



# 2009/2010

## Geschäftsbericht



AKADEMIE  
Deutsches Bäckerhandwerk

**Titelbild:** Präsident Peter Becker und die Mitarbeiter des Berliner Büros

Vorwort

# 2009/2010

Geschäftsbericht

Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# Vorwort

**Unser Deutsches Bäckerhandwerk** hat trotz der Wirtschafts- und Finanzmarktentwicklung seine Position im Markt verteidigt. Das Statistische Bundesamt weist für 2009 einen leichten Umsatzrückgang von 0,2 Prozent, verbunden mit einem geringen Anstieg der Mitarbeiterzahlen auf rund 291.900 aus. Die Entspannung auf den Rohstoffmärkten konnte die leicht gestiegenen anderweitigen Kosten ausgleichen. Der strenge Winter in 2009/10 hat in einigen Regionen zu erheblichen Umsatzrückgängen geführt. Ob diese im Verlauf des Geschäftsjahres 2010 ausgeglichen werden können, bleibt abzuwarten.

Im ersten Quartal 2010 ist allerdings das Bruttoinlandsprodukt nach bisheriger Berechnung leicht um 0,2 Prozent gegenüber dem Vorquartal gestiegen.

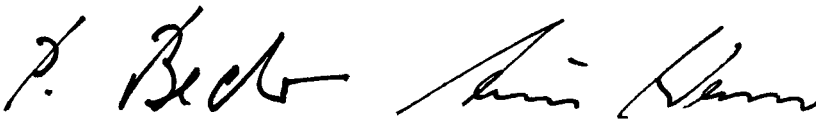
Das Highlight der Bäckerbranche fand im Oktober 2009 in Düsseldorf statt. Die weltweit größte und wichtigste Bäckereiausstellung iba ist das Tor zur Welt für das Deutsche Bäckerhandwerk. Sie beeindruckte 79.500 nationale und internationale Besucher. Hiervon kamen etwa 55 Prozent aus dem Ausland. Aussteller aus allen Teilen der Erde haben ihre neusten Innovationen auf 123.000 qm Hallenfläche (brutto) bzw. knapp 72.000 qm Nettofläche vorgestellt. Auch die Wettkämpfe im Rahmen des iba-Cup, der Deutschen Meisterschaft und der Meisterschaft der Deutschen Bäckerjugend waren ein Besuchermagnet am Stand unseres Zentralverbandes.

In 2009 haben wir zahlreiche lebensmittel-, steuer-, arbeits-, sozial- und berufsrechtliche Fragestellungen bearbeitet. Hierzu hat unser Zentralverband in den vergangenen Jahren besondere Kompetenzen aufgebaut, die schlimmere Fehlentwicklungen frühzeitig aufzei-

gen und entgegenwirken helfen. Richtungweisend war unser politisches Engagement, das in vielen Diskussionen auch auf europäischer Ebene dazu beigetragen hat, geplante Vorhaben kritisch zu hinterfragen und ggf. zu verhindern. Dies ist notwendig, da das Bäckerhandwerk Teil des Mittelstandes ist, der die Stütze der deutschen Wirtschaft darstellt und überproportional an Ausbildung und Beschäftigung beteiligt ist.

Besonderen Dank für die praktischen Hilfestellungen gilt es unseren sehr engagierten Landesinnungsverbänden und unseren Innungen auszusprechen, ohne die die Arbeit des Zentralverbandes nicht möglich wäre.

Große Anerkennung zollen wir auch den ehrenamtlichen und den hauptamtlichen Mitarbeitern in unseren Organisationen, die das Bäckerhandwerk durch ihr beachtliches Engagement unterstützen.

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'P. Becker' and the signature on the right is 'Amin Werner'. Both are written in a cursive, flowing style.

Peter Becker  
(Präsident)

Amin Werner  
(Hauptgeschäftsführer)

# Inhalt

<b>VORWORT</b>	— 04
<b>ZENTRALVERBAND</b>	— 11
<b>I. Volkswirtschaftliche Entwicklung</b>	— 12
<b>II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk</b>	— 14
— Umsätze	— 14
— Beschäftigung	— 14
— Betriebszahlen	— 14
— Brotverbrauch	— 16
— Preisentwicklung	— 16
<b>III. Rechtsfragen</b>	— 20
— Arbeitsrecht	— 20
1. Änderung der Rechtsprechung zum Urlaubsanspruch bei Dauererkrankungen	— 20
2. Entscheidungen zur Verdachtskündigung	— 21
3. Kündigung bei Diebstahl	— 23
4. Jugendarbeitsschutz	— 23
5. Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse	— 24
6. Ruhetage/Arbeitszeitgesetz	— 24
7. Teilzeit- und Befristungsgesetz	— 24
8. Schriftlicher Arbeitsvertrag	— 26
9. Feiertagszuschlag	— 26
— Sozialversicherungsrecht	— 27
1. Gesetzliche Unfallversicherung	— 27
2. Mitführungspflichten und Pflicht zur Sofortmeldung	— 29

3. Arbeitszeitflexibilität bei Minijobs	— 30
— Steuerrecht	— 32
1. Umsatzsteuer	— 32
2. Korrekturen bei der Erbschaftsteuerreform	— 38
— Lebensmittelrecht	— 40
1. EU Health Claims-Verordnung-/Nährwert- kennzeichnung	— 40
2. Verbraucherinformationsgesetz	— 41
3. Food Improvement Agents Package (FIAP)	— 42
4. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	— 44
5. Lebensmittelüberwachung/Produkthaftung	— 45
6. Nährwert-Ampel	— 46
7. Diätische Lebensmittel	— 47
8. Lebensmittelimitate/Analogkäse	— 48
9. Lebensmittelinformationsverordnung	— 49
10. Gentechnik	— 49
11. „ohne Gentechnik“-Logo	— 51
12. Öko-Verordnung/das neue Biosiegel	— 52
13. Lebensmittelhygieneverordnung-Tier (Tier-LMHV)	— 53
<b>IV. Berufsausbildung</b>	— 54
— Berufsbildungsausschuss	— 54
— Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2009	— 54
1. Bäcker/innen	— 55
2. Fachverkäufer/innen	— 55
3. Ausbildungsstätten	— 55

<b>V. Betriebsberatung</b>	— 56
— Informationsstelle Betriebstechnik	— 56
1. Betriebsberatung	— 56
2. Umweltschutz	— 56
3. Nachhaltigkeit/CO <sub>2</sub> -Foodprint	— 56
4. Qualitätsmanagementsysteme	— 57
5. Normung	— 58
6. Arbeitskreise	— 58
— Informationsstelle Betriebswirtschaft	— 58
1. Online-Beratungsdienst	— 58
2. Marktbeobachtung und Kennzahlen	— 59
3. Softwareprogramm brot:Tplus	— 59
4. Allgemeine Aufgaben	— 60
<b>VI. Ausstellungs- und Messewesen</b>	— 62
— iba 2009	— 62
— iba-Wettbewerbe	— 65
<b>VII. Rundschreiben des Zentralverbandes</b>	— 68
<b>Organigramm Deutsches Bäckerhandwerk</b>	— 69
<b>WERBEGEMEINSCHAFT</b>	— 70
<b>Einleitung</b>	— 72
<b>I. Organisation</b>	— 74
— Mitgliederversammlung	— 74
— Vorstandssitzung	— 74
— Tagung für Öffentlichkeitsarbeit	— 75

<b>II. Nachwuchswerbung</b>	— 75
— Der Kinospot „Anders als Du denkst – das deutsche Bäckerhandwerk“	— 76
— Internetauftritt	— 77
— Ausbildungs- und Praktikumsbörse	— 77
— Informationsmedien	— 78
— Live-Moderationen	— 78
— Schüler- und Jugendzeitschriften	— 79
— Mobile Messestände für Innungen	— 80
— Frühstückskampagne	— 80
— Das Brettspiel	— 81
— Die Internetseite	— 82
— Der Fotowettbewerb	— 82
— Die Elterninformationsbroschüre	— 82
— Weitere Werbematerialien	— 83
<b>III. Für Innungsmitglieder</b>	— 83
— Tag der offenen Backstube	— 83
— Mitgliederwerbung	— 83
<b>IV. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit</b>	— 84
— KI.KA-SommerTour 2009	— 84
— Medienauswertung	— 85
<b>V. Sponsoring</b>	— 85

<b>AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e.V.</b>	— 86
— Modernisierung abgeschlossen	— 88
— Gestiegene Teilnehmerzahlen und -zufriedenheit	— 89
— Neue Bildungsangebote	— 90
— Öffentlichkeitsarbeit und Wettbewerbe	— 91
— Bäcker-Nationalmannschaft erfolgreich	— 92
— Aktivitäten im ADB-Verbund	— 92
— Fazit	— 95
<b>INSTITUT FÜR DIE QUALITÄTSSICHERUNG VON BACKWAREN (IQBACK) e.V.</b>	— 96
I. Neuordnung des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes	— 97
II. Ergebnisse 2009	— 98
III. Öffentlichkeitsarbeit	— 100
IV. Fazit	— 101
<b>WEITERE VEREINE UNTER DEM DACH DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V.</b>	— 102
I. Zusatzversorgungskasse	— 103
II. Förderungswerk	— 105
III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein	— 109
IV. Sparwerk der deutschen Bäckerjugend	— 110
<b>ORGANISATIONSSTRUKTUR DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V.</b>	— 112

Zentralverband des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.

## I. Volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Krisenjahr 2009 – diese Entwicklung zeichnete sich bereits 2008 ab, als sich die im Sommer 2007 ausgebrochene Finanzkrise im Laufe des Jahres 2008 ausweitete und auf die Realwirtschaft übergriff. Mittlerweile steht fest, dass es sich hierbei um die schwerste Wirtschaftskrise seit der Großen Depression 1929 handelt. Erschwerend kommt hinzu, dass nicht nur einzelne Länder in einen Abwärtsstrudel gerieten, sondern die wirtschaftliche Entwicklung weltweit auf Talfahrt geriet. Gerade für exportorientierte Länder wie Deutschland bedeutet dies, dass viele potentielle Absatzmärkte zugleich schwächeln und es wesentlich schwieriger als in früheren Stagnationsphasen ist, auf alternative Kunden auszuweichen.

Zur Stabilisierung der Situation wurden in vielen Staaten Rettungspakete geschnürt. In der Folge steigt in vielen Ländern die Staatsverschuldung dramatisch an. Im Jahre 2010 besteht die wichtigste Aufgabe in der Bekämpfung der Schuldenkrise, in die einige Staaten gerieten.

Das Bruttoinlandsprodukt (BIP) sank im Jahr 2009 nominal um durchschnittlich 5 % und preis-/kalenderbereinigt um 4,9 % gegenüber dem Vorjahr. Das erste Quartal 2009 war das vierte in Folge mit einem BIP-Rückgang gegenüber dem Vorquartal. Im zweiten Quartal 2009 nahm das BIP um 0,4 % zu, im dritten dann um 0,7 % und im vierten bzw. im ersten Quartal 2010 jeweils um 0,2 % gegenüber dem Vorquartal. Verglichen mit dem Vorjahresquartal nahm das BIP im ersten Quartal 2010 um 1,7 % zu. Damit erlebte Deutschland die schwerste Rezession der Nachkriegsgeschichte als Folge der durch die Finanzkrise ausgelösten Wirtschaftskrise.

Die Exporte brachen 2009 um 14,7 % ein. Gleichzeitig gingen die preisbereinigten Importe um 8,9 % zurück. Die privaten Konsumausgaben stiegen im Vergleich zum Vorjahr um 0,4 %. Die Zunahme beruht fast aus-

schließlich auf Mehrausgaben aufgrund der sog. Abwrackprämie, die die Kfz-Verkäufe gegenüber dem Vorjahr um 20 % nach oben trieb und ohne die der private Konsum rechnerisch um 0,5 % zurückgegangen wäre. Die Konsumausgaben des Staates nahmen im gleichen Zeitraum sogar um 2,7 % zu.

Die Bruttolöhne und -gehälter der Arbeitnehmer sanken 2009 um durchschnittlich 0,5 %. Die Nettolöhne nahmen um 1 % ab. Die Arbeitnehmer mussten somit Reallohnseinbußen hinnehmen. Die durchschnittliche Inflationsrate lag mit 0,4 % im Vergleich zum Vorjahreszeitraum deutlich unter dem von der EZB angepeilten Zielwert von zwei Prozent und unterschritt auch den Vorjahreswert (+2,6 %) deutlich, entsprach allerdings exakt den Voraussagen für 2009. Die Welle der Preissteigerungen des Jahres 2008 war im vergangenen Jahr zu Ende. Die ersten Werte für 2010 deuten auf eine leichte Zunahme der Inflationsraten hin; so nahmen die Preise im März 2010 durchschnittlich um 1,1 % gegenüber dem Vorjahreszeitraum zu.

Der Arbeitsmarkt reagiert auf Krisenentwicklungen stets verzögert, weshalb dort 2008 noch gute Daten verzeichnet wurden. Im Jahre 2009 kam es in Deutschland infolge der schweren Rezession zu deutlichen Produktionseinbrüchen. Dies strahlte auf den Arbeitsmarkt aus. Die Zahl der Erwerbstätigen hat sich auf 40,24 Mio. Personen (-0,1 %) verringert. Davon sind 27,38 Mio. Personen (-0,3 %) sozialversicherungspflichtig beschäftigt, d.h. dieses Segment schrumpfte stärker als der Gesamtmarkt. Im Jahr 2009 waren durchschnittlich 3,42 Mio. Personen als erwerbslos gemeldet (+4,8 %). Die Arbeitslosenquote stieg von 7,8 % im Vorjahr auf 8,2 %. Bereits ab Ende 2008 wurde das Instrument Kurzarbeit zur Stabilisierung des Arbeitsmarktes vielfach eingesetzt. Diese Strategie war auch erfolgreich. Insgesamt blieb der Arbeitsmarkt – auch im Vergleich zu früheren Rezessionsphasen – erstaunlich unbeeindruckt von den Verwerfungen der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Wurde ein Jahr zuvor noch davon ausgegangen, dass zum Jahreswechsel 2009/2010 insgesamt 5 Mio. Erwerbslose gemeldet sein könnten, deutet nun alles darauf hin, dass diese Rezession ohne massiven Personalabbau enden wird.

## II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

— **Umsätze** Im Jahr 2009 wurde das Bäckerhandwerk von der Verschlechterung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen kaum tangiert. Der Jahresumsatz sank minimal auf 12,86 Mrd. Euro (-0,2 %). Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 840.000 Euro auf 858.000 Euro. Dies ist folgerichtig das Resultat aus gleichzeitig abnehmenden Betriebszahlen.

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 Preiswettbewerb mit den Discountern entzogen sind. Als zweites Wachstumsfeld hat sich auch 2009 wieder das Snack-Segment erwiesen, in dem Bäckereien ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur erhalten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößerten. Gleichwohl bleibt das Marktumfeld aufgrund der starken Wettbewerbssituation schwierig.

— **Beschäftigung** Auch auf die Beschäftigtenzahlen nahmen die schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen keinen Einfluss. Im Jahresdurchschnitt waren 291.900 Menschen im Bäckerhandwerk tätig – als Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter. Dies waren 4.100 bzw. 1,4 % mehr Beschäftigte als im Jahre 2008.

— **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 2,2 % von 15.337 im Jahre 2008 auf 14.993 im Jahre 2009. Der Konzentrations-

prozess, 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 19,5 liegt. Gleichwohl fällt der Rückgang der Betriebsanzahl in den letzten Jahren zunehmend langsamer aus.

#### Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2003 bis 2009

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Anzahl handwerkliche</b>							
Betriebe (am 31.12.)	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781	15.337	14.993
<b>Anzahl Beschäftigte</b>							
davon Auszubildende	283.100	272.300	274.00	275.700	283.400	287.800	291.900
	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871	36.057	35.067
<b>Gesamtumsatz (ohne</b>							
MwSt.) in Mrd. €	11,85	11,76	11,89	11,88	12,34	12,88	1286
<b>Ø Mitarbeiterzahl</b>							
je Betrieb	16,3	15,9	16,4	16,9	18,0	18,8	19,5
<b>Ø Jahresumsatz je</b>							
Betrieb in 1.000 €	684	695	710	730	782	840	858

## — Brotverbrauch

Auch für das Jahr 2009 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG Marktdaten über den Brotmarkt ermittelt. Von den privaten Haushalten wurden 1.669 Tsd. Tonnen Brot eingekauft. Dies entspricht einer Mengenabnahme von 2,5 %. Damit ist der Brotverbrauch wieder auf das Niveau der Jahre 2006 und 2007 gesunken. Die Abnahme lässt sich am wahrscheinlichsten mit den vornehmlich im Jahre 2008 vorgenommenen Preiserhöhungen erklären, welche in der Folge auf die Nachfrage drückten.

Die Käuferreichweite für Brot lag bei 99,3 %, d.h. von 1.000 Haushalten in Deutschland haben 993 Haushalte im Jahre 2009 mindestens einmal Brot gekauft. Dieser Wert ist seit Jahren stabil. Die Haushaltspanel-Hochrechnung geht von 38,8 Mio. Haushalten in Deutschland aus, so dass die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je Käuferhaushalt im Jahre 2009 bei 43 kg lag (2008: 44,2 kg). Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr 40,6 (2008: 44,2) Einkaufsakte statt, bei denen je Einkauf durchschnittlich 1,06 kg Brot gekauft wurden.

## — Preisentwicklung

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

Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2009 bei 2,01 Euro pro Kilogramm. Damit hat sich das durchschnittliche Preisniveau gegenüber dem Jahre 2008 nicht verändert.

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 einzuweichen, bleibt auch weiterhin keine Option für Handwerksbäckereien.

## Verbrauchermarkt

Brotsorte	Jahr 2009	Jahr 2008	Jahr 2007	Jahr 2006
Brot gesamt	2,01	2,01	1,94	1,87
Baguettes	3,44	3,38	3,18	2,98
Baguettes (Weißbrot)	3,09	3,07	2,85	2,73
Baguettes (Sonstiges)	3,96	3,84	3,69	3,43
Ciabatta	3,89	3,91	3,63	3,34
Dinkelbrot	3,71	3,56	3,49	3,33
Fladenbrot	1,96	1,85	1,78	1,68
Graubrot	2,37	2,34	2,30	2,24
Kümmelbrot/ sonst. Gewürzbrot	2,90	2,80	2,66	2,60
Kürbiskernbrot	2,60	2,60	2,49	2,40
Leinsamenbrot	1,91	1,82	1,63	1,53
Mehrkornbrot	2,45	2,47	2,35	2,32
Roggenbrot	2,12	2,07	2,07	2,04
Roggenmischbrot	1,87	1,86	1,80	1,73
Schwarzbrot	2,52	2,41	2,34	2,28
Sonnenblumenbrot	2,27	2,26	2,23	2,14
Toastbrot	1,29	1,37	1,33	1,19
Vollkornbrot	2,10	2,12	2,02	1,94
Weiß-/Weizenbrot	2,28	1,95	1,42	1,44
Weizenmischbrot	1,93	1,94	1,92	1,88
Zwiebelbrot	2,34	2,38	2,33	2,23
Gemischte Brotsorten/ Brotarten	2,75	2,92	2,60	2,50
Sonst. Brotsorten	2,46	2,40	2,31	2,19

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2010

016/017

## Preisunterschiede Brot 2009

	Tradit. Bäckerei	Verbraucher- markt	SB-Warenhaus
Brot gesamt	2,79	2,06	1,60
Baguette/Weißbrot	3,78	3,50	3,19
Dinkelbrot	3,69	3,46	3,53
Graubrot	2,52	2,35	1,60
Kürbiskernbrot	3,40	2,48	2,10
Mehrkornbrot	3,16	2,35	2,04
Roggenbrot	2,71	2,35	1,76
Roggenmischbrot	2,35	1,85	1,34
Sonnenblumenbrot	3,29	2,40	1,74
Toast-/Sandwichbrot	2,41	1,67	1,35
Vollkornbrot	3,11	2,48	2,05
Mediterranes Brot	3,18	1,98	1,67
Weizenmischbrot	2,39	2,27	1,68

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2010

Ihre Kostenstruktur unterscheidet sich aufgrund der handwerklichen Produktionsweise von der Industrie. Aus diesem Grunde sollten Bäckereien den Wettbewerb über ihre Stärken – Qualität, Service, Verbraucherberatung, Spezialangebote – austragen.

Die Durchschnittspreise für Brot nahmen 2009 über den gesamten Markt gesehen nicht zu, allerdings gab es, wenn man die einzelnen Vertriebskanäle betrachtet, durchaus unterschiedliche Entwicklungen.

Aldi

Lidl

1,34

1,20

2,36

2,22

3,16

-

1,39

1,26

2,04

1,74

1,91

1,45

1,65

0,87

1,13

1,00

1,71

1,82

1,13

1,14

1,43

1,09

1,66

1,31

1,43

1,52

Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 1,1 % verzeichneten, sank der Preis pro Kilogramm bei Aldi um 2,2 % und bei Lidl sogar um 3,2 %. Hier muss allerdings angemerkt werden, dass gerade bei den Discountern die Preiserhöhungen im Jahr zuvor überdurchschnittlich hoch ausgefallen waren, während traditionelle Bäckereien langsamer nachzogen.

