis 150 € inkl. MwSt.) gelten Erleichterungen; danach müssen diese „nur" mit folgenden Pflichtangaben versehen sein:

- vollständiger Name und Anschrift des leistenden Unternehmers
- Rechnungsausstellungsdatum
- Menge und handelsübliche Bezeichnung des abgerechneten
- Rechnungsbetrag
- Anzuwendender Umsatzsteuersatz bzw. Hinweis auf eine Steuerbefreiung.

Der Bundesfinanzhof (BFH) hat mit Urteil vom 6. Dezember 2007 (VR 61/05) festgestellt, dass es dem Leistungsempfänger obliegt, die Angaben in der Rechnung auf ihre Richtigkeit zu überprüfen. Das betrifft auch die Angaben zum Namen des Leistungserbringers sowie dessen Adresse. Der Leistungsempfänger trägt damit das Risiko, dass ihm der Leistungserbringer eine Scheinadresse nennt. Den Betrieben unseres Bäckerhandwerks wird daher empfohlen, beispielsweise bei neuen geschäftlichen Kontakten mit bisher unbekannten oder neu gegründeten Unternehmen sowie bei geschäftlichen Kontakten mit ausländischen Unternehmen oder bei Unternehmen bei denen sich der Verdacht aufdrängt, dass es sich tatsächlich um ausländische Unternehmen handelt, besonders aufmerksam zu sein.

Mehrwertsteuersätze im Bistrobereich In den Filialen unseres Bäckerhandwerks werden sowohl Backwaren für den späteren Verzehr als auch Waren für den Verzehr an Ort und Stelle verkauft. Grundsätzlich ist für den Verkauf von Backwaren Mehrwertsteuer in Höhe von 7 % zu erheben. Werden Waren zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft (z.B. Bistroprodukte), so ist ausnahmslos Mehrwertsteuer in Höhe von 19 % zu berechnen. Da in aller Regel in beiden Fällen der dem Kunden berechnete Abgabepreis derselbe sein dürfte, reduziert sich beim Verkauf zum Verzehr an Ort und Stelle der Nettobetrag zu Lasten des Betriebes. Getränke sind bis auf wenige Ausnahmen immer mit 19 % Mehrwertsteuer zu berechnen. Es kommt dabei nicht darauf an, ob der Kunde bspw. einen Kaffee kauft, um ihn im Bistrobereich oder aber aus dem Pappbecher außerhalb der Filiale zu trinken.

Von Seiten einiger Branchen gibt es verstärkt Bestrebungen, auch in Deutschland den ermäßigten Mehrwertsteuersatz für arbeitsintensive Dienstleistungen einzuführen, in der Erwartung, dass auch bestimmte Teile der Gastronomieleistungen hiervon profitieren. Der Zentralverband sieht hier seine Aufgabe darin, eine Übervorteilung der Betriebe unseres Bäckerhandwerks zu verhindern.

2. Reform der Unternehmensbesteuerung

Zum 1. Januar 2008 ist die Unternehmenssteuerreform 2008 in Kraft getreten. Einige der wesentlichen Änderungen möchten wir kurz erläutern:

Körperschaftssteuer Die Körperschaftssteuer, mit der die Körperschaften, also insbesondere AGs, GmbHs und Genossenschaften besteuert werden, ist auf 15 % gesenkt worden. Zinsaufwendungen werden, wenn sie den Betrag von 1 Mio € p. a. überschreiten, als nicht abziehbare Betriebsausgabe dem zu versteuernden Gewinn hinzugerechnet (Zinsschranke); dies dürfte jedoch für die meisten Betriebe des Bäckerhandwerks nicht von Bedeutung sein, so dass es in diesem Bereich zu einer massiven Entlastung kommt.

Einkommenssteuer

• Thesaurierungsrücklage: Personenunternehmen (Einzelunternehmen und Personengesellschaften) können eine Thesaurierungsrücklage bilden. Diese Rücklage wird mit dem der Steuerbelastung von Körperschaften entsprechenden Steuersatz von 28,25 % versteuert und nicht mit dem – evtl. höheren – individuellen Steuersatz der Anteilseigener. Im Falle der Auflösung der Rücklage, z. B. falls der Betrieb aufgelöst wird oder Eigenkapital entnommen werden soll, kommt es zur Nachversteuerung mit 25 % des Thesaurierungsbetrages, so dass es zu einer Definitivbelastung von ca. 48 % kommt.

• Investitionsrücklage: Die Investitionsrücklage i. S. v. § 7g EStG wurde ausgebaut. Der Investitionszeitraum wurde von zwei auf drei Jahre erhöht, was den Planungshorizont erheblich erweitert; die „Ansparabschreibung" kann jetzt auch für gebraucht angeschaffte Wirtschaftsgüter eingesetzt werden.

• Abschreibungen: Die degressive AfA wurde gestrichen, so dass neu angeschaffte Wirtschaftsgüter (WG) nunmehr linear abgeschrieben werden können. Bisher begonnene AfA-Reihen werden natürlich fortgeführt.

Auch für geringwertige WG (bisher bis 410 € netto) gibt es Neuerungen: danach können nur noch WG, die in ihrer Anschaffung bis zu 150 € gekostet haben, sofort abgeschrieben werden; WG, die in einem Jahr angeschafft wurden und zwischen 150,01 und 1.000 € gekostet haben, werden als „Jahrespool" zusammengefasst und einheitlich und zwingend über fünf Jahre abgeschrieben. Außer Betracht bleibt, ob das einzelne WG überhaupt noch vorhanden ist oder nicht.

Gewerbesteuer Die Gewerbesteuer wird bei Personenunternehmen nunmehr besser auf die Einkommensteuer angerechnet. Der Anrechnungsfaktor wurde vom bislang 1,8-fachen auf das 3,8-fache des Gewerbesteuermessbetrages angehoben. Im Gegenzug ist die Gewerbesteuer nicht mehr als Betriebsausgabe abzugsfähig. Der Gewerbesteuermessbetrag wurde rechtsformunabhängig von 5 % auf 3,5 % gesenkt. Die effektive Gewerbesteuerbelastung der Betriebe könnte dadurch rechnerisch um rd. 30 % abnehmen.

Eine deutliche Mehrbelastung gerade für die Betriebe unseres Bäckerhandwerks könnte sich jedoch aus den Änderung bei der Hinzurechnung von Finanzierungsaufwendungen ergeben. Bisher wurde die Hälfte der Dauerschuldzinsen dem Gewinn hinzugerechnet. Nach der Reform werden alle Zinsen für Verbindlichkeiten zu nur noch einem Viertel hinzugerechnet. Neu ist jedoch, dass auch von anderen Finanzierungsformen wie Miete und Leasing Anteile hinzugerechnet werden. So werden z. B. bei der Miete von beweglichen Wirtschaftsgütern 20 % des Mietzinses als Finanzierungsaufwand gesehen, bei unbeweglichen Wirtschaftsgütern beträgt der angenommene Finanzierungsanteil 65 %. Von diesem Finanzierungsanteil werden 25 % dem Gewinn hinzugerechnet, wenn der Betrag den neu eingeführten Hinzurechnungsfreibetrag von 100.000 € übersteigt. Diese Regelung könnte gerade bei Betrieben, die hochpreise Ladenflächen in Innenstadtlagen angemietet haben, zu einer erheblichen Mehrbelastung führen.

In einem ersten Schritt ist es gelungen, noch im Rahmen des Gesetzgebungsverfahrens den Finanzierungsanteil bei Immobilenmieten von ursprünglich geplanten 75 % auf 65 % zu senken. Zudem hat der Gesetzgeber zugesichert, die neue Regelung zu überprüfen, sobald Zahlen aus der Praxis vorliegen.

3. Reform des Erbschaftsteuer- und Schenkungsteuergesetzes (ErbStG) In einem vielbeachteten und auch in den Grundzügen so erwarteten Urteil hat das Bundesverfassungsgericht das derzeit geltende Recht der Besteuerung von Erbschaften und Schenkungen für verfassungswidrig erklärt. Derzeit ist mit dem Inkrafttreten des neuen Erbschaftsteuerrechts nicht vor Dezember 2008 zu rechnen.

Eine endgültige Abstimmung innerhalb der Großen Koalition war angesichts des sehr emotional belasteten Themas bisher nicht möglich. Zu erwarten sind jedoch folgende Änderungen:

Die Bewertung von Immobilien und Betriebsvermögen muss nach der Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts nach dem Ertragswert erfolgen; der Substanzwert bildet zudem den Mindestbetrag. Bisher wurden Immobilien nach einem typisierten Verfahren und Betriebsvermögen in der Regel auf Basis der Bilanzzahlen bewertet. Zukünftig wird sich der Unternehmenswert in der Regel aus dem durchschnittlichen Jahresgewinn abzüglich eines pauschalierten Unternehmerlohnes (wohl 50.000 €) und eines pauschalierten Steuerbetrages von 30 % geteilt durch 7,82 % ermitteln. Ein Anstieg der Wertansätze um 50 bis 200 % ist möglich.

Die persönlichen Freibeträge werden in allen Steuerklassen angehoben. Insbesondere die nächsten Angehörigen (Ehegatten, Kinder, Enkelkinder) werden entlastet. Die Steuersätze in Steuerklasse I bleiben unverändert gestaffelt. In Steuerklassen II und III sind Steuersätze von 30 und 50 % vorgesehen.

Betriebsvermögen wird um bis zu 85 % von der Besteuerung ausgenommen. Voraussetzung ist der Erhalt der Lohnsumme in Höhe von mindestens 70 % über 10 Jahre sowie der Verbleib des Vermögens im Betrieb für 15 Jahre. Werden diese Bedingungen nicht erfüllt, kommt es zur anteiligen oder vollständigen Nachversteuerung. Daneben wird für Erwerbe von Betriebsvermögen von bis zu 1 Mio. € ein Abzugsbetrag von bis zu 150.000 € gewährt.

Bei voller Ausschöpfung der Freibeträge und Fortführung des Unternehmens bleibt die Übertragung von Betriebsvermögen bspw. auf ein Kind von rund 3 Mio. € steuerfrei.

Für alle zwischen dem 01. Januar 2007 und dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes liegenden Erbfälle wird ein Wahlrecht zwischen altem und neuem Recht gewährt. Wird das neue Steuerrecht gewählt, werden jedoch lediglich die alten Freibeträge gewährt. Im Ergebnis dürfte dies für die meisten Unternehmenserben eine schlechte Wahl sein.

Lebensmittelrecht

1. Lebensmittelhygienerecht

Wie im Vorjahresbericht vorausgesagt, war auch der jetzige Berichtszeitraum durch die Durchsetzung des neuen Lebensmittelhygienerechts geprägt. Dieses setzt sich für unsere Betriebe aus der Sicht des Zentralverbandes seit Jahresbeginn 2006 aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und unserer Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk zusammen.

Nach Verabschiedung der „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ durch die Bundesregierung im August 2007 stehen wir vor der Herausforderung, den von der Europäischen Union im Jahre 2006 verfolgten Rechtsvereinfachungsansatz gegenüber den Behörden der Lebensmittelüberwachung durchzusetzen. Die erwähnte Rechtverordnung der Bundesregierung, in der Fachwelt vielfach als „Mantelverordnung“ bezeichnet, beinhaltet zwei völlig neue Einzelverordnungen: Einmal eine neue deutsche Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), zum anderen eine tierische Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV-Tier). Zwar enthält diese Mantelverordnung zum Teil Erleichterungen für unser Handwerk, indem zum einen festgelegt wird, dass traditionelle handwerkliche Produkte auch weiterhin auf hergebrachten Oberflächen (z. B. aus Holz) hergestellt werden dürfen und zum anderen unterstellt wird, dass fachlich ausgebildete Personen die Anforderungen an die Hygieneschulungen erfüllen. Zum anderen führt aber die neue LMHV den alten Begriff der nachteiligen Beeinflussung wieder ein. Spätestens hiermit verstößt die Mantelverordnung gegen vorrangiges europäisches Recht. Wichtig ist es, dass bei Beanstandungen gegenüber unseren Betrieben, die sich auf den Begriff der nachteiligen Beeinflussung stützen, die Europarechtswidrigkeit der Verordnung gerügt wird.

Daneben ist zweifelhaft geworden, ob nach der Mantelverordnung (bzw. der LMHV-Tier) für Betriebe, die Frischei verarbeiten, eine Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 notwendig wird. Auch dies wäre ein bürokratischer Aufwand, der gewiß nicht im Sinne des europäischen Gesetzgebers lag, als er 2004 das sogenannte „Hygienepaket“ (u.a. mit den Verordnungen (EG) Nr. 852 u. 853 verabschiedet hat, die zum 1. Januar 2006 in Kraft getreten sind.

Auf europäischer Ebene konnten wir über unseren europäischen Dachverband CEBP erreichen, dass in der für unsere Betriebe geltenden Verordnung (EG) Nr. 852/2004 künftig die Bedeutung der Betriebsgröße für den Umfang der hygienerechtlichen Anforderungen etwas mehr herausgestellt wird als bislang.

2. EU Claims-Verordnung Im letzten Jahr wurde von dem bevorstehenden Inkrafttreten der europäischen Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (VO (EG) Nr. 1924/2006, sog. „Health-Claims-Verordnung“) berichtet.

Derzeit halten die Zusammenstellung von Listen bereits zugelassener Angaben nach der Verordnung sowie die Vorbereitung so genannter Nährwertprofile an.

Die Nährwertprofile sehen feste Höchstwerte für bestimmte Standardbestandteile von Lebensmitteln vor, die nicht überschritten sein dürfen, wenn man mit einer gesundheits- oder nährwertbezogenen Angabe werben will. Die Nährwertprofile werden von der EU-Kommission bis zum 19. Januar 2009 festgelegt. Wir haben uns dafür eingesetzt, dass die Werte für Salz nicht zu niedrig bestimmt werden.

3. Reform der Lebensmittelüberwachung Auch im vergangenen Berichtszeitraum hält die Diskussion über die Reform der Lebensmittelüberwachung an. Dabei entsteht der Eindruck, dass zunächst gefällt Beschlüsse im Laufe der Zeit doch nicht so umgesetzt werden, wie anfangs geplant. Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVVRüB) steht abermals zur Überarbeitung an. Daneben wird u. a. auch diskutiert, ob Mitarbeiter von Lebensmittelherstellern per Gesetz von arbeitsrechtlichen Konsequenzen freigestellt werden sollten, wenn sie etwa hygienische Mißstände in ihren Betrieben den Behörden melden.

