



2008/2009

Geschäftsbericht

Titelbild: Präsident Peter Becker und Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel bei der Pressekonferenz des Netzwerkes Lebensmittelforum gegen die verfehlte Politik zur Förderung von Agrokraftstoffen.

Vorwort

2008/2009

Geschäftsbericht

Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerkes e.V.

Unser diesjähriger Geschäftsbericht zeigt, dass unser Bäckerhandwerk ungeachtet der Wirtschafts- und Finanzmarktentwicklung seine Position im Markt stärken konnte. So weist das Statistische Bundesamt für 2008 ein Umsatzplus von 4,4 Prozent aus, verbunden mit einem leichten Anstieg der Mitarbeiterzahlen auf rund 290.000. Die Turbulenzen in den Rohstoffmärkten und im Energiebereich wirkten sich belastend aus. Angesichts der Vielzahl von Prognosen und Vermutungen ist eine sichere Vorhersage der weiteren Entwicklung heute seriös nicht möglich.

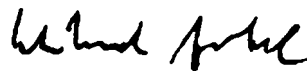
Es darf jedoch nicht übersehen werden, dass auch unser Bäckerhandwerk auf die eine oder andere Weise von der wirtschaftlichen Entwicklung betroffen sein wird. Allerdings zeigen die so genannten Frühindikatoren, dass mindestens die Stimmung in der deutschen Wirtschaft sich verbessert hat. Allerdings ist die Lage nach wie vor nicht als rosig zu bezeichnen. Im ersten Quartal 2009 ist das Bruttoinlandsprodukt nach bisheriger Berechnung um 3,8 Prozent gegenüber dem Vorquartal eingebrochen. Abgestürzt sind vor allem die Exportnachfrage und die Investitionen. Trotzdem ist das private Konsumklima insbesondere bei unseren Kunden erfreulich freundlich geblieben.

Leider mussten wir uns – wie jedes Jahr – mit einer Vielzahl von Problemen befassen, die sich aus der Gesetzgebungsarbeit des Deutschen Bundestages und der EU-Kommission ergeben haben. Beispielhaft sei hier die Bewältigung der nach unserer festen Überzeugung unsinnigen fünften Novelle der Verpackungsverordnung genannt; hier haben wir gemeinsam mit unseren BÄKO-Genossenschaften einen Weg gefunden, der den Betrieben eine erhebliche Entlastung verschaffen kann. Auf der europäischen Ebene haben wir die Diskussion um Salz in Brot und Backwaren so massiv geführt, dass die EU-Kommission zunächst von der beabsichtigten Regelung abgesehen hat. Wir sind aber darauf vorbereitet, diese Auseinandersetzung für den Fall des Wiederauflebens der Diskussion fortzusetzen.

Dass wir auch in vielen anderen Fragen unsere Partner in Politik, Verwaltung und Medien von unseren guten Argumenten überzeugen konnten, verdanken wir nicht zuletzt der Unterstützung durch unsere Innungen und Landesinnungsverbände. Unser besonderer Dank gilt unseren Ehrenamtsträgern und den hauptamtlichen Mitarbeitern, die mit uns gemeinsam die Interessen des Bäckerhandwerks in Deutschland und Europa vertreten.



Peter Becker
(Präsident)



Dr. Eberhard Groebel
(Hauptgeschäftsführer)

Inhalt

VORWORT	— 03
ZENTRALVERBAND	— 11
I. Volkswirtschaftliche Entwicklung	— 12
II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk	— 14
— Umsätze	— 14
— Beschäftigung	— 14
— Betriebszahlen	— 15
— Brotverbrauch	— 15
— Preisentwicklung	— 16
III. Rechtsfragen	— 20
— Arbeitsrecht	— 20
1. Änderung der Rechtsprechung zum Urlaubsanspruch bei Dauererkrankungen	— 20
2. Neue Entscheidungen zur Verdachtskündigung	— 21
3. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz	— 23
4. Kündigung minderjähriger Arbeitnehmer	— 24
5. Jugendarbeitsschutz	— 24
6. Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse	— 24
7. Ruhetage / Arbeitszeitgesetz	— 25
8. Teilzeit- und Befristungsgesetz	— 25

— Sozialversicherungsrecht	— 27
1. Gesetzliche Unfallversicherung	— 27
2. Zweites Gesetz zur Änderung des SGB IV und anderer Gesetze	— 30
3. Keine Sperrzeit bei Aufhebungsverträgen	— 32
— Steuerrecht	— 33
1. Umsatzsteuer	— 33
2. Reform der Unternehmensbesteuerung	— 38
3. Reform des Erbschaftsteuer- und Schenkungssteuergesetzes (ErbStG)	— 40
— Lebensmittelrecht	— 42
1. Lebensmittelhygienerecht	— 42
2. EU Health Claims-Verordnung	— 43
3. Verbraucherinformationsgesetz	— 44
4. Lebensmittelkennzeichnungsrecht	— 44
5. Ernährungspolitik durch Aktionspläne	— 45
6. Lebensmittelinformationsverordnung	— 46
7. Lebensmittelüberwachung und Kontrolle	— 47
8. Produkthaftung	— 48
— Sonstige Rechtsfragen	— 49
1. Rechtsberatung nach dem Rechtsdienst- leistungsgesetz	— 49
2. Verpackungsverordnung	— 49

IV. Berufsausbildung	—	51
— Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2008	—	51
1. Bäcker/innen	—	51
2. Fachverkäufer/innen	—	51
3. Qualifikation	—	52
4. Ausbildungsstätten	—	52
V. Betriebsberatung	—	53
— Informationsstelle Betriebstechnik	—	53
1. Sachsenback	—	53
2. Internationale Bäckerei-Fachausstellung „iba 2009“	—	53
3. Qualitätsmanagement-System	—	54
4. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst	—	55
5. Normung	—	56
6. Weitere Ausschüsse	—	56
— Informationsstelle Betriebswirtschaft	—	57
1. Online-Beratungsdienst	—	57
2. Marktbeobachtung und Kennzahlen	—	57
3. Softwareprogramm brot:Tplus	—	57
4. Allgemeine Aufgaben	—	58
VI. Ausstellungs- und Messewesen	—	59
— iba 2009	—	59
— iba-Wettbewerbe	—	60

VII. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst	— 61
— Qualitätsprüfungen 2008	— 61
— Neubeginn des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes unter dem Dach unseres „Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)“	— 64
VIII. Rundschreiben des Zentralverbandes	— 66
WERBEGEMEINSCHAFT	— 76
Einleitung	— 78
I. Organisation	— 80
— Mitgliederversammlung	— 80
— Vorstandssitzung	— 80
— Tagung für Öffentlichkeitsarbeit	— 81
II. Nachwuchswerbung	— 81
— Back dir deine Zukunft	— 81
— Internetauftritt	— 82
— Ausbildungs- und Praktikumsbörse	— 82
— Informationsmedien	— 82
— Live-Moderationen	— 83
— Schüler- und Jugendzeitschriften	— 83
— Anzeigenserie Fachzeitschriften	— 85
— Mobile Messestände für Innungen	— 85

III. Für Innungsmitglieder	— 86
— Tag der offenen Backstube	— 86
— Mitgliederwerbung	— 87
— Meisterbrief-Serie	— 87
IV. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	— 88
— Kl.KA-SommerTour 2008	— 88
— Medienauswertung	— 90
V. Werbung	— 90
— TV-Werbung 2008/2009	— 90
— Tag des deutschen Butterbrotes 2008	— 91
VI. Sponsoring	— 91
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e.V.	— 92
WEITERE VEREINE UNTER DEM DACH DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V.	— 102
I. Zusatzversorgungskasse	— 103
II. Förderungswerk	— 105
III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein	— 109
IV. Sparwerk der deutschen Bäckerjugend	— 110
ORGANISATIONSSTRUKTUR DES ZENTRALVERBANDES DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS e.V.	— 112

Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.

I. Volkswirtschaftliche Entwicklung in Deutschland

Die im Sommer 2007 ausgebrochene Finanzkrise weitete sich im Laufe des Jahres 2008 aus und griff auch auf die Realwirtschaft über. 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.

Das reale Bruttoinlandsprodukt (BIP) stieg im Jahr 2008 preisbereinigt um durchschnittlich 1,3 % und kalenderbereinigt um 1,0 % gegenüber dem Vorjahr. Im ersten Quartal ergab sich noch ein Wachstum um 1,5 %, während in den drei übrigen Quartalen das BIP – bis auf -2,1 % im vierten Quartal – zurückging und Deutschland in die Rezession rutschte. Im ersten Quartal 2009 setzte sich diese Entwicklung nicht nur fort, sondern hier begann die Krise mit voller Wucht durchzuschlagen. Das BIP schrumpfte um 3,8 % im Vergleich zum Vorquartal, was dem größten Rückgang der Wirtschaftsleistung seit Beginn der Berechnungen entspricht. Laut Frühjahrsprognose der Bundesregierung wird das BIP 2008 um 6 % schrumpfen. Führende Wirtschaftsforschungsinstitute teilen diese Einschätzung. Dies ist mit Abstand der stärkste Rückgang in der Geschichte der Bundesrepublik. Die Bundesregierung geht allerdings für 2010 von einem Ende des Abwärtstrends mit einem Wachstum von 0,5 % aus.

Die Exporte legten 2008 um 3,9 % zu. Gleichzeitig wurde ein Importwachstum in Höhe von 5,2 % verzeichnet. Die privaten Konsumausgaben stiegen im Vergleich zum Vorjahr um 2,2 %, während die Konsumausgaben des Staates im gleichen Zeitraum sogar um 4 % zunahmen.

Die Bruttolöhne und -gehälter der Arbeitnehmer stiegen 2008 um durchschnittlich 3,9 %. Die Nettolöhne nahmen um 3,0 % zu. In diesem Jahr wurden in vielen Branchen beachtliche Tarifabschlüsse möglich. Real blieb den Arbeitnehmern nicht sehr viel von den Lohnsteigerungen, da gleichzeitig die Preise, vor allem bis zur Jahresmitte, sehr stark anstiegen. Die durchschnittliche Inflationsrate lag mit 2,6 % deutlich über dem von der EZB angepeilten Zielwert von zwei Prozent und übertraf den Vorjahreswert (+2,2 %) noch einmal deutlich. Die höchsten Monatswerte wurden im Juni und Juli 2008 (+3,3 %) gemessen. Besonders spürbar verteuerten sich Lebensmittel (+6,4 %). Das Getreidepreinsniveau sank nach dem rapiden Anstieg im Laufe des Jahres 2008 wieder, wenn auch nicht komplett bis auf Ausgangshöhe. Die Preise für Haushaltsenergie nahmen 2008 um durchschnittlich 11,2 % zu; in diesem Segment ist auch heute noch keine Entspannung in Sicht. Kraftstoffe verteuerten sich im Jahresschnitt um 6,7 %, wobei sich dieser Durchschnitt aus einem steilen Preisanstieg in der ersten und einem deutlichen Rückgang in der zweiten Jahreshälfte zusammensetzt. Für das Jahr 2009 wird momentan mit einem Rückgang der Inflationsrate auf 0,4 % gerechnet; für 2010 ist sogar ein Nullwachstum möglich.

Der Arbeitsmarkt reagiert auf Krisenentwicklungen stets verzögert, weshalb dort 2008 noch gute Daten verzeichnet wurden. Die Zahl der Erwerbstätigen hat sich auf 40,35 Mio. Personen (+1,5 %) erhöht. Davon sind 27,46 Mio. Personen (+2,2 %) sozialversicherungspflichtig beschäftigt, d.h. dieses Segment wuchs noch stärker als der Gesamtmarkt. Im Jahr 2008 waren durchschnittlich 3,27 Mio. Personen als erwerbslos gemeldet (-13,5 %). Die Arbeitslosenquote sank von 9,0 % im Vorjahr auf 7,8 %. Aber bereits ab dem vierten Quartal 2008 konnten die Beschäftigtenzahlen – vor allem mit Hilfe der massiven Nutzung des Instrumentes Kurzarbeit – nur mühsam relativ konstant gehalten werden. Im Jahresverlauf 2009 wird mit einem Anstieg der Arbeitslosenzahl auf etwa 4 Mio. Personen gerechnet. Zurzeit scheint auch ein Anstieg auf nahezu 5 Mio. Personen im Laufe des Jahres 2010 realistisch.

II. Die Entwicklung im Deutschen Bäckerhandwerk

— **Umsätze** Im Jahr 2008 wurde das Bäckerhandwerk von der sich gegen Jahresende deutlich abzeichnenden Verschlechterung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen noch nicht tangiert. Der Jahresumsatz wurde auf 12,88 Mrd. Euro gesteigert (+4,4 %). Diese Steigerung begründet sich sowohl aus Mengen- als auch Preissteigerungen. Letztere waren aufgrund der exorbitant steigenden Produktionskosten (Rohstoffe, Energie, Verpackungsmaterial, Personal) unumgänglich.

Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich von 782.000 Euro auf 840.000 Euro. Dies ist folgerichtig das Resultat aus gleichzeitig abnehmenden Betriebszahlen und steigendem Marktumsatz.

Der Konkurrenzdruck im Bäckerhandwerk ist unvermindert hoch, was in vielen Bäckereien Anlass zu sorgfältigen Überprüfung der Abläufe gab, um sich zu verbessern. Weiterhin erfolgreich ist die Premium-Strategie, bei der von den Kunden auch entsprechende Preise gezahlt werden, so dass diese Bäckereien der Preiskonkurrenz mit den Discountern entzogen sind. Als zweites Wachstumsfeld hat sich auch 2008 wieder das Snack-Segment erwiesen, in dem Bäckereien ihre Marktanteile im Gesamtmarkt nicht nur erhalten, sondern oft auch weit überdurchschnittlich vergrößerten.

— **Beschäftigung** Auch auf die Beschäftigtenzahlen nahm das sich rasant verändernde wirtschaftliche Umfeld noch keinen Einfluss. Im Jahresdurchschnitt waren 287.800 Menschen im Bäckerhandwerk tätig – als Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter. Dies waren 4.400 bzw. 1,5 % mehr Beschäftigte als im Jahre 2007.

Die Anzahl der in die Handwerksrolle eingetragenen Betriebe ist weiterhin rückläufig. Die Zahl der Betriebe sank um 2,8 % von 15.781 im Jahre 2007 auf 15.337 im Jahre 2008. Der Konzentrationsprozess, dem der Markt seit langem unterliegt, hielt auch weiterhin an. Die Zahl der Filialen pro Betrieb erhöht sich. Dies führt dazu, dass die Zahl der Betriebe sinkt, die Zahl der Verkaufsstellen sich dabei aber kaum verändert. Daher erhöht sich tendenziell die durchschnittliche Betriebsgröße, was sich beispielsweise auch der zunehmenden durchschnittlichen Anzahl der Mitarbeiter pro Betrieb ablesen lässt.

— Betriebszahlen

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2002 bis 2008

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Anzahl handwerkliche Betriebe (am 31.12.)	18.169	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781	15.337
Anzahl Beschäftigte	300.200	283.100	272.300	274.00	275.700	283.400	287.800
davon Auszubildende	31.482	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871	36.057
Gesamtumsatz (ohne MwSt.) in Mrd. €	13,01	11,85	11,76	11,89	11,88	12,34	12,88
Ø Mitarbeiterzahl je Betrieb	16,8	16,3	15,9	16,4	16,9	18,0	18,8
Ø Jahresumsatz je Betrieb in 1.000 €	727	684	695	710	730	782	840

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

Auch für das Jahr 2008 hat die Gesellschaft für Konsumforschung AG Marktdaten über den Brotmarkt ermittelt. Von den privaten Haushalten wurden 1.711 Tsd. Tonnen

— Brotverbrauch

Brot eingekauft. Dies entspricht einem Mengenzuwachs von 27 Tsd. Tonnen bzw. 1,6 %. Damit ist der Brotverbrauch wieder über das Niveau der beiden, in dieser Hinsicht schwachen Vorjahre gestiegen. Die Zunahme lässt sich am wahrscheinlichsten mit der im Laufe des Jahres 2008 allgemein einsetzenden Wirtschaftskrise erklären, denn der Brotverkauf ist erfahrungsgemäß nicht nur recht konjunkturunempfindlich, sondern ein regelrechter Krisengewinner, da in schwierigen Zeiten eher auf Restaurantbesuche oder andere Nahrungsmittel zugunsten von Brot verzichtet wird.

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

Der durchschnittliche Brotpreis lag im Jahre 2008 bei 2,01 Euro pro Kilogramm. Dieser Preis lag um 7 Cent bzw. 3,9 % über dem durchschnittlichen Brotpreis des Jahres 2007. In dieser Steigerungsrate spiegeln sich die zu Beginn des Jahres 2008 vorgenommenen Preiserhöhungen wider, welche ein Resultat der stark gestiegenen Produktionskosten (Rohstoffe, Personal, Energie) waren. Brot verteuerte sich allerdings im Vergleich mit der Gruppe aller Nahrungsmittel (+6,4 %) unterdurchschnittlich stark.