## III. Rechtsfragen

Wie in den vergangenen Jahren beschäftigten unseren Zentralverband verschiedene Fragen der betrieblichen Praxis. Darüber hinaus lagen mehrere Gesetzesänderungen vor, die im Interesse unseres Bäckerhandwerks kritisch begleitet und deren Ergebnisse und Auswirkungen unseren Mitgliedsbetrieben erläutert wurden.

### — Arbeitsrecht

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

Nach bisheriger Rechtslage und ständiger Rechtsprechung erloschen der Urlaubsanspruch und damit auch der Anspruch auf Abgeltung des verbleibenden Urlaubsanspruches, wenn der Urlaub aufgrund der krankheitsbedingten Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers bis zum Ende des Kalenderjahres oder bis zum Ende des Übertragungszeitraumes nicht genommen werden konnte. Der EuGH hatte festgestellt, dass diese Regelung dem Art. 7 Abs. 2 der Richtlinie 2003/88/EG widerspricht.

Aus der Entscheidung des BAG folgt für die Betriebe unseres Bäckerhandwerks, dass der Urlaubsanspruch krankheitsbedingt arbeitsunfähiger Mitarbeiter nicht zum Ende des Kalenderjahres bzw. des Übertragungszeitraumes verfällt, soweit dieser wegen der Krankschreibung nicht geltend gemacht werden kann. Die Entscheidung hat insbesondere

in Fällen Bedeutung, in denen das Arbeitsverhältnis unmittelbar nach Ende der Krankschreibung endet. Aber auch in Fällen, in denen das Arbeitsverhältnis nach einer langen Krankschreibung fortgesetzt wird, kann dem zurückkehrenden Arbeitnehmer ein erheblicher Urlaubsanspruch zustehen, so dass er auch nach Genesung dem Betrieb nicht sofort wieder zur Verfügung steht. Sowohl EuGH als auch BAG stellen in ihren Entscheidungen jedoch lediglich auf den gesetzlichen Mindesturlaubsanspruch von vier Wochen (24 Werktage) ab. Sehen Arbeitsvertrag, Tarifvertrag oder eine eventuelle betriebliche Übung einen darüber hinausgehenden Urlaubsanspruch vor, so kann dieser auch weiterhin im Falle der Erkrankung eines Mitarbeiters zum Ende des Kalenderjahres bzw. zum Ende des Übertragungszeitraumes verfallen. Mit Urteil vom 23. März 2010 hat das BAG entschieden, dass diese Rechtsprechung auch für den gesetzlichen Zusatzurlaub für Schwerbehinderte gemäß § 125 SGB IX gilt.

Die seit den Entscheidungen des EuGH und des BAG ergangenen Entscheidungen der Instanzgerichte haben diese neue Rechtsprechung übernommen. Im Idealfall sollte also entweder im Tarifvertrag oder im Arbeitsvertrag der Verfall des gesetzlichen und des darüber hinausgehenden vertraglichen Urlaubsanspruches getrennt geregelt werden, um zu verhindern, dass eine Verfallklausel insgesamt als unwirksam angesehen wird.

Wie schon im vergangenen Jahr zu erwarten war, haben betroffene Betriebe aller Branchen und aller Größen auf die Entscheidung des BAG reagiert und bilden ggf. Rückstellungen bzw. prüfen wesentlich früher, ob Arbeitsverhältnisse mit dauerhaft erkrankten Mitarbeitern aufgelöst werden.

**2. Entscheidungen zur Verdachtskündigung** Zu den unerfreulichsten Gründen, ein Arbeitsverhältnis zu beenden, gehören die Fälle des Missbrauchs des den eigenen Mitarbeitern entgegengebrachten Vertrauens. Im Regelfall sind Betriebsinhaber zu Recht bestrebt, sich bereits im Falle des Verdachts einer gegen sie gerichteten Straftat ihres Mitarbeiters, wie z. B. eines Diebstahls von Gegenständen oder dem berühmt berüchtig-

ten Griffs in die Kasse von diesem Mitarbeiter zu trennen. Diese sog. Verdachtskündigungen stellen jedoch regelmäßig Arbeitgeber vor erhebliche Herausforderungen und sind daher nicht selten Gegenstand von arbeitsgerichtlichen Verfahren.

Problematisch bei der Verdachtskündigung ist insbesondere, dass eine außerordentliche fristlose Kündigung innerhalb einer Ausschlussfrist von zwei Wochen nach Bekanntwerden des Kündigungsgrundes zu erfolgen hat. Liegt der Kündigungsgrund in einer strafbaren Handlung, muss zwischen der Verdachtskündigung und der sog. Tat Kündigung unterschieden werden. Während die Verdachtskündigung allein darauf gestützt wird, dass der Angestellte im Verdacht steht, eine Pflichtverletzung begangen zu haben, ist bei der Tat Kündigung dagegen das nachgewiesene Fehlverhalten, also z. B. eine rechtskräftig verurteilte Straftat, der Kündigungsgrund.

Bei der Tat Kündigung darf der Arbeitgeber den Aus- bzw. Fortgang eines Strafermittlungs- bzw. eines Strafverfahrens abwarten und seinen Kündigungsentschluss davon abhängig machen. Insbesondere darf er die Tatsache der rechtskräftigen Verurteilung als Teil des Kündigungsgrundes betrachten, so dass die Kündigungserklärungsfrist erst ab Kenntnis von der Rechtskraft der gerichtlichen Entscheidung (Straf urteil oder Strafbefehl) zu laufen beginnt. Bei der Verdachtskündigung dagegen muss der Arbeitgeber wesentlich mehr tun und schneller agieren. Ist dem Arbeitgeber der Vorfall, der den Verdacht einer Straftat oder eines Vertrauensbruches bildet, zwar nicht in allen Einzelheiten aber zumindest oberflächlich bekannt, so hat er grundsätzlich innerhalb einer Woche die notwendigen Maßnahmen einzuleiten, um die Details aufzuklären. Hierzu gehört insbesondere auch, den betroffenen Arbeitnehmer innerhalb dieser Frist anzuhören. Ergeben seine Ermittlungen eine große Wahrscheinlichkeit, dass der Arbeitnehmer z. B. eine Straftat begangen hat, die das für die Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses notwendige Vertrauen zerstört oder unerträglich belastet, kann der Arbeitgeber innerhalb der gesetzlichen Zweiwochenfrist kündigen.

Beauftragt der Arbeitgeber zur Ermittlung des Sachverhaltes und geeigneter Beweismittel gegen den Arbeitnehmer einen Detektiv, so ist der Arbeitnehmer dem Arbeitgeber zudem verpflichtet, die Kosten für die Tätigkeit des Detektivs als Schaden zu ersetzen. Das gilt insbesondere für Fälle der vorgetäuschten Arbeitsunfähigkeit.

**3. Kündigung bei Diebstahl** Die arbeitsgerichtliche Rechtsprechung des vergangenen Jahres war durch viele aufsehenerregende Entscheidungen zur Kündigung wegen des Diebstahls von zum Teil nur geringwertigen Sachen geprägt. Auch wenn in manchen Fällen über das Ziel hinausgeschossen worden ist, wird doch deutlich, dass die Arbeitsgerichte daran festhalten, dass Straftaten, die sich gegen das Eigentum des Arbeitgebers richten, von diesem nicht hingenommen werden müssen. Das gilt insbesondere dort, wo der Arbeitgeber seinen Mitarbeitern Geld oder wertvolles Arbeitsmaterial anvertrauen muss. Diese Rechtsprechung ist eindeutig zu begrüßen.

Andererseits rechtfertigt auch nicht jede eigenmächtige Wegnahme eine Kündigung des Arbeitsverhältnisses, wie z. B. das Landesarbeitsgericht Schleswig-Holstein mit Urteil vom 25. März 2010 und zuletzt das Bundesarbeitsgericht im vielbeachteten Verfahren „Emmely“ (Urteil vom 10. Juni 2010) festgestellt haben. Vielmehr kommt es immer auf die Umstände des Einzelfalles an. Manchmal kann auch eine Abmahnung ausreichen.

**4. 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, ist Gegenstand intensiver Diskussionen in unserem Berufsbildungsausschuss.

**5. 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.

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

**7. Teilzeit- und Befristungsgesetz** **Schriftformerfordernis bei befristeten Arbeitsverträgen** Die Befristung von Arbeitsverträgen bedarf der schriftlichen Vereinbarung vor Arbeitsantritt; ein Verstoß gegen die 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 jedoch die nachträgliche schriftliche Befristung, wenn sie von einer zuvor nur mündlich vereinbarten inhaltlich abweicht. So hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) in einer Entscheidung aus dem Juni 2007 bereits festgestellt, dass es sich um eine neue schriftliche und somit wirksame Befristungsvereinbarung handelt, wenn in dieser nicht allein das zuvor mündlich Vereinbarte schriftlich bestätigt, sondern eine andere kürzere oder längere Befristung fixiert wird. In einer Entscheidung vom April 2008 bestätigte das BAG seine geänderte Rechtsauffassung und stellte fest, dass eine nachträgliche und damit unwirksame Befristung auch dann nicht vorliegt, wenn der Arbeitgeber den Abschluss des Arbeitsvertrages davon abhängig gemacht hat, dass der Arbeitnehmer den Arbeitsvertrag vor Aufnahme der Beschäftigung zurückgibt.

**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 ist daher unanwendbar.

Ab Mai 2007 gilt eine Neuregelung, wonach eine (kalendermäßige) Befristung eines Arbeitsvertrages ohne Sachgrund bis zu fünf Jahren zulässig ist, wenn der Arbeitnehmer mindestens 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.

**8. Schriftlicher Arbeitsvertrag** Für Arbeitgeber ist es grundsätzlich sinnvoll und gerade im eigenen Interesse notwendig, Arbeitsverträge immer schriftlich zu schließen. Nach dem Nachweisgesetz besteht ohnehin die Pflicht, den Arbeitnehmer über die wesentlichen Bestandteile des Arbeitsvertrages schriftlich zu informieren.

Das Landesarbeitsgericht Köln (LAG) hat mit Urteil vom 18. Januar 2010 entschieden, dass dem klagenden Arbeitnehmer im Kündigungsverfahren erhebliche Beweiserleichterungen zugute kommen, wenn der Arbeitgeber gegen das Nachweisgesetz verstoßen hat. So kann im einstweiligen Verfügungsverfahren zum Beispiel von der Richtigkeit des Arbeitnehmervortrages hinsichtlich der Entgelthöhe ausgegangen werden.

**9. Feiertagszuschlag** Das Bundesarbeitsgericht hat mit Urteil vom 17. März 2010 festgestellt, dass Ostersonntag kein gesetzlicher Feiertag ist. Für Arbeit am Ostersonntag stehe Arbeitnehmern daher kein Zuschlag für Arbeit an Feiertagen zu, wenn der Tarifvertrag zwischen der Arbeit an Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen unterscheide, denn der Ostersonntag gehört nicht zu den gesetzlichen Feiertagen.

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

## — Sozialversicherungsrecht

**1. Gesetzliche Unfallversicherung** **Wegfall der Gefahrklasse für Verkauf und Vertrieb** Zum 1. Januar 2008 ist die bisherige Gefahrklasse für den Vertrieb weggefallen und mit der Gefahrklasse für die Produktion zusammengelegt worden. Dies hat sich erstmals in den im Frühjahr 2009 festgesetzten Beitragsbescheiden der BGN für das Jahr 2008 niedergeschlagen. Der gemeinsame Gefahrтарif beträgt statt bisher für die Produktion 6,0 und den Vertrieb 3,0 einheitlich 5,2. Betriebe, die bisher keine Aufteilung vornehmen konnten, werden insofern im Vergleich zum bisherigen Produktionsgefahrтарif geringfügig entlastet. Der Büro-Gefahrтарif wurde mit 0,5 auf diejenigen Mitarbeiter beschränkt, die ausschließlich in einem Büro tätig sind.

Die Zusammenlegung der Gefahrтарife für Vertrieb und Produktion bedeutet nach offiziellen Berechnungen der BGN für die Betriebe unseres Bäckerhandwerks eine durchschnittliche Mehrbelastung von 15 %. Nach unseren begründeten Einschätzungen und Berichten vieler Mitgliedsbetriebe gehen wir davon aus, dass die tatsächliche Mehrbelastung für den größten Teil unserer Betriebe 20 bis 25 % übersteigt.

Zusammen mit unseren Landesinnungsverbänden und dem von uns beauftragten Rechtsanwalt Prof. Dr. Hermann Plagemann, der anerkannter Fachmann für das Recht der gesetzlichen Unfallversicherung ist, haben wir vier Betriebe unseres Bäckerhandwerks ausgewählt, um

Musterverfahren gegen den Gefahrtarif 2008 sowie die Veranlagung der Betriebe unseres Bäckerhandwerks zu führen. Es handelt sich hierbei um Betriebe, die einerseits verschiedene Betriebsgrößen aufweisen und andererseits aufgrund von verschiedenen Vertriebsstrukturen die gerichtliche Überprüfung der Veranlagung von Vertriebsbereichen bzw. selbstständigen Vertriebsgesellschaften ermöglichen.

Nachdem der Widerspruchsausschuss der BGN – wie erwartet – unsere Widersprüche zurückgewiesen hat, haben wir bei den zuständigen Sozialgerichten Klage einlegen lassen. Unser Zentralverband hat die feste Absicht, das gerichtliche Verfahren durch alle notwendigen Instanzen zu führen, um rechtskräftig die Fehlerhaftigkeit des Gefahrtarifs 2008 und die Veranlagungspraxis der BGN festzustellen. Da auch die BGN bereits erklärt hat, die gerichtliche Klärung durch alle zur Verfügung stehenden Instanzen zu betreiben, muss davon ausgegangen werden, dass erst das Bundessozialgericht abschließend über die sich stellenden Rechtsfragen entscheiden wird. Nach aller Erfahrung ist davon auszugehen, dass sich ein solches Verfahren über mehrere Jahre hinziehen kann. Nach Auskunft der befassten Gerichte ist im Jahr 2010 nicht mehr mit einer erstinstanzlichen Entscheidung zu rechnen.

Aus rechtlichen Gründen ist unvermeidbar, dass die im Frühjahr 2008 erlassenen Veranlagungsbescheide bis zum rechtskräftigen Abschluss der Musterverfahren in Rechtskraft bleiben und auch zur Grundlage für die Festsetzung der Beiträge der folgenden Jahre herangezogen werden. Dementsprechend besteht auch weiterhin von Gesetzes wegen die vorläufige Zahlungspflicht. Die BGN hat uns gegenüber jedoch schriftlich erklärt, dass bei Feststellung der Rechtswidrigkeit der bisherigen Veranlagungsbescheide ggf. zu viel gezahlte Beiträge zurückerstattet werden. Die BGN hat uns weiter zugesichert, dass dies auch für jene Betriebe gilt, welche keinen Widerspruch gegen den Veranlagungsbescheid für 2008 und die darauf basierenden Beitragsbescheide für die Folgejahre eingelegt haben. Weitere Widersprüche gegen die Beitragsbescheide sind daher zumindest wegen der Zusammenlegung des Gefahrtarifes nicht erforderlich.

**Wegfall der Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten** Zusammen mit dem Wegfall der Vertriebsgefahrklasse ist zum 1. Januar 2008 die Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten weggefallen. Jenseits möglicher Diskussionen über Reichweite und Zustandekommen der Entscheidung der Mitgliederversammlung sehen wir für eine versicherungstechnisch begründete Beunruhigung keinen Anlass, weil einerseits das bisherige Pflichtversicherungsverhältnis seit 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. Bei der Entscheidung, ob die freiwillige Unternehmerversicherung notwendig und sinnvoll ist, sollte nicht nur die Möglichkeit der Kostenersparnis beachtet werden, sondern auch einerseits die Möglichkeit einer alternativen Versicherung durch andere Versicherungsgesellschaften und andererseits die Vertretbarkeit des Verzichts auf eine weitere Gesundheitsabsicherung neben der freiwilligen gesetzlichen oder privaten Krankenversicherung. Handlungsbedarf besteht in jedem Fall für mitarbeitende Ehegatten, die ohne Arbeitsvertrag tätig sind, weil sie seit dem 1. Januar 2008 nicht automatisch freiwillig weiterversichert sind.

**2. Mitführungspflichten und Pflicht zur Sofortmeldung** Zum 1. Januar 2009 wurden die Vorschriften über die Pflicht zur Mitführung von Dokumenten geändert, die den kontrollierenden Zollbehörden die Feststellung der Person und der ordnungsgemäßen Anmeldung bei den Trägern der Sozialversicherung erleichtern. Bisher waren die Mitarbeiter in Betrieben bestimmter gesetzlich benannter Branchen verpflichtet, ihren Sozialversicherungsausweis mitzuführen. Hierzu gehörten auch die Betriebe des Gaststätten- und Beherbergungsgewerbes.

Mit dem Zweiten Gesetz zur Änderung des SGB IV wurde die Pflicht zur Mitführung des Sozialversicherungsausweises abgeschafft und durch die Pflicht zur Mitführung von Personaldokumenten wie dem Personalausweis oder dem Reisepass ersetzt. Es konnte verhindert werden,

dass diese geänderte Pflicht auch die sog. Lebensmittel herstellenden Branchen betrifft. Weiterhin gilt die Mitführungspflicht jedoch für die Betriebe des Gaststätten- und Beherbergungsgewerbes.

Neu eingeführt wurde die Pflicht zur Sofortmeldung von Beschäftigten. Sie gilt gleichermaßen für die von der Mitführungspflicht betroffenen Branchen. Danach sind die betroffenen Unternehmen verpflichtet, neue Mitarbeiter bereits vor Aufnahme der Beschäftigung bei der für sie zuständigen Krankenkasse in einem verkürzten Verfahren anzumelden. Bisher hatte die Anmeldung neuer Mitarbeiter innerhalb von sechs Wochen nach Beschäftigungsaufnahme zu erfolgen. Dieses Verfahren gilt für die Betriebe der nicht betroffenen Branchen weiterhin.

Die Spitzenverbände der Sozialversicherungsträger haben sich für die Sofortmeldepflicht zwischenzeitlich darauf geeinigt, dass nur solche Betriebe zum Gaststättengewerbe zählen, die im Schwerpunkt gastronomische Leistungen anbieten. Das Bundesfinanzministerium, dem die Zollbehörden unterstehen, hat sich dieser Rechtsauffassung angeschlossen. Der bei weitem größte Teil der Betriebe unseres Bäckerhandwerks ist damit von diesen Regelungen nicht betroffen.

**3. Arbeitszeitflexibilität bei Minijobs** Das bereits im August 2008 verabschiedete Gesetz zur Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Absicherung flexibler Arbeitszeitregelungen (sog. Flexi-II-Gesetz) ermöglicht Betrieben die flexible Gestaltung der werktäglichen oder wöchentlichen Arbeitszeit oder den Ausgleich betrieblicher Produktions- und Arbeitszyklen sowie längerfristig vorbereitete Freistellungen. Dies erfolgt in der Regel über Wertguthabenkonten, die jedoch gegen Wertverlust und Insolvenz des Arbeitgebers abgesichert werden müssen. Wegen des hiermit verbundenen Aufwands und der entstehenden Kosten ist dieses Verfahren der Flexibilisierung der Arbeitszeit insbesondere bei Minijobs nicht geeignet.

Die Spitzenverbände der Sozialversicherungsträger haben in ihrer Besprechung vom 13. und 14. Oktober 2009 die sog. Geringfügigkeits-Richtlinie an die neue Gesetzeslage angepasst und klargestellt, dass für geringfügige Beschäftigungsverhältnisse auch außerhalb der Wertguthabenvereinbarungen flexible Arbeitszeitregelungen möglich sind. Voraussetzung hierfür ist, dass

- das regelmäßige monatliche Arbeitsentgelt im Durchschnitt 400 Euro nicht übersteigt,
- das angesparte Zeitguthaben innerhalb eines Jahres wieder abgebaut wird,
- neben dem Aufbau von Zeitguthaben auch deren tatsächlicher Abbau beabsichtigt und ermöglicht wird,
- von der Arbeitsleistung unter Fortzahlung des verstetigten Arbeitsentgelts nur maximal ein Monat freigestellt wird.

Bei der Berechnung von Durchschnittsgehalt und der Frist innerhalb derer das Zeitguthaben abgebaut werden soll, wird nicht auf das Kalenderjahr abgestellt, sondern auf einen flexiblen Zeitraum von 12 Monaten. Eine besondere Absicherung dieser Zeitguthaben wie bei den Wertguthabenkonten ist nicht erforderlich.

Mit der geänderten Geringfügigkeits-Richtlinie steht nun allen Betrieben unseres Bäckerhandwerks ein praktikables Instrument zur Verfügung, auf häufig wechselnden Personalbedarf zu reagieren.