4. Verbraucherinformationsgesetz Zum 1. Mai 2008 trat das über viele Jahre diskutierte Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in Kraft. Das Gesetz liegt zunächst auf einer politischen Linie, die die Verwaltung gegenüber dem Bürger öffnen will, indem dem Bürger Informationsansprüche gegenüber der staatlichen Verwaltung verliehen werden, mit deren Hilfe er die Verwaltung kontrollieren kann. Bisher gab es z. B. ein Umweltinformationsgesetz und weitere Informationsfreiheitsgesetze des Bundes und einiger Bundesländer. Diejenigen, die für eine solche Öffnung der Verwaltung gegenüber dem Bürger sind, haben sich mit denjenigen verbunden, die die Tätigkeit von Unternehmen kontrollieren wollen. So hat nach dem VIG grundsätzlich jedermann z. B. einen Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten über Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), über von einem Erzeugnis im Sinne des LFGB ausgehende Gefahren oder Risiken für Gesundheit und Sicherheit von Verbrauchern und über Überwachungsmaßnahmen oder andere behördliche Tätigkeiten oder Maßnahmen zum Schutz von Verbrauchern. Da das VIG zahlreiche Ausnahmen von der Informationspflicht gegenüber dem Bürger enthält, wird schon jetzt politisch gefordert, Informationsansprüche unmittelbar gegenüber Unternehmen einzuführen. Wir haben über den zweckmäßigen Umgang mit dem VIG informiert und werden die weitere politische Entwicklung im Auge behalten.

5. Lebensmittelkennzeichnungsrecht Zu unterscheiden von der Verbraucherinformation über die Behörden ist die Verbraucherinformation, die seitens der Lebensmittelwirtschaft über die von ihr hergestellten Produkte erbracht werden muß. Auch hier gab es im Berichtszeitraum Initiativen und Diskussionen. Kurz vor Beginn des Berichtszeitraums

stellte Bundesminister Seehofer einen Aktionsplan Allergien vor, in dem unter Verzicht auf weitere gesetzgeberische Maßnahmen der Ansatz einer freiwilligen Verbesserung der Allergeninformation durch die Wirtschaft verfolgt wird. Im Rahmen einer Verbraucherpolitischen Konferenz im September 2007 hatten wir Gelegenheit, unseren Ansatz einer freiwilligen Verbraucherinformation mit Hilfe der Software bro:Tplus einer breiten Fachöffentlichkeit vorzustellen. Ein Einführungsvortrag von Präsident Becker wurde begleitet von einer Produktpräsentation unserer Software in Zusammenarbeit mit dem Waagen- und Kassenhersteller Bizerba.

Ein weiterer Aktionsplan zum Thema Ernährung und Bewegung wird derzeit noch von der Bundesregierung (Ministerien für Ernährung und Gesundheit) erarbeitet. Auch hier verfolgt Minister Seehofer einen freiwilligen Ansatz zur Verbraucherinformation über die Nährwerte von Lebensmitteln und hat die Einführung einer so genannten „Ampelkennzeichnung“ von Lebensmitteln immer wieder abgelehnt. Mit der Ampelkennzeichnung würden Lebensmittel in die drei Gruppen rot, gelb und grün eingeteilt, wobei nur die grün gekennzeichneten Lebensmittel bedenkenlos verzehrt werden sollten. Die Lebensmittelwirtschaft hat die Ampelkennzeichnung, die auf einem britischen Vorbild beruht, immer wieder abgelehnt, von Verbraucherschützern wird sie aber immer wieder gefordert.

Auch wenn die Ampelkennzeichnung in erster Linie den verpackten Lebensmitteln droht, die damit in gute und schlechte Lebensmittel eingeteilt würden, decken wir mit unserer Software bro:Tplus auch den Bereich der freiwilligen Nährwertinformation ab.

Im Berichtszeitraum erfolgte die angekündigte Erweiterung der Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung um zwei weitere Allergene („Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse“ sowie „Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse“).

6. Lebensmittelinformationsverordnung

Mit der soeben geschilderten Rechtslage auf nationaler Ebene ist jedoch die Diskussion um das Lebensmittelkennzeichnungsrecht nicht beendet. Ende Januar 2008 legte die Europäische Kommission den Entwurf zu einer Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel („Lebensmittelinformationsverordnung“) vor.

Die Verordnung soll zunächst die bisherige europäische Etikettierungsrichtlinie (umgesetzt in deutsches Recht durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, LMKV) und die europäische Nährwertkennzeichnungsrichtlinie (umgesetzt durch die Nährwertkennzeichnungsverordnung) im Rahmen einer Verordnung verbinden. Daneben werden einige kleinere Regelungen aufgehoben und in die Verordnung eingearbeitet. Der Verordnungsentwurf (ca. 95 Seiten!) ist allerdings nach unserer Auffassung gesetzgebungstechnisch völlig misslungen und verschärft darüber hinaus die Rechtslage vor allem für lose Ware. Während nach der bisherigen Etikettierungsrichtlinie die Mitgliedstaaten der EU das Recht haben, die lose Ware von einer zwingenden Allergenkennzeichnung am Produkt auszunehmen, soll diese Möglichkeit künftig wegfallen. Damit hat die seit Jahren von unserem Zentralverband gemeinsam mit anderen Verbänden gegenüber der Politik geführte Diskussion über die Unmöglichkeit einer solchen Allergenkennzeichnung erneut begonnen. Bei der Ablehnung des Verordnungsentwurfs werden wir von der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk, dem ZDH, unserem europäischen Dachverband CEBP sowie von zahlreichen Lebensmittelwirtschaftsverbänden im Rahmen des Netzwerks Lebensmittelforum unterstützt. Es wird die Aufgabe der nächsten Jahre sein, den europäischen Gesetzgeber vom Erlass der Verordnung abzubringen oder zumindest wieder vollständige Freiwilligkeit bei der Allergeninformation über lose Ware zu erreichen. Mit unserer Verbraucherinformationssoftware bro:Tplus haben wir eine marktwirtschaftliche Alternative zur gesetzlichen Zwangslösung.

Sonstige Rechtsfragen

1. Fahrpersonalrecht

Zum 31. Januar 2008 ist die neue Fahrpersonalverordnung in Kraft getreten. Gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) hatten wir uns dafür eingesetzt, den in Deutschland zusätzlich geregelten Gewichtsbereich zwischen 2,8 t und 3,5 t gar nicht mehr zu regeln, sondern es bei den europäischen Regelungen für Fahrzeuge ab 3,5 t zu belassen. Dem Vorschlag ist der Bundesgesetzgeber leider nicht gefolgt, hat jedoch einige Erleichterungen besonders für den Bereich 2,8 t bis 3,5 t beschlossen.

Nachweispflichtig sind demnach nur Fahrer von Fahrzeugen mit mehr als 2,8 t, soweit die Fahrzeuge zur gewerblichen Güterbeförderung auf öffentlichen Straßen oder zum Transport von mehr als neun Personen vorgesehen sind. Der Begriff Güterbeförderung wird weit ausgelegt, so dass die meisten Fahrzeuge unseres Bäckerhandwerks potenziell betroffen sind. Es kommt nicht darauf an, ob sich das Fahrzeug in leerem oder beladenem Zustand befindet.

Für Fahrzeuge über 2,8 bis 3,5 t besteht – soweit sie nicht unter die Ausnahmen fallen – die Pflicht zur Aufzeichnung der Lenk-/Ruhezeiten auf Tageskontrollblättern. Fahrzeuge über 3,5 t müssen ihre Lenk- und Ruhezeiten durch Fahrtenschreiber aufzeichnen lassen. Für Fahrzeuge, die ab Mai 2006 erstmals zugelassen wurden, ist ein digitaler Tachograph als Aufzeichnungsgerät vorgeschrieben.

Die Pflicht zur Einhaltung und zum Nachweis der Lenk- und Ruhezeiten entfällt bei Fahrzeugen über 3,5 bis 7,5 t bei Fahrten im Umkreis von 50 km, um den Standort des Betriebes, wenn das Lenken des Fahrzeugs nicht die Haupttätigkeit des Fahrers ausmacht und wenn nur Material, Ausrüstungen oder Maschinen transportiert werden, die der Fahrer in Ausübung seines Berufes benötigt („Handwerkerregelung“ § 18 Nr.4 b FPersV) oder wenn es sich um einen entsprechend ausgestatteten Verkaufswagen handelt.

Die Pflicht zur Aufzeichnung der Lenk- und Ruhezeiten besteht für Fahrzeuge über 3,5 t außerhalb des 50-km Radius in jedem Fall, auch bei einmaligen Fahrten. Bei Fahrzeugen zwischen 2,8 und 3,5 t gelten diese Ausnahmen entsprechend.

Mit der neuen Fahrpersonalverordnung konnten aber folgende handwerksfreundliche Erweiterungen durchgesetzt werden: Die Begrenzung auf einen Radius von 50 km wurde für Fahrzeuge bis 3,5 t aufgehoben! Zusätzlich befreit sind in dieser Gewichtsklasse auch Fahrzeuge, die nur Güter transportieren, die im Betrieb handwerklich hergestellt oder repariert wurden.

2. Verpackungsverordnung

Im vergangenen Jahresbericht hatten wir Sie über die bevorstehende fünfte Novellierung der Verpackungsverordnung unterrichtet. Die Regelungsabsichten des federführenden Bundesumweltministeriums konnten weitgehend verwirklicht werden, obwohl das Bundeswirtschaftsministerium gegen diese Art der Novellierung war. Zudem konnten wir – Dank der Unterstützung unserer Landesinnungsverbände – zumindest den Bundesrat zu einer einschränkenden Beschlussfassung bewegen. Ein Gutachten des renommierten Staatsrechtslehrers Prof. Dr. Peter Badura von der Universität München, das unser Vizepräsident Heinrich Traublinger MdL in Auftrag gegeben hatte, widerlegte auch die Auffassung der Bundesregierung, dass mit dem Entwurf verfassungsrechtlich alles in Ordnung sei. Professor Badura bestätigte vielmehr die Verfassungsmäßigkeit des von uns in die Diskussion eingebrachten Vorschlags einer pauschalen Minderbelastung mit Verpackungsgebühren für unsere Betriebe. Der Bundesrat erkannte den Un-

sinn der fünften Novelle und forderte in einem Entschließungsantrag die Bundesregierung auf, sich auf europäischer Ebene für die Herausnahme der Serviceverpackungen des Lebensmittelhandwerks aus dem Verpackungsbegriff der europäischen Verpackungsrichtlinie einzusetzen.

Besonders hervorzuheben ist eine gemeinsam mit unseren Landesinnungsverbänden, Innungen und Betrieben durchgeführte Unterschriftenaktion gegen die fünfte Novelle der Verpackungsverordnung. Hiermit konnten im Oktober 2007 innerhalb kürzester Zeit über 200.000 Unterschriften gesammelt werden, die dem Parlamentarischen Staatssekretär Hartmut Schauerte MdB im Hof des Bundeswirtschaftsministeriums übergeben wurden. Diese Aktion hat in besonderem Maße die für die politische Interessenvertretung so wichtige „Kampagnenfähigkeit“ unserer Organisation unter Beweis gestellt.

Die novellierte Verordnung wird zum Jahresbeginn 2009 in Kraft treten, wobei wir die Bundesregierung weiter an den Auftrag des Bundesrates erinnern werden.

3. Bioenergiepolitik von Bundesregierung und EU

Der Berichtszeitraum war geprägt von einer dramatischen Entwicklung der Rohstoffpreise, begleitet von weiteren Faktoren, die zu höheren Lebensmittelpreisen führen mussten. Einer dieser Faktoren war die Politik zur Förderung sog. Nachwachsender Rohstoffe auf Bundes- und europäischer Ebene. Wir haben Bundesregierung und EU dazu aufgefordert, diese Förderpolitik zu stoppen. Dabei standen uns nicht nur unsere Landesinnungsverbände, sondern auch das Netzwerk Lebensmittelforum sowie unser europäischer Dachverband CEBP zur Seite.

4. Verkauf von Lebensmitteln unter Einstandspreis

Seit Jahren wird auch für den Bereich Lebensmittel ein Verbot des Verkaufs unter Einstandspreis diskutiert, also das Verbot, sich mit Dumpingpreisen längerfristige Wettbewerbsvorteile zu verschaffen.

Mit dem Gesetz zur Bekämpfung von Preismissbrauch im Bereich der Energieversorgung und des Lebensmittelhandels vom 18. Dezember 2007 hat der Gesetzgeber den so genannten Verkauf unter Einstandspreis neu geregelt. Dies erfolgte durch eine Änderung des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB).

Die auf fünf Jahre befristete Neuregelung bedeutet für den Lebensmittelbereich, dass jeder Verkauf unter Einstandspreis verboten ist, wenn es sich bei dem Unternehmen, das diesen Preis verlangen will, um ein Unternehmen mit gegenüber kleinen und mittleren Wettbewerbern überlegener Marktmacht handelt. Es wird künftig besonders darauf ankommen, wie der Begriff Unternehmen mit überlegener Marktmacht von den Gerichten ausgelegt wird.

Auch nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) bleibt der Verkauf unter Einstandspreis einschließlich der kostenlosen Abgabe von Waren grundsätzlich zulässig.

IV. Berufsausbildung

Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2007

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2007 zusammen eine Zunahme um 662 Auszubildende aus (+1,8 %). Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 36.871 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2001 bis 2007

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Anzahl handwerkliche Betriebe (am 31.12.)	18.888	18.169	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781
Anzahl Beschäftigte	309.500	300.200	283.100	272.300	274.000	275.700	283.400
davon Auszubildende	32.988	31.482	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Mit 14.404 Neuverträgen (Vorjahr 14.031) nahm das Niveau leicht zu. Die Zahl der vorzeitig aufgelösten Ausbildungsverträge stieg um 437 auf 4.858 Verträge, was einem Anstieg von 9,9 % entspricht (Vorjahr 4.421 Auflösungen).

Bäcker Im Ausbildungsberuf Bäcker/in ist eine leichte Abnahme der Lehrlingszahlen zu verzeichnen: 15.457 Lehrlinge über alle Lehrjahre sind ein Minus von 668 bzw. 4,1 %. Bei den männlichen Auszubildenden betrug die Abnahme 5,3 %. Die Zahl der weiblichen Auszubildenden stieg dagegen um 1,6 %. In Westdeutschland sank die Zahl der Bäckerlehrlinge um 3,1 %. In den neuen Bundesländern dagegen sank die Zahl deutlich stärker um 8,7 %.

Fachverkäuferinnen Im Ausbildungsberuf Bäckereifachverkäufer/in stieg die Zahl der Ausbildungsverhältnisse um 1.347 oder 6,8 % auf 21.227. Die Zahl der männlichen Auszubildenden entwickelte sich positiv; sie stieg um 156 bzw. 17,9 %. Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge stieg um 9,1 % auf 8.684 Mit 2.807 Verträgen wurden 16,4 % mehr Verträge aufgelöst als im Vorjahr (2.412).

Qualifikation Bei den Bäckern ist der Anteil der Realschüler auf 22,3 % aller neuen Verträge gestiegen (Vorjahr: 20,7 %). Auch der Anteil der Hauptschüler stieg leicht. Zwischen den alten und den neuen Bundesländern ist weiterhin ein deutlicher Unterschied auszumachen. Während im Osten 56 % der Auszubildenden einen Realschulabschluss haben, verfügen im Westen nur 16,2 % über die mittlere Reife. Bei Fachverkäufer/innen ist das Qualifikationsniveau ähnlich gelagert. Zu diesem Befund dürfte die relative Ausbildungsplatzknappheit in den neuen Bundesländern beitragen, die es leichter macht, höher qualifizierte junge Menschen für das Bäckerhandwerk zu gewinnen.