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

Verbrauchermarkt

Brotsorte	Jahr 2008	Jahr 2007	Jahr 2006	Jahr 2005
Brot gesamt	2,01	1,94	1,87	1,86
Baguettes	3,38	3,18	2,98	3,00
Baguettes (Weißbrot)	3,07	2,85	2,73	2,77
Baguettes (Sonstiges)	3,84	3,69	3,43	3,39
Ciabatta	3,91	3,63	3,34	3,42
Dinkelbrot	3,56	3,49	3,33	3,30
Fladenbrot	1,85	1,78	1,68	1,67
Graubrot	2,34	2,30	2,24	2,16
Kümmelbrot / sonst. Gewürzbrot	2,80	2,66	2,60	2,57
Kürbiskernbrot	2,60	2,49	2,40	2,48
Leinsamenbrot	1,82	1,63	1,53	1,53
Mehrkornbrot	2,47	2,35	2,32	2,32
Roggenbrot	2,07	2,07	2,04	2,02
Roggenmischbrot	1,86	1,80	1,73	1,71
Schwarzbrot	2,41	2,34	2,28	2,27
Sonnenblumenbrot	2,26	2,23	2,14	2,12
Toastbrot	1,37	1,33	1,19	1,21
Vollkornbrot	2,12	2,02	1,94	1,92
Weiß- / Weizenbrot	1,95	1,42	1,44	1,49
Weizenmischbrot	1,94	1,92	1,88	1,85
Zwiebelbrot	2,38	2,33	2,23	2,21
Gemischte Brotsorten / Brotarten	2,92	2,60	2,50	2,33
Sonst. Brotsorten	2,40	2,31	2,19	2,16

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2009

016/017

Preisunterschiede Brot 2008

	Tradit. Bäckerei	Verbraucher- markt	SB-Warenhaus
Brot gesamt	2,67	2,04	1,60
Baguette / Weißbrot	3,73	3,45	3,23
Dinkelbrot	3,55	3,38	3,07
Graubrot	2,46	1,95	1,63
Kürbiskernbrot	3,28	2,65	2,06
Mehrkornbrot	3,14	2,40	1,96
Roggenbrot	2,67	2,11	1,75
Roggenmischbrot	2,34	1,85	1,32
Sonnenblumenbrot	3,22	2,04	1,75
Toast- / Sandwichbrot	2,38	1,71	1,39
Vollkornbrot	3,06	2,40	2,12
Mediterranes Brot	3,08	1,81	1,60
Weizenmischbrot	2,38	2,30	1,60

Durchschnittspreise pro Kilogramm

Quelle: GfK 2009

Die Durchschnittspreise für Brot nahmen 2008 über den gesamten Markt gesehen zu. Während traditionelle Bäckereien Preissteigerungen bei Brot von durchschnittlich 3,2 % verzeichneten, stieg der Preis pro Kilogramm bei Aldi um 5,8 % und bei Lidl sogar um 7,3 %. Es gab also keine Vertriebsform, die auf Preiserhöhungen verzichtete. Die Durchführung der Erhöhungen wurde für viele Betriebe dadurch erleichtert,

Aldi	Lidl	Supermarkt/ Kl. LEH
1,37	1,24	2,13
2,47	2,43	3,42
3,09	–	3,46
1,24	1,13	2,30
1,95	1,85	2,54
1,91	1,51	2,35
1,73	0,89	2,39
1,15	1,06	1,91
1,72	1,89	2,49
1,22	1,19	1,76
1,50	1,12	2,59
1,20	1,22	2,04
1,43	1,57	2,21

dass bei den Verbrauchern und Kunden das Verständnis für die Notwendigkeit der Erhöhungen im Bäckereibereich durch die ausführliche Berichterstattung in den Medien über die Nahrungsmittelengpässe und Rohstoffpreissteigerungen geschärft wurde. Spätestens seit Mitte 2008 gab es allerdings kaum noch Preisveränderungen.

III. Rechtsfragen

Wie in den vergangenen Jahren beschäftigten unseren Zentralverband verschiedene Fragen aus 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 erlosch 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 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 dürfte insbesondere in Fällen Bedeutung haben, in denen das Arbeitsverhältnis unmittelbar nach Ende der Krankschreibung endet. Aber auch in Fällen, in denen das Arbeitsver-

hältnis nach einer langen Krankschreibung fortgesetzt wird, kann nunmehr 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 Werktagen) 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. Weder EuGH noch BAG haben sich zu der Rechtsfrage äußern müssen, ob der Urlaubsanspruch bei sehr langer krankheitsbedingter Abwesenheit zumindest verjährt. Diesbezüglich müssen die Folgeentscheidungen der Instanzgerichte und des BAG abgewartet werden.

Wie 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. Neue 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 berüchtigten Griffes 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 besondere, 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 stehe, eine Pflichtverletzung begangen zu haben, ist bei der Tat Kündigung dagegen das nachgewiesene Fehlverhalten, also z. B. eine rechtskräftig verurteilte Straftat, der Kündigungsgrund. Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat in zwei parallelen Entscheidungen vom 5. Juni 2008 Grundsätze für die Berechnung der Ausschlussfrist formuliert.

Bei der Tat Kündigung dürfe danach der Arbeitgeber den Aus- bzw. Fortgang eines Strafermittlungs- bzw. eines Strafverfahrens abwarten und seinen Kündigungsentschluss davon abhängig machen. Insbesondere dürfe er die Tatsache der rechtskräftigen Verurteilung als Teil des Kündigungsgrundes betrachten, so dass die Kündigungserklärungsfrist erst ab Kenntnis von der Rechtskraft der gerichtlichen Entscheidung (Strafurteil oder Strafbefehl) zu laufen beginnt. Soll das Arbeitsverhältnis jedoch bereits wegen des Verdachts einer Straftat oder eines Vertrauensbruches anderer Art vor einer gerichtlichen Entscheidung gekündigt werden, muss der Arbeitgeber wesentlich mehr tun und schneller agieren. Ist dem Arbeitgeber der Vorfall 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. Unterlässt er zunächst die notwendigen Ermittlungsmaßnahmen, kann er sich in der Regel später nicht mehr allein auf den Verdacht einer Straftat oder einer anderen Pflichtverletzung berufen. Zwar reicht ein einfacher Verdacht gegen den Arbeitnehmer nicht, jedoch ist es durchaus ausreichend, wenn der

Arbeitgeber im Rahmen seiner Möglichkeiten dem Arbeitnehmer die vorgeworfene Tat nachweist.

Beauftragt der Arbeitgeber zur Ermittlung des Sachverhaltes und geeigneter Beweismittel gegen den Arbeitnehmer einen Detektiv, so ist der Arbeitnehmer dem Arbeitgeber nach einer Entscheidung des Landesarbeitsgerichts (LAG) Rheinland-Pfalz vom 20. August 2008 zudem verpflichtet, die Kosten für die Tätigkeit des Detektivs als Schaden zu ersetzen. Das gilt insbesondere für Fälle der vorgetäuschten Arbeitsunfähigkeit.

3. Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz Auch im zurückliegenden Geschäftsjahr war das im August 2006 in Kraft getretene Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) immer wieder Gegenstand von Nachfragen. Nicht übersehen werden sollte jedoch, dass viel des in diesem Gesetz Geregeltten bereits zuvor geltendes Recht war.

Nachdem sich in den vergangenen Jahren die Mehrzahl der Entscheidungen mit Fällen des sog. AGG-Hoppings befassen mussten, bei dem angebliche Bewerber fast schon gewerbsmäßig gegen unvorsichtige Arbeitgeber vorgegangen sind, haben sich die Arbeitsgerichte inzwischen auch mit anderen angeblichen Fällen der Diskriminierung befasst.

Das Bundesarbeitsgericht (BAG) hat in einer Entscheidung vom 6. November 2008 festgestellt, dass der Arbeitgeber nicht gegen das Verbot der Altersdiskriminierung aus §§ 1, 10 AGG verstößt, wenn er bei einem betriebsbedingten Arbeitsplatzabbau im Rahmen der Sozialauswahl wie bisher sowohl das Alter der Arbeitnehmer berücksichtigt als auch Altersgruppen bildet. Das BAG stellte fest, dass die Diskriminierungsverbote der §§ 1–10 AGG zwar im Rahmen des Kündigungsschutzes nach dem Kündigungsschutzgesetz Anwendung finden und somit eine Kündigung, die ein Diskriminierungsverbot verletzt, grundsätzlich unwirksam sein kann. Das Verbot der Altersdiskriminierung steht dennoch der Berücksichtigung des Lebensalters im Rahmen der Sozialauswahl

nicht entgegen. Auch die Bildung von Altersgruppen bei der Sozialauswahl verstoße nach der Feststellung des BAG nicht gegen die Normen des AGG.

4. Kündigung minderjähriger Arbeitnehmer Problematisch aus verschiedenen rechtlichen Gründen stellt sich sehr häufig die Kündigung von minderjährigen Arbeitnehmern und minderjährigen Auszubildenden dar. Das Landesarbeitsgericht (LAG) Schleswig-Holstein hat in einer Entscheidung vom 20. März 2008 zusammenfassend festgestellt, dass die Kündigung des Arbeits- oder Ausbildungsverhältnisses mit einem Minderjährigen gegenüber dessen Eltern als seine gesetzlichen Vertreter erklärt werden muss. Eine ausschließlich und direkt an einen Minderjährigen gerichtete Kündigung ist dagegen unwirksam. Nicht ausreichend ist, dass die Eltern zufällig von dem Schreiben an den Minderjährigen erfahren.

Das LAG stellt weiter fest, dass der Arbeitgeber gleichwohl das an die Eltern gerichtete Kündigungsschreiben auch dem Minderjährigen mit der Bitte überreichen kann, dieses an seine Eltern weiterzugeben. Hierbei trägt jedoch der Arbeitgeber das Risiko, dass der Minderjährige das Schreiben den Eltern auch tatsächlich vorlegt. Darüber hinaus ist es unschädlich, wenn der Arbeitgeber neben dem an die Eltern gerichteten Kündigungsschreiben auch den Minderjährigen in einem Schreiben darüber informiert, dass er das Arbeitsverhältnis mit ihm kündigt.

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

6. Geringfügige Beschäftigungsverhältnisse Den Arbeitnehmer trifft die – buß-

geldbewehrte – 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.

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

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

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

Auch eine Befristung von Arbeitsverhältnissen bis zum Erreichen eines bestimmten Zwecks ist möglich; im Fall der Zweckbefristung ist allerdings der konkret bezeichnete Zweck alleiniger Anhaltspunkt dafür,

zu welchem Zeitpunkt das Arbeitsverhältnis endet. Daher muss der Zweck aus dem schriftlichen, vor Arbeitsbeginn unterzeichneten Arbeitsvertrag hervorgehen. Wird gegen dieses Erfordernis verstoßen, so liegt auch hier ein unbefristetes Arbeitsverhältnis vor.

Möglich ist 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 nur 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, dies aber pflichtwidrig unterlässt.

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

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

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

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

__ Sozialversicherungsrecht

1. Gesetzliche Unfallversicherung Wegfall der Gefahrklasse für Verkauf und Vertrieb Vorstand und Mitgliederversammlung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) haben in ihren Sitzungen vom 27. bzw. 28. Juni 2007 gegen den Widerstand unserer Vertreter in diesen Gremien – die vom Deutschen Konditorenbund und vom Verband Deutscher Großbäckereien unterstützt wurden – mit Mehrheit beschlossen, ab dem 1. Januar 2008 die bisher mögliche Aufteilung der Gefahrarfbereiche Produktion und Vertrieb zu beenden und statt dessen ab 2008 diese Bereiche in einem gemeinsamen Gefahrarfbereich zusammenzufassen. Diese Entscheidung hat sich erstmals in den im Frühjahr 2009 festgesetzten Beitragsbescheiden der BGN für das Jahr 2008 niedergeschlagen. Der gemeinsame Gefahrarfbereich beträgt nunmehr statt wie 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 Produktionsgefahrarfbereich geringfügig entlastet. Der Büro-Gefahrarfbereich wurde mit 0,5 auf diejenigen Mitarbeiter beschränkt, die ausschließlich in einem Büro tätig sind.

Die Zusammenlegung der Gefahrstarife 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. Unser Zentralverband sowie der Deutsche Konditorenbund haben daraufhin im Jahre 2007 ein Muster zur Einlegung des Widerspruchs gegen die geänderte Veranlagung der BGN vorbereitet. Nach Auskunft der BGN haben mehrere tausend Betriebe des Konditorenhandwerks, der Brotindustrie und unseres Bäckerhandwerks bzw. deren Betriebsinhaber Widerspruch gegen die Veranlagungsbescheide eingelegt.

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 Gefahrstarif 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.

Um die sozialgerichtlichen Klagen, die notwendigerweise durchzuführen sind, vorzubereiten und auf die wesentlichen Fragen zu beschränken, hat Rechtsanwalt Prof. Plagemann Gespräche mit den betroffenen Betrieben geführt und weitere von ihnen zur Verfügung gestellte Unterlagen geprüft. Die BGN hat ihrerseits im Frühjahr 2009 ausführliche Betriebsprüfungen durchgeführt, an denen neben dem beauftragten Rechtsanwalt auch ein Vertreter unseres Zentralverbandes teilgenommen hat. Über zwei dieser Musterwidersprüche hat der Widerspruchsausschuss der BGN Mitte Mai 2009 entschieden und sie abgewiesen. Gegen diese Widerspruchsbescheide ist unmittelbar

Klage bei den zuständigen Sozialgerichten eingelegt worden. 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.

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 für alle Betriebe die Pflicht, die festgesetzten Beiträge zu zahlen. 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 Ebenfalls in der Sitzung vom 28. Juni 2007 hat die Mitgliederversammlung der BGN beschlossen, dass die Pflichtversicherung für Unternehmer und mitarbeitende Ehegatten Ende 2007 wegfällt. 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. Zweites Gesetz zur Änderung des SGB IV und anderer Gesetze **Änderung der Mitführungspflichten/Einführung der Sofortmeldung** Unter dem Titel „Aktionsprogramm für Recht und Ordnung auf dem Arbeitsmarkt“ sind mit dem Zweiten Gesetz zur Änderung des Sozialgesetzbuches Viertes Buch (SGB IV) und anderer Gesetze Maßnahmen zur Eindämmung von Schwarzarbeit und illegaler Beschäftigung beschlossen worden und im Wesentlichen zum 1. Januar 2009 in Kraft getreten. Unter anderem 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. Obwohl nach unserer Rechtsauffassung die durch die maßgebliche rechtswissenschaftliche Literatur und die maßgebliche Auffassung aus dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales bestätigt wurde, gehörten die Betriebe unseres Bäckerhandwerks in der Regel nicht zu dieser Branche. Dennoch wurden im Sommer des Jahres 2008 mehrere Betriebe unseres Bäckerhandwerks durch Mitarbeiter der Zollbehörden überprüft. Das für den Zoll zuständige

Bundesministerium der Finanzen erklärte daraufhin uns gegenüber, dass die Betriebe unseres Bäckerhandwerks nach Auffassung des Ministeriums bereits dann zum Beherbergungsgewerbe zählen, wenn sie ihren Kunden den Verzehr von Speisen an Ort und Stelle ermöglichen.

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.

Obwohl diese Pflichten seit dem 1. Januar 2009 gelten, ist es bis zum heutigen Tage den beteiligten Ministerien nicht gelungen, diese Regelungen zu konkretisieren und abschließend festzulegen, ob die Betriebe unseres Bäckerhandwerks bereits dann zum Gaststättengewerbe gehören, wenn sie neben der üblichen Verkaufstätigkeit auch die Bewirtung ihrer Kunden anbieten. 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. Der bei weitem größte Teil der Betriebe unseres Bäckerhandwerks ist damit von dieser Regelung nicht betroffen.

Anforderungen an Registrierkassen Ebenfalls unter der Überschrift „Aktionsprogramm für Recht und Ordnung auf dem Arbeitsmarkt“ hatte die Große Koalition zunächst beabsichtigt, die das steuerliche Verfahrensrecht regelnde Abgabenordnung dahingehend zu ändern, dass Registrierkassen zukünftig manipulationssicher aufzeichnen, welcher Mitarbeiter den Kassivorgang vorgenommen hat. Hierfür sollte jeder Mitarbeiter vom Bundeszentralamt für Steuern eine eigene Signatur in Form einer Chipkarte erhalten, mit der er sich vor dem Kassivorgang bei der Kasse anzumelden hat. Die Kosten für die Umstellung der verwendeten Kassensysteme sollten die betroffenen Unternehmen tragen. Nach Rücksprache mit verschiedenen Herstellern der in unserem Bäckerhandwerk verwendeten Registrierkassen hätte die technische Neuausstattung allein die Betriebe unseres Bäckerhandwerks mit Kosten in dreistelliger Millionenhöhe belastet. Durch Stellungnahmen und intensive Gespräche mit den Beteiligten und Verantwortlichen ist es uns zusammen mit dem ZDH gelungen, die Umsetzung dieses Vorhabens jedenfalls für diese Legislaturperiode zu verhindern.

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

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

1. Umsatzsteuer

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.

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 derselbe 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 stellen 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 Finanzge-

richte, 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 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 eine so genannte sonstige Leistung handelt. Die Änderung dieser Gesetzgebung dürfte jedoch in der Praxis keine wesentliche Auswirkung auf die Betriebe unseres Bäckerhandwerks haben, insbesondere bedeutet sie keinerlei Erleichterung, sondern 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. Das BMF hebt mit diesem Schreiben noch einmal hervor, dass es bei der Frage, ob es sich bei der Abgabe von Speisen und Getränke um eine Lieferung (gegebenenfalls ermäßigter Steuersatz, 7 %) oder aber um eine sonstige Leistung (immer Regelsteuersatz, 19 %) handelt. Es kommt 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;

- 1.4 Bereitstellen von Abfalleimern an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden usw.;
 - 1.5 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.);
 - 1.6 Bloße Erstellung von Leistungsbeschreibungen (z. B. Speisekarten oder -pläne);
 - 1.7 Erläuterung des Leistungsangebots.
2. Leistungselemente, die jedoch über die reine Vermarktung hinausgehen, führen dazu, dass die gesamte Leistung als regelbesteuerte 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 unter die Begünstigung fällt, nicht jedoch das Kaffeegetränk.

Nachdem sich die Bundesrepublik Deutschland auf europäischer Ebene sehr lange vehement gegen die Einführung ermäßigter Mehrwertsteuersätze für so genannte arbeitsintensive Dienstleistungen gewehrt hat, hat die Bundesregierung im Frühjahr des Jahres 2009 einer entsprechenden Änderung der Mehrwertsteuersystemrichtlinie zugestimmt. Jedenfalls auf europäischer Ebene ist beabsichtigt, Steuerermäßigungen auch für gastronomische Leistungen zuzulassen. Die derzeitige Bundesregierung hat jedoch zugleich ausdrücklich erklärt, den aktuellen Katalog der ermäßigten Warenlieferungen und -leistungen nicht zu erweitern. Der Zentralverband sieht hier seine Aufgabe darin, eine Übervorteilung der Betriebe unseres Bäckerhandwerks zu verhindern und wird die Ent-

wicklung in diesem Bereich weiter verfolgen und im Interesse der Betriebe unsers Bäckerhandwerks befördern.