## — Steuerrecht

### 1. Umsatzsteuer

**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. 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 der selbe sein dürfte, reduziert sich beim Verkauf zum Verzehr an Ort und Stelle der Nettobetrag zu Lasten des Betriebes.

Die Abgrenzung zwischen einem ermäßigt besteuertem Verkauf von Lebensmitteln für den Außer-Haus-Verzehr und dem so genannten Verzehr an Ort und Stelle stellt Betriebsinhaber und ihre Mitarbeiter immer wieder vor erhebliche Probleme. Bisher stellte die gesetzliche Regelung grundsätzlich darauf ab, ob der Unternehmer seinen Kunden Einrichtungen zur Verfügung stellt, die den Verzehr an Ort und Stelle ermöglichen. Gemeint waren hiermit beispielsweise Sitzgelegenheiten oder Stehtische. Aber auch diese Regelung führte wiederholt zu Anwendungsschwierigkeiten. So wurde beispielsweise für Marktstände entschieden, dass zwar aufgestellte Bistrotische eine solche Einrichtung darstellen, die zum erhöhten Mehrwertsteuersatz führt, nicht jedoch ein schmales Ablagebrett, welches lediglich geeignet ist, um beispielsweise eine Handtasche abzustellen. Andererseits entschieden die Finanzgerichte, dass ein Unternehmer es sich zurechnen lassen muss, wenn seine Kunden mit seinem Wissen die Tische und Sitzgelegenheiten eines Nachbarstandes nutzen.

Eine Entscheidung des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) zwang den deutschen Gesetzgeber, mit dem Jahressteuergesetz 2008 die § 3 Abs. 9 Sätze 4 u. 5 UStG aufzuheben. Nunmehr ist nach dem Gesetzeswortlaut allein entscheidend, ob es sich bei dem Verkauf von Lebensmitteln um eine Lieferung einer begünstigten Ware oder um eine so genannte sonstige Leistung handelt. Die Änderung dieser Gesetzge-

bung dürfte jedoch in der Praxis keine wesentliche Auswirkung auf die Betriebe unseres Bäckerhandwerks haben, insbesondere bedeutet sie keinerlei Erleichterung, sondern birgt vielmehr weitere Unklarheiten. Das Bundesministerium der Finanzen (BMF) hat daraufhin im Herbst 2008 die Grundsätze zu den anzuwendenden Mehrwertsteuersätzen bei der Abgabe von Speisen und Getränken in einem BMF-Schreiben zusammengefasst. Entscheidend ist, ob es sich bei der Abgabe von Speisen und Getränken um eine Lieferung (gegebenenfalls ermäßigter Steuersatz, 7 %) oder aber um eine sonstige Leistung (immer Regelsteuersatz, 19 %) handelt. Bei der Bewertung kommt es darauf an, ob das Dienstleistungselement qualitativ überwiegt.

Nach Feststellung des BMF gelten in der Regel die folgenden Grundsätze:

- I. Alle Leistungen, die notwendig mit der Zubereitung und Vermarktung der Speisen zusammenhängen, haben keinen Einfluss auf die Entscheidung, ob eine steuerbegünstigte Lieferung vorliegt. Hierunter fallen:
  - I.1 Übliche Nebenleistungen (z. B. Portionieren und Abgabe an der Verkaufstheke, Verpacken, Anliefern – auch in Einweggeschirr –, Beigabe von Einwegbesteck);
  - I.2 Bereitstellen von Papierservietten;
  - I.3 Abgabe von Senf, Ketchup, Mayonnaise oder Apfelmus;
  - I.4 Bereitstellen von Abfalleimern an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden usw.;
  - I.5 Bereitstellen von Einrichtungen und Vorrichtungen, die in der ersten Linie dem Verkauf von Waren dienen (z. B. Verkaufstheken und Tresen sowie Ablagebretter an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden usw.);
  - I.6 Bloße Erstellung von Leistungsbeschreibungen (z. B. Speisekarten oder -pläne);
  - I.7 Erläuterung des Leistungsangebots.

2. Leistungselemente, die jedoch über die reine Vermarktung hinausgehen, führen dazu, dass die gesamte Leistung als regelbesteuerter sonstige Leistung zu behandeln ist. Hierzu zählen insbesondere:
  - 2.1 Zur Verfügung stellen von Verzehreinrichtungen (z. B. Räumlichkeiten, Tische, Stehtische, Bänke oder Stühle). Dies gilt jedoch nicht, soweit diese Verzehreinrichtungen tatsächlich nicht genutzt, d. h. die Speisen lediglich zum Mitnehmen abgegeben werden;
  - 2.2 Servieren oder Portionieren der Speisen, einschließlich Ausgeben der Speisen vor Ort;
  - 2.3 Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck oder Reinigung bzw. Entsorgung der überlassenen Gegenstände.

Darüber hinaus sind folgende Grundsätze zu beachten:

3. Werden die Elemente, die zur Annahme einer sonstigen Leistung führen, von einem Dritten erbracht, so sind sie nur dann beachtlich, wenn sie im Rahmen eines – zwischen dem die Speisen abgebenden Unternehmer und dem Dritten – abgestimmten Gesamtkonzepts erbracht werden.
4. Werden die Elemente, die normalerweise zur Annahme einer sonstigen Leistung führen, vom Leistungsempfänger – also dem Kunden – erbracht, so haben sie keinen Einfluss auf die Beurteilung der Leistung.
5. Zu den Leistungen im Rahmen eines Partyservices gilt Folgendes:
  - 5.1 Das zur Verfügung stellen von Servierplatten und Warmhaltebehältern ist unschädlich und führt für sich genommen nicht zur Annahme einer sonstigen Leistung.
  - 5.2 Das zur Verfügung stellen von Geschirr und Besteck geht über die reine Vermarktung der Speisen hinaus und führt zu einer sonstigen Leistung.
  - 5.3 Das Herrichten und Dekorieren des Buffets durch den die Speisen liefernden Unternehmer führt zu einer sonstigen Leistung.

#### 5.4 Das Stellen, Abholen und Entsorgen von Einweggeschirr und -besteck führt zu einer sonstigen Leistung.

Getränke sind bis auf wenige Ausnahmen immer mit 19 % Mehrwertsteuer zu berechnen. Es kommt dabei nicht darauf an, ob der Kunde ein Getränk kauft, um es im Bistro oder Cafébereich oder aus dem Pappbecher außerhalb der Filiale zu trinken. Aufgrund der unglücklichen Formulierung des Katalogs der begünstigten Gegenstände entsteht selbst bei Mitarbeitern der Finanzverwaltung immer wieder die irriige Annahme, dass das Kaffeegetränk im Außer-Haus-Verzehr mit 7 % Mehrwertsteuer zu berechnen ist; richtig ist jedoch, dass lediglich ungemahlener und gemahlener Kaffee und die Begünstigung fällt, nicht jedoch das Kaffeegetränk.

**Mehrwertsteuer bei Beherbergungsleistungen** Die schwarz-gelbe Regierungskoalition hat zum 1. Januar 2010 den Mehrwertsteuersatz für Beherbergungsleistungen, also insbesondere für Hotelübernachtungen von bisher 19 % auf 7 % gesenkt. Leider haben nur die wenigsten Hotels diese Steuersenkung an ihre Kunden weitergegeben. Für betrieblich veranlasste Hotelübernachtungen bedeutet das eine Verteuerung um ca. 12 %.

Nicht herabgesetzt wurde der Mehrwertsteuersatz für die meisten, in der Regel zusammen mit der Übernachtung gebuchten Nebenleistungen wie z. B. das Frühstück. Hotels können daher nicht mehr einheitliche Rechnungen stellen, sondern müssen die Kosten für die Übernachtung und das Frühstück getrennt ausweisen.

Das hat auch Konsequenzen für die lohnsteuerliche Behandlung von Dienstreisen. Bis zum 31. Dezember 2009 waren die tatsächlichen Kosten des Frühstücks für die Finanzverwaltung in der Regel nicht ermittelbar. Bei einer dienstlich veranlassten Auswärtstätigkeit hatte dies zur Folge, dass zur Ermittlung der steuerfrei erstattbaren Übernachtungskosten eine Pauschale für das enthaltene Frühstück von 4,80 € abgezogen wurde.

Werden die Kosten für das Frühstück vom Arbeitgeber übernommen, so sind nunmehr in der Regel die tatsächlichen Kosten für das Frühstück bei der Erstattung von verauslagten Reisekosten oder bei der Zahlung von Pauschalen für den Verpflegungsmehraufwand abzuziehen. Im Extremfall könnte dies für Mitarbeiter auf Dienstreisen bedeuten, dass die tatsächlichen Frühstückskosten einen beträchtlichen Teil der Verpflegungsmehraufwandspauschale verbrauchen.

Zusammen mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks und anderen Spitzenverbänden der deutschen gewerblichen Wirtschaft hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks das Bundesministerium der Finanzen (BMF) auf diese, gerade für unsere Mitarbeiter belastende Situation aufmerksam gemacht und aufgefordert, hier im Interesse der Unternehmen und deren Mitarbeiter eine Vereinfachung zu schaffen. Das BMF hat mit Schreiben vom 5. März 2010 zur Vereinfachung folgende Alternativen zugelassen:

Das Frühstück kann unabhängig von der Höhe des Frühstückspreises mit dem Sachbezugswert (momentan 1,57 €) angesetzt werden, wenn der Arbeitgeber das Frühstück veranlasst hat. In diesem Fall kann der Arbeitgeber die Kosten des Frühstücks entweder erstatten (dann muss der Arbeitnehmer den Wert des Sachbezugs versteuern) oder den Sachbezugswert vom Erstattungsbetrag abziehen.

Von einer Veranlassung durch den Arbeitgeber ist auch dann auszugehen, wenn die Übernachtung mit Frühstück online gebucht wurde oder der reisende Mitarbeiter die Buchung selbst vorgenommen hat, hierzu jedoch gemäß internen Richtlinien befugt ist.

Wenn das Hotel das gebuchte Frühstück nicht einzeln ausweist, sondern mit anderen Dienstleistungen, die beruflich veranlasst sind (wie z. B. Internetzugang, nicht jedoch Pay-TV) in einem Paketpreis zusammenfasst, kann auch in Zukunft wieder die Pauschale von 4,80 € unabhängig von den tatsächlichen Posten für das Frühstück angesetzt werden.

Es bleibt jedoch abzuwarten, ob Hotels solche Dienstleistungspauschalen anbieten werden.

**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** Rechnungen 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 Rechnungsbetrages
- Anzuwendender Umsatzsteuersatz bzw. Hinweis auf eine Steuerbefreiung.

Der Bundesfinanzhof (BFH) hat im Jahre 2007 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 unbekanntem 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.

**2. Korrekturen bei der Erbschaftsteuerreform** Zum 1. Januar 2009 trat die Reform des Erbschaft- und Schenkungsteuerrechts in Kraft. Ziele der Reform waren neben einer verfassungsgemäßen Bewertung die Erleichterung von Betriebsübergaben und der Erhalt von Arbeitsplätzen. Mit dem Wachstumsbeschleunigungsgesetz zum 1. Januar 2010 sind nochmals Verbesserungen bei der Übertragung von Betriebsvermögen in Kraft getreten. Diese Ergänzungen gelten rückwirkend zum 1. Januar 2009.

Um in den Genuss der Steuerbegünstigung für übertragenes betriebliches Vermögen zu kommen, muss es für eine bestimmte Dauer im Betrieb gehalten werden und darf in vielen Fällen die Lohnsumme nicht wesentlich gesenkt werden. Darüber hinaus darf das Unternehmen nur in begrenztem Umfang aus sog. Verwaltungsvermögen (also z.B. verpachteten Grundstücken) bestehen. Seit dem 1. Januar 2009 konnten sich Unternehmenserben entscheiden, ob sie für einen Verschonungsabschlag von 100 Prozent oder einen Verschonungsabschlag von 85 Prozent bezogen auf das erworbene Betriebsvermögen optieren wollen.

Die Erbschaftsteuerreform sah bisher folgende Voraussetzungen vor: Für den Verschonungsabschlag von 100 Prozent war es erforderlich, über einen Zeitraum von 10 Jahren nach dem Erwerb insgesamt 1.000 Prozent der Lohnsumme bei Erwerb zu halten. Das hatte zur Folge, dass über die

10 Jahre der Betriebsfortführung die Lohnsumme im Schnitt die Ausgangslohnsumme nicht unterschreiten durfte ( $1.000 \text{ Prozent}/10 \text{ Jahre} = 100 \text{ Prozent}/\text{Jahr}$ ). Für den Verschonungsabschlag von 85 Prozent war es dagegen nur erforderlich, über einen Zeitraum von 7 Jahren 650 Prozent der Ausgangslohnsumme zu halten ( $650 \text{ Prozent}/7 \text{ Jahre} = 93 \text{ Prozent}/\text{Jahr}$ ).

Mit dem Wachstumsbeschleunigungsgesetz wurden diese Voraussetzungen rückwirkend zum 1. Januar 2009 geändert und die Anforderungen an die Betriebsübernehmer deutlich abgesenkt: Für den Verschonungsabschlag von 100 Prozent reicht es nunmehr aus, wenn der Betrieb über 7 Jahre fortgeführt wird. Die Anforderung an die zu haltende Lohnsumme (700 Prozent der Ausgangslohnsumme) hat sich dagegen im Ergebnis nicht geändert ( $700 \text{ Prozent}/7 \text{ Jahre} = 100 \text{ Prozent}/\text{Jahr}$ ). Für den Verschonungsabschlag von 85 Prozent ist nunmehr erforderlich, den Betrieb über einen Zeitraum von fünf Jahren fortzuführen und dabei insgesamt 400 Prozent der Ausgangslohnsumme zu halten ( $400 \text{ Prozent}/5 \text{ Jahre} = 80 \text{ Prozent}/\text{Jahr}$ ). Bereits hierdurch sind die Betriebe unseres Bäckerhandwerks bzw. deren Erwerber deutlich entlastet worden.

Darüber hinaus sind die Lohnsummenkriterien nur dann zu beachten, wenn der Betrieb bei Übergabe mehr als 20 Beschäftigte hat. Bisher galt eine Grenze von 10 Beschäftigten.

## \_\_ Lebensmittelrecht

1. EU Health Claims-Verordnung- /Nährwertkennzeichnung Auch 2009/2010 war die geplante Festlegung von Nährwertprofilen nach Art. 4 der europäischen Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (VO (EG) Nr. 1924/2006/„Health-Claims-Verordnung“ / HCVO) ein wichtiges Thema für das deutsche und das europäische Bäckerhandwerk.

Art. 4 HCVO sieht vor, dass für bestimmte Lebensmittel sog. Nährwertprofile zu erstellen sind. Durch die EU-Kommission wird dann ein Grenzwert für den jeweiligen Nährstoff festgelegt. Anhand dieses Grenzwertes wird entschieden, ob das entsprechende Lebensmittel gut oder schlecht ist. Hiernach entscheidet sich, ob das Lebensmittel mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden darf oder nicht. Wird bei nur einem Nährstoff der Grenzwert überschritten, dann ist eine nährwertbezogene bzw. gesundheitsbezogene Auslobung zwar erlaubt, allerdings nur, wenn man gleichzeitig warnend auf den überschrittenen Nährwert hinweist. Wird bei mindestens zwei Nährstoffen der vorgeschriebene Grenzwert überschritten, wäre dann eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Auslobung gänzlich verboten. Dies würde für unsere deutschen Backwaren bedeuten, dass das gesunde Vollkornbrot nicht mehr als „gesund“ ausgelobt werden dürfte, wohingegen man z.B. das gewöhnliche Weizentoast unter Umständen als „gesund“ bezeichnen dürfte. Hierdurch entstünde ein Wettbewerbsnachteil, der mittelfristig eine Rezepturanpassung zur Folge hätte.

Hiergegen hat sich unser Zentralverband gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und dem europäischen Dachverband CEBP und den Verbänden der Lebensmittelbranche gewehrt. So hat unser Zentralverband z.B. parallel zu der Frühjahrs-Presskonferenz im März 2010 einen groß angelegten Brot-Test durchgeführt. Wir haben unseren deutschen Abgeordneten im EU-Parlament, sämtlichen Abgeordneten des Ausschusses für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicher-

heit (Umweltausschuss) und des Ausschusses für Binnenmarkt und Verbraucherschutz je ein nach traditioneller Rezeptur gebackenes und ein nach EU-Vorgaben gebackenes Brot zugesandt, um so – in Verbindung mit ausführlichem Informationsmaterial – auf unsere Belange aufmerksam zu machen. Begleitet wurde unser Widerstand wie immer durch die Unterstützung unserer Landesinnungsverbände, durch unsere Innungen und von einem hervorragenden Medienecho.

Dies hatte u.a. dazu geführt, dass der federführende Umweltausschuss in seiner Abstimmung im März 2010 dafür gestimmt hat, den Art. 4 HCVO zu streichen. Im Juni 2010 hat das EU-Parlament darüber befunden. In der 1. Lesung dazu wurde mit sehr knapper Mehrheit gegen die Streichung der Nährwertprofile gestimmt. Nun liegt der Entwurf dem Ministerrat zur Abstimmung vor. Der Ausgang dieser Abstimmung ist derzeit noch offen. Es ist allerdings aufgrund der knappen Ergebnisse im Umweltausschuss und im Plenum damit zu rechnen, dass im Ministerrat keine endgültige Entscheidung fallen wird, so dass es zu einer 2. Lesung und ggf. auch 3. Lesung kommen kann.

Immerhin hat uns die Vergangenheit einmal mehr gezeigt, dass unsere Organisation kampagnenfähig ist.

**2. Verbraucherinformationsgesetz** Wie wir letztes Jahr berichtet haben, trat das über viele Jahre diskutierte Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum 1. Mai 2008 in Kraft. Durch das Gesetz sollten dem Bürger Informationsansprüche gegenüber der staatlichen Verwaltung verliehen werden. Auch wurde politisch gefordert, Informationsansprüche unmittelbar gegenüber Unternehmen einzuführen. Zum Glück wurde bereits unmittelbar nach Inkrafttreten beschlossen, das VIG nach zwei Jahren einer Evaluierung zu unterziehen.

Problematisch ist das VIG für das Bäckerhandwerk hinsichtlich des damit verbundenen und derzeit sehr aktuellen Themas „Smiley-Projekt“. Angefangen hatte es in Deutschland damit, dass Berliner Behörden in

dem Stadtteil Pankow das VIG als angebliche Rechtsgrundlage dafür nutzen, Lebensmittelunternehmen, die hygienerechtlichen Anforderungen nicht entsprachen, an den öffentlichen Pranger zu stellen, d.h. sie im Internet auf einer sog. Ekel-Liste oder Negativliste zu veröffentlichen.

Diese Negativliste wurde heftig diskutiert und wird inzwischen weitestgehend abgelehnt. Allerdings hat man sich in einigen Bundesländern darauf eingeschossen, dieses Projekt in einer etwas modifizierten Weise, nämlich als Smiley-Projekt, wie es in Dänemark bekannt ist, fortzuführen. Im Rahmen des Smiley-Projektes wird ein Smiley-Aufkleber an diejenigen Betriebe und gastronomische Einrichtungen vergeben, die bei der amtlichen Lebensmittelkontrolle eine durchschnittliche Hygiene nachgewiesen haben. Diese Betriebe werden ggf. im Internet auf einer Positiv-Liste veröffentlicht, und bekommen einen „lachenden“ Smiley-Aufkleber, den sie sich offen sichtbar im Betrieb/an der Tür anbringen sollen. Sollte der Betrieb den Anforderungen des jeweiligen Überwachers nicht genügen, bekommt er bei kleineren Verstößen einen nur „schmunzelnden“ Aufkleber und bei groben Verstößen keinen oder einen mit heruntergezogenen Mundwinkeln. Der Aufkleber ist in Verbindung mit dem Überwachungsprotokoll sichtbar im Verkaufsraum zu platzieren.

Derzeit arbeiten einige Bundesländer an einer Gesetzesinitiative, um das Smiley-Projekt unabhängig von dem VIG bundesweit einzuführen. Das gesamte Projekt ist aus den verschiedensten Gründen rechtlich sehr fragwürdig, und wir arbeiten intensiv daran, einer deutschlandweiten Einführung dieses Projektes entgegenzuwirken.

**3. Food Improvement Agents Package (FIAP)** Wie wir berichtet haben, wurde auf europäischer Ebene ein Verordnungspaket aus insgesamt vier Verordnungen (zu Verfahrensfragen, Enzymen, Zusatzstoffen und Aromen), das sog. FIA-Package, verabschiedet. Es gilt künftig für alle diese Stoffe das Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. es wird für Lebensmittelenzyme, -zusatzstoffe und -aromen sog. Gemeinschaftslisten geben, in

denen die zugelassenen Stoffe und ihre Verwendungsbedingungen aufgeführt werden. Nur die dort aufgeführten Stoffe dürfen in den Verkehr gebracht und im Lebensmittel verwendet werden.