Ausbildungsstätten Die Zahl der Ausbildungsstätten im Ausbildungsberuf Bäcker/in beträgt zum 31.12.2007 insgesamt 7.363 (Vorjahr 7.642). Davon befinden sich 6.156 in den alten und 1.207 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Quote der ausbildenden Betriebe lag somit bei 46,7 % (Vorjahr 46,9 %). In Westdeutschland betrug sie 48,1 % und in Ostdeutschland 40,5 %.

Zum/zur Bäckereifachverkäufer/in bildeten insgesamt 8.341 Betriebe aus (Vorjahr 7.202), was einer Zunahme um 1.139 Betriebe bzw. 15,8 % entspricht. 7.315 dieser Betriebe befinden sich in den alten und 1.026 in den neuen Bundesländern. Die Quote lag dementsprechend bei insgesamt 52,9 % für Deutschland, 57,2 % im Westen und 33,8 % im Osten.

V. Betriebsberatung

Informationsstelle Betriebstechnik

Die Beratung unserer Mitgliedsbetriebe und Anfragen von den Innungen nehmen nach wie vor einen großen Zeitaufwand in Anspruch. Dieses exklusive, umfassende Dienstleistungsangebot erfreut sich einer äußerst regen Nutzung. Die in den Landesinnungsverbänden tätigen spezialisierten Betriebsberater, die Beratungen in den Mitgliedsbetrieben durchführen, werden von der betriebstechnischen Informationsstelle für Unternehmensführung des Zentralverbandes unterstützt. Ein Aufgabengebiet ist die Beobachtung der Backtechnik, respektive des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für die Betriebsberater, für unsere Mitgliedsbetriebe und die Verbandsorganisation im allgemeinen. Aber auch schon im Vorfeld von Marktänderungen, namentlich in Gesetzgebungsverfahren, erarbeitet die Informationsstelle Technik des Zentralverbandes Stellungnahmen, welche in die sachlich fundierte Argumentation der politischen Interessenvertretung gegenüber dem jeweiligen Landes- und Bundesministerium einfließt.

Die von unseren Mitgliedsbetrieben direkt an uns gerichteten Fragen, die vermehrt per E-Mail eingehen, wurden je nach Problemfall in schriftlicher oder telefonischer Form beantwortet. Die technische Beratung umfasste die Bereiche Betriebsführung allgemein, Umwelt und Qualitätsmanagement, Hygiene sowie Fragen zum Maschineneinsatz und neugestaltete Ablaufpläne im Bäckerhandwerk. Ferner wurde über die Sortimentierung von Backwaren, Erweiterung des Sortiments im Fast-Food-Bereich sowie über praktische Hinweise zur Herstellung von Snacks und Vollkornprodukten beraten.

1. „iba 2006“ und „iba 2009“ Die im Dreijahresrhythmus stattfindende „iba“ ist mit sehr viel Vor- und Nacharbeit verbunden. Im Jahre 2007 wurden Nacharbeiten für die „iba 2006“ getätigt und es wurden erste Vorarbeiten für die „iba 2009“ erledigt, die vom 03. bis 09. Oktober in Düsseldorf stattfindet. Unter anderem wurde von der Informationsstelle Technik gemeinsam mit dem Messe-Service Merkhofer, München, eine Standkonzeption erarbeitet. Dieser Stand bietet anlässlich der Messe allen Unternehmern die Möglichkeit, sich intensiv über Betriebstechnik und Betriebswirtschaft beraten zu lassen.

Des weiteren werden auf der „iba 2009“ wieder nationale und internationale Wettbewerbe für das Bäcker- und Konditorenhandwerk stattfinden. In drei nebeneinander angeordneten Backstuben werden Teams aus unterschiedlichen Kontinenten gegeneinander antreten und ihr fachliches Können unter Beweis stellen. Die Planung für diese Wettbewerbe hat 2007 begonnen.

2. Sachsenback und Internorga Im BÄKO-Backforum auf der Sachsenback 2007 in Leipzig hat sich die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk mit Backvorführungen präsentiert. Für diese Backvorführungen konnten Fachlehrer aus einigen Fachschulen unseres ADB Verbundes gewonnen werden, die den Besuchern die Herstellung typischer regionaler Spezialitäten aus deutschen Regionen präsentierten. Die technische Organisation wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim übernommen. Erste Vorbereitungen für die Sachsenback 2008 wurden zu Beginn des Jahres getätigt.

3. Umweltschutz Auch im Jahre 2007 wurden mit unterschiedlichen Institutionen des Handwerks weiter Grundlagen für Umweltschutzmaßnahmen im gesamten Bäckerhandwerk diskutiert. Im Speziellen hatten einzelne Mitgliedsbetriebe Anfragen in Sachen steigende Kosten für Abfallentsorgung, Wasser und Abwasser, Energie- und Verpackungsmaterial und vieles mehr.

4. Qualitätsmanagement-Systeme Das vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2000 erfreut sich nach wie vor

großer Beliebtheit. Dieses QM-Musterhandbuch ist eine Anleitung zur Verbesserung der Struktur, Organisation und Qualität jedes Unternehmens, angefangen von der Produktion über die Expedition bis hin zum Verkauf. Die Norm zeigt interessante Wege zur Steigerung der betrieblichen Leistung und zur Erhöhung der Kundenzufriedenheit.

Neben der DIN EN ISO 9001:2000 gibt es zwei weitere Möglichkeiten, nach denen unsere Mitgliedsbetriebe Qualitätsmanagement-Systeme aufbauen können. Die erste ist der Aufbau nach ISO 22000:2005, ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Eine weitere Möglichkeit ist der Aufbau des International Food Standard (IFS), ein Standard entwickelt von den Einzelhandelsunternehmen zur Auditierung von Eigenmarken.

Zu allen Systemen besteht seitens unserer Mitgliedsbetriebe reges Interesse, und es wurden einige Vorträge zum Thema Managementsysteme gehalten. Des weiteren wurden die Meisterschüler in Weinheim hierzu unterrichtet.

Auch besteht seitens einiger unserer Mitgliedsbetriebe weiterhin Informationsbedarf. Anfragen zu den Systemen wurden detailliert bearbeitet.

5. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst Mit der Einrichtung unseres freiwilligen Qualitäts- und Beratungsdienstes bieten wir unseren Mitgliedsbetrieben eine regelmäßige Qualitätskontrolle ihrer Backwaren an. Wir verfolgen damit das Ziel, durch Qualitätskontrollen sicherzustellen, dass den Verbrauchern von unserem Handwerk jederzeit ein qualitativ hochwertiges Backwarensortiment angeboten wird. Damit wollen wir erreichen, dass unsere Kunden, sobald sie eine Bäckerei betreten, die Gewissheit haben, Qualitätsware zu erhalten. Speziell ausgebildete Qualitätsprüfer bewerten nach einem festgelegten Prüfschema Brote, Brötchen und Stollen. Die drei Qualitätsprüfer stehen außerdem den Bäckern im beruflichen Alltag mit praktischen Tipps und fachlichem Rat hilfreich zur Seite. Außerdem werden sie eingesetzt für Hygieneschulungen und Einzelberatungen. Für diese Aufgaben werden unsere Qualitätsprüfer regelmäßig von der Informationsstelle Technik geschult. Außerdem nimmt die Erstellung entsprechender Einsatzplanungen, die Koordination des Qualitäts- und Beratungsdienstes und die Erarbeitung einer Neuausrichtung und einer damit verbundenen Umstrukturierung einen nicht unerheblichen Zeitbedarf in Anspruch.

6. Normung Die Informationsstelle Technik ist an den Er- und Überarbeitungen verschiedener DIN Normen beteiligt. Die Normungsarbeit umfasste die Überprüfung der Texte im Bereich Bäckereimaschinen und Anlagen und eine Mitarbeit in folgenden Normenausschüssen:

DIN 10514	Personalhygiene / Schulung
DIN 10500	Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel
DIN 10516	Lebensmittelhygiene Reinigung und Desinfektion

Die Vor- und Nacharbeiten für die Normenausschüsse waren sehr zeitaufwendig.

Informationsstelle Betriebswirtschaft

1. Online-Beratungsdienst Das seit Anfang 1999 bestehende Serviceangebot des Zentralverbandes an die Betriebe, via E-Mail fachliche Fragen jeder Art an eine zentrale Stelle zu richten, wird weiterhin stark in Anspruch genommen. Neben den Betrieben nutzen Verbraucher, Studenten, Wissenschaftler, Banken und die Presse die Gelegenheit, nähere Informationen zum Deutschen Bäckerhandwerk zu erhalten. Bei möglichst vielen Fragen beantwortet der Zentralverband selbst, je nach Inhalt der Fragen wird aber auch auf das spezielle Fachwissen der Berater der Landesinnungsverbände zurückgegriffen bzw. werden Anfragen aus formalen Gründen an die Geschäftsführung der Landesinnungsverbände weitergeleitet.

Im Zuge der Einführung des Softwareprogramms bro:Tplus wurden auch viele Anfragen zur neuen Software beantwortet. Es wurde eine extra Telefonhotline bereitgestellt, die ausgiebig genutzt wird. Zusätzliche Informationen sowie ein Web-Forum wurden durch die Internetseite www.brotplus.de angeboten.

2. Marktbeobachtung und Kennzahlen Die Marktforschungsgemeinschaft Brot erhält von der Gesellschaft für Konsumforschung aktuelle Zahlen zum Brot- und Backwarenmarkt. Diese Daten werden aufbereitet und der Verbandsorganisation als fertige Präsentation zur Verfügung gestellt. Jeweils zum Quartal werden umfangreiche Daten geliefert, die einen sehr detaillierten Überblick über den Markt für Brot und Frische Backwaren geben. Darüber hinaus erscheinen monatliche, zusammenfassende Berichte über den Brotmarkt und das Marktsegment Außer-Haus-Verzehr.

Im Jahre 2007 nahmen Umsatz und Mitarbeiteranzahl im Bäckerhandwerk zu. Trotzdem sank die Zahl Betriebe weiter, so dass sich der seit Jahren anhaltende Konzentrationsprozess fortsetzte. Zum zentralen Thema des Jahres avancierte die Preisentwicklung, weil auf vielen Rohstoffmärkten Angebotsrückgänge und Nachfragesteigerungen verzeichnet wurden, die zu teilweise massiven Preiserhöhungen quer durch die Produktsortimente führten, die für die Lebensmittelwirtschaft relevant sind.

3. Softwareprogramm bro:Tplus bro:Tplus ist als Weiterentwicklung der Nachfolger der Programme bro:T, PIN und Brotmanufaktur. Das Programm bietet die Funktionen Lieferantenverwaltung, Lieferantenartikel, Rohstoffverwaltung, Rezepturen, Artikelverwaltung, Kalkulation und Fließplanerstellung. Mit Hilfe von bro:Tplus können Produkte schnell kalkuliert werden, und es ist ein Rückgriff auf hinterlegte Nährwertinformationen möglich, die von Allergenen bis zu Diabetikerinformationen reichen.

bro:Tplus stieß nach seiner Markteinführung Ende 2006 auf breites Interesse bei Bäckern. Viele arbeiten inzwischen mit dem Programm. Parallel dazu wurden die Angebote zur Schulung, die in allen Fachschulen der ADB durchgeführt werden, rege genutzt.

Nach der Markteinführung verschob sich der Schwerpunkt zur Einrichtung von Schnittstellen hin, um bro:Tplus mit anderen Softwarelösungen kompatibel zu machen. Bisher existieren Schnittstellen mit SMEX (Controlling), Bizerba (Kasse), Samuelson (Kasse) und L-Control (Controlling). Die Gewinnung von Kooperationspartnern und die Schaffung von Schnittstellen wird auch 2008 eine Hauptaufgabe im Zusammenhang mit bro:Tplus sein

Allgemeine Aufgaben

Im großen Umfang erreichen die Informationsstelle Betriebswirtschaft Anfragen von Mitgliedsverbänden, Innungen und Betrieben von fachspezifischer Natur, sei es im finanziellen, betriebs- und volkswirtschaftlichen, steuerlichen, organisatorischen oder technischen Bereich. Zudem erkundigen sich Journalisten, Unternehmensberatungen, wissenschaftliche Institutionen, aber auch Privatpersonen nach Zahlen und Fakten des Bäckerhandwerks.

Die Anfragen von Studenten zu wirtschaftlichen Themen des Bäckerhandwerks nehmen weiterhin stark zu. Zur Förderung des Wissenstransfers werden die angehenden Wissenschaftler ermuntert, ihre Seminar- und Diplomarbeiten dem Bäckerhandwerk zur Verfügung zu stellen. Die der Verbandsorganisation daraufhin zur Verfügung gestellten Arbeiten werden auf ihre Verwertbarkeit überprüft und gegebenenfalls sinnvoll eingesetzt.

Unabdingbar für die Leistungsfähigkeit der Bäckerhandwerksorganisation ist die intensive Kooperation mit den Betriebsberatern der

Landesinnungsverbände. Diese erstreckt sich nicht nur auf einen regelmäßig stattfindenden allgemeinen und fachspezifischen Austausch, sonder auch auf eine wechselseitige konkrete Unterstützung. Um die Bedürfnisse der Betriebe, Berater und regionalen Verbände besser abschätzen zu können, werden immer wieder Betriebsberatungen initiiert und Innungsversammlungen besucht.

VI. Ausstellungs- und Messewesen

_ iba 2009

Sieben Tage lang wird der Messeplatz Düsseldorf wieder zum internationalen Dorado für Bäcker und Konditoren. Vom 03. bis 09. Oktober 2009 zeigen die Aussteller aus allen Kontinenten einem internationalen Fachpublikum aktuelle Entwicklungen bei Produkten und Dienstleistungen für die Bäcker- und Konditorenbranche. Sie präsentieren damit Trends und Entwicklungen, die für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich sind. Das Angebotsspektrum in den Messehallen reicht von Backöfen und -zubehör, Bäckerei- und Konditorenmaschinen, Kälte-, Gär- und Klimatechnik, über Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen bis hin zu Neuheiten bei Backmitteln, Zutaten, EDV, Hard- und Software. Die „iba“ bietet einen weltweit einmaligen, lückenlosen Überblick über das internationale Angebot im gesamten Investitionsgüterbereich für das backende Gewerbe. Neben dem Investitionsgüterbereich werden die Aussteller Marketingfragen ansprechen und sie werden insgesamt Informationen vermitteln, die für jeden Betrieb – völlig unabhängig von seiner Größe – von Nutzen sein werden. So wird die „iba 2009“ zum weltweiten Forum vom Bäcker für den Bäcker.

Die Aussteller werden wieder ihre neuesten Technologien präsentieren und es wird Ziel der Aussteller sein, die Besucher umfassend zu informieren. Es werden Wege kostengünstiger Produktionsprozesse aufgezeigt, die es ermöglichen gleichzeitig eine hohe und gleichbleibende Qualität des Endproduktes zu gewährleisten.