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

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

Einkommensteuer

- **Thesaurierungsrücklage:** Personenunternehmen (Einzelunternehmen und Personengesellschaften) können eine Thesaurierungsrücklage bilden. Diese Rücklage wird mit dem der Steuerbelastung von Körperschaften entsprechenden Steuersatz von 28,25 % versteuert und nicht mit dem – evtl. höheren – individuellen Steuersatz der Anteilseigner. Im Falle der Auflösung der Rücklage, z. B. falls der Betrieb aufgelöst wird oder Eigenkapital entnommen werden soll, kommt es zur Nachversteuerung mit 25 % des Thesaurierungsbetrages, so dass es zu einer Definitivbelastung von ca. 48 % kommt.
- **Investitionsrücklage:** Die Investitionsrücklage i. S. v. § 7g EStG wurde ausgebaut. Der Investitionszeitraum wurde von zwei auf drei Jahre erhöht, was den Planungshorizont erheblich erweitert; die „Anschreibung“ kann jetzt auch für gebraucht angeschaffte Wirtschaftsgüter eingesetzt werden.
- **Abschreibungen:** Die degressive AfA wurde gestrichen, so dass neu

angeschaffte Wirtschaftsgüter (WG) nunmehr linear abgeschrieben werden können. Bisher begonnene AfA-Reihen werden natürlich fortgeführt.

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

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

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

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

3. Reform des Erbschaftsteuer- und Schenkungsteuergesetzes (ErbStG) Am 5. November 2008 haben sich die Vertreter der Parteien der Großen Koalition auf einen Kompromiss zur Reform des Erbschaftsteuerrechts geeinigt. Vorangegangen waren mehrere zum Teil sehr verschiedene Entwürfe und diverse Änderungsvorschläge sowie immer neue Gründe, eine Entscheidung auf einen späteren Termin zu verschieben.

Eine Reform des Erbschaftsteuerrechts war bereits im Koalitionsvertrag angekündigt und ist spätestens durch die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts aus dem Herbst 2006 notwendig geworden, die dem Gesetzgeber eine Frist zur Neufassung bis zum 31. Dezember 2008 gegeben hatte.

Der nunmehr gefundene Kompromiss sieht eine Bewertung vor, die den Verkehrswert von Betriebsvermögen und Immobilien weitestgehend zutreffend darstellt. Für die Bewertung des betrieblichen Vermögens wird grundsätzlich ein sog. vereinfachtes Bewertungsverfahren vorgesehen. Alternativ sollen branchentypische Bewertungsverfahren, welche für außersteuerliche Zwecke anerkannt sind, zugelassen werden.

Auf der Ebene der Besteuerung werden insbesondere die Freibeträge für Ehegatten von 307.000 auf 500.000 € und für Kinder von 205.000 auf 400.000 € angehoben. Für Übertragungen von sog. Familienheimen gilt eine völlige Steuerfreistellung, falls die bereits vom Erblasser oder Schenker selbst genutzte Wohnimmobilie auch vom erwerbenden Ehegatten für mindestens zehn Jahre als Erstwohnsitz selbst genutzt wird. Für Kinder gilt dieselbe Regelung, sofern die Wohnfläche nicht 200 m² übersteigt.

Das steuerliche Betriebsvermögen kann zukünftig zu 85 % erbschaftsteuerfrei übertragen werden, wenn der Erwerber den Betrieb sieben Jahre fortführt. Das erfordert, dass das erworbene Betriebsvermögen für sieben Jahre im Betrieb belassen wird oder aber nach Veräußerung beispielsweise einzelner Betriebsteile der Erlös innerhalb von sechs Monaten reinvestiert wird. Hat das Unternehmen mehr als zehn sozialversicherungspflichtige Arbeitnehmer, ist zudem über den gesamten Zeitraum von sieben Jahren die Lohnsumme bei Übernahme des Betriebes in Höhe von insgesamt 650 % zu erhalten. Verstößt der Betriebsübernehmer gegen eine dieser Auflagen, erfolgt eine anteilige Nachversteuerung.

Das geänderte Erbschaftsteuerrecht ist zum 1. Januar 2009 in Kraft getreten. Für Erbfälle, die seit dem 1. Januar 2007 eingetreten sind, gilt ein eingeschränktes Anwendungswahlrecht.

Der Kompromiss der Parteien der Großen Koalition ist im Detail noch immer verbesserungsbedürftig. Es ist gleichwohl festzuhalten, dass die Zahl der Betriebe unseres Bäckerhandwerks, die erbschaftsteuerfrei auf die nachfolgende Generation übertragen werden können, erheblich steigen wird. Berücksichtigt man alle Freibeträge, ist beispielsweise eine Übertragung eines Betriebes auf nur ein Kind mit einem Betriebsvermögen von bis zu 2,8 Mio. € steuerfrei möglich.

Erkauft wird diese steuerliche Besserstellung jedoch mit einem erheblich gestiegenen Verwaltungsaufwand. Einerseits ist aufgrund der Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts eine wesentlich genauere und daher auch streitanfälligere Bewertung des Betriebsvermögens erforderlich. Andererseits ist zu erwarten, dass es in Zukunft vermehrt Auseinandersetzungen mit der Finanzverwaltung bezüglich der Frage geben wird, welche Teile des betrieblichen Vermögens zum begünstigten Betriebsvermögen gehören. Darüber hinaus ist während der siebenjährigen Fortführungspflicht eine genaue Überwachung sämtlicher Geschäftsvorfälle und insbesondere der Gehaltsstruktur inner-

halb des Unternehmens erforderlich. Im Extremfall könnte dies sogar bedeuten, dass unternehmerisch sinnvolle und nötige Entscheidungen verschoben werden, nur weil sie erbschaftsteuerlich schädlich sind.

__Lebensmittelrecht

1. Lebensmittelhygienerecht Im Vorjahresbericht wurde davon berichtet, dass sich aus dem nationalen Lebensmittelhygienerecht („Mantelverordnung“) die Frage ergaben hatte, ob Betriebe, die bei der Herstellung (selbst hergestelltes) Frischei verwenden, einer Zulassungspflicht nach der tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV-Tier) unterliegen. Hier hat inzwischen die Mehrheit der Bundesländer ausdrücklich erklärt, sie halte eine solche Zulassungspflicht nicht für gegeben, und dies wird auch von keiner Seite mehr verlangt. In dieser Angelegenheit konnten wir insbesondere damit argumentieren, dass die handwerkliche Lebensmittelproduktion oftmals frische Eier aus der regionalen Landwirtschaft bezieht und durch den Aufbau einer bürokratischen Zulassungspflicht der ländliche Raum geschädigt würde.

Die auf europäischer Ebene angekündigte bessere Berücksichtigung der Betriebsgröße bei der Formulierung der hygienerechtlichen Anforderungen steht leider noch nicht im europäischen Gesetzblatt, ist aber auch noch nicht endgültig vom Tisch. Weil bei der europäischen Rechtssetzung Parlamentswahlen praktisch keine Rolle spielen, kann das Vorhaben, für das sich das Europäische Parlament bereits ausgesprochen hatte, weiterverfolgt werden. Zudem hat die Europäische Kommission inzwischen eine Neuauflage ihrer „Guidelines“ (Leitlinien) zur Anwendung des europäischen Lebensmittelhygienerechts herausgebracht, die den Gedanken der Flexibilität eher noch weiter unterstreichen. Sobald diese in deutscher Sprachfassung vorliegen, werden wir darüber berichten.

Neben der Orientierung an der jeweiligen Betriebsgröße wurden in den Bundesländern Konzepte zur Orientierung der HACCP-Grundsätze

an dem jeweiligen Risikopotential der Unternehmen vorgenommen. Es existieren verschiedene Modelle, um Lebensmittel herstellende Betriebe in unterschiedliche Gefahrenklassen einzuordnen, nach denen sich dann u. a. die Häufigkeit der Kontrollen richtet. Bei dieser Klassifizierung wird beispielsweise auch berücksichtigt, ob der Betrieb eine für seine Branche erstellte Hygieneleitlinie nutzt.

2. EU Health Claims-Verordnung Im Vorjahresbericht hatten wir auf die für den 19. Januar vorgesehene Festlegung von Nährwertprofilen nach Artikel 4 der europäischen Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (VO (EG) Nr. 1924/2006, sog. „Health-Claims-Verordnung“) berichtet. Diese Nährwertprofile sollten von der Kommission im Wege einer Durchführungsverordnung festgelegt werden.

Nachdem im Oktober 2008 ein erster Entwurf für solche Nährwertprofile kursierte, hat unser Zentralverband erfolgreich Widerstand gegen das Konzept der Nährwertprofile geleistet. Die dort festgelegten Werte für Salz (Natrium), gesättigte Fette und Zucker waren zu niedrig bemessen, um in Zukunft noch mit gesundheitsbezogenen Aussagen für unsere Produkte werben zu können. Der Salzgehalt im deutschen Brot hätte dafür um etwa ein Drittel reduziert werden müssen. Gemeinsam mit unserem europäischen Dachverband CEBP und den deutschen Verbänden der Großbäckereien und Konditoren haben wir im November eine Pressekonferenz durchgeführt und in Briefen und Gesprächen mit politischen Entscheidungsträgern unsere ablehnende Position zum Ausdruck gebracht.

Begleitet wurde unser Widerstand von zahlreichen Zuschriften von Verbrauchern, Interviewanfragen der Presse und einem hervorragenden Medienecho. Die Unterstützung durch unsere Landesinnungsverbände und Innungen hat wieder einmal bewiesen, dass unsere Organisation kampagnefähig ist. Konnten im vergangenen Jahr in Sachen Verpackungsverordnung am Ende über 200.000 Unterschriften von Kunden

gesammelt werden, so haben wir nun über das Anschreiben von Abgeordneten sehr positive Reaktionen aus dem Bundestag und dem Europäischen Parlament erhalten.

Nachdem zunächst der Termin für die Festlegung der Nährwertprofile (19. Januar 2009) verstrichen war, haben wir inzwischen auch erreicht, dass die Entscheidung in Brüssel nicht mehr auf einer Beamtenebene getroffen wird, sondern von den EU-Kommissaren selbst. Dies wird jedoch keinesfalls mehr vor der Europawahl am 7. Juni 2009 geschehen.

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

4. Lebensmittelkennzeichnungsrecht Auch im Berichtszeitraum fand wieder eine verbraucherpolitische Veranstaltung des Bundesministeriums für

Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz statt, in der die Entwicklungen seit der Auftaktveranstaltung im Jahre 2007 berichtet werden sollten. Hier konnten wir von den Fortschritten bei der Einführung von bro:Tplus berichten. Dabei wurde jedoch auch auf die Grenzen jeder Allergeninformation in handwerklichen Bäckereien und Konditoreien hingewiesen.

Auch die Diskussion über die Nährwertampel hält an, obwohl eindeutig feststeht, dass das Instrument der Ampelkennzeichnung wissenschaftlich unhaltbar ist. Zudem haben jüngste Umfragen ergeben, dass die Verbraucher besser informiert sind, als oftmals angenommen wird. Sie wollen bewusst genießen und wollen dabei oftmals gar nicht wissen, wie viel Kalorien sie dabei aufnehmen.

Nachdem auf europäischer Ebene ein neues Verordnungspaket verabschiedet wurde, das aus insgesamt vier Verordnungen zu Aromen, Enzymen, Zusatzstoffen und Verfahrensfragen besteht, steht auch das nationale Recht insoweit zur Überarbeitung an. Im Bereich der Aromen wurden höhere und durch wissenschaftliche Untersuchungen belegte Werte für Cumarin festgelegt, die jedoch formal erst nach endgültigem Inkrafttreten des Verordnungspakets am 20. Januar 2011 gelten. In dieser Frage setzen wir uns für eine vorzeitige Beachtung der höheren Cumarinwerte durch die Überwachungsbehörden der Länder ein.

5. Ernährungspolitik durch Aktionspläne Die Bundesregierung hat in den letzten Jahren mehr und mehr das Thema Ernährungspolitik für sich entdeckt. Während auf europäischer Ebene mit so genannten Grünbüchern und Weißbüchern gearbeitet wird, die meistens zu zahlreichen neuen Rechtssetzungsmaßnahmen führen, arbeitet die Bundesregierung mit Aktionsplänen.

Nach dem Aktionsplan Allergien durch Minister Seehofer im Jahre 2007 wurde im Berichtszeitraum der „Nationale Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit

zusammenhängenden Krankheiten“ (auch bezeichnet als „In Form“) von den Bundesministern Seehofer (Verbraucherschutz) und Schmidt (Gesundheit) vorgestellt.

Der Aktionsplan zu Ernährung und Bewegung hat ein europäisches Vorbild in dem Weißbuch „Ernährung, Übergewicht, Adipositas“ aus dem Jahre 2007. In dessen Zusammenhang wurde eher beiläufig auch das Thema Salzreduktion in Lebensmitteln diskutiert. Dass die Europäische Kommission nun versucht, den Salzgehalt in Lebensmitteln über den Umweg von Werbeverböten zu reduzieren, ist deshalb nicht überraschend. Die „Health Claims Verordnung“ ist deshalb nur der Anfang, dem weitere Initiativen folgen werden.

6. Lebensmittelinformationsverordnung Im Vorjahresbericht hatten wir vom europäischen Entwurf einer Lebensmittelinformationsverordnung berichtet, mit der das europäische Lebensmittelkennzeichnungsrecht – jedenfalls nach der Behauptung der EU-Kommission – vereinfacht werden soll.

In der Zwischenzeit hat die Berichterstatterin im zuständigen Ausschuß des Europäischen Parlaments, Frau Dr. Renate Sommer, EVP/CDU, einen umfangreichen Bericht vorgelegt, in dem zahlreiche Kritikpunkte unseres europäischen Dachverbandes CEBP am Verordnungsentwurf berücksichtigt wurden. Dem Bericht war eine öffentliche Anhörung im Europäischen Parlament im August vergangenen Jahres vorausgegangen, an der Vertreter von Zentralverband und CEBP teilgenommen haben. Zudem liegen insgesamt über eintausend Änderungsvorschläge von Seiten angehörter Betroffener vor. Die Weiterbehandlung in Form einer Beratung im Plenum des Europäischen Parlaments wird erst nach den Neuwahlen zum Parlament, also frühestens im Herbst 2009 erfolgen. In ihrem Bericht hat Frau Dr. Sommer die Gelegenheit genutzt, eine Streichung von Artikel 4 der Health Claims Verordnung zu fordern, weil die Health Claims Verordnung ohnehin an die Lebensmittelinformationsverordnung angepasst werden müsste. In Artikel 4 ist das Konzept der

Nährwertprofile enthalten, was zu dem untauglichen Versuch der EU-Kommission geführt hat, mit Hilfe der Nährwertprofile den Salzkonsum der Bevölkerung zu senken.

Sollte die Verordnung schließlich erlassen werden, bleibt es unser Ziel zu erreichen, dass sie möglichst auf unverpackte Ware gar nicht anwendbar ist. Der weit formulierte Begriff der Lebensmittelinformation am Anfang der Verordnung bildet jedenfalls die Möglichkeit, darunter auch mündliche Informationen durch das Verkaufspersonal, „Kladdenlösungen“ sowie computergestützte Verbraucherinformationen zu fassen.

7. Lebensmittelüberwachung und Kontrolle Der Prozeß ständiger Änderungen des Lebensmittelrechts geht ungebremst weiter. Für den Bereich der Lebensmittelüberwachung bedeutet dies vor allem Veränderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB). Kurz vor Ende der 16. Wahlperiode des Deutschen Bundestages wurden erneut Änderungen des LFGB im Plenum des Bundesrates beraten. Die weitere Verhandlung erfolgt jedoch im Vermittlungsausschuß von Bundestag und Bundesrat, dessen Verhandlungsergebnis insoweit noch nicht vorliegt. Gegenstand der Änderungen soll vor allem eine weitere Verschärfung des § 40 LFGB sein, der die Lebensmittelüberwachungsbehörden ermächtigt, Verbraucher vor Lebensmitteln zu warnen, von denen eine Gefahr ausgeht. Bereits nach derzeitiger Rechtslage haben die Behörden nach § 40 aber auch die Möglichkeit, öffentlich auf Verstöße gegen das Lebensmittelrecht hinzuweisen, ohne dass dabei eine Gefahr für Leib und Leben der Verbraucher besteht. Zukünftig soll die im Gesetz ausdrücklich enthaltene Verpflichtung, zwischen den Informationsinteressen der Verbraucher und den Interessen der betroffenen Lebensmittelbetriebe abzuwägen, gestrichen werden. Diese weitere Verschärfung des Rechts lehnen wir ab und halten bereits die geltende Vorschrift mit dem Rechtsstaatsprinzip kaum vereinbar, weil damit der Verwaltung die Möglichkeit gegeben wird, Unternehmen an den öffentlichen Pranger zu stellen. Wir waren eigentlich der Meinung, dass der Pranger in Deutschland seit geraumer Zeit abgeschafft wäre.

Die bereits im letzten Jahr diskutierte Änderung des Bürgerlichen Gesetzbuchs, dass Arbeitnehmer, die ihre Betriebe bei der Lebensmittelüberwachung anzeigen, von arbeitsrechtlichen Konsequenzen freistellen soll, wurde erneut verschoben.

8. Produkthaftung Eine erfreuliche Entwicklung ergab sich im Bereich des Produkthaftungsrechts. Im März des Jahres beendete der Bundesgerichtshof (BGH) mit einer Revisionsentscheidung einen jahrelangen Rechtsstreit zum Produkthaftungsrecht. Die Vorinstanzen (Amtsgericht und Landgericht) hatten einem Bäckereikunden, der sich an einem „Kirschtaler“, der einen Kirschkern enthielt, eine Zahnverletzung zugezogen hatte, Schadensersatz nach dem Produkthaftungsgesetz zugesprochen.