**Verordnung (EG) 1332/2008 Enzyme (EnzymV)** Die neue europäische EnzymV gilt für alle Enzyme, solange sie im Endprodukt, also in dem Produkt das an den Endverbraucher geliefert/verkauft wird, technologische Wirkung entfalten (Enzymaktivität). Sie gilt ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung der Gemeinschaftsliste (voraussichtlich 2015). Bis dahin gelten die bestehenden Vorschriften weiter. Betroffen sind z.B. Teiglinge, die an Gastronomiebetriebe geliefert werden, soweit die Enzyme in der Ware noch technologische Wirkung entfalten. Diese Enzyme müssen weiterhin in der Zutatenliste angegeben werden. Das gilt allerdings nicht für Enzyme die als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt wurden.

**Verordnung (EG) 1333/2008 Zusatzstoffe (ZusatzstoffV)** Bisher galt für Zusatzstoffe die ZZuLV. Die Regelungen der ZZuLV gelten in dem Umfang fort, soweit die neue ZusatzstoffV keine Regelung getroffen hat. Konkret heißt dass, dass derzeit die Kennzeichnungsvorschrift des § 9 ZZuLV weiterhin Bestand hat. Die Zusatzstoffe, die zukünftig verwendet werden dürfen, werden in einer Gemeinschaftsliste erfasst, wobei zunächst die bereits bestehenden Listen übernommen wurden und derzeit neu strukturiert/überarbeitet werden. Neu ist in der ZusatzstoffV, dass nun Verarbeitungshilfsstoffe mit in den Gesetzestext integriert sind und nicht wie bisher als Fußnote auftauchen.

**Verordnung (EG) 1334/2008 Aromen (AromenV)** Die neue AromenV gilt für Aromen und bestimmte Lebensmittel mit Aromaeigenschaften, d.h. auch z.B. für Kräuter und Gewürze, soweit diese als Zutat verwendet werden. Ausgenommen sind die Raucharomen – für diese gilt weiterhin die EG-RaucharomenV. Es gilt auch hier das Verbotprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, wobei eine Gemeinschaftsliste bis Ende 2010 veröffentlicht sein soll. Dies erscheint zum derzeitigen Zeitpunkt allerdings eher unwahrscheinlich.

Neu ist insbesondere die Festlegung von Höchstmengen/Grenzwerten der zu verwendenden Stoffe für bestimmte zusammengesetzte Lebensmittel. Dies betrifft z.B. die Cumarin-Menge in Backwaren. Die Grenzwertregelung gilt allerdings erst ab dem 20. Januar 2011. Auch neu ist, dass künftig nicht mehr die Einteilung der Aromen in natürlich, naturidentisch und künstlich erfolgt, sondern es nur noch eine Einteilung in „Aromastoffe“ und „natürliche Aromastoffe“ geben wird.

Über die weitere Entwicklung, insbesondere bezüglich der Änderung der bisherigen nationalen Vorschriften, halten wir Sie informiert.

**4. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** Im Juni 2009 hat der Bundesrat einer Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) wie erwartet zugestimmt. Die für unser Handwerk wichtigste Änderung ist die Modifizierung der Formulierung über die Ausweitung der Meldepflichten, § 44 Abs. 4 und 5 LFGB. Danach ist künftig ein Lebensmittelunternehmer, der Grund zu der Annahme hat, dass ein ihm angeliefertes oder ein von ihm erworbenes Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der Lebensmittelbasisverordnung (Verordnung (EG) Nummer 178/2002) unterliegt, unverzüglich zur Meldung gegenüber der zuständigen Behörde verpflichtet.

Wir haben diese geplante Regelung zuvor scharf kritisiert, weil sie jedem Lebensmittelunternehmer die rechtlich äußerst schwierige Bewertung abverlangt, ob ein bei ihm angeliefertes Lebensmittel oder Futtermittel als nicht sicher im Sinne des Art. 14 Abs. 1 der Lebensmittelbasisverordnung anzusehen ist. Diese Regelung nimmt den Unternehmer so mit Aufgaben der Gefahrenabwehr in die Pflicht, die in erster Linie dem Staat obliegen.

Eine weitere Änderung erfolgte im Rahmen der Verhängung von Bußgeld nach § 60 LFGB. In der neu gefassten Regelung werden vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße durch ein Nichtbefolgen bzw. nicht richtiges Befolgen der Vorgaben in Art. 18 (Rückverfolgbarkeit) und Art.

19 (Verantwortung des Lebensmittelunternehmers) der Lebensmittelbasisverordnung bußgeldbewehrt. Zu den Pflichtverstößen, die künftig bußgeldbewehrt sind zählt auch, wenn entgegen Art. 19 Abs. 1 Satz 1 der Lebensmittelbasisverordnung ein Verfahren (Rücknahme, Rückruf) „nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig eingeleitet“ wird.

Auch erfolgte eine Modifizierung der Abwägungsklausel des § 40 Abs. 1 Satz 3 LFGB. Mit der neuen Formulierung hält der Gesetzgeber jedoch an der bislang schon vorgesehenen zwingenden Abwägung der Interessen der Öffentlichkeit auf der einen und der Interessen der Unternehmen auf der anderen Seite fest.

**5. Lebensmittelüberwachung/Produkthaftung** Wir haben darüber berichtet, dass Bäckereibetriebe 2009 vermehrt von Lebensmittelkontrolleuren überprüft und in der Folge auch beanstandet wurden.

Die Kontrollen und Sanktionen erfolgen oft uneinheitlich, und teilweise erfolgt eine Abmahnung nicht nur gegen den Betriebsinhaber, sondern auch bspw. gegen „alle leitenden Angestellten des Betriebes“. Haftbar ist nach dem Ordnungswidrigkeitengesetz (OWiG) jedoch grundsätzlich nur der Verantwortliche, also in der Regel der Betriebsinhaber. Er haftet nach § 130 OWiG, da ihm aus der Führung des Betriebes heraus eine erhöhte Verantwortung für die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften zukommt. Die Handlung, die die Haftung des Betriebsinhabers auslöst, ist in der Regel nicht die Pflichtverletzung im Betrieb als solche, sondern das Unterlassen der erforderlichen Aufsichtsmaßnahme. Sanktioniert wird also, dass eine angemessene Aufsicht/Überwachung der Mitarbeiter nicht stattgefunden hat.

Da die Pflichten für den Betriebsinhaber aber oft so zahlreich sind, dass er sie nicht alle selbst wahrnehmen kann, ist es für ihn nach § 9 Abs. 1 Nr. 3 OWiG möglich, einen Vertreter einzusetzen. Mit der Delegation der Aufgabe für die Aufsicht im Betrieb wird auch die Verantwortung und Haftung delegiert. Spezielle aufsichtspflichtige Personen (Sicherheits-

beauftragte, Hygienebeauftragte, etc.) haften daher nach § 9 Abs. 2 Nr. 2 OWiG in ihrem Spezialbereich. Zusätzlich bleibt jedoch immer die Haftung des Betriebsinhabers aufgrund eines Organisationsverschuldens.

Das Ausmaß der Haftung durch mangelnde Überwachung hängt letztlich von den Umständen des Einzelfalles ab. Maßgeblich sind dabei die Größe und Organisation des Betriebes, die Vielfalt und Bedeutung der zu beachtenden Vorschriften und die unterschiedlichen Überwachungsmöglichkeiten. Pauschale Bußgeldbescheide gegen „alle leitenden Angestellten“ eines Unternehmens sind allerdings zu unbestimmt und deshalb unzulässig.

**6. Nährwert-Ampel** Auch die Diskussion über die Nährwert-Ampel hält weiter an, obwohl eindeutig feststeht, dass das Instrument der Ampelkennzeichnung wissenschaftlich unhaltbar ist. Bei der Nährwert-Ampel handelt sich um ein seit Jahren diskutiertes und zum Teil in Großbritannien schon angewendetes Modell einer farblichen Unterlegung von Nährwertinformationen in den bekannten Ampelfarben.

Mitte 2009 hatten wir in diesem Zusammenhang darüber informiert, dass die Einteilung in „viel-mittel-wenig“ oder in „gut“ oder „schlecht“ jeder wissenschaftlichen Grundlage entbehrt. Auch zeigt das Ergebnis einer großen Untersuchung von EUFIC, dass die Ampel auf Produkten schlicht falsch verstanden wird. Drei Viertel der Verbraucher verstanden „rot“ auf Lebensmitteln als Stoppsignal im Sinne von „am besten gar nicht mehr verzehren“, auch gelb galt als deutliche Abwertung und damit negativ. Dieses Verständnis würde im Endeffekt zu einer einseitigen Ernährung führen.

Eine gute Ernährung bedeutet immer eine Zusammenstellung verschiedenster Lebensmittel – fettreiche, fettarme, zuckerreiche, zuckerarme, salzreiche, salzarme etc. Daher verwundert es nicht, dass sich auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausdrücklich gegen eine Ampel ausspricht.

Zwar ist 2009/2010 die Diskussion über die Einführung der sog. Ampelkennzeichnung für Lebensmittel aus den Medien weitestgehend verschwunden, allerdings bleibt die Ampel weiterhin ein populistisches Thema. So fordern politische Kräfte leider immer wieder die verbindliche Einführung einer solchen Verbraucherinformation. Die Bundesregierung hat sich jedoch bislang überwiegend gegen die Einführung farblicher Nährwertinformationen von Lebensmitteln ausgesprochen, so dass wir erwarten, dass es bei dieser Position bleibt.

**7. Diätische Lebensmittel** Wir haben berichtet, dass das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) der EU-Kommission und den Mitgliedsstaaten Anfang 2010 einen Entwurf zur Änderung der Diätenverordnung zur Notifizierung vorgelegt hat. Es ist Aufgabe der Kommission und der Mitgliedsstaaten, über diesen Entwurf endgültig zu entscheiden. Zum Abschluss des Berichtszeitraumes hat die Notifizierung noch nicht stattgefunden, es ist jedoch davon auszugehen, dass der Entwurf demnächst wie beantragt notifiziert wird.

In dem Entwurf wurden alle Regelungen für sog. Diabetiker-Lebensmittel gestrichen. Es ist eine Übergangsfrist für die Umstellung von lediglich zwei Jahren vorgesehen. Für die Angabe von Broteinheiten (BE) wird diese gleiche Übergangsfrist gelten. Dies bedeutet, dass nach Ablauf der Übergangsfrist für die nach den diätischen Rezepturen hergestellten Lebensmittel Begriffe wie „Diät-Lebensmittel“ oder „diabetikergeeignet“ sowie die Angabe „BE“ nicht mehr verwendet werden dürfen. Backwaren, die bisher als Diabetikerware hergestellt und verkauft wurden, dürfen auch weiterhin nach dieser Zubereitungsform hergestellt und verkauft werden. Allerdings dürfen sie dann nicht weiter als Diabetikerware ausgelobt werden. Die Frist beginnt zu laufen, sobald der Entwurf notifiziert wurde.

**8. Lebensmittelimitate/Analogkäse** Wir hatten Sie darüber informiert, dass die Verwendung von Ersatzprodukten für Käse zur Herstellung von „Käsebrötchen“ eine Verbrauchertäuschung nach § 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) darstellt. Wir hatten es für möglich gehalten, den Vorwurf einer Verbrauchertäuschung zu umgehen, wenn die Verkehrsbezeichnung („Käsebrötchen“) um einen Zusatz ergänzt wird, der auf die bei der Herstellung verwendete Mischung hinweist. Es zeichnet sich ab, dass die Lebensmittelüberwachung die Ergänzung der Verkehrsbezeichnung um einen Zusatz jedenfalls dann nicht akzeptiert, wenn in der verwendeten Zutat die tierischen Milchfette vollständig durch pflanzliche Fette ersetzt wurden. Wir raten Ihnen, bei der Herstellung von „Käsebrötchen“ ausschließlich Käse zu verwenden, der der Käseverordnung entspricht. Wer Käseersatzprodukte als Brötchenbelag verwenden will, muss dem Produkt einen Phantasienamen geben, der das Wort „Käse“ nicht enthält. Im Hinblick auf den geltenden Bezeichnungsschutz sind die Verbraucher über die Verwendung von Käseimitat sachgerecht zu informieren, z.B. durch ein Schild oder einen mündlichen Hinweis.

Unser Zentralverband hatte im diesem Zusammenhang im Juni 2009 die Aktion „Wir verwenden nur Original-Käse aus Milch“ gestartet. Die Bäckerbetriebe konnten durch den unten stehenden Aufkleber ihren Kunden zeigen, dass sie auch künftig Milchprodukte und keine Imitate verwenden.



Der Aufkleber „Wir verwenden nur Original-Käse aus Milch“

**9. Lebensmittelinformationsverordnung** Im Vorjahresbericht hatten wir darüber informiert, dass das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die Einführung einer EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vereinfacht werden soll. In der Zwischenzeit hat die Berichterstatterin des federführenden parlamentarischen Ausschusses, Frau Dr. Renate Sommer (Umweltausschuss), einen umfangreichen Entwurf einer LMIV vorgelegt, in dem zahlreiche Kritikpunkte des Zentralverbandes, unseres europäischen Dachverbandes CEBP und ca. 900 Änderungsanträge aus ganz Europa berücksichtigt wurden. In diesem Rahmen hat Frau Dr. Sommer im Übrigen die Gelegenheit genutzt, eine Streichung von Art. 4 HCVO zu fordern.

Wie erwartet, wurde die Entscheidung über den Entwurf der LMIV und die Streichung von Art. 4 HCVO auf die Zeit nach der Neuwahl des EU-Parlaments 2009 verschoben. Anfang 2010 hat dann die Abstimmung im federführenden Umweltausschuss und im Plenum über den Entwurf der LMIV stattgefunden. Nun muss noch der Ministerrat hierüber abstimmen. Ein Erfolg für das Bäckerhandwerk ist, dass die lose Ware und die vorverpackte regional vermarktete Ware weitestgehend aus dem Anwendungsbereich der LMIV herausgenommen wurden. Lediglich über Allergene muss auch bei loser Ware informiert werden. Unser Zentralverband erarbeitet derzeit verschiedene Lösungsansätze, um eine für den Bäcker praktikable und für den Verbraucher zufriedenstellende Lösung hierfür zu finden.

**10. Gentechnik** Auch wenn bei unseren Backwaren derzeit Gentechnik keine hervorgehobene Rolle spielt, zeigt uns das Beispiel der gentechnisch veränderten dunklen Leinsaat aus Kanada, dass wir langfristig auf die Entwicklungen diesbezüglich ein Auge werfen müssen, da es auf den internationalen Weltmärkten immer schwieriger werden wird, genetisch veränderte Organismen (GVO) komplett auszuschließen. Auch wenn sich Wissenschaftler weitgehend einig sind, dass von gentechnisch veränderten Lebensmitteln keine Gefahren ausgehen: Die deutschen Verbraucher wollen keine Gentechnik in Lebensmitteln.

Unser Bäckerhandwerk versucht selbstverständlich, den Wünschen seiner Kunden weitestgehend zu entsprechen. Allerdings sind Lebensmittel, die mit Gentechnik in Berührung gekommen sind, weder risikoreicher noch bergen sie völlig andersartige Gefährdungspotenziale als konventionell hergestellte Lebensmittel. Weil keine absoluten Vorhersagen über die Auswirkungen des gentechnischen Eingriffs gemacht werden können und langjährige Erfahrungen mit transgenen Pflanzen fehlen, werden gegenwärtig sowohl der GVOs als auch das Lebensmittel einer fallspezifischen Sicherheitsbewertung unterzogen. Solche Bewertungen sind auch bei traditionellen Produkten üblich, denn nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) dürfen keine gesundheitsgefährdenden Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Qualität und Erfolg der handwerklichen Bäckereiprodukte haben seit Urzeiten bewiesen, dass hochwertige Backwaren ohne Verwendung von Roh-, Zusatz- oder Hilfsstoffen hergestellt werden können, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren produziert worden sind.

Das Bäckerhandwerk selbst hat aber gar keinen Einfluss auf derartige Veränderungen. Diese finden vielmehr noch vor der landwirtschaftlichen Erzeugungsstufe oder in der Stufe der vorgelagerten Produktion von Zusatz- und Hilfsstoffen sowie sonstigen Zutaten statt.

So wurden in dem spezifischen Fall der Leinsaat auf dem deutschen Markt genetisch veränderte, nicht in der Europäischen Union zugelassene GVOs gefunden. Dass diese in Kanada als unbedenklich gelten, ist für die Zulassung in der EU nicht relevant. In der EU gilt ein absolutes Verkehrsverbot/Nulltoleranz gegenüber nicht in der EU zugelassenen GVOs, wobei sich dieses Prinzip auch auf Spuren und Kontaminationen bezieht. Dies hatte im Fall der Leinsaat erhebliche wirtschaftliche Folgen, denn in der Praxis führt dieses Verkehrsverbot zu einer Nulltoleranz, d.h., jeder noch so geringe Spurennachweis von GVOs führt dazu, dass das Lebensmittel nicht mehr verkehrsfähig ist.

Es wird derzeit diskutiert, ob für die zufällige Beimischung beziehungsweise Kontamination von nicht in der EU zugelassenen GVO ein Schwellenwert eingeführt werden sollte, innerhalb dessen die GVO-kontaminierte Ware verkehrsfähig bleibt, wenn die GVOs in einem der EU vergleichbaren Staat als sicher gelten. Nach derzeitigem EU-Lebensmittelrecht gibt es für in der EU zugelassene GVO schon einen Schwellenwert von 0,9 %, bis zu dem der Gehalt an gentechnisch veränderten Lebensmittelbestandteilen nicht gekennzeichnet werden muss, sofern diese Spuren zufällig oder technisch nicht zu vermeiden sind. Eine Nulltoleranz ist wahrscheinlich nicht einzuhalten. Derzeit sind verschiedene Lösungsansätze im Gespräch. So z.B. eine sog. Technische Lösung oder die erwähnte Schwellenwert-Lösung. Wir halten sie über den weiteren Verlauf informiert.

**11. „ohne Gentechnik“-Logo** Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat Mitte August 2009 ein einheitliches Logo für Lebensmittel vorgestellt, die die Kriterien der seit 1. Mai 2008 geltenden „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung erfüllen. Damit soll die bisher mangelnde Akzeptanz der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verbessert werden. Das BMELV hat das entsprechende Logo als Wort-Bildmarke schützen lassen und bietet es Herstellern, die ihre Produkte als „ohne Gentechnik“ kennzeichnen wollen, zur unentgeltlichen Nutzung an.

Die Lebensmittelwirtschaft hatte die neue „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von Anfang an kritisiert, weil sie auch zulässig ist für Fälle, in denen beispielsweise in der Tierproduktion gentechnisch verändertes Futter eingesetzt wurde. Die erweiterte Möglichkeit einer solchen Kennzeichnung, auch wenn dennoch Spuren von GVO in der Nahrungsmittelkette enthalten sind, kann als eine Verbrauchertäuschung per Gesetz bezeichnet werden.

**12. Öko-Verordnung/das neue Biosiegel** Die neue Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (ÖkoV) gilt seit dem 1. Januar 2009. Die bisherige Regelung wurde aufgehoben. Die wichtigsten Änderungen zur bisherigen EG-Öko-Verordnung sind zum einen die Regelungen über die Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVOs) und den aus oder durch GMOs hergestellten Erzeugnissen. Grundsätzlich bleibt die Verwendung von GMOs bei Öko-Produkten weiterhin verboten. Allerdings gilt die Schwellenwertregelung von 0,9 % bei in der EU zugelassenen GMOs, d.h. ein Produkt ist dann noch „Bio“, wenn es GMO-Kontaminationen in Höhe von höchstens 0,9 % enthält.

Neu ist auch, dass Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme und Vitamine, die mit Hilfe von GMOs hergestellt wurden, per Ausnahmeregelung für Öko-Produkte zugelassen werden können. Verarbeitete Erzeugnisse können in der Verkehrsbezeichnung nur dann als Öko-Produkt ausgezeichnet werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprung/Öko-Anteil aufweisen. Bei einem Öko-Anteil von weniger als 95 % dürfen künftig auch einzelne Bestandteile der Zutaten als Bio-Produkt ausgewiesen werden. Für vorverpackte Produkte ist das neue EU-Öko-Logo verpflichtend. Zusätzlich dürfen auch die mitgliedstaatlichen Logos weiter verwendet werden.