Anlässlich der „iba“ werden Investitionsentscheidungen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen. Die „iba 2009“ ist ein Muss für jeden Aussteller, der auf diesem Markt erfolgreich und auf dem neuesten Stand sein will.

Durch den Besuch der international bedeutendsten Messe für das Bäcker- und Konditorenhandwerk kann der Besucher die wichtigsten Aussteller treffen, um Fachgespräche mit Experten zu führen und individuelle Lösungen für sein eigenes Unternehmen zu finden.

Die Werbung für die „iba 2009“ läuft bereits auf vollen Touren. Spezielle Besucherwerbungen werden verstärkt im Osteuropäischen, Vorder- und Südasiatischen sowie im Mittel- und Südamerikanischen Raum vorgenommen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat gemeinsam mit der Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) erste Pressekonferenzen und Präsentationen im Ausland durchgeführt. Zahlreiche Fach- und Wirtschaftsjournalisten, interessierte Aussteller und Repräsentanten der ansässigen Bäckerorganisation haben für ein hervorragendes Echo der Präsentation gesorgt. Die Bereitschaft der Aussteller aus dem internationalen Bereich zur Teilnahme an der „iba 2009“ weist eine immer noch steigende Tendenz auf, weil die „iba“ als „Weltmarkt des Backens“ weltweit akzeptiert ist.

Die Öffentlichkeitsarbeit der „iba“ wird durch den Internetauftritt mit der Domain *www.iba.de* unterstützt. Zur Vorbereitung der Messe sind Informationsangebot und Handhabung dieser Webseite aktualisiert und benutzerfreundlich eingerichtet worden. In Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch können Aussteller, Besucher und Journalisten aus aller Welt Informationen und Antworten auf ihre Fragen finden. Termine, Anmeldeunterlagen, Presseinformatio-

nen, Verzeichnisse, Hoteladressen und Anreisebeschreibungen stehen mit einem Klick zur Verfügung. Damit haben Aussteller und Besucher ab sofort unbegrenzte Möglichkeiten zur Vorbereitung ihrer „iba“-Teilnahme. Die benutzerfreundliche Gestaltung der Webseite erlaubt u. a. den direkten Zugriff auf folgende Anwendungsbereiche:

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

iba-CUP 2009

Nach dem großen Erfolg der „iba-Wettbewerbe 2006“ werden anlässlich der „iba 2009“ wieder internationale Wettbewerbe in den Backstuben unseres Zentralverbandes durchgeführt. In drei nebeneinander angeordneten modernen Backstuben werden jeweils zwei Bäcker oder Konditoren ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. An den sieben Messetagen werden vier verschiedene Wettbewerbe stattfinden.

An den ersten drei Messetagen wird der „International-Cup“ unter dem Motto „Darstellung des Heimatlandes“ mit den Ländern China, Frankreich, Irland, Italien, Japan, Korea, Polen, Russland und der Schweiz stattfinden.

An den folgenden zwei Tagen werden Deutschlands beste Bäcker gesucht. Bei der „Deutschen Meisterschaft“ werden sechs Teams ihre fachlichen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Das Thema bei diesem Wettbewerb, der ein Höhepunkt der Wettbewerbe sein wird, lautet „Typisch Deutsch“. Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim nimmt Anmeldungen von Teams je zwei Personen entgegen, die bei den Vorausscheidungen im Frühjahr 2009 teilnehmen möchten. Die Wettbewerbskritierien finden Sie unter *www.akademie-weinheim.de*.

Der Cup der Konditoren findet am 08. Oktober statt. Bei diesem Wettbewerb werden die Teilnehmer aufgefordert, mit gebackenen und ungebackenen Produkten ihr Heimatland darzustellen.

Am letzten Messetag werden Auszubildende des deutschen Bäckerhandwerks die Messe bereichern. Junge Nachwuchsbäcker aus dem Raum Düsseldorf werden unterschiedliche Flechtgebäcke herstellen und für einen harmonischen Abschluss sorgen.

VII. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst des Deutschen Bäckerhandwerks

Das Bäckerhandwerk ist ein anspruchsvolles Handwerk für anspruchsvolle Kunden. Das gilt heute mehr denn je – die Kunden erwarten Premium-Produkte bei ihrem Bäcker. Um die hohe Qualität der handwerklich hergestellten Backwaren sichern und ausbauen zu können, ist die Teilnahme an den Qualitätsprüfungen für alle unsere Mitgliedsbetriebe empfehlenswert. Der Prüfungs- und Beratungsservice unseres Zentralverbandes und unserer Werbegemeinschaft dient nicht nur der freiwilligen Selbstkontrolle, sondern ist auch eine ideale Möglichkeit für die Betriebe, ihre Kunden auf die geprüfte handwerkliche Qualität hinzuweisen.

In den fünfziger Jahren als „Brotprüfungsdienst“ eingeführt, bietet der Qualitätsprüf- und Beratungsdienst des Deutschen Bäckerhandwerks heute weit mehr als die Prüfung von Broten. Neben der EDV-unterstützten Bewertung von Broten, Brötchen und Stollen stehen unsere qualifizierten Prüfer für fachliche Einzelberatungen sowie für Hygieneschulungen zur Verfügung.

Mit der EDV-unterstützten Bewertung von Broten, Brötchen und Stollen ist eine klare Ursachenermittlung mit Empfehlungen für Abhilfemaßnahmen möglich – ein einschneidender Schritt zur Qualitätsverbesserung.

Damit stellt sich die Teilnahme an der handwerkseigenen Qualitätsprüfung für jeden selbstständigen Bäckermeister als die beste Gelegenheit zur kritisch-kollegialen Qualitätsbewertung seiner Produkte dar – zugleich eine Stärkung seiner Wettbewerbsposition gegenüber dem Kunden im Vergleich zum anonymen Produkt von Großherstellern.

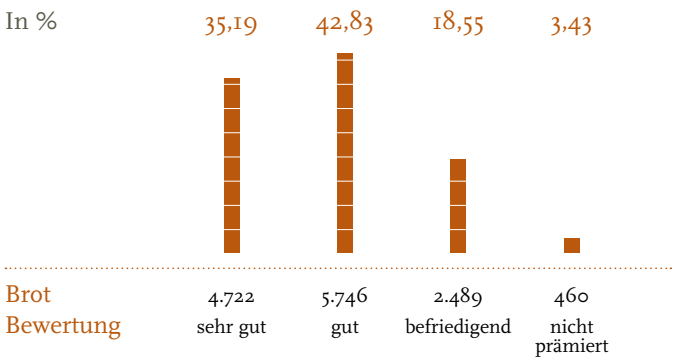
Im Jahre 2007 führten unsere Qualitätsprüfer wie in den vergangenen Jahren nach einem festen Einsatzplan in den Gebieten unserer Mitgliedsverbände Backwarenprüfungen und Beratungen durch.

Zusammengefasst stellt sich ihre Tätigkeit wie folgt dar:

Gesamtergebnisse 2007

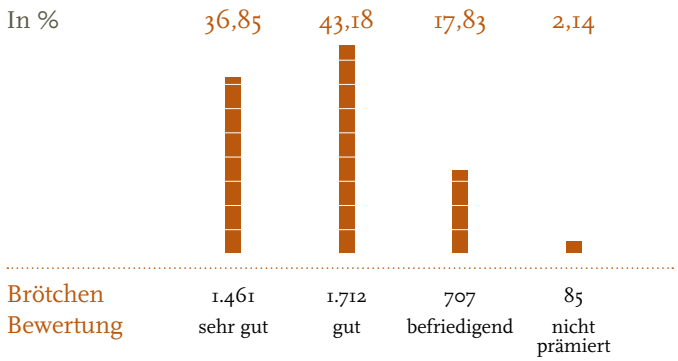
Brot-Prüfungen 2007 in: 228 Innungen
Beteiligte Betriebe: 2.441

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brote insgesamt 13.417



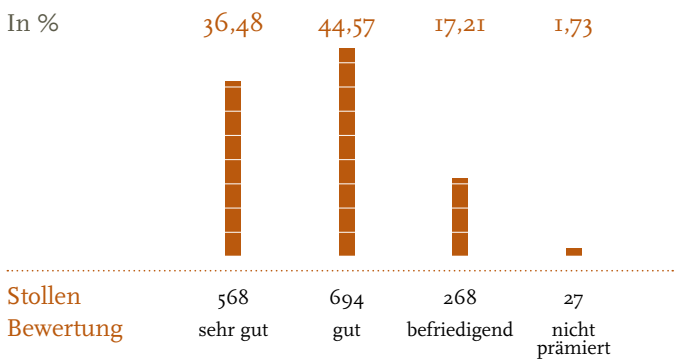
Brötchen-Prüfungen 2007 in: 169 Innungen
Beteiligte Betriebe: 1.133

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brötchen insgesamt 3.965



Stollen-Prüfungen 2007 in: 61 Innungen
Beteiligte Betriebe: 568

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Stollen insgesamt 1.557



Bei der Qualitätsprüfung erfolgt die Feststellung von Fehlern nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Die Bewertung der Proben erfolgt nach einem 5-Punkte-System.

Im Rahmen ihrer Tätigkeit hatten unsere Qualitätsprüfer Gelegenheit, bei den vielfach im Anschluss an die Prüfungen erfolgten Abschlussbesprechungen und Beratungen bzw. in Vorträgen bei Innungsversammlungen die Bäckermeister auf die Fehler bei den Backwaren aufmerksam zu machen. Es wurden dabei wertvolle Hinweise zu ihrer Beseitigung sowie Verbesserungen bei der Qualität gegeben.

In Verbindung mit Qualitätsprüfungen wurden sehr häufig Veranstaltungen mit der Tagespresse und Hausfrauenverbänden durchgeführt, in denen über die ständigen Bemühungen des Bäckerhandwerks zur Verbesserung der Backwarenqualität berichtet wurde.

Mit dem Bundesehrenpreis wurden aus unserem Handwerk im abgelaufenen Geschäftsjahr ausgezeichnet:

Reis Inh. Hans Majeron, München
Karl-Otto Werz, Heidenheim-Mergelstetten
Martin Wimmer, München
Brüder Oebel GmbH, Köln-Höhenberg
Ebner GmbH, Regensburg
Biebelhausener Mühle, Ayl-Biebelhausen

VIII. Rundschreiben des Zentralverbandes

Im Berichtszeitraum Juni 2007 bis Mai 2008 wurden vom Zentralverband die nachfolgend aufgeführten 155 Rundschreiben verfasst und an das Präsidium des Zentralverbandes, die Landesinnungsverbände sowie die die Landesinnungsmeister versandt.

Nr.	Datum	Akten-zeichen	Betreff
073	20.06.2007	02-18/5	ZDH-Flyer „Daten und Fakten 2007“
074	22.06.2007	22-01/0/1	Betriebliche Altersvorsorge
075	22.06.2007	30-0	Ausbildungsstrukturkonzept des Handwerks
076	28.06.2007	14-00/1	Rohstoffsubventionen für Biokraftstoffe
077	28.06.2007	00-10/4 u. 00-11/4	Jahrestagung 2007 in Baden-Baden Ablaufplan
078	29.06.2007	02-38	BGN – Neuordnung der Gefahrtarife
079	03.07.2007	04-00	Rechts- und Steuerpolitik Zentralverband
080	06.07.2007	41-05	Zusammenfassung der wichtigsten Neuerungen durch die Unternehmensteuerreform 2008
081	06.07.2007	41-05	Neuerungen bei der Gewerbesteuer durch die Unternehmensteuerreform
082	09.07.2007	50-01/4	Aktuelle Entwicklungen im Bereich Gentechnik und Lebensmittel
083	12.07.2007	11-03 u. 14-01	Preiserhöhungen in der Brotindustrie – Pressemitteilung des Verbandes Deutscher Großbäckereien e. V.
084	13.07.2007	20-00/1	Tarifvertragliche Regelungen im Bäckerhandwerk
085	17.07.2007	32-01	Förderprogramm der Robert Bosch Stiftung „Gemeinsam mehr Chancen – Avancer ensemble“
086	18.07.2007	02-18/5	Seminar zur Standortentwicklung und Standortsicherung von Handwerksbetrieben in innerstädtischen Lagen
087	20.07.2007	20-00/3	Kündigung eines Arbeitsverhältnisses, Betriebliches Eingliederungsmanagement
088	23.07.2007	21-03	UDH-Merkblatt zum Mutterschutz, Elterngeld und Elternzeit
089	25.07.2007	50-62	Verwertung ehemaliger Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen zu Zwecken der Verfütterung an Tiere
090	27.07.2007	21-03	UDH-Merkblatt zum Mutterschutz, Elterngeld und Elternzeit
091	01.08.2007	01-04/1	Mitgliederversammlung 2007 – Wahl eines Rechnungsprüfers
092	02.08.2007	61-02/1/1	Austauschdatei für bro:Tplus
093	03.08.2007	11-14/7	Neue EG-ÖKO-Verordnung veröffentlicht
094	03.08.2007	50-01/4	Aktuelle Entwicklung zum Thema „Gentechnik und Lebensmittel“
095	07.08.2007	03-20	Geschäftsbericht 2006/2007
096	07.08.2007	00-10/2	Mitgliederversammlung 2007 des Zentralverbandes in Baden-Baden
097	07.08.2007	00-11/2	Vorstandssitzung des Zentralverbandes in Baden-Baden
098	14.08.2007	30-01	Neuer Informationsflyer zur Einstiegsqualifizierung
099	14.08.2007	40-00	Neue Entwicklungen im Bereich von Lenk- und Ruhezeiten
100	16.08.2007	11-14/7	Neue Studie über positive Wirkungen von Vollkornprodukten
101	17.08.2007	41-00	Erstattungen von Energiesteuern beim Hauptzollamt