Der BGH hat nun entschieden, dass der Kirschtaler im vorliegenden Fall keinen Produktfehler aufgewiesen habe. Bei einem Lebensmittel, das eine solche Steinfrucht enthalte, müsse der Kunde mit einem in dem Lebensmittel verbleibenden Stein rechnen. Denn es sei dem Betrieb nicht zuzumuten, z. B. die Kirschen jeweils erst durch ein Sieb zu drücken oder jede einzelne Kirschen auf eventuell noch vorhandene Kirschkerne zu untersuchen. Mit seiner Entscheidung hat der BGH die Verantwortungsbereiche zwischen Lebensmittelhersteller und Verbraucher neu vermessen. Auch seitens eines befragten Haftpflichtversicherers wurde die Entscheidung begrüßt, weil damit mehr Rechtssicherheit bei der Beurteilung vorliege, ob ein Produktfehler anzunehmen sei oder nicht. Inwiefern die Entscheidung auch auf Produkte übertragbar ist, die den Namen eines Steinobstes nicht im Produktnamen führen, ist allerdings offen.

— Sonstige Rechtsfragen

1. Rechtsberatung nach dem Rechtsdienstleistungsgesetz Im Berichtszeitraum ergab sich eine Lockerung des Rechtsberatungsverbot für Nichtanwälte. Diese erfolgte durch die Verabschiedung eines neuen „Rechtsdienstleistungsgesetzes“, das das bisherige Rechtsberatungsgesetz ablöste, das im Wesentlichen noch aus der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts stammte.

Mit dem neuen Gesetz wird die Tätigkeit unserer Verbandsorganisation auf eine neue Grundlage gestellt, die ja stets auch die Weitergabe von Informationen rechtlichen Inhalts an unsere Betriebe mitumfasste. Ausdrücklich erlaubt sind nach dem Gesetz Rechtsdienstleistungen, die berufliche oder andere zur Wahrung gemeinschaftlicher Interessen gegründete Vereinigungen und ihre Zusammenschlüsse (...) im Rahmen des satzungsgemäßen Aufgabenbereichs für ihre Mitglieder oder die Mitglieder der ihnen angehörigen Vereinigungen oder Einrichtungen erbringen, soweit sie gegenüber der Erfüllung ihrer übrigen satzungsmäßigen Aufgaben nicht von übergeordneter Bedeutung sind. Die ebenfalls vom Gesetz geforderte personelle, sachliche und finanzielle Ausstattung wird von unserer Verbandsorganisation schon durch die Beschäftigung von Volljuristen beim Zentralverband erfüllt.

2. Verpackungsverordnung Im Berichtszeitraum ist die Fünfte Novelle der Verpackungsverordnung vollständig in Kraft getreten. Damit sind unsere Betriebe verpflichtet, ausnahmslos alle von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittelverpackungen im Rahmen eines Dualen Systems zu lizenzieren, also für jede Verpackungsmenge spezielle Entsorgungsgebühren zu entrichten. Dies gilt unabhängig davon, ob der Verbraucher die Verpackungen anschließend in speziellen Behältnissen zum Müllrecycling entsorgt oder in der von ihm finanzierten Restmülltonne. Oberhalb bestimmter Gesamtmengen einzelner Verpackungsmaterialien – wie z. B. über 50 Tonnen für Papier und Pappe – sind die

Betriebe auch verpflichtet, so genannte Vollständigkeitserklärungen gegenüber der zuständigen Industrie- und Handelskammer abzugeben. Dies muß bis zum 1. Mai eines Kalenderjahres erfolgen und gilt für das jeweils zurückliegende Kalenderjahr. Die Erklärung wird von einer dazu befugten Person entgegengenommen und unterstreicht die verpackungsrechtliche Verpflichtung des Lebensmittelherstellers. Beide Pflichten der Verpackungsverordnung – Lizenzierungspflicht und Pflicht zur Abgabe der Vollständigkeitserklärung kann der Betrieb an die jeweilige Vorstufe – Verpackungshersteller oder Lieferant – delegieren. Insbesondere bei der Delegation dieser Pflichten kann er sich der Unterstützung der BÄKO-Organisation bedienen, die damit ihr Beratungsangebot gegenüber unseren Betrieben ergänzt hat.

IV. Berufsausbildung

— Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2008

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages weist für das Bäckerhandwerk im Jahr 2008 eine Abnahme der Anzahl der Auszubildenden um 814 bzw. 2,2 % im Vergleich zum Vorjahr aus. Insgesamt bot das Bäckerhandwerk 36.057 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz.

Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2002 bis 2008

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<hr/>							
Anzahl handwerkliche Betriebe (am 31.12.)	18.169	17.580	17.178	16.741	16.280	15.781	15.337
Anzahl Beschäftigte	300.200	283.100	272.300	274.000	275.700	283.400	287.800
davon Auszubildende	31.482	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871	36.057

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

1. Bäcker/innen Im Ausbildungsberuf Bäcker/in nahm der Bestand an Lehrlingen über alle Lehrjahre um 1.082 im Vergleich zum Vorjahr (-7 %) auf 14.375 Auszubildende ab. Während die Zahl der weiblichen Auszubildenden nur minimal um 0,4 % abnahm, sank die der männlichen deutlich um 8,5 %. In den alten Bundesländern wurden um 5,8 % verringerte Lehrlingsbestände registriert, während der Bestand in den neuen Bundesländern sogar um 12,9 % zurückging.

2. Fachverkäufer/innen Im Ausbildungsberuf Bäckereifachverkäufer/in stieg die Zahl der Ausbildungsverhältnisse um 455 (+2,1 %). Im Gegensatz zu der Entwicklung bei den Bäckerlehrlingen stieg der Anteil der

männlichen Fachverkäufer (+6,7 %) deutlich spürbarer als der der weiblichen (+1,9 %). Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge sank um 1,8 % auf 8.528.

3. Qualifikation Der Anteil der Realschüler an den Bäckerlehrlingen stieg leicht auf 22,4 % aller neu abgeschlossenen Verträge (Vorjahr: 22,3 %). Die Anteile der Hauptschüler (68,1 %), der Abiturienten (1,9 %) und der Lehrlinge ohne Schulabschluss (6,7 %) nahmen ebenfalls zu, während die Bedeutung der übrigen Bildungswege noch kleiner wurde. Das Gefälle zwischen alten und neuen Bundesländern blieb auch 2008 bestehen: während im Osten 56 % der Auszubildenden über einen Realschulabschluss verfügen, sind es im Westen nur 16,2 %. Stattdessen überwiegen in den alten Bundesländern die Hauptschüler mit einem Anteil von 72,5 %. Bei den Fachverkäufer/innen ist das Qualifikationsniveau ähnlich gelagert.

4. Ausbildungsstätten Die Zahl der Ausbildungsstätten im Beruf Bäcker/in betrug zum 31. Dezember 2008 insgesamt 7.039 (Vorjahr: 7.363). Davon befinden sich 5.925 in den alten und 1.114 Betriebe in den neuen Bundesländern. Somit ergibt sich eine Quote der ausbildenden Betriebe von 45,9 % (Vorjahr: 46,7 %). In Westdeutschland betrug sie 49,9 % und in Ostdeutschland 37,8 %. Während der Anteil der ausbildenden Betriebe im Westteil also wieder etwas zunahm, sank er im Osten sehr deutlich ab.

Zum/zur Bäckereifachverkäufer/in bildeten 2008 insgesamt 6.550 Betriebe aus (Vorjahr: 8.341), was einer Abnahme von 1.791 Betrieben bzw. -21,5 % (Vorjahr: +15,8 %) entspricht. 5.742 der ausbildenden Betriebe befinden sich in den alten, 808 Betriebe in den neuen Bundesländern. Die Ausbildungsquote lag dementsprechend bei insgesamt 42,7 % (Vorjahr: 52,9 %), 46,3 % im Westen (Vorjahr: 57,2 %) und 27,5 % im Osten (Vorjahr: 33,8 %).

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

Die Beratung unserer Mitgliedsbetriebe und Anfragen von den Innungen nehmen nach wie vor einen großen Zeitaufwand in Anspruch. Dieses exklusive, umfassende Dienstleistungsangebot erfreut sich einer äußerst regen Nutzung. Unterschiedliche Aufgabengebiete, wie die Beobachtung der Backtechnik, respektive des Backwarenmarktes sowie die Aufbereitung wichtiger Informationen für unsere Mitgliedsbetriebe und für die Betriebsberater unserer Verbandsorganisation gehören zum Tagesgeschäft.

Die von unseren Mitgliedsbetrieben direkt an uns gerichteten Fragen wurden je nach Problemfall in schriftlicher oder telefonischer Form beantwortet. Die technische Beratung umfasste die Bereiche Betriebsführung allgemein, Umwelt und Qualitätsmanagement, Hygiene sowie Fragen zum Maschineneinsatz und neugestaltete Ablaufpläne im Bäckerhandwerk.

1. Sachsenback Nach dem großen Erfolg des Backforums 2007 hat der Verbund Akademie Deutsches Bäckerhandwerk (ADB) auch im Jahre 2008 wieder ihren Messeauftritt in Leipzig gehabt. Das Team aus der ADB in Weinheim hat zusammen mit Fachlehrern aus Berlin, Dresden und Olpe „Spezialitäten aus deutschen Lande/Snacks mit Fleischprodukten“ vorgestellt. Den Messebesuchern wurden attraktive Produkte wie „Snacks aus Roggenmischteig“, „Wraps mit Hähnchenfleisch“, „Weinheimer Kartoffelkuchen“ oder „Berliner herzhafter Schnecke“ lebhaft präsentiert.

Die Planung des Backforums wurde von der Informationsstelle Technik in enger Abstimmung mit der Bako vorgenommen

2. Internationale Bäckerei-Fachausstellung „iba 2009“ Im Jahre 2008 waren umfassende Vorarbeiten für die „iba 2009“ notwendig. Unter anderem

wurde von der Informationsstelle Technik gemeinsam mit dem Messe-Service Merkhofer, München, eine Standkonzeption erarbeitet. Dieser Stand bietet anlässlich der Messe allen Unternehmern die Möglichkeit, sich intensiv über Betriebstechnik und Betriebswirtschaft beraten zu lassen.

Neben dem Informations- und Beratungsstand des Zentralverbandes wurde ein Konzept erarbeitet, welches wieder Backwettbewerbe auf der iba 2009 vorsieht. In 3 nebeneinander angeordneten modernen Backstuben werden jeweils 2 Bäcker ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Diese Bäckereien werden eine Größe von ca. 50 qm aufweisen und mit Etagenofen, Gärraum, Knetmaschine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine, Anschlagmaschine, Kühlschrank, Gaskocher, Temperiergerät, Arbeitstischen und Glasiertisch ausgestattet sein.

Des weiteren gehörte die komplette Organisation der Wettbewerbe zum Aufgabengebiet der Informationsstelle Technik. Der „International Cup“ mit den Ländern Korea, Schweiz, Irland, China, Italien, Russland, Japan, Polen, Frankreich, Chile, Dänemark und Kroatien findet vom 03.–06. Oktober statt. Nach diesem Wettbewerb werden erstmals die „Deutschen Meisterschaften“ im Bäckerhandwerk mit den sechs besten Teams der Qualifikationswettbewerben durchgeführt. Teilnahmeberechtigt für die Qualifikation sind alle Bäckermeister/innen, die zum Zeitpunkt des Wettbewerbs im deutschen Bäckerhandwerk selbständig tätig oder angestellt beschäftigt sind.

Am letzten Messetag findet der Cup der Bäckerjugend statt, der für einen harmonischen Ausklang sorgen soll.

3. Qualitätsmanagement-System 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.

Nach wie vor besteht bei unseren Mitgliedsbetrieben großer Informationsbedarf zu dem Qualitätsmanagement-System. Anfragen hierzu wurden detailliert bearbeitet und nahmen einen erheblichen Zeitaufwand in Anspruch.

Auch im abgelaufenen Geschäftsjahr haben wieder einige Bäckereien den Weg in das Qualitätsmanagement-System gefunden. Einige hiervon entschieden sich dazu, sich zertifizieren zu lassen. Ein Teil dieser Betriebe wurde durch die Zertifizierungsstelle ZDH-Zert zertifiziert, wobei unser betriebstechnischer Berater als leitender Auditor die dafür notwendigen Audits durchführte. Darüber hinaus wurden im Berichtsjahr weitere Überwachungsaudits durchgeführt. Die Auditvorbereitung, das Audit und die Auditnachbereitung bilden mittlerweile einen wesentlichen Aufgabenbereich unserer betriebstechnischen Informationsstelle.

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

Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde das Angebot unseres Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes komplett überarbeitet, erweitert, und unter dem Dach unseres „Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)“ neu positioniert.

Die Überwachung und Koordinierung der Erarbeitung eines neuen Prüfprogramms inklusive Datenübertragung von allen relevanten Informationen und der Erstellung einer Webseite unter der Domain *www.brot-test.de* gehörte in den Aufgabenbereich der Informationsstelle Technik. Des Weiteren wurde die Überarbeitung aller Werbemittel und die Erstellung neuer hochwertiger Zertifikate, Werbewände und Rollbanner begleitet.

Im Dezember 2008 konnten 12 Betriebsberater und Fachlehrer aus dem ADB Verbund nach einer zweitägigen Schulung akkreditiert werden.

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	Verkehrsmittel für Lebensmittel
DIN 10516	Lebensmittelhygiene Reinigung und Desinfektion

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

6. Weitere Ausschüsse Weiter ist die Informationsstelle Technik in folgenden Themenbereichen integriert:

Arbeitskreis „Arbeitsplatzlüftung“
Planungsgruppe „Qualitätsmanagement und Zertifizierung“
Forschungsvorhaben „Aromabildung und -wahrnehmung“

— Informationsstelle Betriebswirtschaft

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

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.

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

Das Interesse an der Software seitens Betriebe hielt auch im Geschäftsjahr 2008 an. Inhaltlich ist das Programm ausgezeichnet, allerdings stellte sich heraus, dass die Benutzerfreundlichkeit noch nicht in

dem Umfang gegeben ist, wie es wünschenswert wäre. Daher wird 2009 eine Überarbeitung von bro:Tplus stattfinden.

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 Landesinnungsverbände. 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 Innungsverfassungen besucht.

VI. Ausstellungs- und Messewesen

Sieben Tage lang wird der Messeplatz Düsseldorf wieder zum internationalen Dorado für Bäcker und Konditoren. — iba 2009

Vom 3. bis 9. Oktober 2009 zeigen 890 Aussteller aus 46 Ländern auf einer Bruttofläche von 110.000 qm einem internationalen Fachpublikum aktuelle Entwicklungen bei Produkten und Dienstleistungen für die Bäcker- und Konditorenbranche. Sie präsentieren damit Trends und Entwicklungen, die für die Zukunft des backenden Gewerbes maßgeblich sind. Das Angebotspektrum in den Messehallen reicht von Backöfen und -zubehör, Bäckerei- und Konditorenmaschinen, Kälte-, Gär- und Klimatechnik, Heizung, Beleuchtung und Warmwasser, Ladeneinrichtungen und Verpackungsmaschinen bis hin zu Neuheiten bei Backmitteln, Zutaten, EDV, Hard- und Software. Auch das Thema der Energieeffizienz werden sich einige Aussteller aus dem Bereich Backen und Kühlen widmen. Die „iba“ bietet einen weltweit einmaligen, lückenlosen Überblick über das internationale Angebot im gesamten Investitionsgüterbereich für das backende Gewerbe. Neben dem Investitionsgüterbereich werden die Aussteller Marketingfragen ansprechen, und sie werden insgesamt Informationen vermitteln, die für jeden Betrieb – völlig unabhängig von seiner Größe – von Nutzen sein werden. So wird die „iba 2009“ zum weltweiten Forum vom Bäcker für den Bäcker.

Anlässlich der iba werden Investitionsentscheidungen für die kommenden Jahre vorbereitet und getroffen. Die „iba 2009“ sollte ein Muss für jeden Aussteller, Bäcker und Konditor sein.

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

Die Öffentlichkeitsarbeit der „iba“ wird durch den Internetauftritt mit der Domain www.iba.de unterstützt. Zur Vorbereitung der Messe sind Informationsangebot und Handhabung dieser Webseite aktualisiert und benutzerfreundlich eingerichtet worden. In Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch können Aussteller, Besucher und Journalisten aus aller Welt Informationen und Antworten auf ihre Fragen finden. Termine, Anmeldeunterlagen, Presseinformationen, Verzeichnisse, Hoteladressen und Anreisebeschreibungen stehen mit einem Klick zur Verfügung. Damit haben Aussteller und Besucher ab sofort unbegrenzte Möglichkeiten zur Vorbereitung ihrer iba-Teilnahme.

— iba-Wettbewerbe Zum zweiten Mal werden anlässlich der „iba 2009“ Wettbewerbe in den Backstuben unseres Zentralverbandes durchgeführt. In 3 nebeneinander angeordneten modernen Backstuben werden jeweils 2 Bäcker ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Diese Bäckereien werden eine Größe von ca. 40–50 qm aufweisen.

An den sieben Messetagen werden drei verschiedene Wettbewerbe stattfinden. An den ersten vier Messetagen wird 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 stattfinden.

An den folgenden zwei Tagen werden erstmals die „Deutschen Meisterschaften der Bäckermeister“ durchgeführt. Die Teilnehmer werden aufgefordert, zum Thema „Typisch Deutsch“ ihre fachlichen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Zu diesem Wettbewerb werden sechs Teams zugelassen, die sich bei den Ausscheidungswettbewerben durchgesetzt haben.

Am letzten Messetag werden Auszubildende des deutschen Bäckerhandwerks die Messe bereichern. Junge Nachwuchsbäcker aus dem Großraum Düsseldorf werden beim „Cup der Bäckerjugend“ unterschiedliche Flechtgebäcke herstellen und für einen harmonischen Abschluss sorgen.

VII. Qualitätsprüf- und Beratungsdienst des Deutschen Bäckerhandwerks

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

— Qualitätsprüfungen 2008

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

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

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

Im Jahre 2008 führten unsere Qualitätsprüfer wie in den vergangenen Jahren nach einem festen Einsatzplan in den Gebieten unserer Mitgliedsverbände Backwarenprüfungen und Beratungen durch.