\ Das neue Biosiegel

### 13. Lebensmittelhygieneverordnung-Tier (Tier-LMHV)

Wir hatten darüber informiert, dass, obwohl 2007 eine Lebensmittelhygiene-Verordnung erlassen wurde, nach der bestimmte Betriebe zulassungspflichtig sind, für unsere Betriebe keine gesonderte Zulassung nach dem allgemeinen Lebensmittelhygienerecht erforderlich ist, wenn die Betriebe als Meisterbetriebe in die Handwerksrolle eingetragen sind. Zu begründen ist das damit, dass für unsere Betriebe grundsätzlich nur die europäische Verordnung (EG) Nr. 852/2004 anzuwenden ist (LMHV) und nicht die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Tier-LMHV), weil unsere Betriebe grundsätzlich keine tierischen Lebensmittel herstellen. Daher fallen die Bäckereibetriebe unter die Ausnahmeregelung des § 6 Tier-LMHV, wonach die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs eine „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ ist und daher eine Zulassungspflicht nicht besteht. Es kommt hier jedoch in erster Linie auf den Vollzug durch die Bundesländer an, und darauf, wie diese das neue Recht auslegen. Es ist grundsätzlich davon auszugehen, dass es nicht im Sinne des europäischen Gesetzgebers ist, das Bäckerhandwerk mit zusätzlichen bürokratischen Lasten zu belegen. Es sollen lediglich die im Bereich der tierischen Lebensmittel oftmals in verschiedenen nationalen Vorschriften geregelten Lebensmittelhygienevorschriften europaweit vereinheitlicht werden.

## IV. Berufsausbildung

### — Berufsbildungsausschuss

Der Berufsbildungsausschuss hat in dem Berichtszeitraum zweimal getagt.

In der Herbstsitzung wurde insbesondere die Durchführung des internationalen Leistungswettbewerbs der Bäckerjugend und die Durchführung der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend besprochen. Themen, die im Herbst nicht abschließend besprochen werden konnten, wie z.B. die gestreckte Gesellenprüfung und die Bestehensregelungen bei der Abschlussprüfung der Fachverkäufer/innen, wurden in der Frühjahrssitzung wieder aufgegriffen. In der Frühjahrssitzung wurde dann unter anderem auch die derzeitige Ausbildungssituation thematisiert.

### — Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2009

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2009 eine Abnahme der Anzahl der Auszubildenden um 990 bzw. 2,7 % im Vergleich zum Vorjahr aus. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 35.067 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2003 bis 2009

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Anzahl handwerkliche Betriebe (am 31.12.)</b>	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781	15.337	14.993
<b>Anzahl Beschäftigte</b>	283.100	272.300	274.000	275.700	283.400	287.800	291.900
<b>davon Auszubildende</b>	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871	36.057	35.067

**1. Bäcker/innen** Im Ausbildungsberuf Bäcker/in nahm der Bestand an Lehrlingen über alle Lehrjahre um 1.011 im Vergleich zum Vorjahr (-7 %) auf 13.364 Auszubildende ab. Während die Zahl der weiblichen Auszubildenden nur minimal um 1 % abnahm, sank die der männlichen deutlich um 8,5 %. In den alten Bundesländern wurden um 5,3 % verringerte Lehrlingsbestände registriert, während der Bestand in den neuen Bundesländern sogar um 15,6 % zurückging.

**2. Fachverkäufer/innen** Im Ausbildungsberuf Bäckereifachverkäufer/in stieg die Zahl der Auszubildenden um 21 (+0,1 %). Im Gegensatz zu der Entwicklung bei den Bäckerlehrlingen stieg der Anteil der männlichen Fachverkäufer (+1,4 %) deutlich spürbarer als der der weiblichen, die im Vergleich zum Vorjahr nahezu unverändert blieb.

**3. Ausbildungsstätten** Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/in betrug zum 31.12.2009 insgesamt 6.606 (Vorjahr: 7.039). Davon befinden sich 5.629 in den alten und 977 Betriebe in den neuen Bundesländern. Somit ergibt sich eine Quote der ausbildenden Betriebe von 44 % (Vorjahr: 45,9 %). In Westdeutschland betrug sie 47,2 % und in Ostdeutschland 31,9 %. Während der Anteil der ausbildenden Betriebe im Westteil also leicht abnahm, sank er im Osten sehr deutlich.

Zum/zur Bäckereifachverkäufer/in bildeten 2009 insgesamt 6.154 Betriebe aus (Vorjahr: 6.550), was einer Abnahme von 396 Betrieben bzw. -6 % (Vorjahr: -21,5 %) entspricht. 5.491 der ausbildenden Betriebe befinden sich in den alten, 663 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag dementsprechend bei insgesamt 41 % (Vorjahr: 42,7 %), im Westen bei 46 % (Vorjahr: 46,3 %) und im Osten bei 21 % (Vorjahr: 27,5 %).

Somit setzt sich bei beiden Ausbildungsberufen der seit Jahren anhaltende Trend zu einer kleineren Anzahl ausbildender Betriebe fort, der den allgemeinen Rückgang der Betriebsanzahl sogar überkompensiert.

## V. Betriebsberatung

### — Informationsstelle Betriebstechnik

**1. Betriebsberatung** Die Beratung unserer Mitgliedsbetriebe und Innungen nimmt nach wie vor einen großen Teil der Arbeit der Informationsstelle Betriebstechnik ein. 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 im Bäckerhandwerk.

**2. Umweltschutz** Auch im Jahre 2009 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.

**3. Nachhaltigkeit/CO<sub>2</sub>-Footprint** Immer mehr in den Fokus der Verbraucher und Verbraucherschützer gerät derzeit das Thema der Nachhaltigkeit

bzw. Öko-Bilanz. 2009/2010 wurde zunehmend von einigen Unternehmen damit geworben, dass ihre Produkte „nachhaltig“ seien oder eine gute „Öko-Bilanz“ hätten. In diesem Zusammenhang gewinnt der so genannte CO<sub>2</sub>-Footprint/Carbon Footprint auch immer mehr an Bedeutung. Hinter all diesen Begriffen verbirgt sich die Idee, dass beispielsweise bei der Beschaffung und Bearbeitung der Rohstoffe ökologische Aspekte wie Wasser-, Energie- und Ressourcenverbrauch unter Effizienz Gesichtspunkten zu betrachten und zu optimieren, oder soziale Kriterien wie „faire“ Anbau- und Erntebedingungen bei den Zulieferern sowie mitarbeiterorientierte Maßnahmen im eigenen Unternehmen verstärkt zu berücksichtigen sind.

Unsere Bäckereibetriebe leisten ihren Beitrag bereits jetzt schon dadurch, das sie dezentral strukturiert sind und so einen regionalen Bezug der Rohstoffe, kürzere Logistikwege, kundennahe Verkaufsstellen, ortsansässiges Personal, keine Plastikverpackungen sowie reduzierte Kühlprozesse gewährleisten können. Zudem investieren die modernen Bäckereibetriebe schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen intensiv in technische Innovationen und energiesparende Lösungen.

Wir halten einen CO<sub>2</sub>-Footprint auf Lebensmitteln dennoch für bedenklich, weil es derzeit keine einheitliche Berechnungsmethoden für einen solchen CO<sub>2</sub>-Footprint gibt.

**4. Qualitätsmanagementsysteme** Das vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks herausgegebene Musterhandbuch zum Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2008 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 9001:2008 gibt es zwei weitere Möglichkeiten, nach denen unsere Mitgliedsbetriebe Qualitätsmanagementsysteme 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.

An allen Systemen besteht seitens unserer Mitgliedsbetriebe reges Interesse, und es wurden einige Anfragen zum Thema Managementsysteme bearbeitet. Des Weiteren wurden die Meisterschüler in Weinheim hierzu unterrichtet.

**5. 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)

**6. Arbeitskreise** In folgenden Arbeitskreisen ist die Informationsstelle Technik tätig:

- Aromabildung- und Wahrnehmung, Universität Hohenheim, Freisingen
- Qualitätsmanagement und Zertifizierung, ZDH, Berlin
- Lüftung, Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung

## — 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. Möglichst viele 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.

### 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 2009 blieb der Gesamtumsatz fast konstant, während die Anzahl der Mitarbeiter im Bäckerhandwerk noch einmal zunahm. Trotzdem sank die Zahl der Betriebe weiter, so dass sich der seit Jahren anhaltende Konzentrationsprozess fortsetzte. Das zentrale Thema des Jahres war die Wirtschaftskrise. Insgesamt lässt sich allerdings festhalten, dass das Bäckerhandwerk von den teilweise dramatischen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen relativ wenig tangiert wurde, während andere Branchen bisher nicht gekannte Einbrüche hinnehmen mussten.

### 3. Softwareprogramm bro:Tplus

Die Software bro:Tplus ist 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.

Bei der Jahrestagung 2008 des Zentralverbandes in Dresden wurde beschlossen, dass es für die Software eine weiterentwickelte Version bro:Tplus 2.0 geben solle. Herr Rennebarth, der zu dieser Zeit die Betreuung der Kunden von bro:Tplus übernommen hatte, bot an, diese Weiterentwicklung auf eigene Rechnung zu erstellen. Im Frühjahr 2009 wurden ihm daher die Rechte eingeräumt, eine Software auf Basis von bro:Tplus 1.0 zu entwickeln, welche ebenfalls den Namen bro:Tplus tragen darf. Herr Rennebarth kündigte an, dass auf der iba 2009 eine präsentationsfähige Vorabversion vorgestellt werden könne und unmittelbar nach dem Jahreswechsel 2009/2010 der Verkauf beginnen solle. Auf der iba wurde den Besuchern dann eine eingeschränkt funktionierende Version vorgestellt, die auf spürbares Interesse stieß.

Ab Ende 2009 traten zwischen dem Zentralverband und Herrn Rennebarth Differenzen hinsichtlich der Form und der Ziele der weiteren Zusammenarbeit auf. Das Vertrauen in seine Informationspolitik, seine Fähigkeiten als Unternehmer sowie in die Fähigkeit, in näherer Zukunft eine betriebsbereite Software vorzulegen, war schließlich soweit zerstört, dass der Zentralverband Ende März 2010 keine Möglichkeit mehr sah, die Zusammenarbeit weiter fortzusetzen.

Seit Mai 2010 hat der Zentralverband Herrn Weichert mit der Durchführung der Kundenbetreuung beauftragt, der bereits in der Zeit davor für die Kundenbetreuung der bro:Tplus-Kunden zuständig gewesen ist, so dass diejenigen Bäcker, die die Software nutzen, auch weiterhin eine qualifizierte Betreuung in Anspruch nehmen können.

**4. 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 Landsinnungsverbände. Diese erstreckt sich nicht nur auf einen regelmäßig stattfindenden allgemeinen und fachspezifischen Austausch, sondern 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

Die iba 2009 feierte vom 3. bis 9. Oktober 2009 in Düsseldorf ihren 60. Geburtstag und hat die in sie gesetzten Erwartungen wieder einmal deutlich übertroffen.

Mehr als 79.500 Fachbesucher kamen zur Weltleitmesse der backenden Branche, darunter viele Entscheidungsträger aus Deutschland und so viele Fachleute aus dem Ausland wie nie zuvor. Mit diesem klaren Votum hat die iba ihre klare Stellung als internationale Fachmesse Nr. 1 weiter ausgebaut. Die Besucher informierten sich auf 123.000 qm Hallenfläche (brutto) bzw. 72.000 qm Nettofläche über die neuesten Technologien sowie über hochwertige Rohstoffe für die Backstube. Knetmaschinen, Klimaschränke und Ladeneinrichtungen standen ebenso im Mittelpunkt des Interesses wie Mehle, Gewürze oder Aromen. Aber auch Fahrzeuge, EDV-Programme, Verkaufskonzepte oder Informationen zu Eis und Kaffee waren für den Besucher von großem Interesse. Im Mittelpunkt dieser Messe standen energieeffiziente Öfen und Kühltechnologien sowie verbesserte Rohstoffe.

„Nach den gedämpften Prognosen vor der Messe sind all unsere Erwartungen hinsichtlich der Quantität und Qualität der Besucher weit übertroffen worden. Die Messe hat wieder einmal Maßstäbe gesetzt. Zuversicht und Investitionswille sind überall spürbar gewesen. Die iba steht für eine uneingeschränkte Dynamik im backenden Gewerbe. Sie ist das wichtigste Innovationskraftwerk für die nächsten drei Jahre, das den Markt nach vorne bringt,“ sagte Präsident Becker.

Wir konnten insgesamt Besucher aus 157 Ländern in Düsseldorf begrüßen. 45 % der Gäste kamen aus Deutschland. Der hohe Anteil an ausländischen Besuchern zeigt, dass sich die Backwarenmärkte der

Welt verändern. Auch Länder, in denen bislang traditionell bisher weniger Brotgetreide konsumiert wurde, wenden sich verstärkt Brot, feinen Backwaren und mitteleuropäischen Spezialitäten zu. In Deutschland ist weiterhin ein Trend nach internationalen Spezialitäten zu beobachten, denn was den Verbrauchern am Urlaubsort – egal ob Italien oder Thailand – geschmeckt hat, darüber freuen sie sich auch in deutschen Läden als Alternative zum Lieblingsbrot.

Ideen aus allen Erdteilen konnten sich die Besucher bei den 1.059 deutschen und internationalen Ausstellern holen: Insgesamt konnten Aussteller aus 55 Ländern registriert werden. Sie zeigten, was und mit welchen Maschinen und Anlagen in ihrer Heimat produziert wird. Die internationalen Besucher schätzen die Vielfalt und die hohe Qualität deutscher Produkte, die auf der Messe zu sehen waren, und die deutschen Besucher holten sich Anregungen bei Ausstellern, die wiederum ihre landesspezifischen Produkte vorstellten.

Ein Großteil der Auslandsbesucher kam aus Europa. Bemerkenswert war bei den Besuchern aus Übersee der Anteil der Asiaten mit über 7 %. Aus Süd-, Mittel- und Nordamerika wurden ca. 5 % der Besucher registriert, Besucher aus Afrika machten einen Anteil von fast 2 % aus, und aus Australien/Ozeanien besuchten knapp 1 % unsere weltgrößte Bäckereiausstellung.

Knapp 54 % aller Besucher waren iba-Neulinge – und somit potentielle Neukunden für die Aussteller. Der durchschnittliche Messeaufenthalt leitender Angestellter lag bei über zwei Tagen.

Aus der großen Zahl ausländischer Besucher kamen mehr als 500 Experten zur iba 2009, um an den Betriebsbesichtigungsprogrammen teilzunehmen. Insgesamt nahmen 42 Gruppen an den von der GHM gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und dem Verband für das Rheinische Bäckerhandwerk organisierten Führungen teil. Hierbei wurden unter anderem 15 Bäckereibetriebe in



\ Messestand Zentralverband iba 2009

und um Düsseldorf besichtigt. So konnten die Teilnehmer neueste Produkte und Dienstleistungen nicht nur in den Hallen, sondern auch in den Betrieben in der praktischen Anwendung sehen.

Die Gesamtbeurteilung der iba durch die Besucher aus allen Betriebsgrößen war überdurchschnittlich gut. Der Großteil aller Gäste war zufrieden mit dem Aufenthalt, und sie sahen innovative und individuelle Lösungen für ihre Bedürfnisse. In Gesprächen mit Fachleuten fanden sie maßgeschneiderte Konzepte und Anlagen für ihre Unternehmen.

Die Veranstaltungshöhepunkte waren auf unserem Informations- und Beratungsstand die Siegerehrungen der Wettbewerbe, die Verlosung eines Autos unter den teilnehmenden Innungsmitgliedern sowie die Stollen-Oskar-Verleihung.

Vertreter aller Fachschulen unseres ADB-Verbundes waren auf dem Informations- und Beratungsstand unseres Zentralverbandes präsent. So konnten sich Schulleiter und Fachlehrer mit ihrem Wissen in Theorie und Praxis auszeichnen und die Angebote der Schule, an der sie beschäftigt sind, vorstellen.

Die Fachvereine des Bäckerhandwerks haben einmal mehr ihre hohe berufliche Qualifikation unter Beweis gestellt und mit ihren gebackenen

Kunstwerken handwerkliche Spitzenleistungen präsentiert. Mit der Ausstellung der Exponate rundeten sie das Informationsangebot unseres Messestandes vom traditionellen Handwerksprodukt bis hin zur Unternehmensführung im 21. Jahrhundert ab.

## \_\_ iba-Wettbewerbe

Zum zweiten Mal wurden anlässlich der iba Wettbewerbe in den Backstuben auf dem Stand unseres Zentralverbandes durchgeführt.

In drei nebeneinander angeordneten modernen Backstuben, die eine Größe von ca. 50 qm aufwiesen, stellten jeweils zwei Bäcker/-innen ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis.

An den sieben Messetagen wurden drei verschiedene Wettbewerbe durchgeführt. An den ersten vier Messetagen fand der *International-Cup* unter dem Motto *Darstellung des Heimatlandes* mit den Ländern Korea, Schweiz, Irland, China, Italien, Russland, Japan, Polen, Frankreich, Chile, Dänemark und Kroatien statt.

\ Teilnehmer des International-Cups 2009



*Déborah Ott* und *Valentin Levrard* aus Frankreich hießen die Überraschungssieger. Denn die erst 18-jährige Ott und der 19-jährige Levrard, deren Wohnorte 1000 km auseinander liegen und die sich erst in Düsseldorf kennengelernt haben, setzten sich gegen starke und teilweise wesentlich ältere Konkurrenz durch. Dabei verwiesen sie die Teams aus Polen und aus Südkorea auf die Plätze 2 und 3.

„Den Jurymitgliedern ist die Entscheidung nicht leicht gemacht worden, denn alle Teams haben eine hoch professionelle Darstellung ihres Heimatlandes abgeliefert. Am Ende haben Nuancen über den Gewinn des International Cup entschieden“, resümierte der Vorsitzende der Jury, Landesobermeister Michael Wippler.

An den folgenden zwei Tagen wurden erstmals die *Deutschen Meisterschaften des Bäckerhandwerks* durchgeführt. Mit *Alexander Schellenberger* und *René Krause* aus Sachsen konnten die ersten Deutschen Meister der Bäckermeister gekürt werden. In einem hochklassigen, spannenden



\ iba-Siegerteam 2009, René Krause und Alexander Schellenberger

Finale konnten sie sich mit ihrer hoch professionellen Umsetzung des Themas *Typisch Deutsch* gegen das auch sehr starke Team *Johanna Morshäuser/Stephan Bockmeier* aus Bayern durchsetzen. Als Drittplazierte konnte sich das Team aus Nordrhein-Westfalen *Lars Wickenburg/Thomas Pohl* auszeichnen.

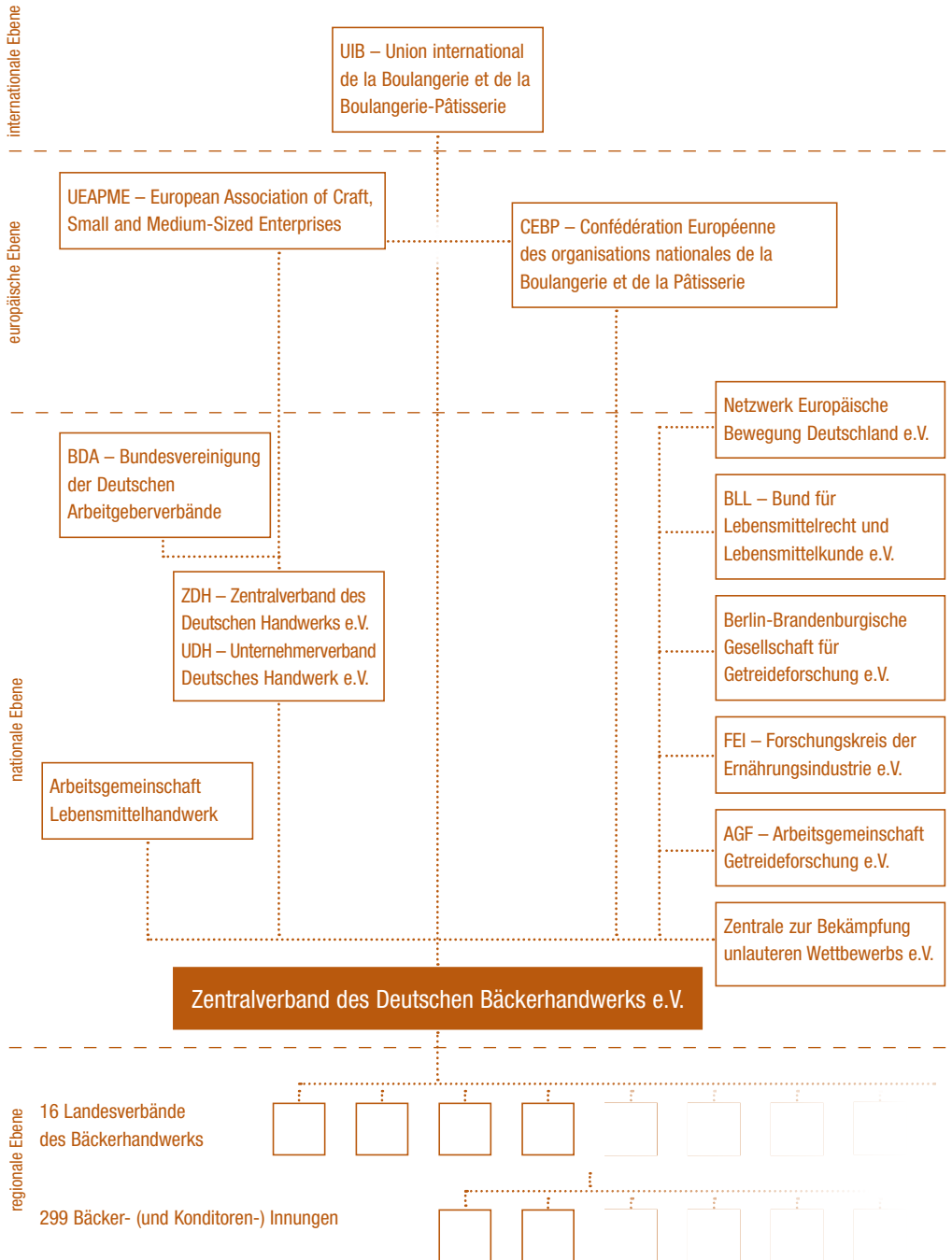
Am letzten Messetag konnten *Tobias Liesenkötter* und *Tim Norbert Büsch* aus Betrieben der Bäckerinnung Rhein-Ruhr den *Cup der Bäckerjugend* gewinnen. Sie setzten sich in diesem Wettbewerb gegen das Team aus der Bäckerinnung Köln-Rhein-Erft-Kreis mit *Anne-Katrin Schnabel* und *Volha Mikhalchuk* durch.