102	20.08.2007	13-00	Umsatzsteuerstatistik 2005
103	23.08.2007	50-01/1	Erhöhte PCP- und Dixongehalte in Guarkernmehl
104	27.08.2007	50-15/1	Stellungnahme des BLL zum Eckpunktepapier der Bundesregierung zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammen hängenden Krankheiten
105	04.09.2007	13-01	Meisterprüfungsstatistik 2006 „Es wird eng!“
106	06.09.2007	W 00-02	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim im Vereinsregister eingetragen
107	06.09.2007	13-01	Gesellen- und Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk 2006
108	07.09.2007	50-01/1	Sachstand zum Thema Cumarin in Zimt
109	11.09.2007	50-75	Umweltschadensgesetz
110	12.09.2007	51-00	Gewerbliche Lotterievermittler
111	20.09.2007	14-00/1, 22-07 u. 50-75/1/2	Resolutionen unserer Mitgliederversammlung
112	20.09.2007	20-02	Ausbildungsvergütungen
113	24.09.2007	10-00/3	Zukunftspreis des Bundespräsidenten für Technik und Innovation 2008
114	26.09.2007	03-11/2	Abschluss von Verträgen in elektronischer Form
115	28.09.2007	41-00	Initiative der EU-Kommission zum Abbau von Verwaltungslasten
116	01.10.2007	50-51	Eichrechtliche Möglichkeiten beim Brotverkauf
117	01.10.2007	41-00	Reform des Erbschaftsteuerrechts
118	02.10.2007	50-75/1/2	Kampagne gegen neue Verpackungsverordnung
119	04.10.2007	50-75/1/2	Kampagne gegen neue Verpackungsverordnung – Unterschriftenliste
120	08.10.2007	50-42	Überarbeitete BLL-Richtlinie für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker
121	10.10.2007	80-00/1	RTL Nachtjournal berichtet über Protestaktion Interview mit Präsidiumsmitglied Michael Wippler
122	11.10.2007	80-00/1	Beitrag des RTL Nachtjournals steht im Internet zur Verfügung
123	11.10.2007	50-75/1/2	Positive Signale in Sachen Verpackungsverordnung
124	12.10.2007		Wechsel in der Informationsstelle für Betriebswirtschaft beim Zentralverband
125	15.10.2007	00-10/4 u. 00-11/4	Jahrestagung des Zentralverbandes 2009 „Vorankündigung“
126	17.10.2007	50-62	Verwendung von Einmalhandschuhen im Bedienverkauf, Neue Kampagne von Unfall- und Krankenkassen
127	18.10.2007	50-01/1	Cumarin in Zimt – Neuere Entwicklungen
128	18.10.2007	22-05	Bekanntmachung der Arbeitsstättenregel (ASR) A2.3 „Fluchtwege, Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan“
129	18.10.2007	00-10/4, 00-11/4 u. 00-12/2	Termine der nächsten Vorstandssitzung und der Jahrestagung 2008
130	19.10.2007	40-00	Umfrage zum Fuhrpark der Handwerksbetriebe
131	22.10.2007	80-00/1	TV-Beitrag über das Bäckerhandwerk „RTL Stern-TV“
132	22.10.2007	40-01	Neues Rahmenabkommen DA & DG
133	22.10.2007	41-05	Unternehmensteuerreform 2008 Neue Hinzurechnungspflichten bei der Gewerbesteuer
134	25.10.2007	50-51	Entscheidung des OLG Koblenz zu eichrechtlichen Pflichten beim Abbacken in der Filiale

135	25.10.2007	50-75/1/2	Fünfte Novellierung der Verpackungsverordnung
136	29.10.2007	61-02/1/1	Zentralverband kooperiert mit Zahlwerk GmbH
137	30.10.2007	14-10	Urteil des Bundesverwaltungsgerichts zur Wehrpflicht bei Absolvierung eines dualen Studienganges
138	31.10.2007	14-00	Die neuen Regelungen für Gebäudeenergieausweise
139	01.11.2007	20-00/3	Bundesagentur für Arbeit erleichtert Beschäftigungsbeendigung ohne Sperrzeit
140	02.11.2007	50-00	Neuer ZDH-Flyer „Selbstständig im Handwerk“
141	02.11.2007	50-62	Hygieneleitlinie bei der EU notifiziert
142	05.11.2007	72-01	EUROPAIN
143	05.11.2007	22-01/2	Verlust des Anspruchs auf Arbeitslosengeld nach Vollzeit-Meisterkurs
144	07.11.2007	22-07	Wegfall der Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten zum 31.12.2007
145	08.11.2007	22-01/0/1	Sozialabgabefreiheit bei Entgeltumwandlung
146	09.11.2007	41-05	Korrekturen an der Unternehmensteuerreform durch das Jahressteuergesetz 2008 beschlossen!
147	12.11.2007	10-04/1	Verbraucherinformationsgesetz im Bundesgesetzblatt verkündet
148	12.11.2007	41-01	Bericht über die Anwendung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes
149	15.11.2007	11-04	Preis- und Kennzahlenstatistik 2007
150	22.11.2007	50-59	Pauschale Nachlässe bei Abwassergebühren
151	23.11.2007	50-75/1/2	Fünfte Novellierung der Verpackungsverordnung
152	28.11.2007	02-48	37. Wissenschaftliche Informationstagung der Berliner Gesellschaft für Getreideforschung e.V. zur Grünen Woche am 17. und 18. Januar 2008
153	05.12.2007	41-05	Unternehmensteuerreform 2008 Neue Hinzurechnungspflichten bei der Gewerbesteuer
154	06.12.2007	50-01/3/1	Mündliche Auskünfte über Inhaltsstoffe von Backwaren
155	07.12.2007	50-62	Auswirkungen der sog. „Mantelverordnung“ im Hygienerecht
156	12.12.2007	40-00	Bundesrat beschließt Änderungen der Fahrpersonalverordnung
157	21.12.2007	61-02/1/1	bro:Tplus-Programm
158	21.12.2007	50-75/1/2	Novellierung der Verpackungsverordnung im Bundesrat

2008

001	02.01.2008	50-50	Erweiterung der Allergenkennzeichnung
002	02.01.2008	50-01/4	Aktuelle Entwicklungen im Bereich Gentechnik und Lebensmittel
003	03.01.2008	10-12	Verkauf von Lebensmitteln unter Einstandspreis
004	03.01.2008	20-02	Broschüre über die geltende Vereinbarung über Ausbildungsvergütungen
005	09.01.2008	30-01	Praktika zur Nachwuchsgewinnung
006	10.01.2008	50-59	Pauschale Nachlässe bei Abwassergebühren
007	10.01.2008	20-00/3	Entscheidung des Bundesarbeitsgerichts zum Abfindungsanspruch nach § 1a KSchG
008	11.01.2008	50-75	Umweltschadensgesetz
009	11.01.2008	14-00	Energieeffizienzberatung
010	15.01.2008	00-11/4	Tagungsort der nächsten Vorstandssitzung des Zentralverbandes
011	16.01.2008	20-00/3	Kündigung wegen Arbeitsunfähigkeit in Kleinbetrieben zulässig!
012	16.01.2008	WG 04-1/0	Image des deutschen Bäckerhandwerks
013	17.01.2008	50-50	Verwendung vom sog. „Bäckerkäsemix“ o. ä. zu Käsebrötchen
014	18.01.2008	50-47	Tiefkühl-Backwaren
015	22.01.2008	50-75/1/2	Verpackungsverordnung
016	22.01.2008	80-00/1	kabel eins berichtet über Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend
017	23.01.2008	50-01/1	Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für Vorprodukte
018	25.01.2008	32-00	Berufsorientierungsprogramm des Bundesministeriums für Bildung und Forschung
019	29.01.2008	20-00/1	Tarifvertragliche Regelungen im Bäckerhandwerk
020	30.01.2008	40-01	Ende der Kooperation mit KIA
021	30.01.2008	Pers. Akte	Justiziar
022	31.01.2008	02-18/5	Ausbildungs-Ass – Bewerbungen bis 01. Juni 2008, 15.000 € Gesamtpreisgeld
023	04.02.2008	00-10/4 u. 00-11/4	Jahrestagung 2008 in Dresden
024	04.02.2008	40-00	Inkrafttreten der Fahrpersonalverordnung
025	04.02.2008	50-01/7	Acrylamid
026	05.02.2008	50-01/1	Aluminium in Laugengebäck
027	05.02.2008	20-02	Allgemeinverbindlichkeit unserer Vereinbarung über Ausbildungsvergütungen
028	05.02.2008	06-10	Bäckermeister Karl-Heinz Prohassek verstorben
029	05.02.2008	41-00	Bundesrat berät über Reform des Erbschaftsteuer- und Bewertungsrechts
030	11.02.2008	50-62	Hygienerechtliche Erleichterungen für traditionelle Lebensmittel
031	13.02.2008	20-00/1	Nachträgliche schriftliche Befristung eines Arbeitsvertrages
032	13.02.2008	20-00/3	Aufhebungsvertrag kann wegen widerrechtlicher Drohung mit fristloser Kündigung anfechtbar sein.
033	14.02.2008	40-00	Übersicht der Neuerungen durch neue Fahrpersonalverordnung
034	19.02.2008	51-00	Rechtsanwälte müssen erteilten Hinweis auf den Gegenstandswert und die daraus resultierenden Kosten nicht beweisen.
035	20.02.2008	50-75/1/2	Fünfte Novelle zur Änderung der Verpackungsverordnung
036	22.02.2008	30-0	Weiterbildungs-Innovations-Preis 2009
037	25.02.2008	21-04	Steuer- und sozialversicherungsbeitragsfreie Zuschläge für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit

038	26.02.2008	00-11/2	Vorstandssitzung des ZV in Frankfurt am Main „Tagesordnung“
039	06.03.2008	02-38	Berufsgenossenschaft Arbeitsmedizinischer und Sicherheitstechnischer Dienst
040	20.03.2008	40-01	Neuregelungen bei Renault und Nissan
041	20.03.2008	50-75/1/2	Fünfte Novellierung der Verpackungsverordnung/Rechtskraft
042	25.03.2008	13-00	Umsatzsteuerstatistik 2006
043	26.03.2008	44-03	Umsatz- und Beschäftigtenzahlen im Bäckerhandwerk 2007
044	27.03.2008	61-02/1/1	Kundenbetreuung bro:Tplus, Beendigung der Zusammenarbeit mit Herrn Messemer zum 31.03.2008
045	03.04.2008	07-04/1	Betriebsstatistik 2007
046	04.04.2008	20-02	Vereinbarung über Ausbildungsvergütungen allgemeinverbindlich
047	07.04.2008	11-14/7	Neue Entwicklungen im Bereich Biolebensmittel
048	07.04.2008	02-51	Lebensmittelrechtsakademie 2008 in Marburg
049	07.04.2008	10-00/3	Professor Adalbert-Seifriz-Preis 2008
050	08.04.2008	10-04/1	Inkrafttreten des Verbraucherinformationsgesetzes
051	09.04.2008	61-02/1/1	bro:Tplus, Neue Betreuungslösung
052	10.04.2008	10-11	Neugefasstes Berliner Vergabegesetz auf dem Prüfstand!
053	11.04.2008	10-04/1	Verordnungsvorschlag der Europäischen Union zur Verbraucherinformation
054	11.04.2008	20-00/3	Außerordentliche Kündigung wegen anderweitiger Erwerbstätigkeit während der Arbeitsunfähigkeit
055	16.04.2008	02-18/5	Heribert-Späth-Preis 2008
056	17.04.2008	07-04/1	Unsere Betriebsstatistik 2007
057	17.04.2008	14-00/1	Energiepolitik verteuert Lebensmittel – Fragwürdige Förderung von Biokraftstoffen
058	23.04.2008	41-01	Mehrwertsteuersätze im Bistrobereich
059	24.04.2008	50-34 u. 50-50	Vorschlag der EU-Kommission für eine Lebensmittelinformationsverordnung
060	28.04.2008	61-02/1	Der clevere Bäcker – 20% Rabatt für Fachschulen, Innungen und Landesinnungsverbände
061	30.04.2008	80-00/1	Medien
062	06.05.2008	50-56	„Holzofenbrot“ nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck
063	06.05.2008	50-34	Durchführungsverordnung zur Verordnung über gesundheitsbezogene Angaben
064	06.05.2008	20-00/1	ZDH-Flyer „Befristung von Arbeitsverhältnissen“
065	15.05.2008	41-02	ZDH-Flyer zum Steuerbonus neu aufgelegt
066	15.05.2008	50-71	Hinweis auf Verpflichtung nach dem Bundesdatenschutzgesetz
067	15.05.2008	41-01	Umsatzsteuer – Angabe von Name und Anschrift in der Rechnung
068	16.05.2008	03-11/2	Neuer ZDH Flyer „Sicher elektronisch unterschreiben. Die qualifizierte elektronische Signatur im Handwerk
069	21.05.2008	20-00/1	Neue Entscheidungen zum Schriftformerfordernis bei befristeten Arbeitsverträgen

Werbegemeinschaft

\ Auch in diesem Jahr konnten die Verbraucher von den Vorteilen der handwerklichen Backwarenherstellung überzeugt werden

EINLEITUNG: Warum glaubt die Öffentlichkeit nicht, dass die Bäcker mit ihren leckeren Backwaren ein Stück traditionelle Ess- und Lebenskultur bewahren, dass sie trotz moderner Technik ihren handwerklichen Traditionen treu bleiben, dass man sich auf die Qualitätsgarantie ihrer Produkte verlassen kann und dass das Bäckerhandwerk Jugendlichen echte Lebenschancen, bis hinzum Unternehmertum, eröffnet? Die Antwort darauf lautet: Weil es vielen Handwerksbäckereien an Profil mangelt. Weil die Öffentlichkeit glaubt, dass der Handwerksbäcker nicht mehr backen kann und dadurch das Ansehen der Produkte und in letzter Konsequenz die Attraktivität der Ausbildungsberufe schwindet. Die Richtigstellung dieser Vorstellungen, die sich bei den Medien, den Schülern und Eltern sowie den Multiplikatoren eingeprägt haben, wird das zentrale Handlungsfeld der Werbegemeinschaft in den kommenden Jahren sein. Der erste Schritt ist mit der Analyse der Ist-Situation und der strategischen Neuausrichtung der Aktivitäten der Werbegemeinschaft getan. Gelingen kann dies aber nur, wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen und sich als Visitenkarte des Bäckerhandwerks verstehen.

I. Organisation

Der Vorstand der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. setzt sich unverändert wie folgt zusammen:

Klaus Borchers: Mitglied im Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, Ehrenmitglied des Bäckerinnungsverbandes Niedersachsen/Bremen

Lutz Henning: Direktor der BÄKO-Zentrale Nord eG

Dr. Eberhard Groebel: Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Mitgliederversammlung

Am 17. September 2007 fand die Mitgliederversammlung der Werbegemeinschaft in Baden-Baden statt. Nachdem der Vorsitzende der Mitgliederversammlung, Präsident Peter Becker, die Beschlussfähigkeit der Versammlung festgestellt hatte, berichtete LIM Klaus Borchers über die Arbeit der Werbegemeinschaft im Berichtszeitraum Juli 2007 bis Juni 2008.

Das Protokoll der Mitgliederversammlung wurde den Mitgliedern am 12. November 2007 zugestellt.

Vorstandssitzung

Die Sitzung des Vorstandes der Werbegemeinschaft fand am 06. November 2007 in Berlin statt. Neben den Planungen für verschiedene Maßnahmen zur Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, stand die Diskussion über die zukünftige strategische Ausrichtung der Aktivitäten der Werbegemeinschaft auf der Tagesordnung, die dann auf der Tagung für Öffentlichkeitsarbeit präsentiert wurde.

Tagung für Öffentlichkeitsarbeit

Die Tagung der Landesbeauftragten für Öffentlichkeitsarbeit fand am 03. April 2008 in Berlin statt. Im Mittelpunkt stand die zukünftige strategische Ausrichtung der Werbe- und PR-Aktivitäten der Werbegemeinschaft. Zielsetzung ist es, außen Attraktives zu bieten, um intern die Mitglieder zum Mitmachen zu motivieren. Die Nachwuchswerbung, die gleichzeitig auch immer Imagewerbung ist, bildet mittelfristig dabei den Schwerpunkt der Aktivitäten. Mit einer abgestimmten Mischung von Werbemaßnahmen und Öffentlichkeitsarbeit, gilt es Jugendliche, Eltern, Multiplikatoren und Medien über das Bäckerhandwerk aufzuklären. Denn vielfach ist es das lückenhafte Wissen über die Berufe, das in den Köpfen der Bevölkerung ein Berufsbild zeichnet, das wenig Anspruch, Abwechslung, Entscheidungsfreiheit und geringe Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten bietet.