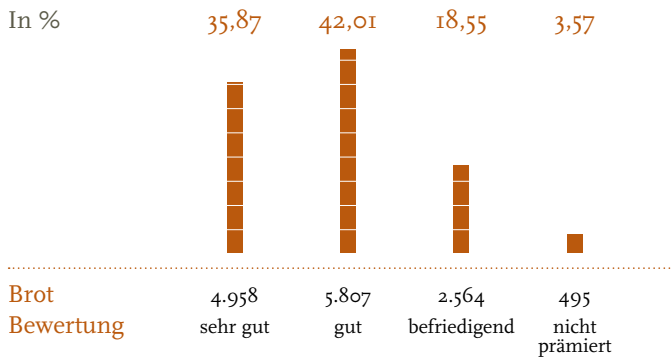
Zusammengefasst stellt sich ihre Tätigkeit wie folgt dar:

Gesamtergebnisse 2008

Brot-Prüfungen 2008 in: 237 Innungen

Beteiligte Betriebe: 2.582

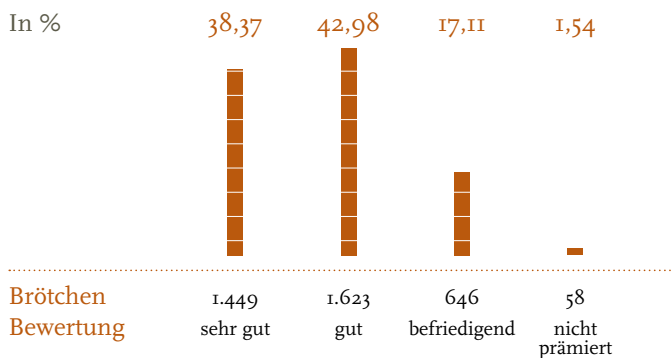
Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brote insgesamt
13.824



Brötchen-Prüfungen 2008 in: 173 Innungen

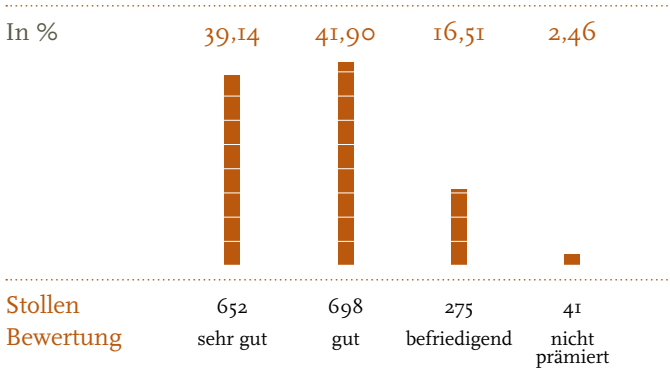
Beteiligte Betriebe: 1.165

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Brötchen insgesamt
3.776



Stollen-Prüfungen 2008 in: 68 Innungen
 Beteiligte Betriebe: 669

Anzahl der Proben und Ergebnisse: Stollen insgesamt
1.666



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

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

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

MIT DEM BUNDESEHRENPREIS WURDEN AUS UNSEREM HANDWERK IM ABGELAUFENEN GESCHÄFTSJAHR AUSGEZEICHNET:

Reis Inh. Hans Majeron, München
Karl-Otto Werz, Heidenheim-Mergelstetten
Martin Wimmer, München
Ebner GmbH, Regensburg
Biebelhausener Mühle, Ayl-Biebelhausen
Kronenbrot KG, Würselen

— Neubeginn des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes unter dem Dach unseres „Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)“

Mit der Neuordnung unseres Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes ist es uns gelungen, diesen Dienst deutlich zu modernisieren. Neben einer deutlich verbesserten EDV-unterstützten Bewertung der eingereichten Backwaren bieten wir unseren Mitgliedsbetrieben ab

dem 1. Januar 2009 statt vieler kleiner Urkunden ein großes besonders hochwertiges Zertifikat für ihre Produktwerbung. Nach Abschluss der Prüfung erhält der Obermeister eine professional vorbereitete Pressemitteilung mit allen Prüfergebnissen.

Des Weiteren wurden alle Werbemittel, die für die öffentlichen Qualitätsprüfungen vorgesehen sind, aktualisiert und in ein ansprechendes Design gebracht. Jede Innung, die sich an unserer Qualitätsprüfung beteiligt, erhält im Vorfeld neben einem Anschreiben und einem Musteranschreiben an die Innungsmitglieder ein Werbemittelpaket mit zwei Ankündigungsplakaten, einem Info-Flyer und eine entsprechende Zahl an Prüfkarten.

Ein absoluter Mehrwert für die Betriebe ist die neue Website unter der Domain www.brot-test.de. Auf dieser Seite sind alle von den IQBack-Prüfern prämierten Produkte namentlich zu finden. Neben diesen Ergeb-

nissen können sich die Verbraucher auch Bilder von Qualitätsprüfungen ansehen. Für Innungen und Verbände ist ein Bereich eingerichtet worden, in dem Werbemittel bestellt werden können.

Neben unseren drei langjährigen Qualitätsprüfern konnte zusätzliche Prüfer aus unseren Fachschulen und Verbänden für Sondereinsätze gewonnen werden. Auf der ADB-Qualitätsprüfertagung wurden die auf dem Foto abgelichteten Personen akkreditiert.



\ IQBack-Qualitätsprüfer

VIII. Rundschreiben des Zentralverbandes

Im Berichtszeitraum Mai 2008 bis Mai 2009 wurden vom Zentralverband die nachfolgend aufgeführten 141 Rundschreiben verfasst und an das Präsidium des Zentralverbandes, die Landesinnungsverbände sowie die Landesinnungsmeister versandt.

Nr.	Datum	Akten- zeichen	Betreff
070	28.05.2008	50-01/4	Aktuelle Entwicklungen zum Thema „Gentechnik und Lebensmittel“
071	04.06.2008	62-00	Neuordnung des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes ab 01. Januar 2009
072	10.06.2008	20-00/1	Probezeitbefristung innerhalb eines für ein Jahr befristeten Arbeitsvertrages
073	10.06.2008	20-00/3	Anforderungen an eine Kündigung von sog. Low Performern
074	16.06.2008	20-00/3	Kündigung minderjähriger Arbeitnehmer gegenüber Eltern aussprechen
075	17.06.2008	20-00/3	Verzicht auf Kündigungsschutzklage kann unangemessene Benachteiligung darstellen
076	17.06.2008	21-06	Urlaubsanspruch bei zweiter Elternzeit
077	17.06.2008	51-00/4	Bundesarbeitsgericht erklärt doppelte Schriftformklauseln für unwirksam
078	18.06.2008	22-01/0/1	Pfändungsschutz der Altersvorsorge Selbstständiger
079	19.06.2008	50-01/6	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) neu bekannt gemacht
080	20.06.2008	21-06	Neuer UDH-Flyer „Das neue Pflegezeitgesetz“

081	25.06.2008	5I-00	Neues Rechtsdienstleistungsgesetz (RDG) in Kraft getreten
082	30.06.2008	50-0I/8	Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten
083	07.07.2008	40-07	Gemeinsame Broschüre von BDI und BDA „Bürokratie abbauen – mehr Wertschöpfung und Arbeitsplätze“
084	10.07.2008	13-0I	Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2007
085	11.07.2008	4I-00	ZDH-Flyer zur Eigenheimrente
086	14.07.2008	32-00	Neue Unterweisungspläne für den Beruf des Fachverkäufers/der Fachverkäuferin genehmigt
087	18.07.2008	40-0I	Rahmenabkommen mit der DA & DG läuft aus
088	18.07.2008	00-10/4 u. 00-11/4	Jahrestagung 2008 in Dresden Ablaufplan
089	21.07.2008	22-07	Meldung der Arbeitszeit an die Deutsche Rentenversicherung
090	23.07.2008	20-00/I	Tarifvertragliche Regelungen im Bäckerhandwerk
091	23.07.2008	50-75/I/2	Verpackungsverordnung
092	31.07.2008	30-0I	Ausbildungsbonus
093	31.07.2008	50-62	Risikoorientierte Anwendung der HACCP-Grundsätze
094	01.08.2008	20-00/I	Bundeskabinett beschließt Gesetzentwurf zur Änderung des SGB IV und anderer Gesetze
095	06.08.2008	03-20	Geschäftsbericht 2007/2008
096	07.08.2008	00-10/2	Mitgliederversammlung 2008 des Zentralverbands in Dresden – Postversand!
097	08.08.2008	4I-00	ZDH stellt Online-Rechner zum neuen Erbschaftsteuerrecht vor

098	12.08.2008	00-11/2	Vorstandssitzung des Zentralverbandes in Dresden
099	12.08.2008	61-02/1/1	Einrichtung eines Kompetenzteams für die Software bro:Tplus
100	13.08.2008	61-02/1/1	bro:Tplus Handbuch
101	13.08.2008	30-0	Neues Stipendium des Bundesbildungsministeriums auch für Handwerkeren
102	14.08.2008	61-02/1/1	bro:Tplus Schulungen
103	15.08.2008	11-14/7	Fachveranstaltung der DLG zum Thema glutenfreie Lebensmittel
104	15.08.2008	10-04/2	Fachseminar zum Krisenmanagement in der Backwarenbranche
105	19.08.2008	22-01/0	Erhöhung der Förderobergrenze und des Gesamtsozialversicherungsbeitrages bei EQJ zum 1. August 2008
106	20.08.2008	02-38	BGN zahlt bei Arbeitsunfällen Verletztengeld
107	28.08.2008	00-10/4	Damenprogramm im Rahmen unserer Mitgliederversammlung am 16. September 2008 in Dresden
108	04.09.2008	13-01	Meisterprüfungsstatistik 2007
109	05.09.2008	13-00	EU-Arbeitskostenerhebung 2008
110	26.09.2008	51-00/2	Preissenkung für die Veröffentlichung von Jahresabschlüssen im elektronischen Handelsregister (EHUG)
111	29.09.2008	11-14/7	Neue Europäische Öko-Verordnung
112	16.10.2008	50-50	Ernährungspolitik der Bundesregierung/ Allergenproblematik
113	17.10.2008	50-62	Varianten in der Herstellung von Hühnereiern
114	20.10.2008	11-14/7	Verwendung traditioneller Backhefen in ökologischen Lebens- und Futtermitteln
115	20.10.2008	50-01/1	Zwischenstand zum Thema Cumarin in Zimt

116	21.10.2008	4I-01	Umsatzsteuer – Abgaben von Speisen und Getränken
117	22.10.2008	4I-03	Ehegattenarbeitsverhältnis, Aufwendungen für Direktversicherungen als Betriebsausgaben zu berücksichtigen
118	22.10.2008	07-04/I u. 20-00/I	IAB-Studie zur Entwicklung der Tarifbindung
119	23.10.2008	20-00/I	Aktualisierter Flyer zum Thema Minijobs/ Midijobs
120	24.10.2008	22-01/I	Flyer „Rentenversicherungspflicht selbstständiger Handwerker“
121	24.10.2008	22-01/0	Fortbestand des sozialversicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnisses bei einvernehmlicher, unwiderruflicher Freistellung
122	27.10.2008	4I-03	Steuerpflichtiger Zinsvorteil bei Arbeitgeberdarlehen
123	29.10.2008	20-00	Tarifbindung auch nach Austritt aus dem Arbeitgeberverband
124	29.10.2008	5I-00/3	BGH hält Schönheitsreparaturklauseln mit starren Fristen auch bei Gewerberäume für unwirksam
125	30.10.2008	5I-00/4	Kein genereller Anspruch auf Information über Gehaltserhöhungen anderer
126	30.10.2008	5I-00/4	Arbeitnehmer müssen Kosten für Detektiv erstatten
127	30.10.2008	42-01	Senior-Experten-Service
128	04.11.2008	02-18/14	Deutsche Nationalbibliothek sammelt Online-Publikationen Betriebe des Bäckerhandwerks nicht betroffen!
129	04.11.2008	4I-03	Lohnsteuerbescheinigungen ab 2009 nur noch mit elektronischem Zertifikat
130	05.11.2008	20-00/3	Bundesarbeitsgericht zur individuellen Kündigungsabfindung

131	05.II.2008	22-07	Unfallversicherung greift nicht bei Trunkenheitsfahrt
132	06.II.2008	11-04	Preis- und Kennzahlenstatistik 2008
133	06.II.2008	20-00/3	Beginn der Ausschlussfrist bei außerordentlicher Kündigung
134	10.II.2008	51-00/4/1	BGN vergibt neue Mitgliedsnummern
135	13.II.2008	02-38	Die neuen Regelungen für Gebäudeenergieausweise
136	13.II.2008	13-01	Gesellen- und Abschlussprüfungen im Bäckerhandwerk 2007
137	14.II.2008	50-75/1/2	Verpackungsverordnung
138	14.II.2008	41-00	Erbschaftsteuer-Kompromiss der Großen Koalition/Erbschaftsteuerrechner beim ZDH
139	20.II.2008	WG 04-1/2	Informationskampagne des Deutschen Bäckerhandwerks unter dem Dach des Nationalen Aktionsplans „In Form“
140	21.II.2008	62-00	Änderung bei der Umstellung des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes
141	21.II.2008	40-01	Verbesserte Nachlasskonditionen bei Nissan
142	21.II.2008	51-00	Zugang eines Schreibens per Fax – Reicht der o. k.-Vermerk auf dem Sendebericht?
143	26.II.2008	50-49	Neues Urteil zu Kirschkernen in Backwaren
144	27.II.2008	20-00/3	Aushangpflichtige Gesetze
145	27.II.2008	51-00	Verkauf aus Verkaufsfahrzeugen auf öffentlichen Straßen
146	28.II.2008	02-18/5	Einladung des ZDH zum Prüfertag 2009
147	28.II.2008	50-34	Stellungnahme des Arbeitskreises Jodmangel zur Nationalen Verzehrsstudie II
148	28.II.2008	50-75/1/2	Verpackungsverordnung

149	01.12.2008	50-30	Belastungen von Lebensmitteln mit dem Kunststoff Melamin
150	02.12.2008	41-00	Erbschaftsteuerreform vor dem Abschluss
151	03.12.2008	61-02/1/1	Bezugsmöglichkeiten unserer Software bro:Tplus für Meisterschüler in unseren ADB-Fachschulen
152	04.12.2008	50-30	Melamin in Erzeugnissen aus China
153	04.12.2008	06-10	Herr Hans-Joachim Erdmann verstorben
154	09.12.2008	80-00	TV-Tipp/kabel1 berichtet über Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend
155	09.12.2008	22-01/0	Rechengrößen in der Sozialversicherung 2009
156	11.12.2008	62-00	Neuanfang des Qualitätsprüf- und Beratungsdienstes unter dem Dach unseres Instituts für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack)
157	15.12.2008	50-01/3	Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäß Bedarfsgegenständeverordnung
158	18.12.2008	11-14/7	Anpassung der nationalen Vorschriften an neue EG-Öko-Verordnungen
159	19.12.2008	41-00	ZDH Steuer-Ratgeber 2008/2009
160	19.12.2008	22-05	Ehrenamtliche Mitarbeit im Ausschuss für Arbeitsstätten
161	19.12.2008	02-38	Neuerungen bei der Unfallversicherung

2009

- 001 06.01.2009 20-00/1 Neues europäisches Verordnungspaket zu Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen veröffentlicht
- 002 08.01.2009 50-01/4 Pflicht zur Sofortmeldung betrifft auch die Betriebe unseres Bäckerhandwerks
- 003 09.01.2009 10-13 Reform des Wettbewerbsrechts/ Novellierung der UWG
- 004 13.01.2009 40-07 Europäische Kommission sammelt Vorschläge zum Bürokratieabbau
- 005 15.01.2009 00-11/4 Tagungsort der nächsten Vorstandssitzung des Zentralverbandes
- 006 15.01.2009 W 40-00 Eintragung von IQBack im Vereinsregister
- 007 16.01.2009 20-01 Tarifvertragliche Regelungen im Bäckerhandwerk
- 008 27.01.2009 10-04 Verbraucherschutzpolitik/ u. 50-34 Lebensmittelkennzeichnung
- 009 28.01.2009 11-14/7 Neue EU-Verordnung zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln für Verbraucher mit Glutenunverträglichkeit u. 50-34
- 010 02.02.2009 11-14/7 Neues Öko-Kennzeichengesetz veröffentlicht
- 011 03.02.2009 31-00 Neue Ausbildereignungsverordnung im Bundesgesetzblatt veröffentlicht
- 012 05.02.2009 40-01 Verbesserte Konditionen in Rahmenabkommen mit Citroën und Peugeot
- 013 16.02.2009 50-01/4 Aktuelle Entwicklungen zum Thema Gentechnik und Lebensmittel
- 014 20.02.2009 33-01 Berufswettbewerbe im Jahr 2009/ Teilnahmebedingungen
- 015 23.02.2009 30-01 Neuer Informationsflyer zum Meister-BAföG
- 016 24.02.2009 00-10/4 Jahrestagung 2009 in Stuttgart u. 00-11/4