Der Blick auf die *iba 2012* richtet sich nach München. Vom 16. bis 21. September 2012 veranstaltet die Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) die bedeutendste Messe für die internationale Backwelt. Die weltgrößte Investitionsgütermesse für Bäcker und Konditoren ist Konjunkturbarometer, Absatzmedium und Marketinginstrument der Aussteller sowie Informationsbörse, Weiterbildungszentrum und Orderbasis für das Fachpublikum. Die *iba 2012* wird mit ihrem Komplettprogramm den technischen Fortschritt der Backausrüstungen für Kleinbetriebe genauso wie für Mittel- und Großbetriebe präsentieren.

## VII. Rundschreiben des Zentralverbandes

Im Berichtszeitraum Juni 2009 bis Mai 2010 wurden vom Zentralverband 93 Rundschreiben verfasst und an das Präsidium des Zentralverbandes, die Landesinnungsverbände sowie die Landesinnungsmeister versandt. Sämtliche Rundschreiben können im Mitgliederbereich der Homepage des Zentralverbandes unter [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) abgerufen werden.

# Organigramm Deutsches Bäckerhandwerk



Werbegemeinschaft

\ Nachwuchsinitiative „Back dir deine Zukunft“ bildet mittel- bis langfristig den Schwerpunkt der Arbeit der Werbegemeinschaft



# WERBEGEMEINSCHAFT

**EINLEITUNG:** Ziel der langfristig angelegten **Nachwuchskampagne** „Back dir deine Zukunft“ ist es, den potentiellen Bäckernachwuchs, insbesondere vor dem Hintergrund der demographischen Entwicklung, zu mobilisieren. Vorurteile sollen abgebaut und durch Aufklärung über die attraktiven Möglichkeiten dieser Branche ersetzt werden. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat in der Vergangenheit durch vielfältige Maßnahmen den Nachwuchs angesprochen. Die Information und Aufklärung über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie die Berufs- und Aufstiegschancen stehen dabei im Vordergrund. Künftige Strategien zielen darauf ab, den Nachwuchs sowohl über die konventionellen Kanäle anzusprechen als auch moderne Medien zu berücksichtigen. Zukunftsweisend ist ein Medien- Mix, der die Bedürfnisse und Vorlieben der Jugend berücksichtigt. Die Nachwuchswerbung benötigt die Unterstützung aller im Bäckerhandwerk engagierten Organisationen und Personen, um qualifizierte junge Menschen für den Beruf des Bäckers/der Bäckereifachverkäuferin zu begeistern.

Die nachhaltig angelegte **Frühstückskampagne** zielt darauf ab, die Bevölkerung über die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks aufzuklären, die Frühstückskompetenz des Bäckers zu stärken und seine Stellung in diesem stark umworbenen Segment langfristig zu sichern. Hierzu werden sich in den nächsten Jahren Frühstücksaktionen durch alle Bevölkerungsgruppen und Altersklassen ziehen. Als erste Zielgruppe wurden in 2009/2010 die Kinder im Vorschulalter angesprochen. Für die körperliche und geistige Entwicklung sind nicht nur gesunde Ernährung, sondern auch ausreichende Bewegung und Ruhephasen wichtig. Diese Aspekte bilden das Fundament der Kampagne. Mit der erfolgreichen Pilotaktion in Bayern startete die Kampagne im September 2009. Deutschlandweit wurde sie im Januar 2010 realisiert. Die Frühstücksaktion Teil II wird sich an die Kinder der Primarstufe, deren Eltern und Lehrer wenden. Der Aktionsgedanke wird auch bei dieser Zielgruppe weiter verfolgt werden.

# I. Organisation

DER VORSTAND DER WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E.V. SETZT SICH UNVERÄNDERT WIE FOLGT ZUSAMMEN:

**Michael Wippler**

Landesobermeister des Landesinnungsverbandes Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen

**Lutz Henning**

Direktor der BÄKO-Zentrale Nord eG

**RA Amin Werner**

Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

— **Mitgliederversammlung** Am 07. September 2009 fand die Mitgliederversammlung der Werbegemeinschaft in Stuttgart statt. Nachdem der Vorsitzende der Mitgliederversammlung, Präsident Peter Becker, die Beschlussfähigkeit der Versammlung festgestellt hatte, berichtete ELIM Klaus Borchers über die Arbeit der Werbegemeinschaft im Berichtszeitraum Juli 2008 bis Juni 2009. Das Protokoll der Mitgliederversammlung wurde den Mitgliedern am 2. Oktober 2009 zugestellt.

— **Vorstandssitzung** Die Sitzung des Vorstandes der Werbegemeinschaft fand am 27. Januar 2010 in Berlin statt. Hier wurden künftige PR-Maßnahmen ebenso geplant, wie die nächsten Schritte zur Nachwuchs- und Frühstückskampagne. Die Ergebnisse wurden auf der Tagung für Öffentlichkeitsarbeit präsentiert.

Die Tagung der Landesbeauftragten für Öffentlichkeitsarbeit fand am 13. April 2010 in Berlin statt. Im Mittelpunkt standen die Nachwuchs- und die Frühstückskampagne. — Tagung für Öffentlichkeitsarbeit

## II. Nachwuchswerbung

Die im November 2008 gestartete Nachwuchskampagne „Back Dir Deine Zukunft“ wurde in 2009/2010 kontinuierlich fortgeführt.



\ Das neue Logo der Nachwuchskampagne „Back dir Deine Zukunft“

## — Der Kinospot „Anders als Du denkst – das Deutsche Bäckerhandwerk“

Der Kinospot „Anders als Du denkst – das Deutsche Bäckerhandwerk“ ist ein besonders erfolgreicher Meilenstein auf dem Kampagnenweg. Der innovative und zielgruppengerechte Kinospot gewann im Mai 2010 in Hamburg den WorldMediaAward in Gold. Der Kinospot wurde den Landesinnungsverbänden zur Schaltung in ihrer Region zur Verfügung gestellt.



\ Der Kinospot: „Anders als Du denkst – das Deutsche Bäckerhandwerk“

Zentrales Informationsmedium der Ausbildungs-offensive des deutschen Bäckerhandwerks ist die Internetseite *www.back-dir-deine-zukunft.de*. Hier finden die Heranwachsenden vielfältige Informationen über die Aus- und Weiterbildung sowie die Berufschancen im Bäckerhandwerk. Auszubildende, Bäckereifachverkäuferinnen und junge Bäckermeister gewähren Einblicke in den Berufsalltag. Zudem klären die Berufsinformationsfilme interessierte Jugendliche über das Bäckerhandwerk auf.

## — Internetauftritt



\ [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)

Die in 2009 eingerichtete Ausbildungs- und Praktikumsplatzbörse wurde in 2010 durch ein vereinfachtes Eingabeverfahren optimiert. Innungsbäcker haben nun im Mitgliederbereich die Möglichkeit, ihr Stellenangebot ohne weitere Registrierung einzustellen. Besucher der Seite *www.back-dir-deine-zukunft.de* finden hier freie Ausbildungs- oder Praktikumsstellen in ihrer Nähe. Dabei können die veröffentlichten Angebote nach Beruf, Art der Stelle und Postleitzahlengebiet gefiltert werden.

## — Ausbildungs- und Praktikumsbörse



\ Die Lehrerhandreichung Medienpaket Sekundarstufe I

— Informationsmedien Im Mai 2010 wurde das Medienpaket für die Sekundarstufe I in Zusammenarbeit mit dem Hagemannverlag fertig gestellt. Die Schulen haben so die Möglichkeit, kostenfrei umfangreiches Lehrmaterial zum Berufsbild Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in zu bestellen.

Das Leporello mit fundierten Informationen zum Beruf wurde überarbeitet und neu aufgelegt. Die Medien überzeugen durch zielgruppen-gerechte Ansprache und innovatives Bildmaterial.

— Live-Moderationen Begleitet wurde die Nachwuchs-offensive im Frühjahr 2010 durch die deutschlandweite Ausstrahlung von Live-Moderationen in jungen Radiosendern, die die Kampagne „Back dir deine Zukunft“ auch auf der sendereigenen Internetseiten vorstellten. Die Berufe des Bäckerhandwerks wurden den jungen Hörern im redaktionellen Umfeld des Senders vorgestellt. Höhepunkt des Radiospots war das Onlinegewinnspiel auf der Nachwuchsseite „www.back-dir-deine-zukunft.de“. Die Teilnehmer konnten eine mehrtägige Reise mit attraktivem Rahmenprogramm nach Berlin gewinnen.

Im Frühjahr 2010 führte die Werbegemeinschaft — Schüler- und Jugendzeitschriften

die Nachwuchskampagne, mit der Schaltung von Anzeigen und PR-Artikeln in den Jugendzeitschriften Spiesser, Handfest, Azubi, Yeaz und McDonalds Kinonews fort. Die prägnante Botschaft „Die Zukunft liegt in deiner Hand“ fordert Jugendliche zur selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Berufsfindung auf und informiert sie über die vielfältigen Perspektiven im Bäckerhandwerk. Die Zeitschriften stehen Jugendlichen und Lehrern kostenfrei zur Verfügung.



**DIE ZUKUNFT LIEGT IN  
DEINER HAND**

Selbstständig arbeiten, kreativ und flexibel sein, mit tollen Karrierechancen  
als Bäcker/in oder Bäckereifachverkäufer/in

Gib dir selbst einen Ruck und mach was aus deiner Zukunft!

Infos und aktuelle Ausbildungsangebote in deiner Nähe unter [back-dir-deine-zukunft.de](http://back-dir-deine-zukunft.de)

BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT

\ Nachwuchsanzeige „Back dir deine Zukunft“

— Mobile Messestände für Innungen Um Schüler und Jugendliche für das Bäckerhandwerk zu interessieren, ist eine professionelle und hochwertige Präsentation auf Veranstaltungen besonders wichtig. Die Werbegemeinschaft hat dafür mobile Messestände entwickelt, mit denen sich alle Bäckerinnungen optimal präsentieren können. Gegen eine geringe Nutzungsgebühr können die Messestände „Back dir deine Zukunft“ oder „Image“ gemietet werden. Passend hierzu werden Rollups angeboten.



\ Mobiler Messestand „Back dir deine Zukunft“

— Frühstückskampagne Zusammen mit der vorausgegangenen Pilotaktion in Bayern waren 1.914 Betriebe mit insgesamt 4.123 Verkaufsstellen an der Aktion „Richtig frühstückenkinderleicht“ beteiligt. Deutschlandweit wurden mehr als 35.000 Kindergärten und Kindertagesstätten mit einem Brettspiel ausgestattet. Insgesamt hat die Werbegemeinschaft 54.000 Brettspiele produziert. Zudem wurde bundesweit in 22 Radiosendern über die Aktion berichtet. Besonders gut bewertet wurde das Brettspiel von Erzieherinnen und Erziehern aufgrund seines hohen Aktionscharakters, der leicht verständlichen Spielregeln und der spielerischen Einbindung der Ernährungserziehung.



\ Zweiter Platz: der Kindergarten Schwanennest aus Wusterwitz

In Kooperation mit Fachleuten hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks das Brettspiel „Wer wird Frühstücks-König?“ entwickelt. Mit dem Spiel unterstützt das Bäckerhandwerk mehr als 35.000 Kindergärten in ganz Deutschland bei der Ernährungserziehung. — Das Brettspiel

Mit Hilfe des Brettspiels lernen Kinder schnell, einfach und mit Freude, was zu einem ausgewogenen Frühstück gehört. Die richtige Ernährung ist aufgrund zahlreicher und komplexer Ernährungsempfehlungen eine Wissenschaft geworden, die es Eltern immer schwerer macht, ihre Kinder ausgewogen zu ernähren. Hinzu kommen die stark veränderten Lebensgewohnheiten, die das Ernährungsverhalten von Kindern negativ beeinflussen können.

\ das Brettspiel „Wer wird Frühstücks-König?“



— Die Internetseite Wichtiges Onlinemedium der Frühstückskampagne ist die Internetseite [www.richtig-fruehstuecken.de](http://www.richtig-fruehstuecken.de). Hier findet man hilfreiche Informationen für ein ausgewogenes Frühstück, Fachinformationen zu Nährwerten und eine Broschüre zum herunterladen.

— Der Fotowettbewerb Auf Grundlage des Brettspiels wurde für die Kindergärten und Kitas der Fotowettbewerb „Wer wird Frühstückskönig?“ ins Leben gerufen. Die Erzieher/innen hielten die schönsten Spielmomente ihrer Kinder mit dem Brettspiel „Wer wird Frühstückskönig?“ fotografisch fest und stellten sie auf der Kampagnenseite ins Netz. Mit Hilfe eines Votingsystem konnten Eltern, Erzieher, Angehörige, Freunde und natürlich die Kinder selbst täglich ihren Favoriten wählen.

— Die Elterninformationsbroschüre Flankiert wurde die Frühstückskampagne durch die Informationsbroschüre „Richtig frühstücken – kinderleicht. Was Eltern wissen sollten...“. Mit wertvollen Ernährungstipps, stimmungsvollen Frühstücksbildern und Rezepten, unterstützt sie Pädagogen und Eltern bei der täglichen Ernährungserziehung.



\ Informationsbroschüre: „Was Eltern wissen sollten...“

Der Innungsbäcker vor Ort wurde — **Weitere Werbematerialien**  
in die Kampagne mit Hilfe von vielfältigen Werbematerialien integriert. Mit einem eigenen Gewinnspiel, Gewinnspielplakaten, Verkaufsplakaten, Thekenaufstellern, Aktionsplakaten und natürlich dem Brettspiel hat er die Aktion aktiv begleitet.

### III. Für Innungsmitglieder

Der Tag der offenen Backstube ist — **Tag der offenen Backstube**  
für den Innungsbäcker die ideale Möglichkeit, dem Kunden das Bäckerhandwerk nahe zu bringen. Die Berufe Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in können an dem Aktionstag der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Zudem ist der Aktionstag eine fantastische Möglichkeit, über Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen aufzuklären. Hierfür bietet die Werbegemeinschaft ein attraktives Werbemittelpaket an. Innungsmitglieder können Aktionsplakate, Brötchenfalttüten, Luftballons, Einladungskarten, Dispenser und Bäckermützchen kostengünstig bei der Werbegemeinschaft bestellen.

Ob regionale, nationale oder internationale Interessenvertretung, kostenlose Beratung, exklusive — **Mitgliederwerbung**  
Fachinformation, individuelle Schulung und Förderung, globaler Erfahrungsaustausch, deutschlandweite Marketing- und PR-Aktivitäten, eine Mitgliedschaft ist in jedem Falle lohnend. Genau hierüber informiert die Broschüre „Da ist viel mehr für Sie drin, als Sie glauben“.

## IV. Presse-/ Öffentlichkeitsarbeit

— KI.KA-SommerTour 2009 Im Jahr 2009 beteiligte sich das Bäckerhandwerk erneut an der großen KI.KA-SommerTour des ARD- und ZDF-Kinderkanals. Mehr als 600.000 Besucher zählte die Tour in diesem Jahr. In den fünf Tour-Städten Berlin, Bochum, Mannheim, Nürnberg und Stralsund präsentierten die Mitglieder der ortsansässigen Bäckerinnungen das Bäckerhandwerk.



\ Die KiKa Sommertour 2009

Mit der Pressekonferenz vom 22. März 2010 ist es dem Zentralverband gelungen, die breite Öffentlichkeit für die Tragweite möglicher EU- Entscheidungen zum Thema Salz im Brot und Nährwertprofile zu sensibilisieren. Ebenfalls dazu beigetragen hat die Versendung des Brottests „EU-Kommissionsbrot vs. traditionell gebackenes Brot“. Mit großem Interesse haben die Medien die Bemühungen des Zentralverbandes verfolgt. Namhafte Redaktionen wie z.B. die Welt, das Hamburger Abendblatt, Bild-Online, Berliner Zeitung, Märkische Allgemeine, Berliner Morgenpost sowie TV- und Rundfunksender haben über das Anliegen des Zentralverbandes berichtet.

## — Medienauswertung



\ Presseplakat Salzkampagne

## V. Sponsoring

Um die Kontakte zu politischen Entscheidungsträgern zu stärken, wurden im Juni 2010 insgesamt vier Feste durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gefördert. Das Rheinland-Pfalz-Fest, das Sommerfest des Handels mit einer Südafrikanischen Nacht, das Hessenfest und das Fest des Parlamentskreises Mittelstand. Die Berliner Innungsbäckereien Mayer und Zimmermann und die ADB-Schule Berlin haben die Stände vor Ort organisiert und betreut.

Akademie Deutsches  
Bäckerhandwerk Weinheim e.V.



\ Das Technikum der Akademie Deusches Bäckerhandwerk in Weinheim

# AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e.V.

— **Modernisierung abgeschlossen** Als Bundesakademie aller Bäckerverbände ist die Akademie in Weinheim gewissermaßen die gute Stube unseres Handwerks. Doch leider war das 1937 vom Reichsbäckerverband erworbene Weinheimer Waldschloss – Sitz der Akademie – etwas in die Jahre gekommen. Daher wurde im Berichtszeitraum nach langer Planung eine aufwändige Modernisierung mit einem Gesamtinvest von fast 5 Millionen Euro durchgeführt und abgeschlossen, unterstützt durch erhebliche Zuwendungen der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Baden-Württemberg.

Im Zuge der Modernisierung wurden die verschiedenen Gebäudeteile durch großzügige Eingriffe in Wände und Treppenhäuser harmonisiert. Auch in die technische Ausstattung wurde nochmals investiert. Dabei sind neue Nutzungsmöglichkeiten für die Fortbildung entstanden, z.B. ein Backhaus mit traditionellem Holzbackofen, ein elektronisch gesteuerter Pellets-Holzbackofen, ein Frontbaking-Trainingsbereich für



Das Foyer der Akademie



\ Ministerpräsident Stefan Mappus (3.v.r.) mit Repräsentanten des Bäckerhandwerks, der Akademie und der Stadt Weinheim bei der Einweihung

Bäcker-Gastronomie, ein großer Tagungsraum für bis zu 160 Personen, Trainingsmöglichkeiten für Kaffeekompetenz sowie für die Herstellung von Bäckernudeln und weitere. Die feierliche Einweihung der in neuem Glanz erstrahlten Räumlichkeiten erfolgte am 31. März 2010 durch den Ministerpräsidenten des Landes Baden-Württemberg.

Durch die beschriebene General-  
sanierung war der Fortbildungs-  
betrieb von Februar 2009 bis Ende  
März 2010 erheblich eingeschränkt. Zwar standen die Lehrbackstuben  
im modernen, in der jüngeren Vergangenheit errichteten Technikum  
zur Verfügung, jedoch nur ein einziger Theorie-Seminarraum. Auch  
die Küche, das eigene Restaurant und Teile des Gästehauses waren von  
den Baumaßnahmen betroffen und mussten weichen. Hierfür wurden  
Übergangslösungen geschaffen, was sich für die Teilnehmer, besonders  
aber auch für die Mitarbeiter außerordentlich herausfordernd gestaltete.  
Umso bemerkenswerter ist es, dass im Jahr 2009 mit insgesamt 2.732  
Personen sogar mehr Teilnehmer unterrichtet, gepflegt und z.T. beher-  
bergt werden konnten als im Vorjahr.

## — Gestiegene Teilnehmerzahlen und -zufriedenheit

Nach wie vor bewertet jeder Teilnehmer die Leistungen der Akademie anonym nach Schulnoten. Die Bewertungen aller Teilnehmer und aller Veranstaltungen lag im Jahr 2009 dabei bei der Durchschnittsnote 1,57. Der Vorjahreswert von 1,63 konnte also nochmals verbessert werden, was bei den belastenden Umständen der Großbaustelle für das große Engagement des gesamten Weinheimer Teams um Direktor Kütscher spricht.