II. Für Innungsmitglieder

Werbemittel für Kinder – Pixi

Unter dem Dach der bekannten Kindermarke Pixi stehen Innungsmitgliedern fünf neue Werbemittel mit den lustigen Bäckermotiven zur Verfügung. Die neuen Bäckerschürzen, Brot-Rucksäcke, Frühstücks-Boxen, Schulhefte und Stundenpläne ergänzen das bei Kindern beliebte Pixi-Buch „Ich hab einen Freund, der ist Bäcker“, das bereits seit 2004 von der Werbegemeinschaft angeboten wird.

\ PIXI-Schulheft und PIXI-Frühstücks-Box

III. Presse-/ Öffentlichkeitsarbeit

Mit dem Brotkorb unterwegs – MeLa, NorLa, Grüne Woche

Mit dem wahrscheinlich größten Brotkorb der Welt präsentierte sich das deutsche Bäckerhandwerk im September 2007 auf den Verbrauchermessen MeLa und NorLa sowie im Februar 2008 auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Unter dem Motto „Regionale Brotvielfalt im Bäckerhandwerk“ wurden den Besuchern der Messen rund 60 verschiedene, für die Region typische Brotspezialitäten präsentiert. An einem Computer-Terminal konnten sich die Besucher detailliert über alle vorgestellten Brotsorten informieren. Als Ansprechpartner standen die Bäckermeister der Landesverbände Mecklenburg-Vorpommern (MeLa), Schleswig-Holstein (NorLa) und Berlin/Brandenburg (Grüne Woche) zur Verfügung. Bereits im Herbst 2006 präsentierte das bayerische Bäckerhandwerk seine regional typischen Brotspezialitäten auf der consumenta in Nürnberg.

\ Grüne Woche 2008: Präsident Peter Becker (li.) und Landesobermeister Hans-Joachim Blauert (re.) eröffnen die Ausstellung gemeinsam mit Bäckermeister Björn Wiese

Besser wir backen das Brot – Der Film

Für das „LTU Bord-Fernsehen“ wurde ein Filmbeitrag produziert, der zum einen das Traditionsbewusstsein, aber auch die moderne Ausrichtung des deutschen Bäckerhandwerks in den Vordergrund stellt. Darin wurde insbesondere auf die Darstellung der Handarbeit Wert gelegt, durch die sich das Bäckerhandwerk gegenüber der industriellen Backwarenherstellung abgrenzt. Wie in den Jahren 2004 und 2005 Jahr wurde der Beitrag zur Hauptreisezeit von Juli bis September 2007 auf allen Rückflügen des Ferienfliegers „LTU“ nach Deutschland ausgestrahlt.

Parallel dazu erschien im „LTU-Bord-Magazin“ ein zweiseitiger Bericht mit dem Titel „Brot“. Darin wurde unter anderem über die Anforderungen berichtet, die an junge Menschen gestellt werden, die den Beruf des Bäckers erlernen möchten. Produziert wurde der Filmbeitrag in den Düsseldorfer Innungs-Bäckereien Josef Hinkel und Rheinische Backkultur Terbuyken.

Die Filme zum Beruf

Unter dem Titel „Bäcker/in & Bäckereifachverkäufer/in – Die Filme zum Beruf“ hat die Werbegemeinschaft in Zusammenarbeit mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk eine DVD mit Informationsfilmen über die Berufe des Bäckerhandwerks produziert. In zwei je sechs Minuten langen Filmen wird ansprechend und authentisch über die Berufe sowie die Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk informiert.

Die Informationsfilme wurden speziell für die Ansprache von Schülern und Jugendlichen konzipiert. Für Bäckerinnungen und Bäckereien eignen sie sich deshalb ideal zur Vorstellung der Berufe auf Ausbildungsmessen oder in weiterführenden Schulen. Die Filme können online auf *www.baeckerhandwerk.de* angesehen werden.

\ DVD-Cover „Die Filme zum Beruf“

Medienauswertung

Die Medienauswertung der Publikumsmedien zeichnet ein insgesamt positiveres Bild der Handwerksbäcker als in den vergangenen Jahren. Viel wurde über die Ausbildung berichtet, handwerkliche Betriebe wurden positiv portraitiert. Brot von guten Handwerksbäckern gilt als besonders lecker. Doch noch immer werden Qualitätsbäcker als selten zu findende Rarität beschrieben.

Die kontinuierliche Kontaktpflege zu Food- und Wirtschaftsjournalisten führte zu verschiedenen Interviews in den regionalen und überregionalen Medien. Eine detaillierte Medienauswertung der Fach- und Publikumspresse ist im Mitgliederbereich der Homepage des Zentralverbandes (*www.baeckerhandwerk.de*) unter der Rubrik „Werbung & PR“ zu finden.

\ TV-Werbung 2007/2008– Schlussszene

IV. Werbung

TV- und Hörfunkwerbung 2007/2008

Unter dem Motto „Zum Glück gibt's noch echte Bäcker“ strahlte die ARD in der Zeit vom 12. bis 30. November 2007 den TV-Werbespot zur besten Sendezeit aus. Der Zehn-Sekunden-Spot wurde mehr als zwanzig Mal, teilweise unmittelbar vor der „20-Uhr-Tagesschau“ ausgestrahlt und erreichte damit ein Millionen-Publikum.

Der TV-Spot führte den Fernsehzuschauern stimmungsvoll vor Augen, dass man aus gutem Grund beim Handwerksbäcker einkauft, denn „Vieles schmeckt einfach nur noch billig“, und „zum Glück gibt's noch echte Bäcker!“. Wie zur Bestätigung sieht man, wie gerade dampfende Brote aus dem Holzofen geholt werden – genau das, was kein Supermarkt leisten kann.

Parallel zu den Fernsehspots strahlten die öffentlich-rechtlichen und privaten Hörfunksender einen Radiospot, der das gleiche Thema aufgreift. Insgesamt wurde eine Reichweite (brutto) von 68 Millionen Kontakten erzielt. Der Werbespot kann unter der Rubrik Presse- & Öffentlichkeitsarbeit/Hörfunk- und Filmbeiträge auf der Homepage des Zentralverbandes unter *www.baeckerhandwerk.de* angesehen werden.

Da Werbung von Wiederholung lebt, wurde die Ausstrahlung des Fernseh-Spots im Frühling 2008 im Privatfernsehen fortgesetzt. In der Zeit von April bis Juni war die Werbung des Bäckerhandwerks rund 160-mal während der Frühstückssendungen „Punkt 6“ und „Punkt 9 “ auf „RTL“ und im „Sat 1 Frühstücksfernsehen“ zu sehen.

Tag des deutschen Butterbrotes 2007

Die erfolgreiche Kooperation zum Tag des Deutschen Butterbrotes mit der CMA wurde auch im Jahr 2007 fortgeführt. Insgesamt beteiligten sich rund 5.000 Bäckereien an der Aktion, die unter dem Motto „Butter macht das Brot – Brot das besondere Geschmackserlebnis, Butter das i-Tüpfelchen“ stand. Dazu wurde die Kooperation mit dem Burda-Verlag und der Zeitschrift „Meine Familie & ich“ fortgesetzt. Der Tag des deutschen Butterbrotes fand am 28. September 2007 statt.

\ Das Butterbrot schmeckt immer

V. Sponsoring

Um die Kontakte zu politischen Entscheidungsträgern zu stärken, wurden im Juni 2008 die Sommerfeste des Parlamentskreises Mittelstand (PKM) Sommer-Biwak 2008, des Hauptverband des Deutschen Einzelhandels 2008 und das Hessenfest 2008 als Plattform genutzt. Gemeinsam mit dem Deutschen Fleischerverband und dem Deutschen Konditorenbund trat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks auf dem PKM-Sommerfest unter dem Dach der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk auf. Unterstützt wurden die Sommerfeste durch die Berliner Innungsmitglieder Bäckerei Mayer, Bäckerei Zandonai und der Bäckerei Zimmermann, die auf den Festen ihre handwerklichen Backwaren präsentierten.

\ Hessenfest 2008 – Bäckermeister Zimmermann mit Ministerpräsident Roland Koch

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

\ Das Technikum der Akademie Deusches Bäckerhandwerk in Weinheim

\ Siegerfoto der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim

EINLEITUNG:

Die vor zwei Jahren begonnene Neustrukturierung der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim trägt bereits Früchte. Der Berichtszeitraum 2007/2008 war geprägt von einer deutlich gestiegenen Nachfrage. Mit der Eingliederung des zuvor verpachteten Bereichs der Zimmerverwaltung und Teilnehmerverpflegung befindet sich das Waldschloss in Weinheim nunmehr wieder ganz in der Hand des Bäckerhandwerks. Insgesamt ist die Entwicklung als sehr erfreulich zu bezeichnen, wenngleich mit der bevorstehenden Modernisierung neue Herausforderungen vor der Türe stehen.

\ Entspannt lernen im Frischluftseminarraum, der sich auf einer Lichtung im hauseigenen Wald befindet, gleich hinter dem Back-Technikum

Neue Bildungsangebote Das Bildungsangebot ist im Berichtszeitraum erneut deutlich ausgeweitet worden. Im fachlichen Bereich wurden die Seminarangebote zur traditionellen Backkunst um weitere Themenfelder ergänzt. Auch im Bereich Verkauf sowie Unternehmensführung waren zahlreiche neue Themen im Programm. Die boomenden Bereiche Bäcker-Snacks und Bio-Backwaren wurden ebenfalls durch entsprechende Fortbildungen begleitet. Mit der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) konnte in Weinheim erstmals eine Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen angeboten werde. Die Fortbildung Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk wird in Kooperation mit anderen ADB-Verbundpartnern inzwischen an 7 Standorten in Deutschland durchgeführt. Auf diese Weise konnten bundesweit bereits 250 Ernährungsberater/innen (Stand Mai 2008) ausgebildet werden.

Weiter steigende Teilnehmerzahlen und -zufriedenheit Aufgrund der neuen Angebote und einer neuen Qualität der Kommunikation in der Branche hat sich die Teilnehmerzahl im Jahr 2007 auf 1.756 Personen erhöht (2006: 996 Personen, 2005: 511 Personen). Nahezu alle Seminare im Jahr 2007 waren ausgebucht, teilweise mussten sogar Zusatztermine vereinbart werden. Bei den Teilnehmerbewertungen der Seminarleistungen lag der Jahresdurchschnitt bei der Note 1,67. Dies ist kaum noch zu steigern. Etwa 9 % der Teilnehmer wurde nicht in Weinheim, sondern vor Ort in den Betrieben trainiert, z.B. im Bereich Verkaufstraining oder EDV (Software bro:Tplus). Das Vor-Ort-Angebot wurde inzwischen noch ausgeweitet und umfasst neuerdings auch fachliche Unterstützung direkt im Betrieb.

\ Ausbildung zum DLG-Sachverständigen (Qualitätsprüfer für Backwaren)

Einbindung des Hotel Waldschloss Im Herbst 2007 wurde der Pachtvertrag des im Gebäude eingebundenen Restaurant- und Hotelbetriebs „Hotel Waldschloss“ beendet und der öffentliche Betrieb aufgegeben. Seitdem steht das gesamte Anwesen ausschließlich für Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur Verfügung. Der Aufgabenbereich der Akademie Weinheim wurde somit um die Bereiche Seminarverpflegung sowie Zimmerverwaltung (48 Gästezimmer) erweitert, was auch eine Erweiterung des Teams erforderlich machte. Letztlich hat sich die Entscheidung zur Einbindung der Gastronomie als richtig erwiesen, weil die Auslastung dies rechtfertigt und die bessere Verpflegungsqualität zu einer höheren Teilnehmerzufriedenheit geführt hat.

Teilnahme an Fachmessen Die Akademie Weinheim hat die Vorbereitung und Durchführung der ADB-Auftritte auf den Fachmessen Sachsenback 2007 sowie Internorga 2008 koordiniert und durch ihre Mitarbeiter auch vor Ort begleitet. Hierbei konnte der Verbund Akademie Deutsches Bäckerhandwerk (ADB) vorgestellt und der Branche näher gebracht werden. Die Veranstaltungen wurden von allen Beteiligten als Erfolg gewertet. Insbesondere die Backvorführungen auf der Sachsenback kamen hervorragend an und sollen im Herbst 2008 wiederholt werden.

Internationale Seminare Die internationalen Kontakte der Akademie Weinheim wurden im Berichtszeitraum beständig gepflegt. Bäckereifachleute aus Japan, China, Irland, Russland und erstmals aus dem Iran haben sich in Weinheim mit deutschen Gebäcken vertraut gemacht. Besonders großer Nachfrage erfreuten sich dabei erneut die klassischen deutschen Brot- und Kleingebäcksorten.

\ Iranische Bäcker in Weinheim

Öffentlichkeitsarbeit Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim und ihre Mitarbeiter engagieren sich intensiv für das Bild unseres Handwerks in der Öffentlichkeit. Neben vielen anderen Maßnahmen wurden die neuen Berufsinformationsfilme des Bäckerhandwerks fachlich begleitet und durch Begleitung der Dreharbeiten unterstützt. Zur Öffentlichkeitsarbeit gehörten auch zahlreiche Referate und Fachberichte sowie die engagierte Mitwirkung als Jury bei verschiedenen Branchenwettbewerben.

\ Meisterklasse 2008 der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend Traditionell wird in Weinheim der nationale Leistungswettbewerb organisiert und durchgeführt. Dieser Wettbewerb wurde in 2007 zur „Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend“ aufgewertet. Sowohl der verantwortliche Berufsbildungsausschuss als auch die Medien haben die Neukonzeption sehr begrüßt und aktiv begleitet. Die Zusammenführung der Wettbewerbe im Bereich Verkauf und Backstube haben ebenso überzeugt wie die Leistung der Teilnehmer/innen, denen durch gänzlich neue Regeln mehr Spielraum für Kreativität gelassen wurde. Auch der Wettbewerb 2008 wird als Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend durchgeführt. Eine Deutsche Meisterschaft für erwachsene Bäcker wird derzeit vorbereitet und erstmals im Jahr 2009 durchgeführt.

Kooperationen Das Team der Akademie Weinheim engagiert sich intensiv für die Interessen des Bäckerhandwerks und war hierzu im Berichtszeitraum u.a. in folgenden Verbänden und Gremien aktiv: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA), Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI), Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), ferner zahlreiche Landesinnungsverbände und Innungen des Bäckerhandwerks. Die Kooperation mit der BÄKO Gruppe Süd wurde ausgebaut, für die BÄKO Gruppe Nord und den Landesinnungsverband Saxonia wurden Leistungen im Rahmen der Sachsenback erbracht.