017	06.03.2009	50-01/7	Acrylamid-Bilanz des BVL
018	09.03.2009	30-0	Weiterbildungs-Innovations-Preis 2010
019	12.03.2009	40-01	Rahmenabkommen mit Peugeot erweitert – neue Angebote für Innungsmitglieder
020	16.03.2009	10-00/3	Professor Adalbert-Seifriz-Preis 2009
021	19.03.2009	50-34	Salz in Brot und Backwaren
022	19.03.2009	50-34	Lebensmittelinformations-Verordnung u. 50-50
023	19.03.2009	WG 04-I/2 u. W 12-00	Ernährungsberater im Bäckerhandwerk
024	23.03.2009	40-00	Grundqualifikation und Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz
025	24.03.2009	50-13	Neubesetzung im BLL-Rechtsausschuss
026	24.03.2009	20-02	Angemessenheit der Ausbildungsvergütung als Voraussetzung für die Eintragung in die Lehrlingsrolle
027	27.03.2009	07-04/I	Betriebsstatistik 2008
028	27.03.2009	23-02	BAG ändert seine Rechtsprechung zum Urlaubsanspruch bei Dauererkrankungen
029	30.03.2009	02-51	Lebensmittelrechtsakademie 2009 in Marburg
030	30.03.2009	00-11/2	Vorstandssitzung des Zentralverbandes in Berlin – Tagesordnung
031	02.04.2009	20-00/I	Sofortmeldung und Mitführungspflicht von Ausweisdokumenten – Betriebe des Bäckerhandwerks in weiten Teilen ausgenommen
032	06.04.2009	02-38/3	Schreiben der BGN zu den Beitrags- und Vorschussbescheiden 2008 und 2009
033	06.04.2009	51-00	Deutsches Institut für Umwelt und Gewerbe
034	07.04.2009	50-03	Hintergrundpapier zum Problem der 3-MCPD-Fettsäureester

- 035 07.04.2009 50-49 Kirschkerne in Backwaren/Abschließen-
des Urteil des Bundesgerichtshofs
- 036 07.04.2009 32-00 Neue Richtlinien des BMWi zur über-
betrieblichen beruflichen Unterweisung
- 037 08.04.2009 31-01 Beschluss der Kultusministerkonferenz
zum Hochschulzugang für Meister
- 038 09.04.2009 50-50 CDU/CSU-Bundestagsfraktion zu
Käseersatzstoffen
- 039 16.04.2009 20-00/3 Fristlose Kündigung wegen Nichtvorlage
von Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen
- 040 16.04.2009 20-00/3 Kündigung bei einfachem Diebstahls-
verdacht unwirksam
- 041 17.04.2009 50-01/4 Neuere Entwicklungen im Bereich der
Grünen Gentechnik
- 042 22.04.2009 02-18/5 Heribert-Späth-Preis für besondere
Ausbildungsleistung Ausschreibung für
die Preisverleihung 2009
- 043 24.04.2009 21-06 BAG räumt Arbeitnehmern umfassenden
Gestaltungsspielraum bei Elternzeit ein
- 044 29.04.2009 50-60 Informationen zur so genannten
Schweinegrippe
- 045 30.04.2009 51-00/2 Aktueller ZDH-Ratgeber „Reform
des GmbH-Rechts – Wesentliche
Elemente der gesetzlichen Neu-
regelungen“
- 046 30.04.2009 13-00 Umsatzsteuerstatistik 2007
- 047 30.04.2009 23-02 BAG veröffentlicht Wortlaut der Ent-
scheidung zum Urlaubsanspruch bei
Dauererkrankungen
- 048 08.05.2009 50-50 Verwendung von „Analog-Käse“
(„Bäckerkäsemix“ o. ä.) bei Käsebrötchen
- 049 13.05.2009 02-38 Falsche Veranlagungen nach
Softwareumstellung

- 050 27.05.2009 03-II/2 Gestaltung des Impressums von Firmenhomepages im Internet
- 051 28.05.2009 40-01 Verbesserte Konditionen im Rahmenabkommen mit Nissan
- 052 09.06.2009 44-03 Umsatz- und Beschäftigtenzahlen im Bäckerhandwerk 2008
- 053 11.06.2009 00-10/2, Mitgliederversammlung 2009 in Stuttgart hier: Wahlen
01-01,
01-02,
01-03,
01-04 u.
01-06
- 054 16.06.2009 50-34 Aktuelle Diskussion der so genannten Lebensmittelampel in der Öffentlichkeit
- 055 18.06.2009 50-34 Bundeskanzlerin Merkel äußert sich öffentlich zur Problematik Salz in Brot
- 056 19.06.2009 10-13 Abmahnungen wegen Verstoß gegen § 7 Preisangabenverordnung

Werbegemeinschaft

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



076/077

WERBEGEMEINSCHAFT

EINLEITUNG: Die Nachwuchswerbung stellte im Berichtszeitraum den Schwerpunkt der Aktivitäten der Werbegemeinschaft dar. Ziel der neuen Kampagne „Back dir deine Zukunft“ ist es, das verzerrte Vorstellungsbild, das Schüler, Jugendliche, Eltern, Lehrer und Medien über das Bäckerhandwerk haben, zu korrigieren. Die Information und Aufklärung über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie die Berufs- und Aufstiegschancen stehen dabei im Vordergrund. Durch die Vernetzung der einzelnen Aktivitäten können interessierte junge Menschen den Kontakt zur Branche schnell und unbürokratisch herstellen und sich vor Ort ein Bild über die Berufe des Bäckerhandwerks machen. Hier bietet die Werbebe-

meinschaft Innungen und Innungsbetrieben zahlreiche Hilfsmittel, damit die Akteure vor Ort das Bäckerhandwerk noch moderner und professioneller präsentieren können. Die formulierten Ziele können nicht von heute auf morgen erreicht werden. Deshalb ist die Nachwuchswerbung langfristig angelegt und benötigt die Unterstützung aller im Bäckerhandwerk engagierten Organisationen und Personen, um qualifizierte junge Menschen für das Bäckerhandwerk zu begeistern.

I. Organisation

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

Klaus Borchers: Ehrenlandesinnungsmeister Bäckerinnungsverband Niedersachsen/Bremen, Mitglied im Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks

Lutz Henning: Direktor der BÄKO-Zentrale Nord eG

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

— **Mitgliederversammlung** Am 15. September 2008 fand die Mitgliederversammlung der Werbegemeinschaft in Dresden 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 2007 bis Juni 2008. Das Protokoll der Mitgliederversammlung wurde den Mitgliedern am 2. Oktober 2008 zugestellt.

— **Vorstandssitzung** Die Sitzung des Vorstandes der Werbegemeinschaft fand am 18. November 2008 in Berlin statt. Neben den Planungen für verschiedene Maßnahmen zur Werbung und Öffentlichkeitsarbeit stand die Diskussion über die weiteren Maßnahmen der langfristig angelegten Nachwuchswerbung auf der Tagesordnung, die dann auf der Tagung für Öffentlichkeitsarbeit präsentiert wurden.

Die Tagung der Landesbeauftragten für Öffentlichkeitsarbeit fand am 21. April 2009 in Düsseldorf statt. Im Mittelpunkt stand die Nachwuchswerbung, die gleichzeitig auch immer Imagewerbung ist. Sie bildet langfristig den Schwerpunkt der Aktivitäten der Werbegemeinschaft, die auf ihrer Tagung zahlreiche Instrumente vorstellte, um das Bäckerhandwerk gegenüber Schülern, Jugendlichen und Eltern professionell präsentieren zu können.

— Tagung für Öffentlichkeitsarbeit

II. Nachwuchswerbung

Unter dem Motto „Back Dir Deine Zukunft“ startete im November 2008 die neue Nachwuchskampagne des deutschen Bäckerhandwerks. Dafür wurde eigens ein Logo entwickelt, das Schülern und Jugendlichen vermittelt, dass sie selbst für ihren beruflichen Erfolg verantwortlich sind und ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen müssen. Die neue Nachwuchswerbung ist langfristig angelegt und klärt Schüler, Eltern, Lehrer und Medien über die Berufe und die Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten auf.

— Back dir deine Zukunft



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

— **Internetauftritt** Zentrales Informationsmedium der neuen Ausbildungs-offensive des deutschen Bäckerhandwerks ist die Internetseite www.back-dir-deine-zukunft.de. Hier finden Interessierte vielfältige Informationen über die Aus- und Weiterbildung sowie die Berufschancen im Bäckerhandwerk. Einblicke in den Berufsalltag geben dort z. B. auch Auszubildende, junge Bäckermeister und Bäckereifachverkäuferinnen, die aus dem Bäckeralltag berichten. Zudem geben die Berufsinformationfilme einen Einblick in die Berufe.

— **Ausbildungs- und Praktikumsbörse** Damit interessierte Jugendliche den Kontakt zur Branche vor Ort schnell und unbürokratisch herstellen können, wurde Anfang des Jahres 2009 eine Ausbildungs- und Praktikumsplatzbörse auf der Internetseite www.back-dir-deine-zukunft.de eingerichtet. Besucher der Seite finden hier freie Ausbildungs- oder Praktikumsstellen in ihrer Nähe. Dabei können die veröffentlichten Angebote nach Beruf, Art der Stelle und Postleitzahlengebiet gefiltert werden.

— **Informationsmedien** Zum Auftakt der Nachwuchsoffensive wurden rund 270.000 Faltprospekte und 15.000 Poster an die teilnehmenden Innungsbetriebe sowie Arbeitsagenturen und Berufsinformationszentren der Arbeitsämter kostenfrei versandt.

Die bestehenden Berufsinformationbroschüren wurden an die neue Gestaltung angepasst. Die neuen achtseitigen, hochwertigen Broschüren zeichnen sich durch eine jugendliche Sprache und ansprechende Fotos aus, die Szenen aus dem Bäcker- und Verkaufsalltag zeigen.



\ Die neuen Broschüren und Faltprospekte der Nachwuchsinitiative

Begleitet wurde die Nachwuchsinitiative im Herbst 2008 und im Frühjahr 2009 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 durch die Moderatoren vorgestellt, die zum Abschluss der Moderation auf die Internetseite und die neue Ausbildungs- und Praktikumsbörse hinwiesen.

Im Frühjahr 2009 ergänzte die Werbegemeinschaft die Nachwuchsaktivitäten durch die Schaltung von Anzeigen und PR-Artikeln in den Jugendzeitschriften Spießler, Handfest, Azubi, Yeaz und McDonalds Kinonews. Unter dem Titel „Die Zukunft liegt in deiner Hand“ wird den Jugendlichen die Botschaft vermittelt, dass sie für ihren beruflichen Erfolg selbst verantwortlich sind und eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung im Bäckerhandwerk eine hervorragende Basis ist. Die Zeitschriften stehen den Jugendlichen kostenfrei zur Verfügung und werden z. B. über Berufsinformations-

zentren, Jugend- und Bildungsmessen, Pizza Hut, allgemein bildende Schulen, Berufsschulen, Jugendtreffs, Lehrer und Ausbilder sowie Bildungsstätten verbreitet.

**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

BACK-DIR-DEINE
ZUKUNFT

\Anzeige Jugendzeitschrift

Komm ins Team der Back-Weltmeister

JOB | Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen haben Zukunft

Die deutschen Handwerks-Bäckerinnen und Weltmeister in Sachen Vielfalt sind zählen zu den Top-Auswählern im Handwerk. Über 200 Sorten Brot und mehr als 1.200 Sorten Kaugummi und Feine Backwaren werden täglich frisch hergestellt. Das ist weltweit einmalig!

Junge Leute, die mit Freude und Engagement bei der Sache sind und einen guten Schulabschluss mitbringen, haben beste Chancen, im Bäcker-Handwerk Karriere zu machen – sowohl in der Produktion als auch im Verkauf. Von der Produktion oder Herstellung bis hin zur Selbstständigkeit ist alles drin. Also vergiss alles, was du über das Arbeiten in einer Bäckerei zu wissen glaubst und informiere dich und erweitere richtig! Check deine Möglichkeiten unter www.back-dir-deine-zukunft.de

BACK-DIR-DEINE
ZUKUNFT

\Anzeige in McDonalds Kinonews

Unter dem Titel „Unter dem Strich: ausbilden — Anzeigenserie Fachzeitschriften

rechnet sich!“ wurden im zweiten Halbjahr 2008 auch die selbstständigen Bäckermeister/innen zur Ausbildung von jungen Menschen motiviert. In Anzeigen, die in den Fachzeitschriften veröffentlicht wurden, bezogen die Bäckermeister/innen Stellung und wiesen auf die Notwendigkeit der Ausbildung – und damit der Zukunftssicherung des Bäckerhandwerks – hin.

Um Schüler und Jugendliche für das Bäckerhandwerk zu interessieren, ist eine professionelle, moderne und ansprechende Präsentation auf den unterschiedlichsten Veranstaltungen besonders wichtig. Die Werbegemeinschaft hat dafür ein System mobiler Messestände entwickelt, mit dem sich alle Bäckerinnungen, die das Bäckerhandwerk vor Ort auf Berufsinformationsveranstaltungen vorstellen, modern und professionell präsentieren können. Gegen eine geringe Nutzungsgebühr kann die Bäckerinnung den Messestand für die Zeit der Veranstaltung kostengünstig ausleihen. Die Bäckerinnung hat die Wahl zwischen dem Motiv „Back dir deine Zukunft“ oder dem Motiv „Image“.

Passend zum Messestand bietet die Werbegemeinschaft auch Rollup-Displays an.



\ Mobiler Messestand „Image“



\ Mobiler Messestand „Back dir deine Zukunft“

III. Für Innungsmitglieder

- **Tag der offenen Backstube** Ein Tag der offenen Backstube oder ein Tag der offenen Tür ist für den selbstständigen Bäckermeister/in die ideale Möglichkeit, um den Kunden und Noch-Nicht-Kunden zu zeigen, wie handwerkliche Backwaren hergestellt werden. Gleichzeitig kann an einem Tag der offenen Backstube demonstriert werden, dass Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in moderne Berufe sind und zahlreiche Weiterbildungs- und Aufstiegschancen bietet. Für diese Veranstaltung bietet die Werbegemeinschaft ein professionelles und modernes Werbemittelpaket an. Aktionsplakate, Brötchenfalttüten, Luftballons, Einladungskarten, Dispenser, Bäckermützchen aus Papier für die Besucher können sich interessierte Innungsmitglieder je nach Bedarf selbst zusammenstellen und kostengünstig bei der Werbegemeinschaft bestellen.



\ Plakat „Tag der offenen Backstube“



\ Prospekt zur Mitgliederwerbung

Unter dem Titel „Da ist viel mehr für Sie drin, als Sie glauben. **— Mitgliederwerbung**
Innungsmitglieder sind in! Wer nicht drin ist, zahlt drauf!“ wird die Arbeit der Bäckerinnungen, der Landesinnungsverbände, des Zentralverbandes, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk und der Werbegemeinschaft dargestellt. Es wird ausgeführt welche Leistungen und Vorteile selbstständige Bäckermeister/innen durch die Mitgliedschaft in einer Bäckerinnung, die dem Zentralverband angeschlossen ist, erwerben. Der Prospekt eignet sich hervorragend zur Werbung von neuen Mitgliedern, aber auch zur Demonstration der Vorteile einer Mitgliedschaft bei bestehenden Mitgliedern.

Die neue Meisterbrief-Serie zeigt Schritt für Schritt, wie jede Bäckerei ein unbedingt anzustrebendes Ziel erreichen kann: ein unverwechselbares Unternehmensprofil. **— Meisterbrief-Serie**
Warum ist ein eigenes, unverwechselbares Unternehmensprofil so wichtig? Weil jedes Unternehmen jeden Tag neu im Wettbewerb um Kunden steht. Kunden aber brauchen Orientierung. Sie müssen Entscheidungshilfen bekommen, warum sie gerade in dieser Handwerksbäckerei einkaufen sollen. Im Jahr 2008 und bis Ende Juni 2009 veröffentlichte die Werbegemeinschaft dazu neun Ausgaben der Meisterbrief-Serie, die auf den Mitgliederseiten der Internetseite www.baeckerhandwerk.de zum Download zur Verfügung stehen.

IV. Presse-/ Öffentlichkeitsarbeit

— **KI.KA-SommerTour 2008** Im Jahr 2008 beteiligte sich das Bäckerhandwerk erstmals an der großen KI.KA-SommerTour des ARD- und ZDF-Kinderkanals. Mehr als 600.000 Besucher zählte die Tour in diesem Jahr. In den neun Tour-Städten Berlin, Dresden, Rostock, Schwetzingen, Wiesbaden, Göttingen, Leverkusen, Regensburg und Erfurt präsentierten die Mitglieder der ortsansässigen Bäckerinnungen das Bäckerhandwerk hervorragend. Der Ansturm der Kinder, die an einem Bäckerspiel teilnehmen und den Bäcker-Song singen konnten, war überwältigend.



\ KI.KA-SommerTour 2008 in Leverkusen



\ Kl.KA-SommerTour 2008 in Erfurt

— **Medienauswertung** Die Medienauswertung der Publikumsmedien zeichnet ein insgesamt positiveres Bild der Handwerksbäcker als in den vergangenen Jahren. Die Tagespresse berichtete wohlwollend über den Protest des Bäckerhandwerks gegen die so genannten Nährwertprofile. Viel wurde über die Ausbildung berichtet, handwerkliche Betriebe wurden positiv portraitiert. Brot von guten Handwerksbäckern gilt als besonders lecker. Doch noch immer werden Qualitätsbäcker als selten zu findende Rarität beschrieben.

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

V. Werbung

— **TV-Werbung 2008/2009** Mit einem neuen, 20-Sekunden langen Spot unter dem bekannten Motto „besser, wir backen das Brot. Die deutschen Bäckermeister!“ wurden insbesondere Personen ab 25 Jahren angesprochen. Die bunte Mischung der Kunden vermittelt dem Zuschauer, dass das Bäckerhandwerk für jeden das Passende bietet. Die junge Fachverkäuferin und der junge Bäckermeister zeigen, dass die Berufe unseres Handwerks für junge Menschen interessant sind. Der Spot wurde im Herbst 2008 in der ARD im Umfeld der Sendungen Großstadtrevier/Wetter, Wissen vor 8/Wetter und der Quiz-Show „Das Quiz mit Jörg Pilawa“ sowie im Frühjahr 2009 (April bis Juni) im Frühstücksfernsehen der Privatsender RTL und Sat.1 ausgestrahlt.

Die erfolgreiche Kooperation zum **— Tag des deutschen Butterbrotes 2008**

Tag des Deutschen Butterbrotes mit der CMA wurde auch im Jahr 2008 fortgeführt. Insgesamt beteiligten sich wieder rund 5.000 Bäckereien an der Aktion, die unter dem Motto „Achtung – fertig – Butterbrot“ stand. Das Motto verdeutlicht, dass das Butterbrot schnell und einfach zubereitet werden kann und damit ein Snack für jede Gelegenheit ist. Die erfolgreiche Kooperation mit dem Burda-Verlag und der Zeitschrift „Meine Familie & ich“ wird auch in diesem Jahr fortgesetzt. Der Tag des deutschen Butterbrotes fand am 26. September 2008 statt.