**— Neue Bildungsangebote** Das Bildungsangebot wurde im Berichtszeitraum sowohl in den bäckereifachlichen Bereichen als auch in den Bereichen Verkauf und Unternehmensführung weiter ausgebaut. Zu den neu geschaffenen Maßnahmen zählen z.B. Studiengänge im Bereich Bäcker-Gastronomie und zum Verkaufstrainer. Wie bereits im Vorjahr, wurde eine öffentliche Ausschreibung des Bundesamtes für Landwirtschaft und Ernährung gewonnen, somit die Durchführung von öffentlich finanzierten und für Teilnehmer kostenfreien Seminaren zum Thema Bio-Backwaren. Diese Veranstaltungen wurden an den verschiedenen Standorten im ADB-Verbund durchgeführt, wobei die Weitergabe der mit großem Aufwand in Weinheim erstellten und mit dem Ministerium abgestimmten Inhalte, Rezepte und Unterlagen beträchtliche Synergieeffekte brachte.



! Zu den neuen Angeboten in Weinheim gehört eine Modul-Ausbildung zur Verkaufstrainerin. Hier die Absolventinnen des ersten Durchgangs

## Das Team der Akademie Weinheim — Öffentlichkeitsarbeit und Wettbewerbe

engagierte sich auch im Berichtszeitraum intensiv für die Interessen des Bäckerhandwerks. Sowohl zeitlich als auch inhaltlich hatten die erbrachten Leistungen im Rahmen der iba 2009 hierbei einen besonderen Stellenwert, wo u.a. die erstmalig durchgeführte Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister im Mittelpunkt stand. Im Zusammenspiel mit den ADB-Fachschulen in Dresden, Olpe und Lochham wurden verschiedene Vorentscheide durchgeführt, die in ein sehenswertes, von mehreren TV-Sendern begleitetes Finale auf der iba mündeten.

Zudem wurde wie in jedem Jahr der nationale Leistungswettbewerb für die besten Absolventen eines Abschlussjahrgangs in Weinheim organisiert und durchgeführt. Das Wettbewerbsthema 2009 lautete „60 Jahre Bundesrepublik“. Als Sieger gingen sowohl im Wettbewerb für Bäckergesellen als auch im Wettbewerb für Fachverkäuferinnen zwei Damen hervor. Deutsche Meisterin der Bäckerjugend wurde Sandra Bies aus Schleswig-Holstein, im Bereich Verkauf überzeugte Sandra Fehrenbach aus Baden-Württemberg die Jury am meisten. Für den Wettbewerb 2010, der vom 13.II. bis 16.II. in Weinheim durchgeführt wird, hat der Berufsbildungsausschuss das Wettbewerbsthema „Zirkus“ definiert.

Als weiteres Highlight wird im November 2010 erstmals die große, bundesweite DLG-Backwarenprüfung in der Akademie Weinheim durchgeführt, als Folge der intensiven Zusammenarbeit zwischen der DLG, der Akademie und dem in der Akademie angesiedelten Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack).

— **Bäcker-Nationalmannschaft erfolgreich** Die an der Akademie Weinheim ansässige Bäcker-Nationalmannschaft unter Leitung ihres Teamchefs LIM Wolfgang Schäfer hat im Berichtszeitraum unser Handwerk bei verschiedenen Veranstaltungen vertreten. Hierzu gehörte die Jurytätigkeit bei der bereits erwähnten 1. Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister. Zudem wurde auf einer Fachmesse in Valencia die Deutsche Backkunst dargestellt, ebenso auf der Grünen Woche in Berlin wie auch auf der internationalen Handwerksmesse IHM in München. Bei einem Backwettbewerb mit 12 Nationen auf der Sigep in Italien konnten drei Mitglieder der Bäcker-Nationalmannschaft die Silbermedaille erringen, was bei dem hohen Niveau des Wettbewerbsumfeldes überaus beachtlich ist.

— **Aktivitäten im ADB-Verbund** Die Akademie Weinheim ist als Bundesakademie auch Koordinierungsstelle des ADB-Verbunds, der aus sieben Landesakademien sowie sämtlichen Bildungs- und Beratungsaktivitäten der Landesverbände besteht. Auch die Verbundpartner waren im Berichtszeitraum sehr aktiv und erfolgreich, wie folgende Beispiele belegen.

Die **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks** in Lochham, die sich als Akademie für Kernkompetenzen versteht, hat im Berichtszeitraum Meisterkurse, überbetriebliche Unterweisungen, fachspezifische Seminare und Verkaufskurse angeboten. Neben dem hier erfundenen Kombikurs waren besonders fachpraktische Seminare sehr gefragt, z.B. das Seminar „Back to the roots – Backen mit Urgetreidearten“. Außerdem wurde die Fortbildung Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk intensiv betrieben und hierbei die insgesamt 100. Teilnehmerin begrüßt. Die Akademie Lochham verfügt über drei Backstuben, ein Labor und Theorieräume.

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** hat mit seinem Beraterstab aus drei fest angestellten und zwei freien Mitarbeitern im Berichtszeitraum zahlreiche Seminare durchgeführt, z.B. zu den The-

men Backstübentechnik oder Arbeitsrecht, Marketing oder Verkaufstraining. In neun ERFA-Kreisen wurden zudem viele Betriebe eng begleitet.

Die **Akademie des Württembergischen Bäckerhandwerks** in Stuttgart hat aktuelle Fachseminare in der Bäckerfachschule und in Betrieben durchgeführt, darunter Vollzeitmeisterkurse mit anschließender Möglichkeit zur Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks. Weiterhin wurden Kurse zur überbetrieblichen Ausbildung für alle Bäcker und Bäckereifachverkäuferinnen im württembergischen Verbandsgebiet durchgeführt. Hierzu verfügt die Akademie über zwei Backstuben, Konditorei, modern ausgestatteten Computerraum, Snack-Küche, Seminar- und Unterrichtsraum sowie ein Verkaufsstudio.

Einzigartig und erstmalig in Berlin hat die **ADB Berlin-Brandenburg** einen Vollzeitkurs für die Vorbereitung auf die Bäckermeister-Prüfung in allen 4 Teilen in den Sommermonaten (Juli bis September) geschaffen. Zudem wurden im Berichtszeitraum weiterhin berufsbegleitende Vorbereitungslehrgänge zum Bäckermeister wie auch Fachseminare durchgeführt. Zugleich wurde ein Fortbildungskurs zur Verkaufsleiterin im Nahrungsmittelhandwerk Bereich Bäckerei angeboten, mit einer Dauer von zehn Monaten.

Die **Badische Bäckerfachschule** in Karlsruhe-Durlach, als Schulungsstätte des BIV Baden, hat den Anspruch berufsbegleitendes Lernen zu ermöglichen. Hierzu wurden im Berichtszeitraum sowohl praktische Backseminare als auch betriebswirtschaftliche Seminare und EDV-Kurse angeboten. Die Teile I und II der Meisterausbildung wurden in Nachmittagskursen in Teilzeitform durchgeführt. Eine Seminarreihe „Verkaufen, wie es der Markt erfordert“ ist für 2010 eingeplant. Der Schulungsraum bzw. die Lehrbackstube wurden in den letzten Jahren im technischen Bereich modernisiert und im EDV-Bereich mit Notebooks ausgestattet.

Im **Bäckerinnungsverband des Saarlandes** fanden im Jahr 2009 verschiedene Hygieneschulungen und Brotprüfungen statt. Anfang 2010

fand in Saarbrücken „Richtig frühstücken – Kinderleicht“, das Seminar „Gesund und Fit im Job“ sowie eines über Grundsätze des Corporate Design und Grundlagen zur Preiskalkulation statt. Geplant sind weiterhin Hygieneschulungen und Brotprüfungen.

Die **Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf** schrieb auch im Berichtszeitraum vor allem die traditionelle Backkunst groß. Dreistufige Sauerteigführungen, Brötchenherstellung ohne Backmittel und das Backen ohne Hefezugabe waren Schwerpunkte. Hierzu erfolgten neben vielfältigen Kursen (Meister, Verkaufsleiter, Ausbilder, Betriebswirt, Ernährungsberater) auch ca. 40 zielgruppenorientierte Seminare. Außerdem wurde die gesamte überbetriebliche Ausbildung für Sachsen und Sachsen-Anhalt realisiert. Hierzu verfügt die Schule über drei große Backstuben, Verkaufsräume, Computerkabinett, Labor und fünf weitere Schulungsräume.

Die **Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe** hat im Berichtszeitraum überbetriebliche Unterweisungen und Meisterkurse durchgeführt. Ergänzend dazu wurden Zertifikatslehrgänge für Produktionsleiter, Filialmanager und Ernährungsberater veranstaltet. Eine große Bandbreite Praxisseminare, z.B. zur Holzofenbäckerei, stand ebenso auf dem Programm wie auch die Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung Fachverkäufer/innen im Bäckerhandwerk. Diese wurden zum Teil als „Schwiegertöchterseminare“ inhouse durchgeführt.

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

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

Sowohl die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. (Bundesakademie) als auch die Landesakademien und die ADB-Verbundpartner aus den Verbänden haben im Berichtszeitraum ihre satzungsgemäßen Bildungsaufgaben in bestem Maße erfüllt. Zunehmend erfolgte ein fachlicher Austausch, bis hin zu intensiven Kooperationen wie z.B. mit der Akademie in Lochham. Hier wurden im Berichtszeitraum untereinander Lehrkräfte und ganze Seminare ausgetauscht, immer mit dem Ziel einer Vermeidung von doppelten Ausgaben und einer für die Teilnehmer optimalen Fortbildung. Die Nennung der bayerischen Akademie erfolgt beispielhaft. Gleichartige Aktivitäten finden auch mit anderen ADB-Partnern statt.

— Fazit

Der Zentralverband und die Landesverbände des Bäckerhandwerks haben den aufwändigen Modernisierungsprozess des Weinheimer Waldschlosses begleitet und in vielfältiger Weise unterstützt, wofür ihnen großer Dank gebührt. Ein besonderer Dank gilt auch den Mitarbeitern in Weinheim, die während der Modernisierung den Betrieb mit großem Engagement nicht nur fortgeführt, sondern sogar noch ausgebaut haben.

Der umfangreiche Umbau des Waldschlosses, der ohne Unterstützung der im ADB-Verbund zusammengeschlossenen Landesverbände nicht möglich gewesen wäre, schafft eine ideale Basis, um der Bundesakademie die Erfüllung ihrer Aufgaben als nationale und internationale Bildungseinrichtung des Deutschen Bäckerhandwerks sowie als Dienstleister des gesamten ADB-Verbundes zu ermöglichen.

Institut für die Qualitätssicherung von  
Backwaren (IQBack) e.V.

## I. Neuordnung des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes

Mit der Neuordnung des seit 50 Jahren bestehenden Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) e.V. sind zahlreiche Änderungen herbeigeführt worden, die fruchtbar waren. Durch die Angliederung an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, einen neuen Auftritt der Sachverständigen, eine eigens entwickelte Prüfsoftware sowie neue, wertige Zertifikate wurden nach außen wie innen zahlreiche Verbesserungen erzielt. In der Folge haben sich nach Jahren des Rückgangs wieder deutlich mehr Innungen und Betriebe an den Qualitätsprüfungen beteiligt als im Jahr zuvor.

Die Leistungen des IQBack dienen nicht nur der freiwilligen Selbstkontrolle, sondern sind auch eine ideale Möglichkeit für Bäckereien, auf die geprüfte handwerkliche Qualität hinzuweisen. Mit der EDV-unterstützten Bewertung von Broten, Brötchen und Stollen ist eine klare Ursachenermittlung mit Empfehlungen für Abhilfemaßnahmen möglich – ein einschneidender Schritt zur Qualitätsverbesserung.

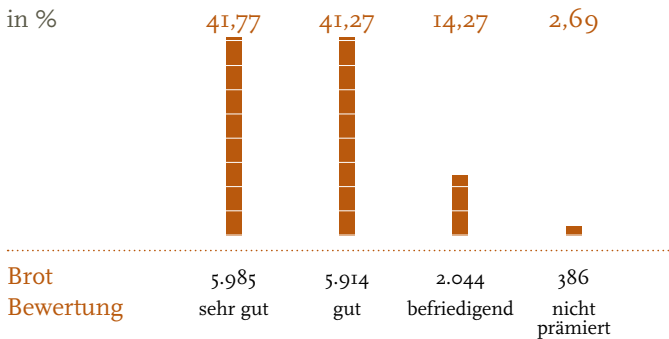
## II. Ergebnisse 2009

Im Jahre 2009 führten die Sachverständigen nach einem festen Einsatzplan in den Gebieten unserer Mitgliedsverbände Backwarenprüfungen und Beratungen durch, mit folgenden Ergebnissen.

Brot-Prüfungen 2009: 244 Innungen

Beteiligte Betriebe: 2.490

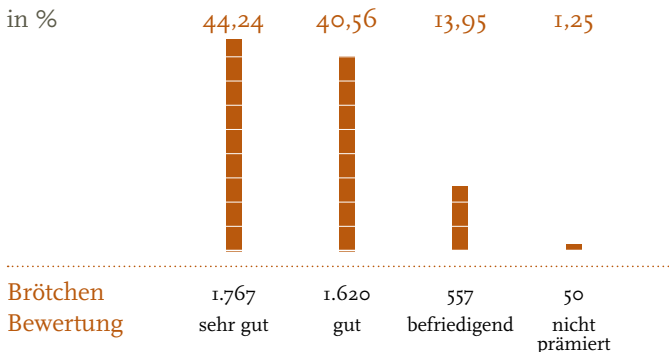
Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brote insgesamt  
14.329



Brötchen-Prüfungen 2009: 187 Innungen

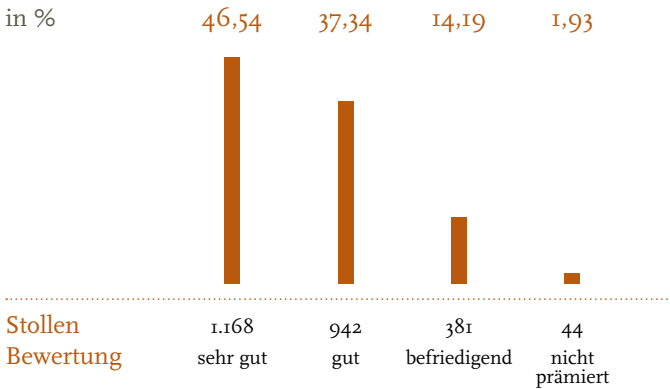
Beteiligte Betriebe: 1.107

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brötchen insgesamt  
3.994



Stollen-Prüfungen 2009: 105 Innungen  
Beteiligte Betriebe: 1038

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Stollen insgesamt  
2.535



Die Qualitätsprüfungen erfolgten nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), die Bewertung der Proben nach einem 5-Punkte-System.

### III. Öffentlichkeitsarbeit

Auch 2009 fanden viele Qualitätsprüfungen des IQBack öffentlich in Banken, Einkaufszentren oder auf regionalen Festen statt. Oft waren Journalisten der Fachpresse oder der Tagespresse zugegen, um über die Qualitätsprüfung zu berichten. Die neu erstellte Prüfsoftware des IQBack stellte den Obermeistern unmittelbar nach der Prüfung eine professionelle Pressemitteilung inklusive aller Prüfergebnisse zur Verfügung.

Zudem wurden mit Gold oder Silber bewertete Backwaren sofort auch in die Ergebnisdatenbank auf der IQBack-Website unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) eingestellt. Mit rund 22.000 bewerteten Backwaren aus 3.000 Bäckereien (Stand 31.12.2009) ist sie die größte Verbraucherinformationsseite rund um Brot, Brötchen und Stollen im Internet.

\ Sachverständiger Manfred Stiefel bei der Arbeit



## IV. Fazit

Die Neuordnung des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes unter dem Dach des IQBack und die Angliederung an die Bundesakademie in Weinheim ist als sehr erfolgreich zu bezeichnen. Mehr denn je ist die Teilnahme an der Innungs-Brotprüfung, welche vom handwerkseigenen IQBack durchgeführt wird, für jeden selbstständigen Bäckermeister die beste und preisgünstigste Gelegenheit zur kritisch-kollegialen Qualitätsbewertung seiner Produkte. Durch die wertigen Zertifikate des IQBack, die Nennung positiver Ergebnisse im Internet unter [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) sowie weitere, demnächst folgende Marketingmaßnahmen des IQBack stärkt jeder teilnehmende Betrieb seine Wettbewerbsposition.

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

## I. Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks

Am 18.12.2002 haben die Tarifvertragsparteien – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten – sich darauf verständigt, aufgrund des am 1.1.2002 in Kraft getretenen Altersvermögensgesetzes zugunsten einer neuen Altersvorsorge den bisherigen Tarifvertrag der Zusatzversorgungskasse aufzuheben, mit der Folge, dass die Betriebe des Bäckerhandwerks seit 1. Januar 2003 keine Beiträge mehr an die Zusatzversorgungskasse entrichten müssen. Die Zusatzversorgungskasse befindet sich seit dem 1.1.2003 in Abwicklung, wird aber auch über das Jahr 2003 hinaus weiter ihren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen.

**Beitragseingang** Aufgrund des Wegfalls der Beitragspflicht seit 1.1.2003 werden nur noch die bis zum 31.12.2002 rückständigen Beitragsforderungen abgewickelt. In 2009 konnten noch Beitragsrückstände in Höhe von 1.305,88 € vereinnahmt werden.

**Rentenleistungen** Der Rentnerbestand belief sich per 31.12.2009 auf 22.620. Dieser setzt sich zusammen aus 21.871 Altersruhegeld-Empfängern und 749 Erwerbsunfähigkeits-Rentenbeziehern. Damit ist erstmals seit Bestehen der ZVK ein Rückgang des Rentnerbestandes zu verzeichnen gewesen.

Einzelheiten ergeben sich aus der folgenden Darstellung der Bewegung des Rentnerbestandes 2009.

Bewegung des Rentnerbestandes im Geschäftsjahr 2009

	Invaliden- und Altersrentner		
	Gesamt	Männer	Frauen
Bestand am Anfang des Geschäftsjahres	22.722	7.330	15.392
Zugang während des Geschäftsjahres	541	211	330
Abgang während des Geschäftsjahres	643	292	351
Bestand am Ende des Geschäftsjahres	22.620	7.249	15.371

Ab dem 1.1.2004 können aus tarifvertragsrechtlichen Gründen nur noch unverfallbare Ansprüche, die bis zum 31.01.2003 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 2010** Am 6. Mai 2010 fand in Königswinter die Mitgliederversammlung statt.

Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG – Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz per 31.12.2009 und Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1.1. bis 31.12.2009 lag der Mitgliederversammlung zur Beschlussfassung vor. Der Jahresabschluss wurde von den Delegierten einstimmig gebilligt.

Des Weiteren wurde von den Delegierten beschlossen, die in § 1 (Leistungsgewährung) Nr. 5, letzter Absatz der AVB festgehaltene Absenkung für die ab dem 01.01.2004 eintretenden Versicherungsfälle um jährlich 2,9 % für die Jahre 2011 und 2012 auszusetzen.

Für Herrn Edmund Mayer, der aus Altersgründen zum 31.12.2010 aus dem Vorstand ausscheidet, wurde Herr Peter Störling gewählt.

Ferner fanden Neuwahlen zum Aufsichtsrat statt. Wiedergewählt wurden Frau Rosenberger und Frau Schwalbe sowie die Herren Borchers, Güster, Hildebrandt und Hottum. Für die altersbedingt ausgeschiedenen Aufsichtsratsmitglieder Gögelein und Wirth wurden die Herren Heribert Kamm und Harald Friedrich gewählt.

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

Das Förderungswerk besteht seit dem Jahre 1970. Es ist mit Zustimmung aller Landesinnungsverbände gegründet worden, weil verantwortungsvolle und über den Tellerrand ihres eigenen Betriebes hinausblickende Bäckermeister damals zu Recht die Auffassung vertreten

haben, dass man sich bei der wichtigen Frage der Heranbildung eines qualifizierten Mitarbeiterstabes und eines qualifizierten Unternehmer Nachwuchses 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 1. 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 bäckereihandwerkseigenen 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. Es 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 Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

Weinheim e.V. beschlossen. Sowohl die Landesfachschulen als auch die Akademie Weinheim bieten dabei weit über die Vorbereitung zur Meisterprüfung hinausgehende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an, die den jeweiligen Programmbroschüren zu entnehmen und auch im Internet abzurufen sind.

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 betriebene 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.

**Mitgliederversammlung 2010** Die Mitgliederversammlung des Förderungswerks fand am 6. Mai 2010 in Königswinter statt. Nach dem Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2009 auf insgesamt 4.060.561,87 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 76.568,76 € sowie sonstige Einnahmen (Erträge aus der Auflösung der Urlaubsrückstellung) von 12.090,81 €.

Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 284.239,33 € und den Aufwendungen für Beitragsverfolgung von 125.450,08 € konnte die Betriebsmittelreserve um 48.790,49 € auf 64.681,83 € aufgestockt werden.

Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand zur Ausschüttung ein Betrag von 3.739.532,03 € zur Verfügung. Die Mitgliederversammlung hat beschlossen, für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V., Hamburg 400.129,93 € und an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim sowie die Landesinnungsverbände 3.339.402,10 € auszuschiütten. Das Förderungswerk kann damit im Jahr 2010 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.