ADB-Verbund Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim trägt als zentrale Bildungseinrichtung aller Bäckerverbände Ver antwortung für die Koordination des ADB-Verbunds. Dieser besteht bekanntlich aus allen Fortbildungs- und Beratungsleistungen des Zentralverbands sowie der ihm angeschlossenen Innungsverbände und deren Fachschulen. Zu den regelmäßigen Aufgaben der Akademie Weinheim zählt dabei die Organisation der ADB-Tagungen für Schulleiter, für Fachlehrer sowie für Betriebsberater. Ferner die Pflege der gemeinsamen Website *www.akademie-baeckerhandwerk.de* sowie die Organisation von gemeinsamen Werbemaßnahmen und Messeauftritten. Hierzu erfolgten im Berichtszeitraum zahlreiche Maßnahmen. Mit dem Unternehmensführungsfachbuch „Der clevere Bäcker“ von Direktor Bernd Kütscher wurde zudem die Schriftenreihe des ADB-Verbunds begründet, der weitere Bände folgen werden.

Fazit Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim hat sich im Berichtszeitraum als zentrale Bildungseinrichtung aller Bäckerverbände im ADB-Verbund etabliert. Die Leistungen wurden in allen Bereichen verbessert und ausgebaut. Dem deutschen Bäckerhandwerk konnte auf vielfältigste Weise gedient werden. Mit dem steigenden Zuspruch hat sich auch die wirtschaftliche Situation der Akademie Weinheim konsolidiert. Vorstand und Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. werden auf diesem Weg voran schreiten. An dieser Stelle sei insbesondere den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Akademie in Weinheim gedankt, die den deutlichen Wandel aktiv mitgestalten und sich bei erheblich gestiegener Arbeitslast sehr für die Akademie engagieren.

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

I. Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks

Am 18. Dezember 2002 haben die Tarifvertragsparteien – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und Gewerkschaft Nahrung Genuss-Gaststätten – sich darauf verständigt, aufgrund des am 01. Januar 2002 in Kraft getretenen Altersvermögensgesetzes zugunsten einer neuen Altersvorsorge den bisherigen Tarifvertrag der Zusatzversorgungskasse aufzuheben, mit der Folge, dass die Betriebe des Bäckerhandwerks seit 01. Januar 2003 keine Beiträge mehr an die Zusatzversorgungskasse entrichten müssen. Die Zusatzversorgungskasse befindet sich seit dem 01. Januar 2003 in Abwicklung, wird aber auch über das Jahr 2003 hinaus weiter ihren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen.

Beitragseingang Aufgrund des Wegfalls der Beitragspflicht seit 01. Januar 2003 werden nur noch die bis zum 31. Dezember 2002 rückständigen Beitragsforderungen abgewickelt. In 2007 konnten noch Beitragsrückstände in Höhe von 8.651,50 € vereinnahmt werden.

Rentenleistungen Der Rentnerbestand belief sich per 31. Dezember 2007 auf 22.691. Dieser setzt sich zusammen aus 21.780 Altersruhegeld-Empfängern und 911 Erwerbsunfähigkeits-Rentenbeziehern.

Einzelheiten ergeben sich aus der folgenden Darstellung der Bewegung des Rentnerbestandes 2007.

Bewegung des Rentnerbestandes im Geschäftsjahr 2007

	Invaliden- und Altersrentner		
	Gesamt	Männer	Frauen
Bestand am Anfang des Geschäftsjahres	22.654	7.379	15.275
Zugang während des Geschäftsjahres	634	246	388
Abgang während des Geschäftsjahres	597	258	339
Bestand am Ende des Geschäftsjahres	22.691	7.367	15.324

Ab dem 01. Januar 2004 können aus tarifvertragsrechtlichen Gründen nur noch unverfallbare Ansprüche, die bis zum 31. Januar 2003 eingetreten sind, geltend gemacht werden.

Voraussetzung hierfür ist:

1. 10-jährige ununterbrochene sozialversicherungspflichtige Arbeitnehmertätigkeit in ein und demselben Bäckereibetrieb bis zum 31. Januar 2003
2. Vollendung des 35. Lebensjahres bei Ausscheiden aus diesem Betrieb bzw. bei Beschäftigung über den 31. Januar 2003 hinaus spätestens am 31. Januar 2003
3. Ausscheiden aus diesem Betrieb nach dem 21. Dezember 1974

Mitgliederversammlung 2008 Am 29. Mai 2008 fand in Hamburg die Mitgliederversammlung statt.

Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG – Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz per 31. Dezember 2007 und Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 01. Januar bis 31. Dezember 2007 lag der Mitgliederversammlung zur Beschlussfassung vor. Der Jahresabschluss wurde von den Delegierten einstimmig gebilligt.

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

Das Förderungswerk besteht seit dem Jahre 1971. Es ist mit Zustimmung aller Landesinnungsverbände gegründet worden, weil verantwortungsvolle und über den Tellerrand ihres eigenen Betriebes hinaus blickende Bäckermeister damals zu Recht die Auffassung vertreten haben, dass man sich bei der wichtigen Frage der Heranbildung eines qualifizierten Mitarbeiterstabes und eines qualifizierten Unternehmernachwuchses nicht allein auf staatliche Maßnahmen verlassen darf, sondern unser Bäckerhandwerk selbst gefordert ist. Diese Auffassung hat sich auch in den neuen Bundesländern durchgesetzt, obwohl deren wirtschaftliche Situation in vielen Bereichen noch angespannter ist als im alten Bundesgebiet. Trotzdem ist von allen Landesinnungsverbänden die Beitragssumme zum Förderungswerk in Höhe von 1,1 Promille der gesamten Lohnsumme eines Betriebes als keineswegs existenzgefährdend und nicht übertrieben belastend empfunden worden. So ist es möglich geworden, dass das Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. seit dem 01. Januar 2003 in ganz Deutschland tätig sein kann. Dabei handelt es sich um einen Berufsverband mit der besonderen Zielsetzung der Förderung von Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk. Die Mittel des Förderungswerkes werden keineswegs ausschließlich zur Aufrechterhaltung

der bäckerhandwerkseigenen Fachschulen verwendet, obwohl dies einen ganz wesentlichen Bereich der Aufgabenstellung des Förderungswerkes betrifft. Auch verfügt das Förderungswerk keineswegs über einen aufwendigen Verwaltungsapparat, sondern die Geschäftsführung und die notwendigen Bürotätigkeiten werden in Personalunion durch die Geschäftsführung des Zentralverbandes und einiger weiterer Mitarbeiter wahrgenommen.

Zusätzlich werden zahlreiche Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen insbesondere im Bereich der überbetrieblichen Ausbildung durch unser Förderungswerk unterstützt. Dies liegt jedoch im Aufgabenbereich der Landesinnungsverbände, die ihnen hierfür zugewiesenen Mittel des Förderungswerkes zu verwenden.

Über diese Mittel entscheidet die jährliche Mitgliederversammlung des Förderungswerkes. Dort wird die gesamte Summe der eingegangenen Beitragsleistungen festgestellt und die Aufteilung auf die Landesinnungsverbände sowie die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks beschlossen. Sowohl die Landesfachschulen als auch die Bundesfachschule bieten dabei weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinaus gehende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die den jeweiligen Programmbroschüren zu entnehmen und auch im Internet abzurufen sind.

Gerade in einer Zeit, in der immer wieder die Meisterprüfung als Nachweis zur Führungsberechtigung eines selbstständigen Handwerksbetriebes so deutlich in Frage gestellt wird, ist es besonders wichtig, dass unser Handwerk seinen hohen Qualifikations- und Qualitätsstandard nicht nur aufrecht erhält, sondern noch weiter ausbaut. Der immer härtere Wettbewerb durch Billigangebote, Tiefkühlangebote und von Einzelhandelsketten betriebenen Filialbäckereien zwingt das Bäckerhandwerk dazu, sich auf seine Kernkompetenz zu besinnen und die liegt nun einmal darin, bestes Brot und beste Backwaren mit bester Qualifikation herzustellen und zu verkaufen. Deshalb liegt der Förderungsauftrag des Förderungswerkes im ureigensten Sinn des Bäckerhandwerks, weil die dringend notwendige Stärkung des Qualitätsbewusstseins und einer soliden Qualifikation unserer Mitarbeiter mit der Interessenlage des Fortbestandes der Betriebe des Bäckerhandwerks unmittelbar zusammenhängt.

Der für die Arbeit des Förderungswerkes zu Grunde liegende Tarifvertrag ist vom zuständigen Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit für allgemeinverbindlich erklärt worden – und zwar ausdrücklich mit der anerkennenden Begründung der wichtigen Förderungsarbeit für die Aus- und Weiterbildung in unserem Bäckerhandwerk. Die Allgemeinverbindlichkeit hat zur Folge, dass alle Betriebe des deutschen Bäckerhandwerks – völlig unabhängig von ihrer Mitgliedschaft in einer Innung oder einem Verband – zur maßvollen Beitragsleistung herangezogen werden. Dieser Hinweis ist wichtig, weil die Beitragsleistung somit keinen wettbewerbsverzerrenden Charakter durch eine einseitige Belastung ausschließlich der Innungsbetriebe entwickeln kann.

In der Zeit von 1996 bis einschließlich 2006 haben insgesamt rund 180.000 Teilnehmer an Seminaren und Weiterbildungskursen teilgenommen, die aus Mitteln des Förderungswerkes gefördert worden sind. Dabei handelt es sich lediglich um „Kopfzahlen“, wobei die Seminardauer vom Tagesseminar bis zum etwa 6-monatigen Meisterprüfungsvorbereitungskurs reicht.

Mitgliederversammlung 2008 Die Mitgliederversammlung des Förderungswerks fand am 29. Mai 2008 in Hamburg statt. Nach dem Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2007 auf insgesamt 3.884.912,58 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 101.375,83 €.

Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 271.943,89 € und der Rückstellung für Beitragsverfolgung von 140.000,00 € konnte das Negativkapital aus dem Vorjahr in Höhe von 26.831,01 € um 21.721,30 € abgebaut werden und beträgt damit noch 5.109,71 €. Es soll in 2008 weiter zurückgeführt werden.

Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand zur Ausschüttung ein Betrag von 3.574.344,52 € zur Verfügung. Die Mitgliederversammlung hat beschlossen, für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V., Hamburg 382.454,86 € und an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. und die Landesinnungsverbände 3.191.889,66 € auszuschütten. Das Förderungswerk kann damit im Jahr 2008 wiederum einen wesentlichen Beitrag zur Finanzierung der Bildungsmaßnahmen in unserem Handwerk leisten, die im Interesse der Ausbildung unseres Nachwuchses und der Fortbildung der Beschäftigten erforderlich sind.

III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e.V.

Die gemeinnützige Zielsetzung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. besteht in der Unterstützung von in Not geratenen Berufsangehörigen und deren Ehefrauen. Zu den Berufsangehörigen zählen alle Personen, die im Bäckerhandwerk tätig sind, tätig waren oder sich um dieses Handwerk verdient gemacht haben. Die Unterstützung besteht in der Gewährung von einmaligen oder regelmäßigen finanziellen Zuwendungen.

Monatliche Zahlungen Zurzeit erhalten zwei bedürftige Kollegen oder deren Witwen eine monatliche Beihilfe. Diese Beihilfen betragen je 30,68 €. Im Jahre 2007 wurden hierfür insgesamt 1.104,48 € ausgezahlt.

Weihnachtsaktion Da die Mittel des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. erschöpft sind, musste die Weihnachts-Unterstützungsaktion eingestellt werden.

Zur Abdeckung besonderer Härtefälle wurde außerdem vier Rentnern, die keinen Anspruch auf eine Zusatzrente der Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks haben, ein Betrag von insgesamt 736,28 € zur Verfügung gestellt, der vom Förderungswerk für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks bereitgestellt werden konnte, aufgrund der Gemeinnützigkeit des Vereins.

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. fand am 17. September 2007 in Baden-Baden statt.

IV. Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend für das Jahr 2007

Mitgliederbestand Im Jahr 2007 ging eine Kündigung bei uns ein. Der Mitgliederbestand hat sich von 6.135 (Stand: 2006) auf 6.134 verringert.

Darlehensgewährung Im Jahre 2007 wurde ein Darlehen gewährt (Darlehenssumme 75.000 €). (2006: zwei Darlehen in Höhe von insgesamt 150.000 €)

Von 1953 bis zum 31.12.2007 wurden insgesamt 1.523 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.116.990,93 € gewährt.

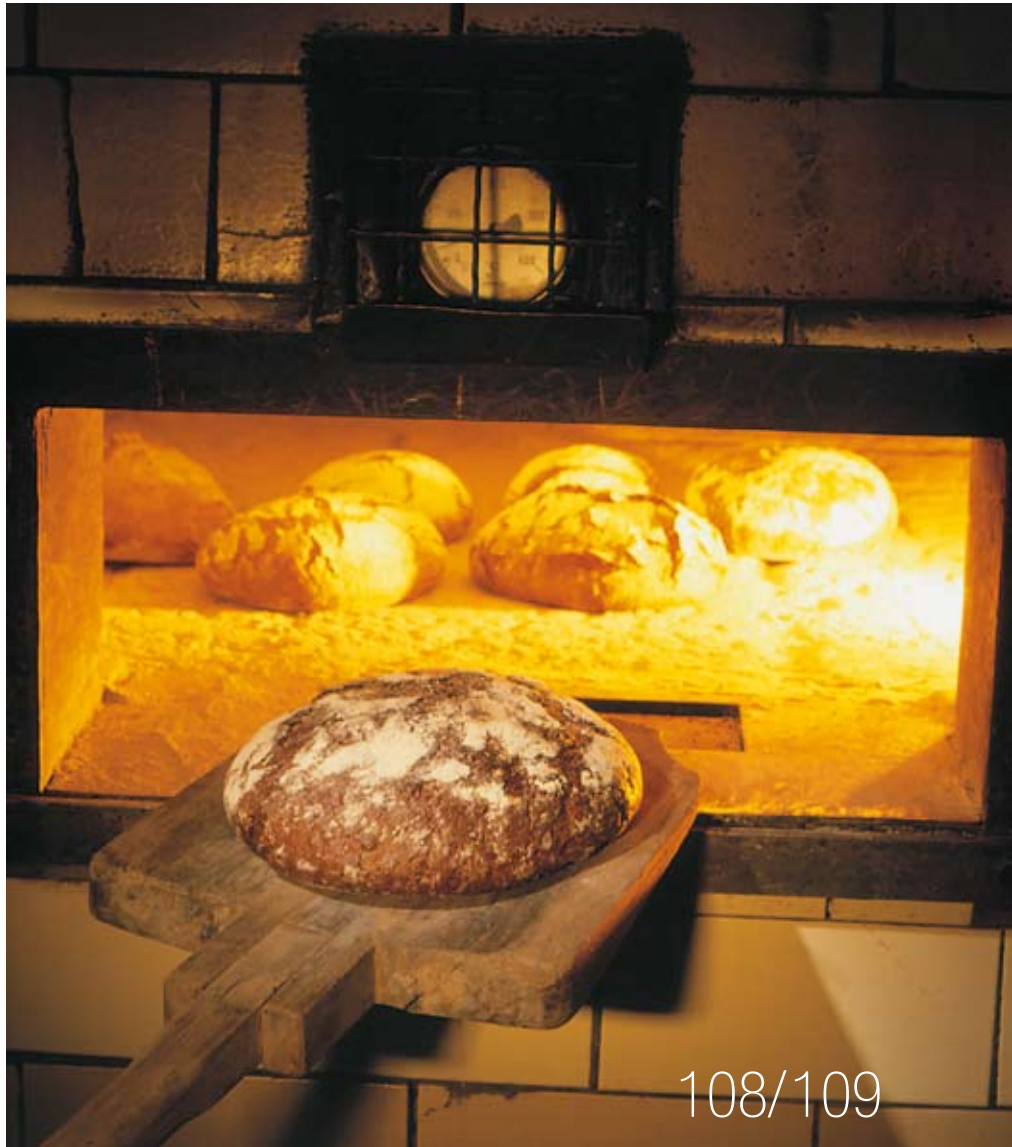
Die nachstehende Statistik gibt eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

	Darlehen		Darlehen insgesamt 1953 – 31.12.2007	
Landesinnungsverband	Anzahl	EUR	Anzahl	EUR
Baden	0	0,00	152	4.849.787,00
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	400	10.309.164,80
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	1	75.000,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	1	75.000,00	1523	46.116.990,93

Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 17. September 2007 in Baden-Baden statt.