VI. Sponsoring

Um die Kontakte zu politischen Entscheidungsträgern zu stärken wurden im September 2008 das Rheinland-Pfalz-Fest, am 22. Mai 2009 die Feierlichkeiten zum 60. Geburtstag des Grundgesetzes vor dem Reichstag, im Juni 2009 das Sommerfest des Hauptverband des Deutschen Einzelhandels und des Parlamentskreises Mittelstand als Plattform genutzt. Unterstützt wurden die Sommerfeste durch die Berliner Bäckereinnung und deren Innungsmitglieder Bäckerei Mayer, Bäckerei Zandonai und der Bäckerei Zimmermann, die auf den Festen ihre handwerklichen Backwaren präsentierten.

Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Weinheim e.V.



\ Das Technikum der Akademie Deusches Bäckerhandwerk in Weinheim

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM e.V.

— Weiter steigende Teilnehmerzahlen und -zufriedenheit

Als zentrale Bildungseinrichtung im ADB-Verband hat die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim auch im Berichtszeitraum die satzungsgemäßen Aufgaben in bestem Maße erfüllt. Aufgrund von neuen Angeboten und einer zunehmenden Anzahl an „Stammkunden“ hat sich die Teilnehmerzahl im Jahr 2008 auf 2.689 Personen erhöht (1.756 Personen in 2007, 996 Personen in 2006). Nahezu alle Seminare waren ausgebucht, teilweise konnten Zusatztermine eingeplant werden. Bei den Teilnehmerbewertungen der Seminarleistungen lag der Jahresdurchschnitt bei der Note 1,63 und damit nochmals über dem Vorjahresergebnis. Etwa 9 % der Teilnehmer wurden nicht in Weinheim, sondern an anderen Standorten trainiert. Aufgrund der deutlich gestiegenen Nachfrage aus allen deutschen Bundesländern wurde die Zahl der ausländischen Seminargruppen leicht reduziert. Dennoch konnte in traditionell eher ruhigen Zeiten wie z.B. Feiertagswochen insgesamt 272 Personen aus anderen Ländern die deutsche Kunst des Backens demonstriert werden.



\\ Seminargruppe aus Kolumbien/Südamerika in Weinheim

Das Bildungsangebot wurde sowohl in den bÄckerfachlichen Bereichen als auch in den Bereichen Verkauf und Unternehmens-

fÄhrung erneut deutlich ausgebaut. DarÄber hinaus ist es gelungen, einen Vertrag mit der Bundesrepublik Deutschland zu schlieÙen, welcher das Training aller LebensmitteleinkÄufer der Bundeswehr zum Inhalt hat. Von der Schulung der EinkÄufer aller Bundeswehrstandorte durch die Akademie Weinheim – damit durch das BÄckerhandwerk selbst – profitieren unsere handwerklichen BÄkereien in besonderem MaÙe, weil im Zuge der Fortbildung auch die Unterschiede zwischen Handwerk und Industrie thematisiert werden kÄnnen. Des Weiteren wurde eine öffentliche Ausschreibung des Bundesamtes fÄr Landwirtschaft und ErnÄhrung (BLE) gewonnen, somit 16 vom Bundeslandwirtschaftsministerium finanzierte und fÄr Teilnehmer kostenfreie Seminare zum Thema Bio-Backwaren. Diese Veranstaltungen werden nicht alle in eigener Regie durchgefÄhrt, sondern auf interessierte Fachschulen im ADB-Verbund aufgeteilt. Hierbei entstanden durch die Weitergabe der mit groÙem Aufwand in Weinheim erstellten und mit dem Ministerium abgestimmten Inhalte, Rezepte und Unterlagen betrÄchtliche Synergieeffekte.

— Mehr Bildungsangebote,
sogar fÄr die Bundeswehr

Im Sommer 2008 besuchte Direktor Bernd KÄtscher zusammen mit dem Fachlehrer Robert

Schorp das Japan Institute of Baking (JIB), welche als nationale BÄckerfachschule Japans das Pendant zur Akademie in Weinheim darstellt. Nach einer Vorstellung des deutschen Marktes erfolgte eine praktische Demonstration der hiesigen Backkunst. Dabei konnte Direktor KÄtscher zur eigenen Freude auch sein KÄnnen als BÄckermeister unter Beweis stellen, was in Weinheim aufgrund einer Vielzahl an anderen Aufgaben nur noch eingeschrÄnkt mÄglich ist. Nach dem JIB wurde auch an der Nationalen Konditorenschule Japans, die sich ebenfalls in Tokio befindet, ein Seminar veranstaltet. Alle Veranstaltungen in Japan waren ausgebucht und kamen bei den rund 300 hochinteressierten Teilnehmern bestens an.

— Seminar in Tokio



\\ hintere Reihe, von links: Direktor Dr. Yoshifume Inoue (JIB), Direktor Bernd Kütischer und Fachlehrer Robert Schorp mit dem Team des Japan Institute of Baking in Tokio

— Verbandstätigkeiten und Öffentlichkeitsarbeit

Das Team der Akademie Weinheim engagiert sich intensiv für die Interessen des Bäckerhandwerks und war hierzu im Berichtszeitraum u.a. in folgenden

Verbänden und Gremien aktiv: Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA), Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI), Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), ferner zahlreiche Landesinnungsverbände und Innungen des Bäckerhandwerks. Die Kooperation mit der BÄKO Gruppe Süd wurde ausgebaut, für die BÄKO Gruppe Nord und den Landesinnungsverband Saxonia wurden Leistungen im Rahmen der Sachsenback erbracht. Neben vielen anderen Maßnahmen gehörten zahlreiche Referate und Fachberichte sowie die engagierte Mitwirkung als Jury bei verschiedenen Branchenwettbewerben zu den Aufgaben. Auf der Suche nach neuen, wegweisenden Entwicklungen für die Branche wurde das an einer Schweizer Fachhochschule entwickelte Brot-Aromarad für den deutschen Markt aufgearbeitet und vorgestellt. Hierzu werden ab Oktober Seminare in Weinheim angeboten.



\ Bäckermeister Josef Hinkel, Ester Raemy (ZHAW Zürich), Bäckermeister Jochen Baier, Direktor Kütscher und Prof. Michael Kleinert (ZHAW) präsentieren das Brot-Aromarad.

— **ADB-Verbund** Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim trägt Verantwortung für die Koordination des ADB-Verbunds. Dieser besteht bekanntlich aus allen Fortbildungs- und Beratungsleistungen des Zentralverbands sowie der ihm angeschlossenen Innungsverbände und deren Fachschulen. Zu den regelmäßigen Aufgaben der Akademie Weinheim zählt dabei die Organisation von ADB-Tagungen und -Fortbildungen für Schulleiter, Fachlehrer sowie Betriebsberater der angeschlossenen Verbände und Schulen. Ferner die Pflege der gemeinsamen Website sowie die Organisation von gemeinsamen Werbemaßnahmen und Messeauftritten, u.a. bei der Sachsenback 2008 und die Vorbereitung der iba 2009. Insgesamt kann festgestellt werden, dass die bessere Kommunikation innerhalb der ADB wie auch die bessere Außendarstellung zu einer deutliche Verbesserung im Bereich der Bildung und Beratung an allen ADB-Standorten geführt hat.

— **Deutsche Meisterschaft** Traditionell wird in Weinheim der nationale Leistungswettbewerb für die besten Absolventen eines Abschlussjahrgangs organisiert und durchgeführt, im Jahr 2008 unter dem Thema „Stadtmusikfest“. Die Zusammenführung der Wettbewerbe im Bereich Verkauf und Backstube haben dabei ebenso überzeugt wie die Leistung der Teilnehmer/innen, denen viel Spielraum für eigene Kreativität gelassen wurde. Zahlreiche Medien, darunter die Fernsehsender VOX und Kabel 1, haben in längeren Beiträgen von der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend berichtet. Bemerkenswert ist, dass erstmals ein männlicher Teilnehmer den Wettbewerb für Bäckereifachverkäufer/innen gewonnen hat, während im Wettbewerb für Bäcker/innen eine junge Dame die Fachjury überzeugte. Analog zur Meisterschaft der Bäckerjugend wird in diesem Jahr erstmals eine Deutsche Meisterschaft für Bäckermeister durchgeführt. Die Vorentscheide finden im Juni und Juli an verschiedenen ADB-Fachschulen statt, das Finale wird auf der iba durchgeführt. Es ist mit einem großen Medienauflauf zu rechnen.

Das Weinheimer Waldschloss, in dem sich die zentrale Bildungseinrichtung des Bäckerhandwerks seit 1937 befindet, war für die gestiegenen Anforderungen und Teilnehmerzahlen zuletzt nicht mehr optimal ausgerichtet. Die vielen über die Jahre erstellten Anbauten und Erweiterungen führten zu unübersichtlichen Raumverhältnissen, die es zu begradigen gilt. Es fehlte ebenso an einem Frontbaking-Schulungsbereich wie an einem Raum für größere Tagungen. Auch gab es einen erheblichen Investitionsstau. All dies wird aktuell behoben. Dem ging eine intensive Planungs- und Abstimmungsphase mit allen beteiligten Verbänden, Behörden und Gutachtern voraus, die im Berichtszeitraum erfolgreich abgeschlossen werden konnte. Die Bundesrepublik Deutschland und das Land Baden-Württemberg haben Fördermittel in Höhe von über 2,8 Millionen Euro verbindlich zugesagt. Die Maßnahme soll im Februar 2010 fertig gestellt sein. Die Aufrechterhaltung der Bildungsaufgabe bis dahin ist gewährleistet, da die Maßnahme in verschiedenen Abschnitten erfolgt. So werden die ersten neuen Räumlichkeiten bereits im Oktober 2009 zur Verfügung stehen.

— Große Investitionen in das Gebäude

Neben den Kernaufgaben der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

— Neue Herausforderungen

Weinheim und der aufwändigen Modernisierung wurden weitere Projekte erfolgreich durchgeführt und zum Teil bereits abgeschlossen. Eine der anspruchsvollsten war dabei die Umwidmung des an der Akademie angesiedelten Entwicklungs- und Betreuungsinstituts in das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) e.V. Dem Institut wurden die Qualitätsprüfer des Zentralverbands zugeordnet. Eine neu erstellte Software führt zu Verbesserungen im Ablauf der Innungs-Brotprüfungen. Auch die Außenwirkung des Qualitätsprüfdienstes wurde verbessert. Zur fachlichen Begleitung wurde ein wissenschaftlicher Beirat installiert, der mit Herrn Prof. Becker (München), Herrn Prof. Lindhauer (Detmold) und Herrn Prof. Meuser (Berlin) aus drei namhaften Getreidewissenschaftlern besteht. Positive Prüfergebnisse bei den Innungsbrotprüfungen werden auf der neuen Internetseite www.brot-test.de publi-

ziert. Diese wird von Verbrauchern intensiv genutzt, wie entsprechende Zugriffszahlen belegen. Ein echter Mehrwert für alle Betriebe, welche die den Brotprüfungen bei den Innungen für sich annehmen. Zu den neuen Aufgaben für die Akademie Weinheim gehört ferner die Betreuung der Bäcker-Nationalmannschaft.

\ Der wissenschaftliche Beirat der Akademie Weinheim und des IQBack mit
Präsident Peter Becker und Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel



Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim hat sich im Berichtszeitraum als zentrale Bildungseinrichtung aller Bäckereiverbände im ADB-Verbund etabliert. Die Leistungen wurden in sämtlichen Bereichen ausgebaut, woraus eine weiter steigende Akzeptanz resultiert. Die im Jahr 2007 erfolgte Übernahme von Hotel und Gastronomie in eigene Regie entwickelt sich bestens und zur Zufriedenheit aller Seminargäste. Dem deutschen Bäckerhandwerk konnte auf vielfältigste Weise gedient werden. Vorstand und Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. werden auf diesem Weg voran schreiten. An dieser Stelle sei insbesondere den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Akademie in Weinheim gedankt, die den Wandel aktiv mitgestalten und sich bei erheblich gestiegenem Arbeitsdruck und trotz immer neuen Aufgaben über alle Maßen engagieren.

— Fazit

\ Beim immer schönen Wetter in der „Toskana Deutschlands“ rund um Weinheim kommt bei den Teilnehmern gute Stimmung auf



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

I. Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten des Deutschen Bäckerhandwerks

Am 18. Dezember 2002 haben die Tarifvertragsparteien – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten – sich darauf verständigt, aufgrund des am 1. Januar 2002 in Kraft getretenen Altersvermögensgesetzes zugunsten einer neuen Altersvorsorge den bisherigen Tarifvertrag der Zusatzversorgungskasse aufzuheben, mit der Folge, dass die Betriebe des Bäckerhandwerks seit 1. Januar 2003 keine Beiträge mehr an die Zusatzversorgungskasse entrichten müssen. Die Zusatzversorgungskasse befindet sich seit dem 1. Januar 2003 in Abwicklung, wird aber auch über das Jahr 2003 hinaus weiter ihren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen.

Beitragseingang Aufgrund des Wegfalls der Beitragspflicht seit 1. Januar 2003 werden nur noch die bis zum 31. Dezember 2002 rückständigen Beitragsforderungen abgewickelt. In 2008 konnten noch Beitragsrückstände in Höhe von 2.602,71 € vereinnahmt werden.

Rentenleistungen Der Rentnerbestand belief sich per 31. Dezember 2008 auf 22.722. Dieser setzt sich zusammen aus 21.884 Altersruhegeld-Empfängern und 838 Erwerbsunfähigkeits-Rentenbeziehern.

Einzelheiten ergeben sich aus der folgenden Darstellung der Bewegung des Rentnerbestandes 2008.

Bewegung des Rentnerbestandes im Geschäftsjahr 2008

	Invaliden- und Altersrentner		
	Gesamt	Männer	Frauen
Bestand am Anfang des Geschäftsjahres	22.691	7.368	15.323
Zugang während des Geschäftsjahres	628	229	399
Abgang während des Geschäftsjahres	597	265	332
Bestand am Ende des Geschäftsjahres	22.722	7.332	15.390

Ab dem 1. Januar 2004 können aus tarifvertragsrechtlichen Gründen nur noch unverfallbare Ansprüche, die bis zum 31. Januar 2003 eingetreten sind, geltend gemacht werden.

VORAUSSETZUNG HIERFÜR IST:

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

Mitgliederversammlung 2009 Am 28. Mai 2009 fand in Berlin die Mitgliederversammlung statt.

Der von der VRT ADVISA Revisions- und Treuhandgesellschaft AG – Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüfte Jahresabschluss mit Bilanz per 31. Dezember 2008 und Gewinn- und Verlustrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 2008 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. Januar 2004 eintretenden Versicherungsfälle um jährlich 2,9 % für das Jahr 2010 auszusetzen.

Ferner fanden Ergänzungswahlen zum Aufsichtsrat statt. Ausgeschieden sind die Herren Gunold Fischer und Gerhard Herbst. Neu gewählt wurden die Herren Claus-Harald Güster und Uwe Hildebrandt.

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 hinaus blickende Bäckermeister damals zu Recht die Auffassung vertreten haben, dass man sich bei der wichtigen Frage der Heranbildung eines qualifizierten Mitarbeiterstabes und eines qualifizierten Unternehmensnachwuchses nicht allein auf staatliche Maßnahmen verlassen darf, sondern unser Bäckerhandwerk selbst gefordert ist. Diese Auffassung hat sich auch in den neu-

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

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

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

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

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

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

Mitgliederversammlung 2009 Die Mitgliederversammlung des Förderungswerks fand am 28. Mai 2009 in Berlin statt. Nach dem Bericht der Geschäftsführung beliefen sich die Beitragseinnahmen im Jahr 2008 auf insgesamt 4.014.019,70 €. Hinzu kamen Zinseinnahmen in Höhe von 184.699,74 €.

Nach Abzug der Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 280.981,38 € und der Rückstellung für Beitragsverfolgung von 140.000,00 € konnte das Negativkapital aus dem Vorjahr in Höhe von 5.109,71 € ausgeglichen werden. Des Weiteren konnte eine Betriebsmittelreserve in Höhe von 15.891,34 € gebildet werden.

Unter Berücksichtigung der Einnahmen und Ausgaben stand zur Ausschüttung ein Betrag von 3.777.738,06 € zur Verfügung. Die Mitgliederversammlung hat beschlossen, für Bildungsmaßnahmen an den Verein Bildung und Beruf e.V., Hamburg 404.217,97 € und an die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim sowie die Landesinnungsverbände 3.373.520,09 € auszuschütten. Das Förderungswerk kann damit im Jahr 2009 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 fand eine Ergänzungswahl zum Vorstand statt. Ausgeschieden ist Herr Gunold Fischer. Neu gewählt wurde Herr Claus-Harald Güster.

III. Karl-Grüßer-Unterstützungsverein e.V.

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

Monatliche Zahlungen Zurzeit erhalten 2 bedürftige Kollegen oder deren Witwen eine monatliche Beihilfe. Diese Beihilfen betragen je 30,68 €. Im Jahre 2008 wurden insgesamt 767,00 € hierfür ausgezahlt.

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

Zur Abdeckung besonderer Härtefälle wurde außerdem 4 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 aufgrund der Gemeinnützigkeit des Vereins bereitgestellt werden konnte.

Die Mitgliederversammlung des Karl-Grüßer-Unterstützungsvereins e. V. fand am 15. September 2008 in Dresden statt.

IV. Sparwerk der Deutschen Bäckerjugend für das Jahr 2008

Mitgliederbestand Im Jahr 2008 ging keine Kündigung bei uns ein. Es bleibt demnach bei einem Mitgliederbestand von 6.134.

Darlehensgewährung Im Jahre 2008 wurde ein Darlehen in Höhe von 30.000 € gewährt (2007: ein Darlehen in Höhe von insgesamt 75.000 €).