Des weiteren fanden Neuwahlen zum Vorstand statt. Wiedergewählt wurden die Herren Hottum, Schultheiss, Schaefer, Güster und Störling. Herr Mayer stand aus Altersgründen zur Wiederwahl nicht mehr zur Verfügung. Für ihn wurde Herr Dr. Grimberg in den Vorstand gewählt.

### 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 erhält ein bedürftiger Kollege oder dessen Witwe eine monatliche Beihilfe. Diese Beihilfe beträgt je 30,68 €. Im Jahre 2009 wurden insgesamt € 429,52 hierfür ausgezahlt.

**Weihnachtsaktion** Da die Mittel des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins 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, auf Grund der Gemeinnützigkeit des Vereins.

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e.V. fand am 7. September 2009 in Stuttgart statt.

## IV. Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend für das Jahr 2009

**Mitgliederbestand** Im Jahr 2009 gingen zwei Kündigungen bei uns ein. Es ergibt sich demnach ein Mitgliederbestand von 6.132.

**Darlehensgewährung** Im Jahre 2009 wurde ein Darlehen gewährt (Darlehenssumme 76.693,78 €). (2008: ein Darlehen in Höhe von insgesamt 30.000 €)

Von 1953 bis zum 31. Dezember 2009 wurden insgesamt 1.525 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.223.685,04 € gewährt.

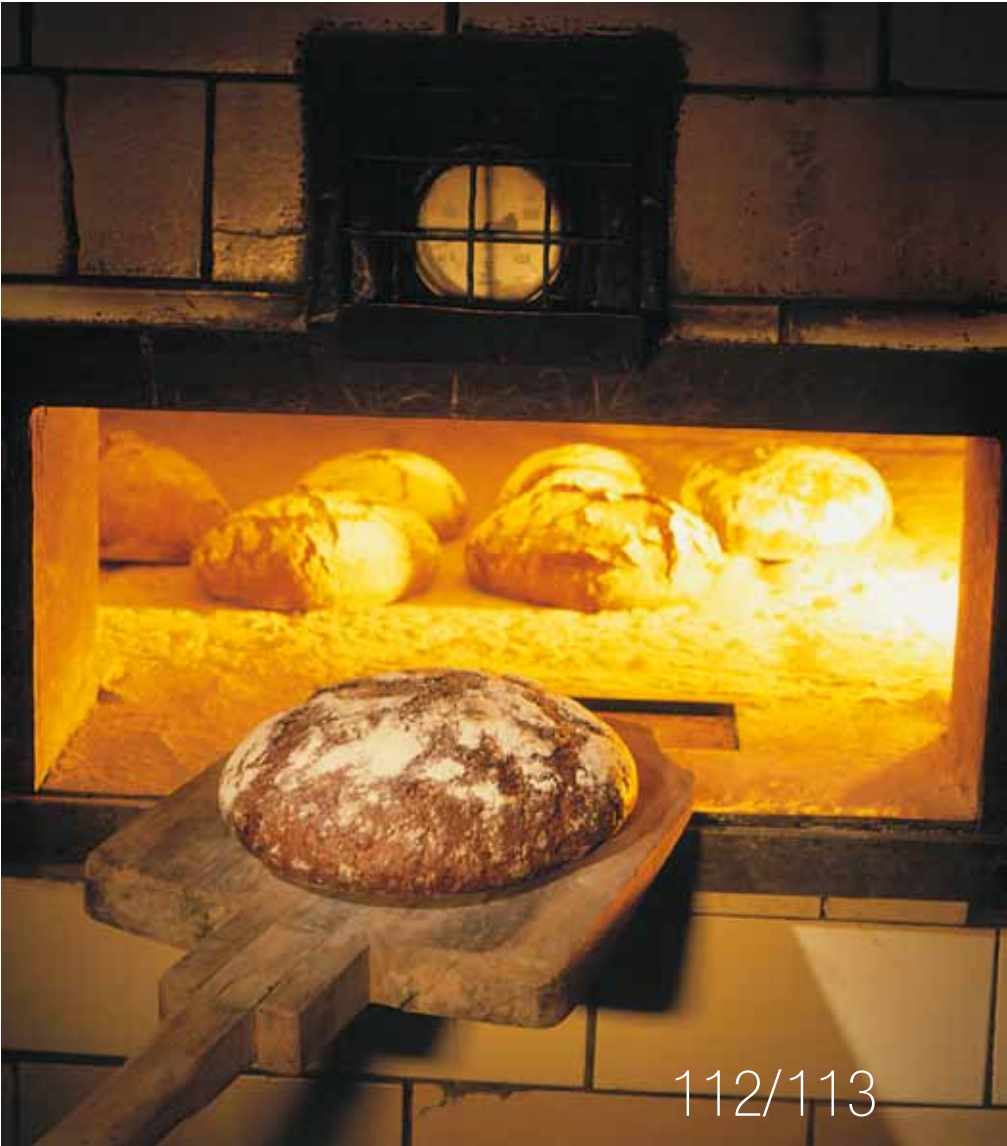
Die nachstehende Statistik gibt eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

Landesinnungsverband	Darlehen		Darlehen insgesamt 1953-31.12.2009	
	Anzahl	EUR	Anzahl	EUR
Baden	1	76.693,78	153	4.926.480,78
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	0	0,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
<b>Insgesamt</b>	<b>1</b>	<b>76.693,78</b>	<b>1.525</b>	<b>46.223.684,71</b>

Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 7. September 2009 in Stuttgart statt.

# Organisationsstruktur des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

\ Handwerk ist einzigartig



# Organisationsstruktur des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

## Präsidium

### PRÄSIDENT

Peter Becker

Neustädtische Kirchstr. 7 a, 10117 Berlin

### VIZEPRÄSIDENT

Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger, MdL a.D.

Maistraße 12/II, 80337 München

### VIZEPRÄSIDENT UND SCHATZMEISTER

Ehrenlandesinnungsmeister Klaus Hottum

Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim bis 08.09.2009

Landesobermeister Michael Wippler

Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden ab 08.09.2009

### ORDENTLICHE MITGLIEDER

Klaus Borchers, Ehrenmitglied Bäckerinnungsverband

Niedersachsen/Bremen

Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover bis 08.09.2009

Landesinnungsmeister Wolfgang Schäfer

August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau ab 08.09.2009

Landesobermeister Michael Wippler

Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden bis 08.09.2009

Landesinnungsmeister Heribert Kamm

Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen ab 08.09.2009

### HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER

Dr. Eberhard Groebel

Neustädtische Kirchstraße 7 a, 10117 Berlin bis 31.01.2010

RA Amin Werner

Neustädtische Kirchstraße 7 a, 10117 Berlin ab 01.02.2010

## Ehrenmitglieder

EHRENPRÄSIDENT **Hans Bolten**, Duisburg  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Adolf Karger**, Marburg  
**Hansheinz Hauser**, Ehrenpräsident der Handwerkskammer Düsseldorf, Krefeld  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Johannes Pissarczyk**, Ritterhude  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Heinrich Kolls**, Bönningstedt  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Wolfgang Sautter**, Eningen  
**Ernst Hinsken**, MdB, Haibach  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Wolfgang Miehle**, Lünen  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Volker Gögelein**, Mainz  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Klaus Hottum**, Rüsselsheim ab 08.09.2009  
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Klaus Borchers**, Hannover ab 08.09.2009

## Rechnungsprüfer

Obermeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim  
Obermeister **Raimund Licht**, Lieser  
Obermeister **Herbert Jakobs**, St. Ingbert-Rohrbach

## Geschäftsstelle

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

HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER:

Dr. Eberhard Groebel bis 31.01.2010

RA Amin Werner ab 01.02.2010

GESCHÄFTSFÜHRER:

RA Dr. Matthias Wiemers bis 31.12.2009

RA Christopher Kruse ab 12.11.2009

JUSTITIARIAT:

RA Dr. Matthias Wiemers bis 31.12.2009

RA Christopher Kruse ab 01.01.2010

RECHTSABTEILUNG:

Leiter Recht und Steuern

Geschäftsführer RA Christopher Kruse

Leiter Berufsordnung und Verbraucherschutz

RA Dr. Matthias Wiemers bis 31.12.2009

Referentin Lebensmittelrecht und Berufsordnung

RAin Mirja Pfeil ab 01.01.2010

BETRIEBSTECHNISCHER BERATER:

Diplom-Oecotrophologe (FH) Heino Scharfscheer

Dienstsitz: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATERIN:

Diplom-Volkswirtin Anna Markowski

MARKETING UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT:

Diplom-Oecotrophologe (FH) Diana Kohzer bis 15.02.2010

Susanne Maus ab 01.01.2010

## Vorstand

1. **Peter Becker** (Präsident),  
Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin,  
Tel.: (030) 20 64 55-0, Fax: (030) 20 64 55-40
2. **Heinrich Traublinger** MdL a.D. (Vizepräsident/LIM),  
Maistraße 12/II, 80337 München  
Tel.: (089) 5 44 21 30, Fax: (089) 5 44 21 351
3. **Klaus Hottum** (Vizepräsident) bis 08.09.2009  
Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim,  
Tel.: (06142) 9 19 20, Fax: (06142) 91 92 29  
**Michael Wippler** (Vizepräsident/LOM) ab 08.09.2009  
Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden  
Tel.: (0351) 4 17 36 60, Fax: (0351) 41 73 66-20
4. **Klaus Borchers** (Mitglied des Präsidium) bis 08.09.2009  
Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover,  
Tel.: (0511) 88 56 64, Fax: (0511) 8 09 17 02  
**Heribert Kamm** (Mitglied des Präsidiums/LIM) ab 08.09.2009  
Feldmühlenstr. 29, 58099 Hagen  
Tel.: (02331) 69 25 10, Fax: (02331) 69 25 11
5. **Michael Wippler** (Mitglied des Präsidiums/LOM) bis 08.09.2009  
Söbrigener Straße 1, 01326 Dresden,  
Tel.: (0351) 41 73 66-0, Fax: (0351) 41 73 66-20  
**Wolfgang Schäfer** (Mitglied des Präsidiums/LIM) ab 08.09.2009  
August-Neuhäusel-Str. 13, 63110 Rodgau  
Tel.: (06106) 36 40, Fax: (06106) 31 33
6. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM),  
Bremer Straße 52, 21224 Rosengarten,  
Tel.: (04108) 71 44, Fax: (04108) 41 69 27
7. **Walter Augenstein** (LIM),  
Bachstraße 56, 75210 Keltern,  
Tel.: (07236) 89 14, Fax: (07236) 21 97

8. **Wolfgang Laudenschmidt** (LIM),  
Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera,  
Tel.: (0365) 8 82 01 40, Fax: (0365) 8 82 01 42
9. **Bernd Siebers** (LIM),  
Econova-Allee 20, 45356 Essen,  
Tel.: (0201) 8 67 56 50, Fax: (0201) 8 67 56 515
10. **Roland Schaefer** (LIM),  
Rathausplatz 12, 66564 Ottweiler,  
Tel.: (06825) 41 00 80, Fax: (06825) 41 00 81
11. **Willi Renner** (LIM),  
Dr.-Schierbel-Straße 3, 67063 Ludwigshafen  
Tel.: (0621) 63 51 00, Fax: (0621) 63 51 044
12. **Hans-Joachim Blauert** (LOM),  
Lankwitzer Straße 2-3, 12209 Berlin  
Tel.: (030) 7 72 70 93, Fax: (030) 7 72 21 11
13. **Holger Rathjen** (LIM),  
Tannenhofstraße 47, 22848 Norderstedt,  
Tel.: (040) 5 23 33 38, Fax: (040) 52 87 88 43
14. **Thomas Müller** (LIM),  
Lange Straße 7, 18311 Ribnitz-Damgarten  
Tel.: (03821) 25 15, Fax: (03821) 89 52 81
15. **Johannes Schultheiß** (LIM),  
Felix-Wankel-Straße 15, 73760 Ostfildern-Nellingen,  
Tel.: (0711) 34 29 290, Fax: (0711) 34 29 29 28
16. **Hermann-Josef Hagemann** (LIM) †  
Dorfstraße 61, 39606 Lückstedt,  
Tel.: (039391) 9 48 02, Fax: (039391) 300  
**Manfred Stelmecke** (LIM),  
Atzendorfer Str. 10, 39435 Borne  
Tel.: (039263) 95 00, Fax: (039263) 9 50 47
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:

Landesinnungsmeister  
**Wolfgang Schäfer**, Rodgau  
(Vorsitzender)

Bäckermeister  
**Harald Prohassek**, Berlin

stv. Landesinnungsmeister  
**Wilhelm Wolke**, Glandorf

Schulleiter  
**Leo Trumm**, Olpe

Bäckermeister  
**Gerold Heinzelmann**, Wolfegg

stv. Landesinnungsmeister  
**Karl-Heinz Hoffmann**, München

stv. Obermeister  
**Matthias Brade**, Riesa

Zum 08.09.2009 ausgeschiedene Mitglieder:

Landesobermeister  
**Michael Wippler**, Dresden  
(Vorsitzender)

### STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Landesinnungsmeister  
**Roland Schaefer**, Ottweiler

stv. Landesinnungsmeisterin  
**Maren Andresen**, Neumünster

Bäckermeisterin  
**Karin Corente**, Hergisdorf

Obermeister  
**Raimund Licht**, Lieser

Landesinnungsmeister  
**Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen

Bezirksobermeister  
**Uwe Walzel**, Nürnberg

Obermeister  
**Lutz Koscielsky**, Treffurt

Obermeister  
**Frank Dohl**, Meiningen

Geschäftsführer  
**Stefan Körber**, Königstein

stv. Landesinnungsmeister  
**Martin Martensen**, Niebüll

## Betriebswirtschaftlicher Ausschuss:

### ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Obermeister

**Josef Magerl**, Obertraubling  
(Vorsitzender)

stv. Landesinnungsmeister

**Helmut Börke**, Burg auf Fehmann

Bäckermeister

**Manfred Stelmecke**, Borne

Obermeister

**Jürgen Hinkelmann**, Dortmund

Bäckermeister

**Raphael Besser**, Nalbach-Körprich

Geschäftsführer

Diplom-Oecotrophologe

**Andreas Kofler**, Stuttgart

Bäckermeister

**Mathias Möbius**, Oederan

### STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Betriebsberater

**Egid Egerer**, München

Geschäftsführer

**Nikolaus Junker**, Berlin

Betriebsberater

Diplom-Kaufmann **Mathias Götting**,  
Hannover

Obermeister

**Heinz Kugel**, Lahnstein

Landesinnungsmeister

**Wolfgang Schäfer**, Rodgau

Landesinnungsmeister

**Walter Augenstein**, Keltern-Dietlingen

Bäckermeister

**Joachim Markert**, Buttstädt

Zum 08.09.2009 ausgeschiedene Mitglieder:

Bäckermeister

**Dietmar Möbius**, Oederan  
(Vorsitzender)

Geschäftsführer

**Gerd Wohlschlegel**, Saarbrücken

Landesinnungsmeister

**Hermann Josef Hagemann**, Lückstedt

## Sozialpolitischer Ausschuss:

### ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Obermeister

Jan-Henning Körner, Hamburg

Landesinnungsmeister

Karl-Heinz Wohlgemuth, Rosengarten

Landesinnungsmeister

Bernd Siebers, Essen

stv. Landesinnungsmeister

Klaus Nennhuber, Groß-Zimmern

Landesinnungsmeister

Walter Augenstein,

Keltern-Dietlingen

stv. Landesinnungsmeister

Manfred Gebel, Landshut

Geschäftsführer

Wolfgang Hesse, Dresden

### STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

stv. Verbandsvorsitzender

Günter Vetter, Woltersdorf

Geschäftsführerin

Bettina Emmerich-Jüttner, Hannover

Landesinnungsmeister

Heribert Kamm, Hagen

Landesinnungsmeister

Willi Renner, Ludwigshafen

Geschäftsführer

Diplom-Oecotrophologe Andreas Kofler,

Stuttgart

stv. Landesinnungsmeister

Karl-Heinz Hoffmann, München

Bäckermeister

Michael Möbius, Gera-Rubitz

Zum 08.09.2009 ausgeschiedene Mitglieder:

Mitglied des Präsidiums

Klaus Borchers, Hannover

Geschäftsführer

Diplom-Betriebswirt Helmut Münch,

Kaiserslautern

Obermeister

Gunter Weißbach, Stollberg

## Lebensmittelrechtsausschuss:

### ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Landesinnungsmeister  
Wolfgang Laudenschach, Gera  
(Vorsitzender)

Ass. iur.  
Alexander Rau, Rellingen

Schulleiter  
Wilhelm Hundertmark, Hannover

Geschäftsführer  
RA Walter Dohr, Duisburg

Geschäftsführer  
Diplom-Betriebswirt Helmut Münch,  
Kaiserslautern

Geschäftsführerin  
RAin Ute Sagebiel-Hannich,  
Karlsruhe

Geschäftsführer  
Dr. Wolfgang Filter, München

Zum 08.09.2009 ausgeschiedene Mitglieder:

Ass. iur.  
Svenja Ricke, Rellingen

### STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Obermeister  
Gunter Weißbach, Stollberg

Bäckermeister  
Matthias Rauch, Berlin

Geschäftsführer  
Dr. Friedrich Wirsam, Bochum

Geschäftsführer  
Stefan Körber, Königstein

Schulleiter  
Hans-Georg Baum, Stuttgart

Landesinnungsmeister  
Heinrich Traublinger MdL a.D.,  
München

Bäckermeister  
Peter Wentzlaff, Sornzig

Bezirksoberrmeister  
Alfons Wagner, Berlin

Landesinnungsmeister  
Hermann-Josef Hagemann,  
Lückstedt

## VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN:

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)  
UIB-Präsident **Peter Becker**  
Generalsekretär **José Maria Fernandez del Vallado**
2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)  
CEBP-Präsident **Henri Wagener**  
Generalsekretär **Dr. Eberhard Groebel**
3. Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH)  
PRÄSIDIUM  
Vizepräsident **Heinrich Traublinger**, MdL a.D.  
Präsident **Peter Becker**  
VOLLVERSAMMLUNG ZDH/UDH  
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**  
AUSSCHÜSSE SOZIALVERSICHERUNG, STEUERN UND FINANZPOLITIK  
Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**  
PLANUNGSGRUPPEN UMSATZSTEUERRECHT, STEUERLICHE GRUNDSATZFRAGEN,  
EINKOMMENSTEUERSTRUKTURREFORM/GEMEINDEFINANZREFORM  
Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**
4. Deutscher Handwerkskammertag (DHKT)  
AUSSCHUSS GEWERBEFÖRDERUNG  
**Anna Markowski**  
AUSSCHUSS LEISTUNGSWETTBEWERB  
RAin **Mirja Pfeil**  
PLANUNGSGRUPPEN KULTUR  
RAin **Mirja Pfeil**
5. Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH)  
GESAMTVORSTAND  
Präsident **Peter Becker**  
AUSSCHUSS SOZIAL- UND TARIFFPOLITIK  
Geschäftsführer RA **Christopher Kruse**

6. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung  
AUSSCHUSS FÜR BÄCKEREITECHNOLOGIE  
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**  
Direktor **Bernd Kütscher**  
**Heino Scharfscheer**  
AUSSCHUSS FÜR LEBENSMITTELRECHT  
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**  
RAin **Mirja Pfeil**
7. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)  
AUSSCHUSS BROT UND BACKWAREN  
Landesinnungsmeister **Wolfgang Schäfer**  
Direktor **Bernd Kütscher**
8. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
VERWALTUNGSRAT  
**Dr. Eberhard Groebel**  
FACHBEIRAT „ZUCKER“  
**Heino Scharfscheer**
9. Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA)  
(Insolvenz)  
MITGLIED DES VERWALTUNGSRATES DES ABSATZFONDS  
**Dr. Eberhard Groebel**  
GESELLSCHAFTERVERSAMMLUNG DER CMA  
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**
10. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)  
KURATORIUM  
Landesobermeister **Michael Wippler**  
FACHAUSSCHÜSSE  
Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**  
RAin **Mirja Pfeil**

11. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)

VORSTAND

Landesobermeister **Michael Wippler**

**Dr. Eberhard Groebel**

VERTRETERVERSAMMLUNG

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**

stv. Landesinnungsmeister **Otto Wirth**

Landesobermeister **Hans-Joachim Blauert**

Bäckermeister **Dietmar Möbius**

Geschäftsführer **Stefan Körber**

12. Verein zur Förderung der Forschungsstelle für  
Lebensmittel- u. Futtermittelrecht

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RAin **Mirja Pfeil**

13. Wissenschaftliche Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V.

RAin **Mirja Pfeil**

14. iba-Beirat

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

15. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

16. Heinz Piest Institut

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

RAin **Mirja Pfeil**

17. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer RA **Amin Werner**

18. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)



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

**[www.baeckerhandwerk.de](http://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](mailto:zv@baeckerhandwerk.de)