Organisationsstruktur des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

\ Handwerk ist einzigartig



Organisationsstruktur des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Präsidium

Präsident
Peter Becker
Holstenwall 12, 20355 Hamburg

Vizepräsident
Landesinnnungsmeister Heinrich Traublinger, MdL
Oskar-Maria-Graf-Ring 17, 81737 München

Vizepräsident und Schatzmeister
Ehrenlandesinnungsmeister Klaus Hottum
Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim

Ordentliche Mitglieder
Klaus Borchers, Ehrenmitglied Bäckerinnungsverband Niedersachsen/Bremen
Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover

Landesobermeister Michael Wippler
Dresdner Straße 113, 01326 Dresden

Hauptgeschäftsführer
Dr. Eberhard Groebel
Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

Ehrenmitglieder

Ehrenpräsident Hans Bolten, Duisburg
Ehrenobermeister Hans-Joachim Erdmann, Hamburg
Ehrenlandesinnungsmeister Adolf Karger, Marburg
Hansheinz Hauser, Präsident der Handwerkskammer Düsseldorf
Ehrenlandesinnungsmeister Johannes Pissarczyk, Ritterhude
Ehrenlandesobermeister Karl-Heinz Prohassek, Berlin †
Ehrenlandesinnungsmeister Karl-Heinz Herdzin, Magdeburg
Ehrenlandesinnungsmeister Heinrich Kolls, Bönningstedt
Ehrenlandesinnungsmeister Wolfgang Sautter, Eningen
Ernst Hinsken, MdB
Ehrenlandesinnungsmeister Wolfgang Miehle, Lünen
Ehrenlandesinnungsmeister Volker Gögelein, Mainz ab 18.09.2007

Rechnungsprüfer

stv. Landesinnungsmeister Walter Frick, Sinsheim bis 18.09.2007
Obermeister Raimund Licht, Lieser
Obermeister Karl-Heinz Kolb, Rehlingen-Gerlfangen
Obermeister Fritz Trefzger, Schopfheim ab 18.09.2007

Geschäftsstelle

10117 Berlin
Neustädtische Kirchstraße 7a
10048 Berlin
Postfach 64 02 33
Tel.: (030) 20 64 55-0
Fax: (030) 20 64 55-40
E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de
http://www.baeckerhandwerk.de

Hauptgeschäftsführer:
Dr. Eberhard Groebel

Geschäftsführer und Justiziar:
RA Dr. Matthias Wiemers ab 15.03.2008

Rechtsabteilung:
Leiter Recht und Steuern, Justiziar
Rechtsanwalt Markus Burger bis 31.07.2007
Leiter Recht und Steuern
Rechtsanwalt Christopher Kruse ab 01.07.2007

Leiter Berufsordnung und Verbraucherschutz
Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers
Justiziar
Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers ab 01.08.2007

Betriebstechnischer Berater:
Diplom-Oecotrophologe (FH) Heino Scharfscheer
Dienstsitz: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Betriebswirtschaftlicher Berater:
Diplom-Volkswirt u. Diplom-Betriebswirt
Frank Rennebarth bis 15.10.2007

Betriebswirtschaftliche Beraterin:
Diplom-Volkswirtin Anna Markowski ab 15.10.2007

Marketing und Öffentlichkeitsarbeit:
Diplom-Oecotrophologin (FH) Diana Kohzer

Vorstand

1. Peter Becker (Präsident),
   Handwerkskammer Hamburg, Holstenwall 12, 20355 Hamburg,
   Tel.: (040) 3 59 05-271, Fax: (040) 3 59 05-307

2. Heinrich Traublinger MdL (LIM),
   Oskar-Maria-Graf-Ring 17, 81737 München,
   Tel.: (089) 5 44 21 30, Fax: (089) 53 63 05

3. Klaus Hottum (LIM),
   Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim,
   Tel.: (06142) 9 19 20, Fax: (06142) 91 92 29, bis 27.04.2008
   Wolfgang Schäfer (LIM),
   August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau
   Tel.: (06106) 36 40, Fax: (06106) 31 33, ab 27.04.2008

4. Klaus Borchers (LIM),
   Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover,
   Tel.: (0511) 88 56 64, Fax: (0511) 8 09 17 02, bis 04.05.2008
   Karl-Heinz Wohlgemuth (LIM),
   Bremer Str. 52, 21224 Rosengarten
   Tel.: (04108) 71 44, Fax: (04108) 41 69 27, ab 04.05.2008

5. Michael Wippler (LOM),
   Dresdner Straße 113, 01326 Dresden,
   Tel.: (0351) 2 61 82 55, Fax: (0351) 2 61 05 30

6. Walter Augenstein (LIM),
   Bachstraße 56, 75210 Keltern,
   Tel.: (07236) 89 14, Fax: (07236) 21 97

7. Wolfgang Laudenbach (LIM),
   Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera,
   Tel.: (0365) 8 82 01 40, Fax: (0365) 8 82 01 42

8. Bernhard Siebers (LIM),
Econova-Allee 20, 45356 Essen,
Tel.: (0201) 67 06 04, Fax: (0201) 65 12 85

9. Roland Schaefer (LIM),
Robert-Koch-Straße 6, 66557 Illingen-Hirzweiler,
Tel.: (06825) 41 00 80, Fax: (06825) 41 00 81

10. Willi Renner (LIM),
Dr.-Schierbel-Str. 3, 67063 Ludwigshafen
Tel.: (0621) 63 51 00, Fax: (0621) 63 51 044

11. Hans-Joachim Blauert (LOM),
c/o Bäckerei Walf GmbH, Lankwitzer Straße 2-3, 12209 Berlin
Tel.: (030) 7 72 70 93, Fax: (030) 7 72 21 11

12. Holger Rathjen (LIM),
Tannenhofstraße 47, 22848 Norderstedt,
Tel.: (040) 5 23 33 38, Fax: (040) 52 87 88 43

13. Thomas Müller (LIM),
Lange Straße 7, 18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: (03821) 25 15, Fax: (03821) 89 52 81

14. Heribert Kamm (LIM),
Feldmühlenstraße 29, 58099 Hagen
Tel.: (02331) 6 92 50, Fax: (02331) 69 25 11

15. Johannes Schultheiß (LIM),
Felix-Wankel-Straße 15, 73760 Ostfildern-Nellingen,
Tel.: (0711) 34 29 29-0, Fax: (0711) 34 29 29-10

16. Hermann-Josef Hagemann (LIM),
Dorfstraße 61, 39606 Lückstedt,
Tel.: (039391) 300, Fax: (039391) 300

17. Jan-Henning Körner (OM),
Müggenburg 5, 21129 Hamburg,
Tel.: (040) 7 42 81 82, Fax: (040) 7 42 62 34

Ausschüsse

Berufsbildungsausschuss:

Ordentliche Mitglieder:	Stellvertretende Mitglieder:
Vorsitzender: Landesobermeister Michael Wippler, Dresden	Obermeister Frank Dohl, Meiningen
Landesinnungsmeister Roland Schaefer, Illingen-Hirzweiler	stv. Landesinnungsmeister Martin Martensen, Niebüll
Bäckermeister Harald Prohassek, Berlin	Bäckermeisterin Karin Corente, Hergisdorf
stv. Landesinnungsmeister Wilhelm Wolke, Glandorf	Geschäftsführer Stefan Körber, Königstein
Bäckermeister Gerold Heinzelmann, Wolfegg	Obermeister Raimund Licht, Lieser
Schulleiter Leo Trumm, Olpe	Landesinnungsmeister Walter Augenstein, Keltern-Dietlingen
Obermeister Karl-Heinz Hoffmann, München	Bezirksobermeister Uwe Walzel, Nürnberg

Betriebswirtschaftlicher Ausschuss:

Ordentliche Mitglieder:	Stellvertretende Mitglieder:
Vorsitzender: Bäckermeister Dietmar Möbius, Oederan	Bäckermeister Joachim Markert, Buttstädt
Bäckermeister Jürgen Hinkelmann, Dortmund	Obermeister Heinz Kugel, Lahnstein
Geschäftsführer Gerd Wohlschlegel, Saarbrücken	Landesinnungsmeister Wolfgang Schäfer, Rodgau
stv. Landesinnungsmeister Helmut Börke, Burg auf Fehmann	Geschäftsführer Nikolaus Junker, Berlin
Landesinnungsmeister Hermann Josef Hagemann, Lückstedt	Betriebsberater Dipl.-Kfm. Mathias Götting, Hannover
Geschäftsführer Dipl.-Oec. Andreas Kofler, Stuttgart	Landesinnungsmeister Walter Augenstein, Keltern-Dietlingen
Obermeister Josef Magerl, Obertraubling	Betriebsberater Egid Egerer, München

Sozialpolitischer Ausschuss:

Ordentliche Mitglieder:	Stellvertretende Mitglieder:
Vorsitzender: Ehrenmitglied Bäckerinnungs- verband Niedersachsen/Bremen Klaus Borchers, Hannover	Geschäftsführerin Bettina Emmerich-Jüttner, Hannover
Obermeister Jan-Henning Körner, Hamburg	Bäckermeister Günter Vetter, Woltersdorf
Landesinnungsmeister Bernd Siebers, Essen	Landesinnungsmeister Heribert Kamm, Hagen
stv. Landesinnungsmeister Klaus Nennhuber, Groß-Zimmern	Geschäftsführer Dipl.-Bw. Helmut Münch, Kaiserslautern
Landesinnungsmeister Walter Augenstein, Keltern-Dietlingen	Geschäftsführer Dipl.-Oec. Andreas Kofler, Stuttgart
stv. Landesinnungsmeister Manfred Gebel, Landshut	stv. Landesinnungsmeister Karl-Heinz Hoffmann, München
Obermeister Gunter Weißbach, Stollberg	Bäckermeister Michael Möbius, Gera-Rubitz

Lebensmittelrechtsausschuss:

Ordentliche Mitglieder:	Stellvertretende Mitglieder:
Vorsitzender: Landesinnungsmeister Wolfgang Laudenbach, Gera	Bezirksobermeister Alfons Wagner, Berlin
Ass. Jur. Svenja Ricke, Rellingen	Geschäftsführer Dr. Friedrich Wirsam, Bochum
Geschäftsführer Assessor Walter Dohr, Duisburg Lückstedt	Landesinnungsmeister Hermann-Josef Hagemann,
Schulleiter Wilhelm Hundertmark, Hannover	Geschäftsführer Stefan Körber, Königstein
Geschäftsführer Dipl.-Bw. Helmut Münch, Kaiserslautern	Schulleiter Hans-Georg Baum, Stuttgart
Geschäftsführerin RAin Ute-Sagebiel-Hannich, Karlsruhe	Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger, MdL München
Geschäftsführer Dr. Wolfgang Filter, München	Bäckermeister Peter Wentzlaff, Sornzig

VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN:

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)
   UIB-Präsident Bert Kolkmann
   2. Vizepräsident Peter Becker
   Generalsekretär Renaldo Nanzer

2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)
   CEBP-Präsident Jacques van de Vall, bis 02.09.2007
   CEBP-Präsident Henri Wagener, ab 02.09.2007
   Generalsekretär Dr. Eberhard Groebel

3. Zentralverband des Deutschen Handwerks
   Präsidium:
   Vizepräsident Heinrich Traublinger, MdL
   Präsident Peter Becker
   Vollversammlung ZDH/UDH:
   Dr. Eberhard Groebel
   Ausschüsse Sozialversicherung, Steuern und Finanzen:
   RA Markus Burger, bis 31.07.2007
   RA Christopher Kruse, ab 01.07.2007
   Planungsgruppen Steuern und Rechnungslegung:
   RA Markus Burger, bis 31.07.2007
   RA Christopher Kruse, ab 01.07.2007

4. Unternehmerverband Deutsches Handwerk
   Gesamtvorstand:
   Präsident Peter Becker
   Ausschuss Sozial- und Tarifpolitik:
   RA Markus Burger, bis 31.07.2007
   RA Christopher Kruse, ab 31.07.2007

5. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
   Ausschuss für Bäckereitechnologie:
   Direktor Bernd Kütscher
   Diplom-Oecotrophologe (FH) Heino Scharfscheer

6. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)
   Ausschuss „Brot und Backwaren“:
   Ehrenlandesinnungsmeister Klaus Hottum (Vorsitzender)
   Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel

7. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
   Verwaltungsrat:
   Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel
   Fachbeirat „Zucker“:
   Diplom-Oecotrophologe (FH) Heino Scharfscheer

8. Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA)
   Mitglied des Verwaltungsrates des Absatzförderungsfonds:
   Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel
   Fachausschuss „Brotgetreide“:
   Direktor Bernd Kütscher
   Diplom-Oecotrophologin (FH) Diana Kohzer

9. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
   Kuratorium:
   Landesobermeister Michael Wippler
   Fachausschüsse:
   RA Dr. Matthias Wiemers

10. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten
    Vorstand:
    Landesobermeister Michael Wippler
    Vertreterversammlung:
    Ehrenlandesinnungsmeister Klaus Hottum
    stv. Landesinnungsmeister Otto Wirth
    stv. Landesinnungsmeister Joachim Markert
    Bäckermeister Dietmar Möbius
    Geschäftsführer Stefan Körber

11. Verein zur Förderung der Forschungsstelle für Lebensmittel- u. Futtermittelrecht
    RA Dr. Matthias Wiemers

12. Wissenschaftliche Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V.
    RA Dr. Matthias Wiemers

13. iba-Beirat
    Präsident Peter Becker
    Dr. Eberhard Groebel

14. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

15. Heinz Piest Institut

16. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk

17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Für Ihre Notizen

Für Ihre Notizen

Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

www.baeckerhandwerk.de

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a • 10117 Berlin
Tel.: (030) 20 64 55-0 • Fax: (030) 20 64 55-40
http://www.baeckerhandwerk.de • E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de

www.plantamedium.de