Von 1953 bis zum 31. Dezember 2008 wurden insgesamt 1.524 Darlehen mit einer Darlehenssumme von insgesamt 46.146.990,93 € gewährt.

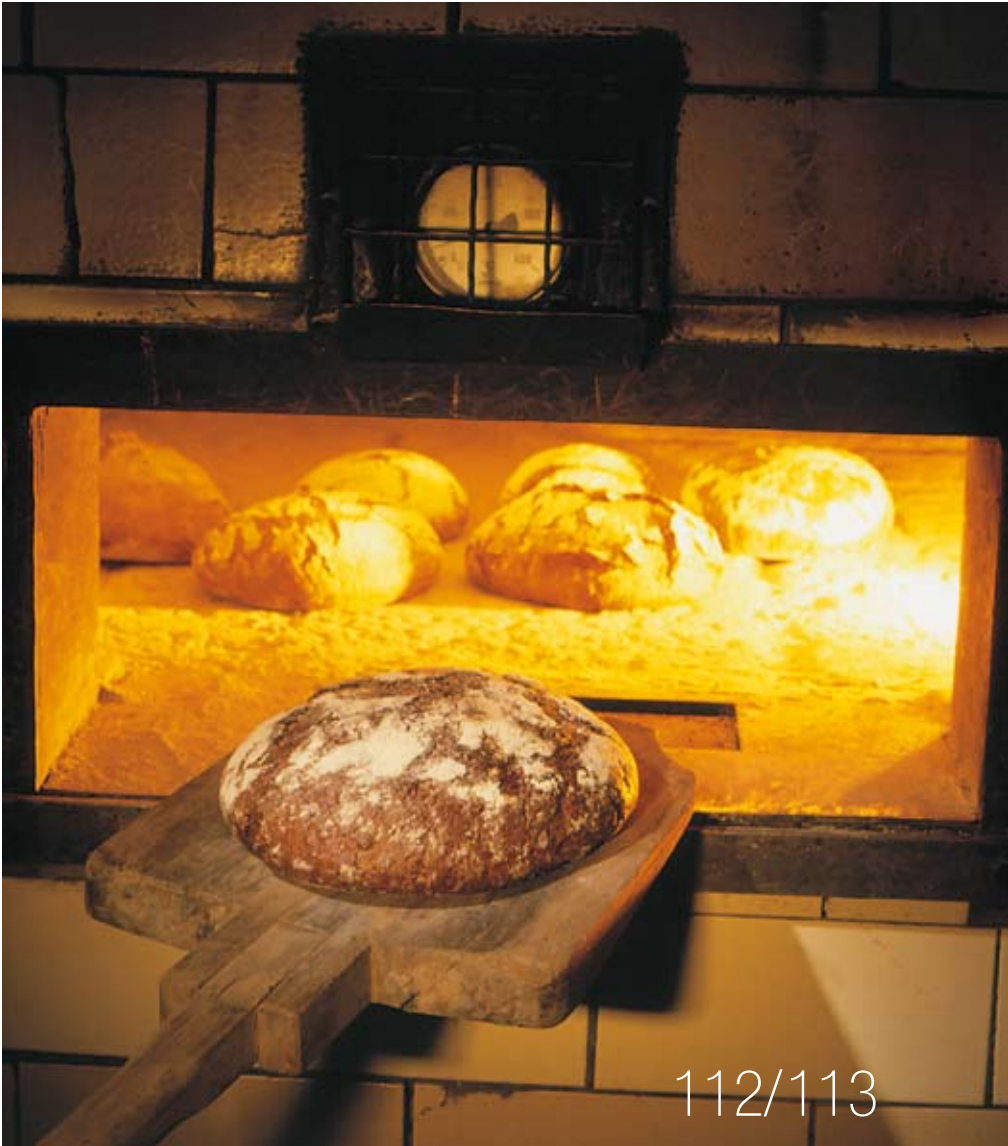
Die nachstehende Statistik gibt eine nach Landesinnungsverbänden untergliederte Übersicht der Entwicklung und Leistungen des Sparwerks seit seinem Bestehen.

Landesinnungsverband	Darlehen		Darlehen insgesamt 1953-31.12.2008	
	Anzahl	EUR	Anzahl	EUR
Baden	0	0,00	152	4.849.787,00
Bayern	0	0,00	218	7.653.075,30
Berlin	0	0,00	26	219.024,66
Hamburg	0	0,00	4	71.580,86
Hessen	0	0,00	43	1.624.282,20
Niedersachsen/Bremen	0	0,00	118	3.770.264,20
Rheinland	1	30.000,00	401	10.339.164,80
Saarland	0	0,00	12	575.203,37
Schleswig-Holstein	0	0,00	58	1.436.474,50
Südwest	0	0,00	30	1.041.194,70
Thüringen	0	0,00	1	76.693,78
Westfalen-Lippe	0	0,00	184	4.527.623,30
Württemberg	0	0,00	277	9.962.622,26
Insgesamt	1	30.000,00	1.524	46.146.990,93

Die Mitgliederversammlung des Sparwerks fand am 15. September 2008 in Dresden 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.

Oskar-Maria-Graf-Ring 17, 81737 München

VIZEPRÄSIDENT UND SCHATZMEISTER

Ehrenlandesinnungsmeister Klaus Hottum

Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim

ORDENTLICHE MITGLIEDER

Klaus Borchers, Ehrenmitglied Bäckerinnungsverband

Niedersachsen/Bremen

Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover

Landesobermeister Michael Wippler

Söbrigener Str. 1, 01326 Dresden

HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER

Dr. Eberhard Groebel

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

Ehrenmitglieder

EHRENPRÄSIDENT **Hans Bolten**, Duisburg
EHRENOBERMEISTER **Hans-Joachim Erdmann**, Hamburg †
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Adolf Karger**, Marburg
Hansheinz Hauser, Präsident der Handwerkskammer Düsseldorf
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Johannes Pissarczyk**, Ritterhude
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Karl-Heinz Herdzin**, Magdeburg
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Heinrich Kolls**, Bönningstedt
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Wolfgang Sautter**, Eningen
Ernst Hinsken, MdB
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Wolfgang Miehle**, Lünen
EHRENLANDESINNUNGSMEISTER **Volker Gögelein**, Mainz

Rechnungsprüfer

Obermeister **Fritz Trefzger**, Schopfheim
Obermeister **Raimund Licht**, Lieser
Obermeister **Karl-Heinz Kolb**, Rehlingen-Gerlfangen bis 16.09.2008
Obermeister **Herbert Jakobs**, St. Ingbert-Rohrbach ab 16.09.2008

Geschäftsstelle

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

HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER:

Dr. Eberhard Groebel

GESCHÄFTSFÜHRER UND JUSTIZIAR:

Dr. Matthias Wiemers

RECHTSABTEILUNG:

Leiter Recht und Steuern

RA Christopher Kruse

Leiter Berufsordnung und Verbraucherschutz

Dr. Matthias Wiemers

BETRIEBSTECHNISCHER BERATER:

Dipl. Oecotroph. (FH) Heino Scharfscheer

Dienstszitz: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATERIN:

Dipl. Vw. Anna Markowski

MARKETING UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT:

Dipl. Oecotroph. (FH) Diana Kohzer

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),
Oskar-Maria-Graf-Ring 17, 81737 München,
Tel.: (089) 5 44 21 30, Fax: (089) 53 63 05
3. **Klaus Hottum** (Vizepräsident),
Eisenstraße 32, 65428 Rüsselsheim,
Tel.: (06142) 9 19 20, Fax: (06142) 91 92 29
4. **Klaus Borchers** (Mitglied des Präsidium),
Hildesheimer Straße 44, 30169 Hannover,
Tel.: (0511) 88 56 64, Fax: (0511) 8 09 17 02
5. **Michael Wippler** (Mitglied des Präsidium/LOM),
Söbrigener Straße 1, 01326 Dresden,
Tel.: (0351) 41 73 66-0, Fax: (0351) 41 73 66-20
6. **Wolfgang Schäfer** (LIM),
August-Neuhäusel-Straße 13, 63110 Rodgau
Tel.: (06106) 36 40, Fax: (06106) 31 33
7. **Karl-Heinz Wohlgemuth** (LIM),
Bremer Straße 52, 21224 Rosengarten,
Tel.: (04108) 71 44, Fax: (04108) 41 69 27
8. **Walter Augenstein** (LIM),
Bachstraße 56, 75210 Keltern,
Tel.: (07236) 89 14, Fax: (07236) 21 97
9. **Wolfgang Laudенbach** (LIM),
Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera,
Tel.: (0365) 8 82 01 40, Fax: (0365) 8 82 01 42

10. **Bernhard Siebers** (LIM),
Econova-Allee 20, 45356 Essen,
Tel.: (0201) 67 06 04, Fax: (0201) 65 12 85
11. **Roland Schaefer** (LIM),
Robert-Koch-Straße 6, 66557 Illingen-Hirzweiler,
Tel.: (06825) 41 00 80, Fax: (06825) 41 00 81
12. **Willi Renner** (LIM),
Dr.-Schierbel-Straße 3, 67063 Ludwigshafen
Tel.: (0621) 63 51 00, Fax: (0621) 63 51 044
13. **Hans-Joachim Blauert** (LOM),
Lankwitzer Straße 2–3, 12209 Berlin
Tel.: (030) 7 72 70 93, Fax: (030) 7 72 21 11
14. **Holger Rathjen** (LIM),
Tannenhofstraße 47, 22848 Norderstedt,
Tel.: (040) 5 23 33 38, Fax: (040) 52 87 88 43
15. **Thomas Müller** (LIM),
Lange Straße 7, 18311 Ribnitz-Damgarten
Tel.: (03821) 25 15, Fax: (03821) 89 52 81
16. **Heribert Kamm** (LIM),
Feldmühlenstraße 29, 58099 Hagen
Tel.: (02331) 69 25 0, Fax: (02331) 69 25 11
17. **Johannes Schultheiß** (LIM),
Felix-Wankel-Straße 15, 73760 Ostfildern-Nellingen,
Tel.: (0711) 34 29 290, Fax: (0711) 34 29 29 10
18. **Hermann-Josef Hagemann** (LIM),
Dorfstraße 61, 39606 Lückstedt,
Tel.: (039391) 9 48 02, Fax: (039391) 300
19. **Jan-Henning Körner** (OM),
Müggensburg 5, 21129 Hamburg,
Tel.: (040) 7 42 81 82, Fax: (040) 7 42 62 34

Ausschüsse

Berufsbildungsausschuss:

ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Vorsitzender:

Landesobermeister

Michael Wippler,

Dresden

Landesinnungsmeister

Roland Schaefer,

Illingen-Hirzweiler

Bäckermeister

Harald Prohassek,

Berlin

stv. Landesinnungsmeister

Wilhelm Wolke,

Glandorf

Bäckermeister

Gerold Heinzemann,

Wolfegg

Schulleiter

Leo Trumm,

Olpe

Obermeister

Karl-Heinz Hoffmann,

München

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Obermeister

Frank Dohl,

Meiningen

Geschäftsführer

Stefan Körber,

Königstein

stv. Landesinnungsmeister

Martin Martensen,

Niebüll

Bäckermeisterin

Karin Corente,

Hergisdorf

Landesinnungsmeister

Walter Augenstein,

Keltern-Dietlingen

Obermeister

Raimund Licht,

Lieser

Bezirksobermeister

Uwe Walzel, Nürnberg

Nürnberg

Betriebswirtschaftlicher Ausschuss:

ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Vorsitzender:

Bäckermeister

Dietmar Möbius,

Oederan

Bäckermeister

Jürgen Hinkelmann,

Dortmund

Geschäftsführer

Gerd Wohlschlegel,

Saarbrücken

stv. Landesinnungsmeister

Helmut Börke,

Burg auf Fehmann

Landesinnungsmeister

Hermann Josef Hagemann,

Lückstedt

Geschäftsführer

Dipl. Oecotroph. Andreas Kofler,

Stuttgart

Obermeister

Josef Magerl,

Obertraubling

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Bäckermeister

Joachim Markert,

Buttstädt

Obermeister

Heinz Kugel,

Lahnstein

stv. Landesinnungsmeister

Wolfgang Schäfer,

Rodgau

Geschäftsführer

Nikolaus Junker,

Berlin

Betriebsberater

Dipl.-Kfm. Mathias Götting,

Hannover

Landesinnungsmeister

Walter Augenstein,

Keltern-Dietlingen

Betriebsberater

Egid Egerer,

München

Sozialpolitischer Ausschuss:

ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Vorsitzender:
Präsidiumsmitglied
Klaus Borchers,
Hannover

Obermeister
Jan-Henning Körner,
Hamburg

Landesinnungsmeister
Bernd Siebers,
Essen

stv. Landesinnungsmeister
Klaus Nennhuber,
Groß-Zimmern

Landesinnungsmeister
Walter Augenstein,
Keltern-Dietlingen

stv. Landesinnungsmeister
Manfred Gebel,
Landshut

Obermeister
Gunter Weißbach,
Stollberg

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Geschäftsführerin
Bettina Emmerich-Jüttner,
Hannover

Bäckermeister
Günter Vetter,
Woltersdorf

Landesinnungsmeister
Heribert Kamm,
Hagen

Geschäftsführer
Dipl.-Bw. Helmut Münch,
Kaiserslautern

Geschäftsführer
Dipl. Oecotroph. Andreas Kofler,
Stuttgart

stv. Landesinnungsmeister
Karl-Heinz Hoffmann,
München

Bäckermeister
Michael Möbius,
Gera-Rubitz

Lebensmittelrechtsausschuss:

ORDENTLICHE MITGLIEDER:

Vorsitzender:

Landesinnungsmeister
Wolfgang Laudenbach,
Gera

Ass. Jur.

Svenja Ricke,
Rellingen

Geschäftsführer

Assessor Walter Dohr,
Duisburg

Schulleiter

Wilhelm Hundertmark,
Hannover

Geschäftsführer

Dipl.-Bw. Helmut Münch,
Kaiserslautern

Geschäftsführerin

RAin Ute-Sagebiel-Hannich,
Karlsruhe

Geschäftsführer

Dr. Wolfgang Filter,
München

STELLVERTRETENDE MITGLIEDER:

Bäckermeister

Peter Wentzloff,
Sornzig

Bezirksoberrmeister

Alfons Wagner,
Berlin

Geschäftsführer

Dr. Friedrich Wirsam,
Bochum

Landesinnungsmeister

Hermann-Josef Hagemann,
Lückstedt

Geschäftsführer

Stefan Körber,
Königstein

Schulleiter

Hans-Georg Baum,
Stuttgart

Landesinnungsmeister

Heinrich Traublinger, MdL a.D.
München

VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN:

1. Internationale Bäcker- und Konditorenvereinigung (UIB)
UIB-Präsident **Bert Kolkmann** bis 16.10.2008
UIB-Präsident **Peter Becker** ab 16.10.2008
Generalsekretär **Renaldo Nanzer** bis 16.10.2008
Generalsekretär **Josè Maria Fernandez del Vallado** ab 16.10.2008
2. Europäische Bäcker- und Konditorenvereinigung (CEBP)
CEBP-Präsident **Henri Wagener**
Generalsekretär **Dr. Eberhard Groebel**
3. Zentralverband des Deutschen Handwerks/
Unternehmerverband Deutsches Handwerk
PRÄSIDIUM:
Vizepräsident **Heinrich Traublinger**, MdL a.D.
Präsident **Peter Becker**
VOLLVERSAMMLUNG ZDH/UDH:
Dr. Eberhard Groebel
AUSSCHÜSSE SOZIALVERSICHERUNG, STEUERN UND FINANZEN:
RA **Christopher Kruse**
PLANUNGSGRUPPEN STEUERN UND RECHNUNGSLEGUNG:
RA **Christopher Kruse**
4. Unternehmerverband Deutsches Handwerk
GESAMTVORSTAND:
Präsident **Peter Becker**
AUSSCHUSS SOZIAL- UND TARIFPOLITIK:
RA **Christopher Kruse**

5. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung
AUSSCHUSS FÜR BÄCKEREITECHNOLOGIE:
Direktor **Bernd Kütscher**
Dipl. Oecotroph. (FH) **Heino Scharfscheer**

6. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)
AUSSCHUSS „BROT UND BACKWAREN“:
Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum** (Vorsitzender)
Hauptgeschäftsführer **Dr. Eberhard Groebel**

7. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
VERWALTUNGSRAT:
Hauptgeschäftsführer **Dr. Eberhard Groebel**
FACHBEIRAT „ZUCKER“:
Dipl. Oecotroph. (FH) **Heino Scharfscheer**

8. Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA)
(in Liquidation seit 04.02.2009)
MITGLIED DES VERWALTUNGSRATES DES ABSATZFÖRDERUNGSFONDS:
Hauptgeschäftsführer **Dr. Eberhard Groebel**
FACHAUSSCHUSS „BROTGETREIDE“:
Direktor **Bernd Kütscher**
Dipl. Oecotroph. (FH) **Diana Kohzer**

9. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
KURATORIUM:
Landesobermeister **Michael Wippler**
FACHAUSSCHÜSSE:
RA **Dr. Matthias Wiemers**

10. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

VORSTAND:

Landesobermeister **Michael Wippler**

VERTRETERVERSAMMLUNG:

Ehrenlandesinnungsmeister **Klaus Hottum**

stv. Landesinnungsmeister **Otto Wirth**

stv. Landesinnungsmeister **Joachim Markert**

Bäckermeister **Dietmar Möbius**

Geschäftsführer **Stefan Körber**

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

RA **Dr. Matthias Wiemers**

12. Wissenschaftliche Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V.

RA **Dr. Matthias Wiemers**

13. iba-Beirat

Präsident **Peter Becker**

Hauptgeschäftsführer **Dr. Eberhard Groebel**

14. Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

15. Heinz Piest Institut

16. Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk

17. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)



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

www.baeckerhandwerk.de

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a • 10117 Berlin

Tel.: (030) 20 64 55-0 • Fax: (030) 20 64 55-40

<http://www.baeckerhandwerk.de> • E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de